

OVOS DE CONCRETO NA MATURAÇÃO DE VINHOS LARANJA

Larissia Bezerra, discente do curso de Bacharelado em Enologia, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito; Bruna Brião Mello, discente do curso de Bacharelado em Enologia, Campus Dom Pedrito.

Esther Theisen Gabbardo, docente da Universidade Federal do Pampa

E-mail – larissiabezerra.aluno@unipampa.edu.br

O consumo de vinho por parte dos brasileiros tem crescido nos últimos anos, principalmente durante a pandemia, onde o consumidor passou mais tempo em casa de forma inoperante e utilizou o vinho como forma de entretenimento. Isso tem atraído a atenção de produtores nacionais e internacionais e transforma o mercado brasileiro de vinhos em um ambiente altamente competitivo. A indústria brasileira de vinhos tem se aprimorado ao longo dos anos afim de se adequar ao gosto do consumidor, e na busca por se diferenciar e alcançar novos nichos de mercado os produtores apostam em diversas abordagens: novas variedades, novos estilos de vinhos e novas técnicas de vinificação. A cultivar Chardonnay é uma das uvas viníferas brancas mais cultivadas do país, e dá origem a vinhos com grande plasticidade, desde aqueles com características sensoriais que tendem ao que é fresco frutado e jovem, até vinhos com passagem em barricas de carvalho, envelhecidos e produção de espumantes. Todavia, a busca pela novidade com a cultivar Chardonnay pode ser um desafio, uma vez que é uma uva com uma identidade já reconhecida pelo consumidor. Uma das técnicas de vinificação que tem sido empregue nos últimos anos é a elaboração de vinhos laranjas, que nada mais são do que vinhos elaborados a partir de uvas brancas com uma vinificação semelhante à vinificação de vinhos tintos, cuja principal característica é a maceração pelicular fermentativa e pós-fermentativa, incorporando ao vinho uma coloração alaranjada ou âmbar, e aromas específico de vinhos que passaram por maceração, como: aromas de mel, aromas frescos, flores intensas, compotas de frutas brancas, bem como acrescenta uma textura encorpada vinho laranja. Paralelo a isso, ainda no contexto da elaboração de vinhos diferenciados, o uso de recipientes de concreto (conhecidos como ovos de concreto ou ânforas de concreto) na maturação de vinhos. A porosidade tradicional do material permitiria uma micro oxigenação que favorece os processos de maturação dos vinhos, a suavização dos componentes fenólicos e a abertura aromática. Dentro desse contexto o presente trabalho foi desenvolvido em parceria com uma vinícola da Região da Campanha Gaúcha. A vinificação em escala industrial foi conduzida totalmente nas instalações da vinícola. O vinho ficou em contato com as cascas por um período de 6 meses em tanque de aço inoxidável. Após o descube o vinho foi separado em duas parcelas, uma delas seguiu em maturação convencional, e outra parcela foi para maturação em ovos de concreto. Após 3 meses de maturação as amostras foram recolhidas e avaliadas sensorialmente por painel de degustação composto por 12 avaliadores treinados. A avaliação sensorial ocorreu no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal do Pampa – Campus Dom Pedrito. Os vinhos foram submetidos a dois testes sensoriais: um teste discriminativo (Teste Triangular) para identificar se os vinhos eram diferentes entre si, e outro teste de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) para descrever as amostras. Os dados obtidos foram trabalhados com software Excel 13 seguindo a metodologia de análise de testes sensoriais descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Os resultados demonstraram que as amostras eram muito semelhantes entre si. O teste triangular apontou que os avaliadores não detectaram diferença com significância

estatística entre as amostras (valor de julgamentos corretos menor que valor tabelado com $p < 0.05$). A ADQ mostrou conformidade com o apontado pelo teste triangular, onde as amostras foram descritas com muitas semelhanças, embora tenha se observado uma tendência de notas.

Agradecimentos: Universidade Federal do Pampa e Vinícola Guatambu Estância do Vinho.

Palavras-chave: Análise sensorial; Chardonnay; ovos de concreto; vinho laranja.