

Inovações tecnológicas para elaboração de vinhos tintos finos



Embrapa

Vinho Espumante Tinto

A maior parte da produção mundial e brasileira de vinhos espumantes é de produtos brancos e rosados. A elaboração de espumantes tintos é muito pequena.

Dois razões principais explicam essa situação:

1 - As variedades de uva que mais se adaptam à elaboração de espumantes são brancas (Ex.: 'Chardonnay', 'Riesling Itália') ou tintas de pouca intensidade de cor (Ex.: 'Pinot Noir', 'Pinot Meunier').

2 - Na vinificação, junto à extração dos pigmentos que dão a cor característica dos vinhos tintos, outros compostos polifenólicos são extraídos das cascas e sementes da uva, aportando tanicidade aos produtos. A riqueza tânica, que em vinhos tintos tranquilos é característica positiva e desejada, pode se traduzir em adstringência, amargor e aroma/gosto vegetal nos vinhos espumantes, depreciando e diminuindo drasticamente sua qualidade sensorial.

Inovação no processo de elaboração

Visando contornar essa limitação tecnológica e diversificar o portfólio de produtos disponíveis no mercado, a Embrapa Uva e Vinho desenvolveu um novo processo de elaboração, que preserva as características do vinho tinto tranquilo, sem prejudicar as qualidades sensoriais apreciadas nos espumantes.

O produto final é composto de uma mescla de vinhos-base das uvas Cabernet Franc, Teroldego e Pinot Noir, colhidas em estágio precoce de maturação (álcool potencial de 10,5 a 11,0°GL). O protocolo de elaboração

inclui maceração durante 24 a 30 horas das uvas desengaçadas e esmagadas, fermentação alcoólica a 20°C com aporte prévio de pequena dose de clarificante, fermentação malolática espontânea, estabilização tartárica, protéica, polifenólica, mescla dos vinhos-base varietais e segunda fermentação pelo método tradicional, em garrafa.

O resultado é um espumante tinto da categoria nature, que apresenta intensidade de cor similar a um vinho tinto tranquilo, matiz púrpura, aroma discreto e agradável, predominando o frutado. Em boca é ácido, encorpado, harmônico e de ótima persistência olfato-gustativa. O produto foi desenvolvido para ser de estilo gastronômico, acompanhando refeições, como churrasco ou outras carnes vermelhas. Pode ser também consumido sozinho.



Vinho Licoroso Tinto

A denominação 'vinhos licorosos, fortificados ou de sobremesa' designa um grande conjunto de produtos com características mais ou menos assemelhadas. A variedade de vinhos licorosos está diretamente relacionada à tecnologia de elaboração. Existem vinhos doces naturais, obtidos com uvas de colheita tardia, com ou sem podridão nobre, de uvas desidratadas (passificadas), obtidos com adição de álcool ao vinho pronto, via adição de álcool ao mosto, com adição de açúcar, elaborados sob condições oxidantes, sob leveduras que formam véu, entre outros.

Os principais países vitivinícolas europeus respondem pela quase totalidade do volume de vinhos licorosos produzidos no mundo. No Brasil, a elaboração desse produto é ainda incipiente.

Inovação no processo de elaboração

Foram selecionadas uvas cultivadas na região dos Campos de Cima da Serra - RS, uma das novas regiões vitivinícolas de altitude do país. Foram utilizadas as uvas 'Merlot', 'Petit Verdot' e 'Teroldego', colhidas manualmente e imediatamente postas para desidratação em ambiente fechado e ventilado, em cortinas (Foto 1), até



atingirem cerca de 30°Brix. As uvas de cada variedade foram, a seguir, desengaçadas, esmagadas, pesadas e subdivididas em dois lotes de igual volume. Um lote foi posto para fermentar a 20°C e no quinto dia fez-se a descuba e se adicionou 10% v/v de álcool vínico ao mosto/vinho. Ao outro lote, adicionou-se 15°GL de álcool vínico imediatamente após o esmagamento da uva, para inibir a fermentação, mantendo-se a maceração por 5 dias, com homogeneizações suaves. Desse modo, obteve-se dois vinhos para cada variedade de uva, que foram posteriormente misturados, formando um só vinho varietal.

Após um ano de estabilização a baixas temperaturas, procederam-se os testes de assemblage. O produto final é composto de uma mescla em quantidades equivalentes dos três vinhos varietais.

O resultado deste processo é



Foto 1: Uvas em processo de passificação durante elaboração do vinho tinto licoroso

um vinho licoroso tinto fino de cor violácea muito intensa e escura, aroma intenso de frutas passificadas, geléia, mel, própolis e especiarias. Em boca é adocicado, encorpado, untuoso, harmônico e de ótima persistência

olfato-gustativa. Pode ser consumido antes das refeições como aperitivo, durante as mesmas, acompanhando pratos leves, como saladas mistas de folhas verdes e frutas, ou como sobremesa.

Se você quer saber mais sobre essas e outras tecnologias desenvolvidas pela Embrapa Uva e Vinho, acesse o nosso site:
www.embrapa.br/uva-e-vinho

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515 - Bento Gonçalves - RS

Fone: (54) 3455-8000

Responsabilidade Técnica

Celito Crivelaro Guerra

Embrapa Uva e Vinho



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

