

Notas Científicas

Características sensoriais do vinho Bordô

Francine Maria Tecchio⁽¹⁾, Alberto Miele⁽²⁾ e Luiz Antenor Rizzon⁽²⁾

⁽¹⁾Golden Sucos Ltda., Km 5, São Marcos, 1º Distrito, CEP 95180-000 Farroupilha, RS. E-mail: golden.s@goldensucos.com.br ⁽²⁾Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: miele@cnpuv.embrapa.br, rizzon@cnpuv.embrapa.br

Resumo – Avaliaram-se as características sensoriais dos vinhos Bordô varietalmente puros e elaborados segundo a tecnologia própria a cada vinícola. A avaliação sensorial foi conduzida por um grupo de nove painelistas devidamente treinados. Os resultados revelaram que, dos 26 descritores avaliados, nove caracterizaram o vinho Bordô como sensorialmente marcante. Os descritores analisados foram a cor relativamente intensa e matiz violeta; aromas foxado e frutado; corpo relativamente pouco estruturado, mais ou menos ácido, sabores foxado e frutado predominantes e forte tipicidade.

Termos para indexação: *Vitis labrusca*, enologia, descritores sensoriais.

Sensory characteristics of Bordô wine

Abstract – Varietal wines made according to the technology used in each winery were evaluated and their sensory characteristics were determined. A panel of nine experimented panelists performed sensory analysis. The results show that out of the 26 descriptors analyzed, nine markedly characterized this wine, i.e., they presented intense color and violet hue; foxy and fruity aroma; body with a medium structure, somewhat acid, foxy and fruity flavor, and strong tipicity.

Index terms: *Vitis labrusca*, enology, sensory descriptors.

A superfície cultivada com a cultivar Bordô no Estado do Rio Grande do Sul tem aumentado nos últimos anos, especialmente no Município de Flores da Cunha, em virtude da crescente procura por esta uva, utilizada na elaboração de suco e de vinho de mesa. O vinho Bordô agrada a um determinado segmento do mercado brasileiro, especialmente por suas características sensoriais e por uma boa relação custo/benefício.

A uva Bordô, sendo considerada uma *Vitis labrusca*, não é cultivada nos países produtores de vinho. Por isso, a literatura mundial sobre essa cultivar e seus produtos – o suco de uva e o vinho – é praticamente inexistente. Mas, no Brasil, não há restrição quanto a seu cultivo devido à estrutura vitivinícola do país. Mesmo assim, trabalhos publicados sobre o comportamento agrônômico e biológico da videira e sobre a composição físico-química da uva, do suco de uva e do vinho Bordô são restritos, citando-se os de Abrahão et al. (1993), Gonçalves et al. (1999) e Rombaldi et al. (2004).

Com relação às características sensoriais dos vinhos brasileiros, há um número limitado de artigos publicados (Behrens & Silva, 2000; Miele & Rizzon, 2006). Além disso, não foi encontrada referência sobre as características sensoriais do vinho Bordô.

O objetivo deste trabalho foi descrever as principais características sensoriais do vinho varietal Bordô elaborado no Rio Grande do Sul.

O trabalho foi conduzido em 2005, quando se constatou precipitação pluviométrica que representou 38% da normal climatológica da região. Coletaram-se, em junho desse ano, em vinícolas do Município de Flores da Cunha, RS, 13 amostras de vinho 100% Bordô, os quais foram chaptalizados. A análise sensorial dos vinhos foi realizada no ano de sua elaboração, no laboratório de análise sensorial da Embrapa Uva e Vinho, por um grupo de nove painelistas treinados, utilizando uma ficha de análise sensorial para preenchimento com escala não estruturada, e distância entre os extremos de 90 mm de comprimento, o que corresponde a notas de 0 a 90 pontos.

As sessões de análise sensorial foram realizadas de acordo com ao método descrito para análise de alimentos, que segue as normas internacionais (Meilgaard et al., 1999). As amostras foram degustadas às cegas, em taças ISO, sendo os vinhos servidos monadicamente a 17°C. Avaliaram-se aspectos visuais, olfativos e de sabor – visão: limpidez (VLI), intensidade de cor (VIN) e matiz (VMA); olfato: intensidade (OIN), franqueza (OFA), equilíbrio (OEQ), qualidade (OQU), persistência (OPE), foxado (OFX), frutado (OFR) e floral (OFL); sabor: intensidade (SIN), franqueza (SFA), corpo (SCO), adstringência (SAD), doce (SDO), ácido (SAC), amargo (SAM), salgado (SSA), equilíbrio (SEQ), qualidade (SQU), persistência (SPE), foxado (SFX), frutado (SFR), floral (SFL) e tipicidade (STI).

Houve variação entre o menor e o maior valor de cada variável avaliada, o que pode ser observado pelos desvios-padrão e coeficientes de variação (Tabela 1). Essa variação era esperada, em virtude principalmente das características das uvas processadas e das diferentes

tecnologias utilizadas pelas vinícolas. Deve-se considerar, também, que uma das premissas da análise sensorial de alimentos é a possível diferença de percepção entre os painelistas (Meilgaard et al., 1999).

A análise sensorial revelou os valores médios das características do vinho Bordô elaborado em Flores da Cunha, RS (Figura 1). Quanto ao aspecto visual, o vinho apresentou-se límpido, com intensidade de cor relativamente acentuada e matiz violeta. Quanto aos aspectos olfativos, foram francos, i.e., sem defeitos, equilibrados, de qualidade, persistentes, foxados e frutados. Em relação ao sabor, apresentaram-se com certa intensidade – ainda que menor do que no olfato – francos; corpo médio; baixa adstringência; descritores doce, amargo e salgado pouco pronunciados, entretanto o ácido foi relativamente forte; mais ou menos equilibrados e de qualidade média a forte; persistentes; foxados e, também, frutados, ainda que em menor intensidade que o caráter foxado; o descritor floral foi relativamente pouco intenso; e com forte tipicidade varietal.

Tabela 1. Características sensoriais do vinho Bordô do Município de Flores da Cunha, RS⁽¹⁾.

Variável	Valor			Desvio-padrão	CV (%)
	Menor	Maior	Médio		
Visão					
Limpidez (VLI)	6,4	15,6	9,4	2,8	29,6
Intens. de cor (VIN)	35,6	80,4	67,1	13,7	20,4
Matiz (VMA)	37,0	82,0	71,9	13,1	18,2
Olfato					
Intensidade (OIN)	43,9	67,6	59,2	5,7	9,7
Franqueza (OFA)	22,9	58,3	45,2	9,5	20,9
Equilíbrio (OEQ)	27,4	59,6	47,9	9,2	19,1
Qualidade (OQU)	26,0	64,1	49,2	11,0	22,3
Persistência (OPE)	33,1	59,2	51,5	6,9	13,3
Foxado (OFX)	46,2	69,4	62,2	6,0	9,7
Frutado (OFR)	26,6	52,2	45,3	7,1	15,7
Floral (OFL)	4,6	14,1	8,5	2,8	32,9
Sabor					
Intensidade (SIN)	39,1	59,6	53,0	5,3	10,0
Franqueza (SFA)	27,4	54,1	45,1	7,2	16,0
Corpo (SCO)	18,9	47,0	34,9	8,6	24,6
Adstringência (SAD)	17,2	33,3	23,6	5,1	21,5
Doçura (SDO)	6,4	23,3	12,8	4,6	36,0
Acidez (SAC)	40,9	62,2	50,2	7,2	14,4
Amargor (SAM)	7,9	19,8	13,0	3,7	28,7
Salgado (SSA)	6,1	11,3	8,8	1,6	18,7
Equilíbrio (SEQ)	25,4	52,9	43,7	8,2	18,8
Qualidade (SQU)	27,5	61,2	46,6	9,2	19,6
Persistência (SPE)	33,1	60,2	49,1	7,3	14,9
Foxado (SFX)	45,1	64,4	57,6	6,0	10,4
Frutado (SFR)	21,8	45,7	37,5	6,9	18,3
Floral (SFL)	3,1	11,4	6,4	2,3	35,6
Tipicidade (STI)	44,2	70,7	62,8	6,9	10,9

⁽¹⁾Escala não estruturada de 90 mm (90 pontos).

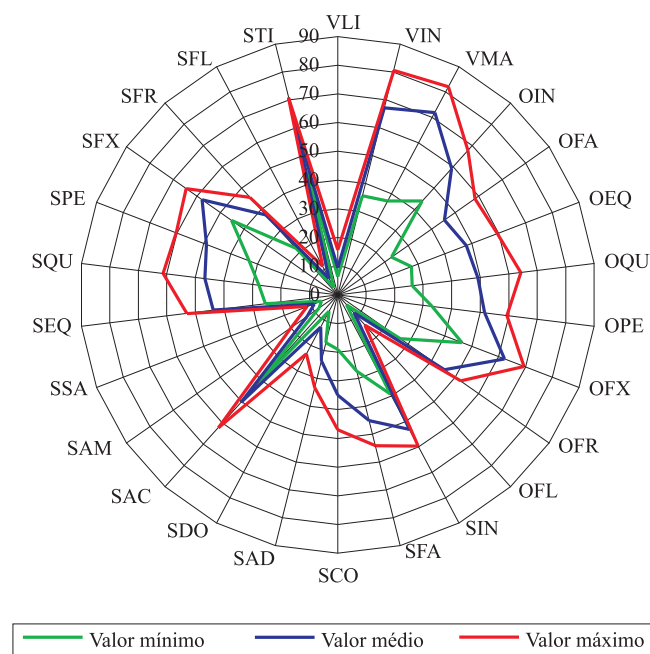


Figura 1. Descritores sensoriais do vinho Bordô. V, visão; O, olfato; S, sabor; LI, limpidez; IN, intensidade; MA, matiz; FA, franqueza; EQ, equilíbrio; QU, qualidade; PE, persistência; FX, foxado; FR, frutado; FL, floral; CO, corpo; AD, adstringência; DO, doce; AC, ácido; AM, amargo; SA, salgado; TI, tipicidade.

A cor intensa do vinho Bordô e seu matiz violeta são características desse varietal, pois a uva apresenta elevada concentração de antocianinas na película, as quais passam para o vinho durante a maceração da uva. O aroma e os sabores frutado e foxado são característicos das principais cultivares americanas e híbridas, ainda que se verifiquem entre elas diferenças, às vezes, marcantes. O caráter foxado, que é vegetal e não animal, como o nome poderia sugerir, é um descritor positivo para o segmento de mercado, que aprecia este tipo de vinho, mas não o é para consumidores acostumados a ingerir vinho elaborado com uvas viníferas.

Com relação ao corpo do vinho, os tintos com elevada intensidade de cor também são bem estruturados e encorpados. Entretanto, os vinhos Bordô avaliados apresentaram intensidade de cor relativamente elevada e corpo médio, o que evidencia que a concentração de antocianinas foi intensa, mas a de taninos – o que pode ser observado pela adstringência também fraca – foi aquém da esperada. Quanto à acidez, em geral mais elevada que a dos vinhos viníferas, é decorrente da maior concentração dos ácidos orgânicos tartárico e málico na película da uva do que na polpa (Rizzon & Miele, 2002).

Agradecimentos

À Fapergs, pela concessão de bolsa; ao enólogo Delto Garibaldi, pela colaboração.

Referências

- ABRAHÃO, E.; ALVARENGA, A.A.; OLIVEIRA, N.C. de. **Folha de figo**: importância e tradição na viticultura de Caldas-M.G Lavras: Esal, 1993. 40p. (Comunicado Técnico-Científico, 17).
- BEHRENS, L.H.; SILVA, M.A.A.P. da. Perfil sensorial de vinhos brancos varietais brasileiros através da análise descritiva quantitativa. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.20, p.60-67, 2000.
- GONÇALVES, C.A.A.; REGINA, M. de A.; CHALFUN, N.N.J.; ALVARENGA, A.A.; ABRAHÃO, E.; BERZOTI, E. Comportamento da cultivar Folha de Figo (*Vitis labrusca* L.) sobre diferentes porta-enxertos de videira. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v.24, p.7-14, 1999.
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 3rd ed. Boca Raton: CRC, 1999. 390p.
- MIELE, A.; RIZZON, L.A. Efeito de elevadas produtividades do vinhedo nas características físico-químicas e sensoriais do vinho Merlot. **Ciência Rural**, v.36, p.271-278, 2006.
- RIZZON, L.A.; MIELE, A. Acidez na vinificação em tinto das uvas Isabel, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. **Ciência Rural**, v.32, p.511-515, 2002.
- ROMBALDI, C.V.; FERRI, V.C.; BERGAMASCHI, M.; LUCHETTA, L.; ZANUZO, M.R. Produtividade e qualidade de uva, cv. Bordô (Ives), sob dois sistemas de cultivo. **Revista Brasileira de Agrociência**, v.10, p.519-521, 2004.

Recebido em 5 de dezembro de 2006 e aprovado em 4 de maio de 2007