

Avaliação do potencial de novas cultivares de videiras do tipo americana para elaboração de vinhos*

Tânia dos Reis Mendonça¹; Ricardo Ambrosi¹; Viviane Carrer¹; Vanessa Arcari¹; João C. Taffarel²; João D. G. Maia²; Patrícia Ritschel²

Os vinhos agem como potentes aliados à saúde, pois em sua composição encontram-se diversos compostos, dentre eles os polifenóis, com elevada ação antioxidante. Recentemente, foram lançadas novas cultivares de videira para elaboração de suco que apresentam potencial para a elaboração de vinho de mesa. O objetivo deste trabalho foi determinar o conteúdo de antocianinas totais, de polifenóis totais e caracterizar a cor dos vinhos elaborados com seis novas cultivares de videiras (Concord Clone 30, BRS Carmem, BRS Cora, BRS Magna, BRS Rúbea e BRS Violeta) e com duas tradicionais ('Concord' e 'Isabel'). A determinação de cor foi realizada com espectrofotômetro Konica Minolta (CM-700d/600d). Os vinhos foram elaborados na Microvinificação, com uvas produzidas na Embrapa Uva e Vinho. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três repetições (garrafas). As médias foram comparadas pelo Teste de Tukey a 5%. 'BRS Violeta' apresentou o maior conteúdo de antocianinas e polifenóis totais, em contraste com 'Isabel', que apresentou os menores valores. Não foram observadas diferenças entre a luminosidade dos vinhos, medida por L*. 'Isabel' e 'Concord' apresentaram maior brilho e os vinhos de 'BRS Magna' e 'BRS Cora' foram mais opacos. Em relação às coordenadas a* e b*, a cor de 'BRS Violeta' tendeu para as tonalidades verde e azul, enquanto 'Concord' foi caracterizada pelas cores vermelho e amarelo. Estes resultados foram confirmados com os obtidos pela determinação do ângulo h* (tonalidade). Na estimativa do índice ΔE , que representa a diferença total de cor, 'Isabel' foi considerada o padrão. 'Concord' e Concord Clone 30' apresentaram cor mais semelhante ao padrão, enquanto a coloração de 'BRS Violeta', 'BRS Cora', 'BRS Rúbea', 'BRS Magna' e 'BRS Carmem' foram diferentes de 'Isabel', indicando vinhos de coloração violácea intensa e alto conteúdo de polifenóis, confirmando seu potencial para elaboração de vinhos comuns.

Os autores agradecem Raul Ben, Roque Zílio, Valtair Comachio e Wanderson Ferreira pelo apoio na realização do trabalho.

*Projeto SEG 02.13.03.006.

¹ Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho E-mail: taniadosreismendonca@gmail.com; ricardo.ambrosi@yahoo.com.br; viviane-vivi2@hotmail.com; vanessa.arcari@hotmail.com.

² Analista e Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho E-mail: joao.taffarel@embrapa.br; joao.maia@embrapa.br; patricia.ritschel@embrapa.br