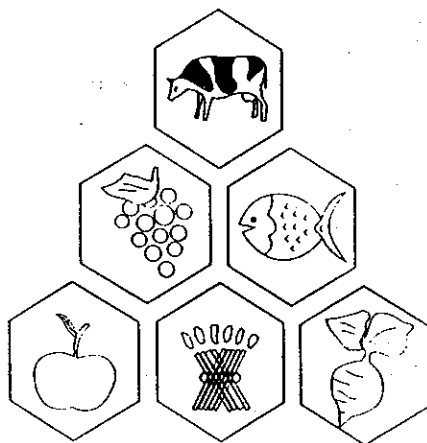




Federação Europeia de Sociedades de Química
Universidade do Algarve
Escola Superior de Tecnologia

ACTAS DO 3º ENCONTRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA



FARO 1997

Influência das características aromáticas da casta e do seu estado de maturação nas propriedades dos vinhos da região do Dão

Santos, S., Guedes, P., Pina, C. M. G. , Santos, C., Hogg, T., Vasconcelos, I.
Escola Superior de Biotecnologia, U. C. P., 4200 Porto
Vieira, M., Cabral, L.
Sogrape/Vinícola do Dão Lda., Aldeia Nova - Avintes, 4400 V. N. Gaia

A caracterização de quatro castas nobres portuguesas, da região do Dão, foi o objectivo deste trabalho (castas brancas: Encruzado e Cercial, castas tintas: Touriga Nacional e Alfrocheiro). Estudou-se igualmente o efeito do estado de maturação das uvas nas propriedades organolépticas dos vinhos produzidos.

O trabalho foi efectuado recorrendo-se a microvinificações de mostos provenientes de uvas em três estados de maturação diferentes. Todas as microvinificações foram realizadas em condições idênticas, ~~em acerto de pH~~, sem adição de nutrientes e inoculando os mostos com uma levedura seca activa. Nos mostos foram determinados os parâmetros enológicos correntes e os seus conteúdos em compostos terpénicos e aminoácidos. Os vinhos foram submetidos a análises químicas clássicas e à determinação da sua composição aromática. Uma análise sensorial dos vinhos foi igualmente efectuada.

As quatro castas estudadas são pobres em terpenos e não se detectaram teores superiores a 100 mg/l. Os vinhos Encruzado caracterizam-se essencialmente pelos seus elevados teores em ácidos gordos livres (22 a 30 mg/l), por concentrações superiores às das outras castas em ésteres etílicos de ácidos gordos, EEAG (4.2 a 5.8 mg/l) e por um maior teor alcoólico. Nos vinhos tintos as concentrações em EEAG são nitidamente mais baixas. O conteúdo em EEAG aumenta ligeiramente com o estado de maturação das uvas nos vinhos das castas Cercial e Touriga Nacional, mas não apresenta diferenças significativas nos vinhos Encruzado e Alfrocheiro. De uma forma geral, o perfil dos ácidos gordos livres é semelhante ao perfil dos EEAG, o seu teor aumenta ligeiramente com o estado de maturação das uvas (e com o grau alcoólico) nos vinhos Cercial e Touriga Nacional. A concentração em álcoois superiores nas castas brancas é inferior aos valores encontrados nas castas tintas.

Um tratamento estatístico dos dados químicos e sensoriais foi efectuado através de uma Análise em Componentes Principais e de uma Análise Factorial das Correspondências Múltiplas. Os vinhos brancos preferidos sensorialmente foram os Encruzado do 2º estado de maturação, devido à sua persistência aromática, suavidade, carácter florado e frutado, o que está de acordo com os resultados da análise química efectuada. Pelo seu carácter frutado os vinhos tintos mais apreciados foram os Alfrocheiro do 2º e 3º estados de maturação.