

## **28 Análise sensorial descritiva de vinhos tintos comerciais de Pinto Bandeira da safra 2006**

*Cristiano Zorzan<sup>1</sup>; Mauro Celso Zanus<sup>2</sup>; Jorge Tonietto<sup>2</sup>*

Clima, solo e relevo são fatores importantes que determinam a composição química da uva e as características sensoriais dos vinhos. Os vinhedos implantados na região de Pinto Bandeira, localizada na Serra Gaúcha, estão a mais de 500 m de altitude podendo produzir uvas e, conseqüentemente, vinhos com características peculiares. As amostras anualmente encaminhadas para a avaliação sensorial no âmbito do Conselho Regulador da Asprovinho e da Embrapa Uva e Vinho, foram degustadas em 2006, por um painel de sete enólogos. Nesta ocasião, foram encaminhados quatro vinhos comerciais, amostrados nos tanques, sendo, um Cabernet Franc e três Cabernet Sauvignon. As amostras foram degustadas às cegas, utilizando a ficha descritiva quantitativa (intensidade de percepção) em uma escala de 0 (nulo/pouco intenso) a 5 (bastante intenso), abrangendo as variáveis: intensidade de cor, intensidade de violáceo, intensidade de frutado, intensidade de vegetal, intensidade de carvalho, odor indesejável, doçura, intensidade do sabor, acidez, taninos (estrutura), carvalho (paladar), adstringência, gosto indesejável, persistência e avaliação global, esta última, na escala de 0-100 pontos. O varietal Cabernet Franc foi descrito como um vinho de coloração rubi escuro com reflexos violáceos, límpido, aroma de média/alta intensidade, com notas de frutas vermelhas, cereja, morango, amoras, baunilha, e, um leve toque vegetal. No paladar, equilibrado, de média estrutura e média persistência. A avaliação global do Cabernet Franc situou-se em 81,6 na escala de 0-100 pontos. Os varietais Cabernet Sauvignon foram caracterizados por terem coloração vermelho rubi de média intensidade, com tons violáceos. Na avaliação olfativa destacaram-se as notas de frutas vermelhas, cereja, cassis, especiarias e vegetal. Em boca, média estrutura, equilibrado, sendo que os taninos aportaram certa adstringência. O sabor é de média persistência. A avaliação global situou-se em 83,6 pontos (0-100). A avaliação sensorial anual, está contribuindo para a descrição da identidade dos vinhos da região de Pinto Bandeira.

<sup>1</sup> Enólogo. Estagiário da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista DTI/CNPq-Finep. [czorzan@cnpuv.embrapa.br](mailto:czorzan@cnpuv.embrapa.br)

<sup>2</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. [zanus@cnpuv.embrapa.br](mailto:zanus@cnpuv.embrapa.br); [tonietto@cnpuv.embrapa.br](mailto:tonietto@cnpuv.embrapa.br)