

1º C O M G R E S S O

Viticultura

Enologia

Economia e Sociologia

A Vinha e o Vinho

(na história e na arte da Região)

O Dão em debate

COMUNICAÇÕES

27, 28 e 29

Sinais do Dão
PROVIDÃO



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE VINHOS PROVENIENTES DE CASTAS NOBRES DA REGIÃO DO DÃO

**P. Guedes¹, C. Pina¹, C. Santos¹, S. Santos¹, I. Vasconcelos¹, L. Cabral², M. Vieira²
e T. Hogg¹**

¹ Escola Superior de Biotecnologia, U.C.P., Porto

² SOGRAPE/Vinícola do Dão Lda., Vila Nova de Gaia

O melhoramento das técnicas de viticultura e enologia são a chave para a produção de vinhos capazes de competir com os melhores do mundo. Neste sentido, há que ter em conta o potencial do património nacional, isto é, as castas únicas, onde as tecnologias aplicadas na vinificação só podem ser melhoradas através da aquisição de mais informação sobre aquelas.

O estudo efectuado tem como objectivo caracterizar algumas das castas nobres da região do Dão e avaliar a influência do estado de maturação das uvas nas propriedades organolépticas dos vinhos produzidos.

Dadas as características já conhecidas das castas nobres da região do Dão, foram escolhidas para este estudo as seguintes: Encruzado, Assario, Cercial, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen.

Os vinhos com graus de maturação mais baixos caracterizam-se por terem teores em hexanol mais elevados e sensorialmente foram notados como os vinhos mais "vegetais" e ácidos. Relativamente às castas brancas analisadas, os vinhos da casta Encruzado com maior grau de maturação, que apresentaram maior volume, foram os mais apreciados, sendo notados como os mais frutados e de maior persistência aromática. No que respeita aos vinhos tintos, os da casta Touriga Nacional foram os mais apreciados sensorialmente, em particular os vinhos do 2º e 3º estados de maturação, que são os vinhos que contêm teores mais elevados em ésteres etílicos, acetatos, álcoois superiores, ácidos gordos livres, assim como linalol e terpeniol. Os vinhos pertencentes à casta Touriga Nacional com o grau de maturação mais baixo contêm baixos teores em linalol e em ésteres etílicos.