

Efeito da tostagem de barricas de carvalho sobre o perfil químico e sensorial de vinhos tintos

(Effect of the toast oak barrels on the chemical and sensory profile of red wines)

Foresti, A.¹, Guerra, C.C.², Lovato, L.G.³

¹Bolsista de iniciação científica, Embrapa Uva e Vinho. CEP: 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. ²Pesquisador em Enologia, Embrapa Uva e Vinho. CEP: 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: celito.guerra@embrapa.br. ³Vinícola Ravello Ltda. CEP: 95700000, Gramado, Brasil.

A maturação em barricas de carvalho influencia significativamente a composição química e o perfil sensorial do vinho, por permitir sua oxidação controlada, bem como a passagem de compostos aromáticos da madeira ao mesmo. Essa influência é dependente de um grande número de variáveis. O grau de tostagem da barrica é uma das principais variáveis a influenciar a composição química e o perfil sensorial. Assim, com o objetivo de estudar sua influência sobre vinhos tintos de guarda, foram concebidos dois experimentos, executados simultaneamente. O experimento 'I' foi conduzido com vinho varietal Teroldego e o experimento 'II', com vinho varietal Tannat, ambos da safra 2014. Os vinhos permaneceram por 9 meses em barricas novas, de carvalho francês (Berthomieu-Hermitage™) de 300L de capacidade unitária (origem da madeira: experimento I - mescla das florestas francesas Bertranges, Tronçais, Nevers, Allier, Vosges e Centre France; experimento II - Nevers, Allier, Vosges e Centre France), com grau de tostagem suave, médio e médio-forte. Os vinhos foram analisados quimicamente no ato do embarricamento e após 3, 6 e 9 meses, para as variáveis: metanol, acetaldeído, acetato de etila, álcoois superiores, taninos monoméricos, oligoméricos e poliméricos, álcool total, acidez volátil, antocianas totais, intensidade da cor e índice de polifenóis totais. Também foram analisados sensorialmente 9 meses após o embarricamento, com o uso de ficha quantitativa / descritiva. Nos dois experimentos, foram observadas diferenças significativas quanto ao teor de compostos voláteis, intensidade da cor e antocianas totais, sendo que os teores mais elevados foram observados para o nível mais intenso de tostagem. Relativamente à análise sensorial, ocorreu o inverso: os vinhos melhor avaliados foram os estocados nas barricas de tostagem suave. As variáveis com diferenças mais significativas foram: qualidade do aroma, qualidade dos taninos, harmonia e persistência olfato-gustativa.

Agradecimentos: à Vinícola Ravello Ltda., Celso Guarani Ruiz de Oliveira, Gisele Eliane Perissutti, Letícia Flores da Silva, Magda Beatriz Gatto Salvador, Odineli Louzada dos Santos Correa e ao grupo de análise sensorial da Embrapa Uva e Vinho.

Tema: Química enológica

Área: Enologia