

## DESCRIÇÃO SENSORIAL DE VINHO PINOT NOIR ELABORADO COM UVAS PROVENIENTES DA SERRA DO SUDESTE - RS

ELIANE DE AVILA PEREIRA<sup>1</sup>; JAINARA AURÉLIO GODOI<sup>2</sup>; TAIRANE ELISANE  
TEIXEIRA PIRES<sup>2</sup>; GISELE ALVES NOBRE<sup>2</sup>; RICARDO LEMOS SAINZ<sup>2</sup>; DEISI  
CERBARO<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
Visconde da Graça – elianeenologa@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
Visconde da Graça – jainaragodoi@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
Visconde da Graça – tairane.pires20@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
Visconde da Graça – gisele.nobre@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
ricardosainz@pelotas.ifsul.edu.br

<sup>3</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Câmpus Pelotas –  
Visconde da Graça – cerbaro.deisi@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

O Brasil encontra-se no mercado competitivo, com regiões que se destacam na produção *Vitis vinifera*. A maior parte do vinho produzido no Brasil, nos dias atuais vem do Rio Grande do Sul; em 2017, foram processados 753.219.520 kg, dentre os quais 78.008. 344 kg foram de viníferas, representando 10,36% (IBRAVIN, 2017).

Protas (2011) menciona que na Serra do Sudeste a viticultura teve início na década de 1980, com a implantação dos vinhedos da Cia. Vinícola Rio-grandense, no município de Pinheiro Machado. E que, partir do ano de 2000, empreendedores começaram a se deslocar da Serra Gaúcha para essa região devido às boas condições dos campos para implantação da mecanização dos vinhedos; portanto, é uma região produtora de uvas, mas a maioria da produção é para abastecer vinícolas de outras regiões.

A Serra do Sudeste localiza-se no extremo sul do Rio Grande do Sul, entre as cidades de Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul. A região caracteriza-se por serras onduladas, altitudes medianas, com temperaturas médias mais baixas e menor pluviosidade que a Serra Gaúcha. Duas cidades estão acima dos 400 metros de altura: Encruzilhada do Sul e Piratini possuem temperatura média anual de 16,4°C e precipitação pluviométrica com média de 1400mm anuais (IBRAVIN, 2013; TONIETTO; MANDELLI, 2003).

A Pinot Noir é uma variedade *Vitis Vinifera* originária da Borgonha, na França. Introduzida no Brasil no início da década de 80. De baixa produção e sensível ao abuso de umidade, no entanto, vem se ajustando bem em algumas regiões. É uma variedade precoce, amadurecendo no início de janeiro, fornecendo excelentes brancos para champanhas e tintos de consumo rápido (LONA, 2006, p. 77).

As propriedades sensoriais do vinho estão mutuamente ligadas aos seus aspectos internos e externos, sendo avaliadas usualmente por métodos sensoriais descritivos. As análises descritivas são metodologias mais aprimoradas que os métodos de discriminação ou aceitação e geram uma descrição sensorial completa através das percepções de um grupo de julgadores capacitados (STONE; SIDEL, 2004). Este tipo de análise é fundamental quando utilizada como

instrumento de avaliação das características organolépticas do vinho, fornecendo dados para uma possível qualificação.

O objetivo foi descrever sensorialmente o vinho Pinot Noir elaborado a partir de uvas da Serra do Sudeste através da análise sensorial descritiva.

## 2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado com vinho proveniente de uvas da variedade *Vitis vinifera* Pinot Noir, safra 2017, cultivadas no Vinhedo Don Basilio, Segundo distrito de Piratini, na Serra do Sudeste – Rio Grande do Sul. O vinho comercial é elaborado na mesma localidade, seguindo padrões e filosofia de processamento da empresa.

O vinhedo foi instalado em 2007, com espaçamentos de 1 metro entre plantas e de 2,5 metros entre linhas; a condução do vinhedo se dá no sistema de espaldeira. O solo é argilossolo vermelho, amarelo distrófico, originários do granito com baixa fertilidade natural, na variedade do Pinot Noir, o porta enxerto é o Paulsen 1103, clone cacho grande - bagé e a poda Guyot.

O vinho foi elaborado na safra de 2017, a colheita das uvas foi concretizada pela manhã, ficando armazenadas em local apropriado até o início da elaboração. A vinificação foi realizada pelo método tradicional em recipientes de aço inoxidável, sendo adicionado metabissulfito de potássio, levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, tanino, ativante de fermentação e enzima pectolítica. A fermentação alcoólica ocorreu com temperatura controlada a 20°C e com 3 remontagens diárias. O vinho passou por fermentação malolática, estabilização e filtração, e, após engarrafado, foi acondicionado na posição horizontal ao abrigo de luz e altas temperaturas.

A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Câmpus Pelotas - Visconde da Graça, em cabines individuais providas de cuspidores e iluminação adequada. Sendo realizada por 22 degustadores treinados, com no mínimo, dezoito meses de experiência com vinhos.

Os degustadores receberam uma amostra do vinho Pinot Noir em taça de cristal padrão ISO de degustação, a temperatura entre 16 e 18°C, e uma ficha da análise sensorial, desenvolvida especificamente para esta avaliação, onde foram solicitados a avaliar aspectos visuais, olfativos e gustativos.

Os resultados foram usados para caracterizar os vinhos Pinot Noir elaborados com uvas provenientes da Serra do Sudeste - RS, estabelecendo o intervalo de confiança a 1% de probabilidade, coeficiente de variação em percentagem e a média, com o uso do programa Excel® 2013.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da análise sensorial do vinho Pinot Noir apresentaram diferenças significativas em relação aos aspectos visual, olfativo e gustativo. Quanto à análise visual, o vinho se encontra límpido para a maioria dos degustadores (45%), porém, uma grande parcela destes (27%) julgou o vinho como velado. Em relação à tonalidade, o vinho apresentou-se vermelho rubi, e quanto à intensidade, foi considerado moderado a fraco pela maioria dos julgadores. Estes resultados estão de acordo com os encontrados por Martins

(2006), onde caracterizou o vinho de Pinot Noir da safra 2005, com aspecto visual típico de cor rubi brilhante.

Quanto aos aspectos olfativos, constatou-se que o vinho se encontra ligeiro a intenso para a maioria dos avaliadores. No que tange à persistência olfativa, foi classificado com média persistência e foram encontrados descritores aromáticos de frutas (39%), vegetais (18%), especiarias (18%) e outros aromas (21%). Os vinhos Pinot Noir têm atributos aromáticos caracteristicamente descritos como frutas escuras vermelhas e frutas maduras, havendo evidências de que estes aromas estejam estreitamente relacionados com a maturação das frutas (FANG; QIAN, 2006). Ainda podem ser encontrados aromas de frutas frescas, verdes e picantes (CORTELL et al. 2008).

Na análise gustativa, o vinho mostrou-se ligeiramente ácido a equilibrado. Esta avaliação está coerente, levando-se em consideração que se trata de um vinho jovem com um ano de elaboração, e de uma variedade muito utilizada como base para elaboração de espumantes, em que se busca acidez e frescor. Conforme Rizzon; Sganzerla (2007), o acúmulo dos ácidos está absolutamente ligado com as condições climáticas, tipo de solo e práticas culturais, podendo variar se comparados aos vinhos de safras diferentes.

No que tange à tanicidade, o vinho foi considerado equilibrado a ligeiramente tânico, Cortell et al. (2008) encontraram atributos de adstringência, seguindo-se de amargor. Na persistência, os avaliadores consideraram as características persistente e moderadamente persistente. Os dados encontrados nesta avaliação sensorial vão ao encontro dos encontrados por Togores (2011), onde vinhos provenientes da variedade Pinot Noir, denotaram persistência aromática em boca e excelentes aromas.

No que se refere às sensações finais, o vinho foi considerado com frescor e pronto, porém, não houve consenso entre os avaliadores em relação ao equilíbrio, sendo que o vinho foi apontado como equilibrado e ligeiramente desarmônico.

#### 4. CONCLUSÕES

Sensorialmente o vinho possui coloração vermelho rubi, com tonalidade moderada, média persistência olfativa com traços perceptíveis de frutas, vegetais e especiarias. Em boca, mostrou-se ligeiramente ácido, com frescor e persistente.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORTELL, J. M.; HANNE K. SIVERTSEN, H. K.; JAMES A. KENNEDY, J. A.; HEYMANN, H. Influence of Vine Vigor on Pinot noir Fruit Composition, Wine Chemical Analysis, and Wine Sensory Attributes. **Am. J. Enol. Vitic.**, v. 59:1, 2008.

FANG, Y.; QIAN, M. C. Quantification of selected aroma-active compounds in Pinot noir wines from different grape maturities. **J. Agric. Food Chem.**, v. 54, p. 8567- 8573, 2006.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e Enologia: Elaboração de grandes vinhos nos terroir brasileiro**. 2º Edição, Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

IBRAVIN - **Instituto Brasileiro do Vinho**. Principais regiões produtoras. 2013. Acessado em 23 mar. 2018. Disponível em:<<http://www.ibravin.org.br/regioesprodutoras.php>>.

IBRAVIN- **Instituto Brasileiro do Vinho**. Panorama da Viticultura Brasileira. 2017. Acessado em 19 mar. 2018. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/>>.

LONA, A. A. **Vinhos: degustação, elaboração e serviço**. 9 eds. Porto Alegre: AGE, 2006.

MARTINS, L. **Comportamento vitícola e enológico das variedades Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon, na localidade Lomba Seca, em São Joaquim (SC)**. Dissertação de Mestrado: Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

PROTAS, J. F. S. **Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010** / Brasília, DF: SEBRAE; Bento Gonçalves, p. 110, 2011.

RIZZON, L. A.; SGANZERLA, V. A. A. Ácidos tartárico e málico no mosto de uva em Bento Gonçalves, RS. **Ciência Rural**, v. 37, n. 3, p. 911-914, 2007.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. New York: Academic Press. 2004. 408 p.

TOGORES, J. H. **Síntesis y evolución de los compuestos fenólicos. Tratado de Enología**. 2º edición. Madrid: Mundi Prensa, 2011.

TONIETTO, J.; MANDELLI, F. **Uvas viníferas para processamento em regiões de clima temperado**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, 2003.