

## AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS – SAFRA 2000: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICAS DOS VINHOS

Alberto Miele<sup>1</sup>, Luiz Antenor Rizzon<sup>2</sup> e Cleber Andrade<sup>3</sup>

A 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000 (8ª ANV-2000), realizou-se em 16 de setembro, em Bento Gonçalves, RS, tendo como principais objetivos a avaliação de vinhos brancos e tintos finos secos da safra 2000 e a promoção do vinho nacional. Esse evento é anualmente promovido pela Associação Brasileira de Enologia – ABE, com o apoio técnico da Embrapa Uva e Vinho e da Escola Agrotécnica Federal "Presidente Juscelino Kubitschek". Estiveram presentes ao evento 555 pessoas, provenientes de diferentes regiões do Brasil.

### 1. Dados estatísticos sobre a 8ª ANV – 2000

#### 1.1. Vinícolas participantes

A 8ª ANV-2000 registrou um número recorde de vinícolas participantes – 44 no total. Esse dado é expressivo e desejável, pois mostra que há um número considerável de vinícolas que elaboram vinhos finos de qualidade.

#### 1.2. Vinhos avaliados

##### a) Vinhos apresentados para degustação

Do total de 209 vinhos avaliados, 56 (26,8%) foram da categoria brancos não aromáticos; 23 (11,0%), de brancos aromáticos; e 130 (62,2%), de tintos. Essa hierarquia na distribuição

segundo a categoria de vinho pode evidenciar a atual preferência pelas vinícolas por vinhos tintos.

Entre os brancos, predominaram os Chardonnay (31 vinhos, representando 14,8% do total de vinhos) e os Riesling Itáliaico (19 vinhos, 9,1%). Entre os tintos, os Cabernet Sauvignon (62 vinhos, 29,7%) e os Merlot (39 vinhos, 18,7%). Dois varietais – Chardonnay e Riesling Itáliaico – representaram 63,3% dos vinhos brancos avaliados e outros dois – Cabernet Sauvignon e Merlot –, 77,7% dos tintos. Ou seja, esses quatro varietais foram responsáveis por 72,3% do total de vinhos avaliados (Tabela 1).

##### b) Vinhos classificados segundo a vinícola e o tipo de vinho

A avaliação dos 209 vinhos foi realizada, em agosto de 2000, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Desses vinhos, 63 ficaram entre os 30% classificados, segundo as normas estabelecidas para concursos internacionais de vinhos patrocinados pela Organização Internacional da Uva e do Vinho – OIV (Tabela 2), assim distribuídos por categoria: 12 (19,0%) foram brancos não aromáticos; três (4,8%), brancos aromáticos; e 48 (76,2%), tintos.

<sup>1</sup> Eng. Agr., Dr., Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho e Diretor de Degustação da ABE, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: miele@cnpuv.embrapa.br

<sup>2</sup> Eng. Agr., Dr., Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho e Membro da Comissão de Degustação da ABE. E-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup> Enól., Presidente da ABE, Caixa Postal 706, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: enologia@zaz.com.br

TABELA 1. Vinhos varietais brancos e tintos avaliados na 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

<b>Tipo de Vinho</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentagem</b>
<b>Vinho branco</b>		
Chardonnay	31	14,83
Riesling Itálico	19	9,09
Gewürztraminer	7	3,35
Malvasia Bianca	4	1,91
Moscato Branco	4	1,91
Moscato Canelli	4	1,91
Moscato Giallo	4	1,91
Sauvignon Blanc	3	1,44
Sémillon	2	0,96
Prosecco	1	0,48
<i>Subtotal</i>	<i>79</i>	<i>37,79</i>
<b>Vinho tinto</b>		
Cabernet Sauvignon	62	29,67
Merlot	39	18,66
Tannat	12	5,74
Cabernet Franc	11	5,26
Gamay	2	0,96
Pinot Noir	2	0,96
Pinotage	1	0,48
Shiraz	1	0,48
<i>Subtotal</i>	<i>130</i>	<i>62,21</i>
<i>Total</i>	<i>209</i>	<i>100,00</i>

TABELA 2. Vinícolas classificadas na 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

<b>Vinícola</b>	<b>Vinho Classificado</b>	
	<b>Número</b>	<b>Porcentagem</b>
Luiz Valduga & Filhos Ltda.	9	14,29
Cooperativa Vinícola Aurora Ltda.	7	11,11
Vinícola Miolo Ltda.	6	9,52
Vinícola Giacomini Ltda.	5	7,94
Laurindo Vinhos Finos Ltda.	4	6,35
Vinhos Monte Reale Ltda.	4	6,35
Vinícola Cave de Pedra Ltda.	4	6,35
Bacardi-Martini do Brasil Ind. e Com. Ltda.	3	4,76
Livramento Vinícola Ind. Ltda.	3	4,76
Vinícola Cave de Amadeu Ltda.	3	4,76
Vinhos Salton S.A. Ind. e Com.	3	4,76
Boscato Ind. Vinícola Ltda.	2	3,17
Cooperativa Vitivinícola Pompéia Ltda.	2	3,17
Vinícola Pizzato Ltda.	2	3,17
Abegê Partic. Ind. e Com. de Bebidas Ltda.	1	1,59
Bentec Divisão Vinícola	1	1,59
Casa Cordelier Ind. de Bebidas Ltda.	1	1,59
Ernesto Zanrosso Ind. de Vinhos Ltda.	1	1,59
Vallontano Vinhos Nobre Ltda.	1	1,59
Vinícola Monte Lemos Ltda.	1	1,59
<i>Total</i>	<i>63</i>	<i>100,00</i>

Do total de vinhos classificados, destacaram-se os Chardonnay entre os brancos (10 vinhos, representando 15,9% do total) e os Cabernet Sauvignon (24 vinhos, 38,1%), os Merlot (10 vinhos, 15,9%) e os Tannat (9 vinhos, 14,3%) entre os tintos. Portanto, esses quatro varietais representaram 84,2% dos vinhos

classificados. É interessante constatar a presença marcante na 8ª ANV-2000 de quatro viníferas, três delas cultivadas há tempo no Rio Grande do Sul e, uma delas, mais recentemente (Tabela 3). Os 20 vinhos que obtiveram as melhores notas atribuídas pelo Júri da ABE são relacionados na Tabela 4.

TABELA 3. Varietais classificados na 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

Tipo de Vinho	Vinho Classificado	
	Número	Porcentagem
<b>Vinho branco</b>		
Chardonnay	10	15,87
Riesling Itálico	2	3,17
Gewürztraminer	1	1,59
Moscato Canelli	1	1,59
Moscato Giallo	1	1,59
<i>Subtotal</i>	<i>15</i>	<i>23,81</i>
<b>Vinho tinto</b>		
Cabernet Sauvignon	24	38,10
Merlot	10	15,87
Tannat	9	14,28
Cabernet Franc	4	6,35
Shiraz	1	1,59
<i>Subtotal</i>	<i>48</i>	<i>76,19</i>
<i>Total</i>	<i>63</i>	<i>100,00</i>

TABELA 4. Vinhos que obtiveram as melhores notas na 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000, conforme avaliação feita pelo Júri da ABE. Bento Gonçalves, RS.

Varietal	Nota	Vinícola
Merlot	90,0	Laurindo Vinhos Finos Ltda.
Tannat	90,0	Laurindo Vinhos Finos Ltda.
Cabernet Sauvignon	89,0	Vinícola Giacomini Ltda.
Chardonnay	89,0	Vinícola Cave de Pedra Ltda.
Tannat	89,0	Vinícola Cave de Amadeu Ltda.
Cabernet Sauvignon	88,0	Boscato Ind. Vinícola Ltda.
Cabernet Sauvignon	88,0	Laurindo Vinhos Finos Ltda.
Cabernet Franc	88,0	Bacardi-Martini do Brasil Ind. Com. Ltda.
Chardonnay	88,0	Vinhos Salton S.A. Ind. e Com.
Merlot	87,5	Livramento Vinícola Ind. Ltda.
Shiraz	87,5	Vinícola Miolo Ltda.
Cabernet Sauvignon	87,0	Luiz Valduga & Filhos Ltda.
Cabernet Sauvignon	87,0	Vinhos Monte Reale Ltda.
Cabernet Sauvignon	87,0	Vinícola Miolo Ltda.
Chardonnay	87,0	Luiz Valduga & Filhos Ltda.
Chardonnay	87,0	Cooperativa Vitivinícola Pompéia Ltda.
Gewürztraminer	87,0	Livramento Vinícola Ind. Ltda.
Merlot	87,0	Luiz Valduga & Filhos Ltda.
Merlot	87,0	Vinícola Miolo Ltda.
Tannat	87,0	Abegê Part. Ind. e Com. de Bebidas Ltda.

*c) Estratificação das notas dos vinhos avaliados segundo o Júri da ABE*

Os vinhos tintos tiveram as notas mais elevada e mais baixa, portanto, uma maior amplitude, mas a mediana foi a mesma (82,0)

para as três categorias de vinho. O desvio padrão foi maior nos tintos, devido a uma série de fatores como, por exemplo, pelo maior número de amostras avaliadas e pelas diferenças entre os vinhos (Tabela 5).

TABELA 5. Dados estatísticos das categorias de vinhos brancos não aromáticos (VBNA), de vinhos brancos aromáticos (VBA) e de vinhos tintos (VT) de acordo com as notas do Júri da ABE da 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

<b>Estatísticas</b>	<b>VBNA</b>	<b>VBA</b>	<b>VT</b>
Nota máxima	89,0	88,0	90,0
Nota mínima	71,0	74,0	65,0
Amplitude	18,0	14,0	25,0
Mediana	82,0	82,0	82,0
Desvio padrão	3,9	3,7	5,0

A estratificação dos vinhos baseada nos conceitos dos concursos internacionais patrocinados pela OIV, mostra que uma parcela importante situou-se como "muito bom".

Nesse aspecto, os tintos se destacaram, pois

26,9% deles estiveram nessa faixa, contra 10,7% dos brancos não aromáticos e 13,0% dos aromáticos. Considerando as três categorias de vinhos juntas, 21,1% foram considerados como "muito bom" e 52,2% como "bom" (Figura 1).

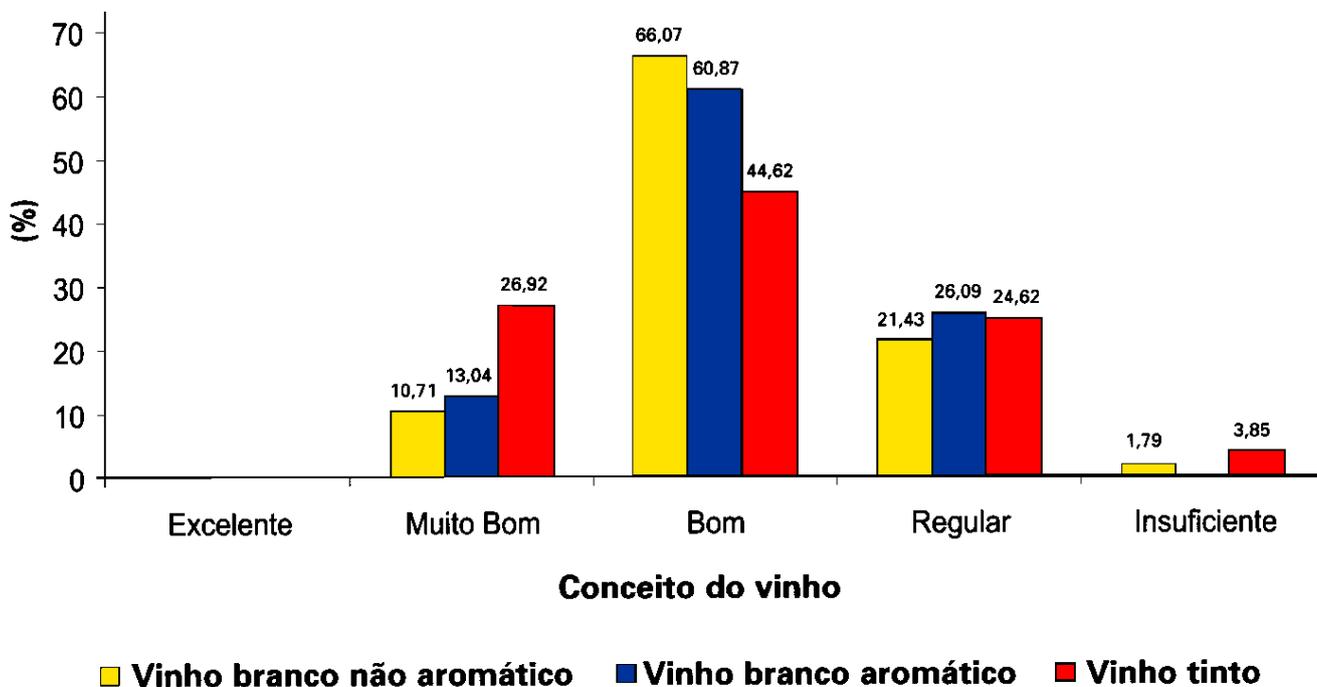


FIGURA 1. Percentagem de vinhos, por categoria, classificados segundo a seguinte escala de conceitos: excelente – 92 a 100; muito bom – 86 a 91; bom – 79 a 85; regular – 72 a 78; insuficiente – <72.

*d) Notas dos 15 vinhos selecionados para degustação na 8ª ANV-2000, atribuídas pelo Júri da ABE, Júri Convidado e pelo público*

As notas máxima e mínima dos 15 vinhos selecionados e degustados na 8ª ANV-2000,

encontram-se na Tabela 6. Os vinhos foram avaliados pelo Júri da ABE (formado por 31 enólogos do setor vitivinícola), pelo Júri Convidado (formado por 15 enólogos e enófilos) e pelo público presente ao evento.

TABELA 6. Notas atribuídas ao conjunto dos vinhos brancos e tintos selecionados e degustados pelo Júri da ABE, Júri Convidado e pelo público presente à 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

<b>Estatísticas</b>	<b>Júri da ABE</b>	<b>Júri Convidado</b>	<b>Público</b>
<b>Vinho branco</b>			
Nota máxima	89,0	91,0	86,0
Nota mínima	85,0	79,0	78,0
Amplitude	4,0	12,0	8,0
<b>Vinho tinto</b>			
Nota máxima	90,0	90,0	90,0
Nota mínima	87,5	85,0	82,0
Amplitude	2,5	5,0	8,0

A análise de correlação entre as notas desses três painéis de degustação mostra que houve correlação altamente significativa e positiva entre eles. Os coeficientes de correlação entre esses painéis são especificados na Tabela 7. Observa-se que houve maior correlação entre o Público e o Júri Convidado e o público e o

Júri da ABE. Numa análise mais detalhada desse resultado, tem-se que considerar as diferenças existentes entre as características das sessões de degustação e de constituição dos painéis, as quais exercem importante papel na avaliação.

TABELA 7. Correlação entre os diferentes painéis de degustação da 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

<b>Painel de Júri</b>	<b>Coefficiente de Correlação</b>	<b>Prob. &gt; t</b>
Júri da ABE x Júri convidado	0,67	0,00603
Júri da ABE x Público	0,83	0,00028
Júri convidado x Público	0,88	0,00007

**2. Avaliação dos vinhos finos secos da safra 2000**

As características sensoriais dos 209 vinhos avaliados durante a 8ª ANV-2000 são descritas de forma global e sucinta. Quanto às análises físico-químicas, elas referem-se exclusivamente aos 15 vinhos selecionados e degustados por ocasião desse evento.

**2.1. Característica sensorial**

*a) Vinhos brancos*

Visão: os vinhos brancos em geral apresentaram-se com aspecto límpido e

brilhante; a cor predominante foi o amarelo com reflexos esverdeados, exceção aos vinhos fermentados e/ou amadurecidos em carvalho que tiveram cor variando de amarelo a amarelo-dourado.

Olfato: os brancos não aromáticos apresentaram intensidade de aroma média, enquanto os aromáticos, em geral, tiveram intensidade mais intensa. Os descritores predominantes foram os de maçã verde e cítrico, especialmente nos vinhos Chardonnay, e frutado e floral, principalmente nos vinhos Riesling Itálico; os

Chardonnay fermentados e/ou amadurecidos em carvalho tiveram aroma típico dessa madeira, sobressaindo a baunilha; os Moscato, apresentaram-se com as características das variedades desse grupo.

**Gosto:** a intensidade foi de média a forte nos brancos não aromáticos e forte nos aromáticos, ainda que os vinhos dessa categoria tenham deixado a desejar pois poderiam ter uma intensidade mais pronunciada; em sua maioria os vinhos eram frescos, frutados e florais no caso dos Riesling Itálico e dos brancos aromáticos; os Chardonnay com carvalho tinham o gosto característico da madeira, com ênfase da baunilha; uma parcela dos vinhos tinha pouca estrutura, mas outros apresentaram-se com volume de boca muito bom. Os brancos não aromáticos tiveram bom equilíbrio, mas a acidez predominou em parte deles e foi ainda mais evidenciada nos vinhos com elevada concentração de dióxido de carbono; alguns brancos aromáticos estavam com início de oxidação ou já oxidados. A persistência aromática foi de média a forte nos não aromáticos e forte nos aromáticos. A apreciação geral dos vinhos brancos variou principalmente de boa a muito boa, mais favorável aos não aromáticos, como os Chardonnay.

#### *b) Vinhos tintos*

**Visão:** os vinhos tintos de estrutura média eram lípidos e os mais estruturados apresentaram características próprias desses vinhos; a intensidade de cor em geral era relativamente forte, especialmente nos vinhos Cabernet Sauvignon de guarda e nos Tannat; a cor variou de vermelho rubi a violeta. Alguns vinhos apresentaram uma formação muito forte de lágrimas.

**Olfato:** a intensidade aromática foi, na maioria dos casos, média. Mas sua qualidade variou de boa a muito boa, destacando-se os descritores de frutas vermelhas nos vinhos jovens com pouca estrutura e sem carvalho, e os de frutas maduras nos vinhos mais estruturados e elaborados com uvas que atingiram boa maturação; os vinhos fermentados e/ou desenvolvidos em carvalho tostado apresentaram notas de frutas maduras, tabaco e cacau.

**Gosto:** a intensidade variou de média a forte. Os vinhos tintos jovens, pouco estruturados e sem carvalho, apresentaram caráter de fruta vermelha com persistência média. Os tintos com bom corpo apresentaram compostos fenólicos com certa adstringência, normal por serem novos, mas de boa qualidade. Os descritores mais evidenciados foram os de frutas vermelhas nos vinhos elaborados com uvas que não atingiram a maturação desejada e nos Tannat em geral e de frutas vermelhas maduras e de geléia nos elaborados com uvas maduras. Os tintos fermentados e/ou desenvolvidos em carvalho, com pouca estrutura, apresentaram vinho e carvalho "separados"; mas os vinhos com boa estrutura tiveram uma boa harmonização com o carvalho, pois a madeira os tornou mais arredondados e aveludados, com notas de frutas vermelhas maduras, de coco, de cacau e/ou de tabaco. Nesse caso, a persistência aromática era relativamente intensa. A qualidade geral dos tintos variou de boa a muito boa, especialmente a dos varietais Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

#### **2.2. Composição físico-química**

A composição físico-química dos 15 vinhos selecionados e degustados durante a 8ª ANV - 2000 foi determinada no Laboratório de Enoquímica da Embrapa Uva e Vinho (Tabela 8).

Os vinhos tintos e brancos tiveram teor alcoólico elevado para as condições de cultivo da videira e o potencial de produção de açúcar da uva nas principais regiões vitícolas brasileiras. O teor de álcool no vinho pressupõe um grau de maturação elevado da uva e, conseqüentemente, um vinho encorpado com estrutura adequada; pode mostrar, no entanto, uma tendência de elaboração de vinhos mais alcoolizados.

Os vinhos brancos, de modo geral, tiveram acidez total baixa. Isso se deveu, provavelmente, à vinificação em branco com maceração pelicular, à fermentação malolática e à utilização de carvalho. A diminuição da acidez nos vinhos brancos é uma indicação marcante da mudança de filosofia que está ocorrendo no setor vitivinícola. Desse modo, os vinhos brancos se tornaram mais macios, com um pouco mais de estrutura e com aromas mais complexos. Os vinhos tintos tiveram acidez total um pouco mais elevada em relação aos vinhos brancos.

TABELA 8. Características analíticas (média  $\pm$  desvio padrão) dos 15 vinhos degustados na 8ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2000. Bento Gonçalves, RS.

Variável	Vinho	
	Branco	Tinto
Densidade 20°C (g mL <sup>-1</sup> )	0,9915 $\pm$ 0,0010	0,9955 $\pm$ 0,0009
Álcool (% v/v)	12,21 $\pm$ 0,75	12,04 $\pm$ 0,33
Acidez total (meq L <sup>-1</sup> )	69,3 $\pm$ 8,3	73,4 $\pm$ 5,6
Acidez volátil (meq L <sup>-1</sup> )	5,6 $\pm$ 1,8	8,7 $\pm$ 1,3
Acidez fixa (meq L <sup>-1</sup> )	63,6 $\pm$ 9,6	64,7 $\pm$ 5,6
pH	3,33 $\pm$ 0,20	3,63 $\pm$ 0,12
Extrato seco (g L <sup>-1</sup> )	17,03 $\pm$ 2,85	26,09 $\pm$ 2,94
Açúcares redutores (g L <sup>-1</sup> )	1,99 $\pm$ 0,97	3,41 $\pm$ 0,19
Extrato seco reduzido (g L <sup>-1</sup> )	16,04 $\pm$ 2,15	23,68 $\pm$ 3,00
Álcool em peso/extrato seco reduzido	5,70 $\pm$ 0,60	3,88 $\pm$ 0,33
Cinzas (g L <sup>-1</sup> )	1,92 $\pm$ 0,80	2,89 $\pm$ 0,32
Alcalinidade das cinzas (meq L <sup>-1</sup> )	19,38 $\pm$ 8,18	30,71 $\pm$ 3,75
DO 420 nm	0,085 $\pm$ 0,033	0,384 $\pm$ 0,070
DO 520 nm	-	0,623 $\pm$ 0,112
Intensidade de cor	-	1,007 $\pm$ 0,177
Coloração	-	0,618 $\pm$ 0,059
Antocianinas (mg L <sup>-1</sup> )	-	386,4 $\pm$ 70,1
Índice de polifenóis totais	-	47,6 $\pm$ 6,3
Prolina (mg L <sup>-1</sup> )	459 $\pm$ 316	1.068 $\pm$ 552
Dióxido de enxofre livre (mg L <sup>-1</sup> )	29,9 $\pm$ 7,9	34,7 $\pm$ 3,8
Dióxido de enxofre total (mg L <sup>-1</sup> )	98,4 $\pm$ 17,2	61,3 $\pm$ 18,1

- Variáveis não avaliadas em vinhos brancos.

A acidez volátil pode ser considerada baixa nos dois tipos de vinhos – tintos e brancos. O teor um pouco mais elevado de acidez volátil nos vinhos tintos pode ser explicado pelo tempo de maceração, temperatura de fermentação mais elevada, menor teor de dióxido de enxofre utilizado por ocasião da vinificação e ocorrência da fermentação malolática de forma generalizada.

Em relação ao pH, é normal os vinhos tintos apresentarem valores mais elevados que os vinhos brancos, mesmo que sua acidez total tenha sido mais elevada. Isso provavelmente ocorre devido ao grau de salificação dos ácidos orgânicos, avaliado através da alcalinidade das cinzas.

Os vinhos tintos tiveram teores elevados de extrato seco e extrato seco reduzido, enquanto os brancos apresentaram teor normal para vinhos brasileiros. Isso, provavelmente, foi devido à maturação da uva utilizada e, também, à maceração mais prolongada durante a vinificação. Os vinhos brancos, por sua vez, se caracterizam por teor de extrato seco mais baixo.

As concentrações de açúcares redutores dos

vinhos foram sempre inferiores a 5,0 g L<sup>-1</sup>, valor máximo estabelecido pela legislação brasileira para vinhos secos. Os vinhos tintos geralmente apresentam teor de açúcar superior ao do vinho branco, o que provavelmente pode ser devido à ação inibitória dos compostos fenólicos sobre as leveduras.

A concentração de cinzas dos vinhos também foi superior ao mínimo estabelecido pela legislação, isto é, 1,0 g L<sup>-1</sup> para vinho branco e 1,5 g L<sup>-1</sup> para vinho tinto.

Quanto aos compostos fenólicos e aos índices de cor, os vinhos tintos caracterizaram-se por apresentar elevada intensidade de cor, bem acima dos vinhos encontrados no comércio, o que é confirmado pelos valores de DO 520. O índice de polifenóis totais evidencia teores muito bons de taninos, superiores à média dos vinhos da Serra Gaúcha, o que confere estrutura e corpo ao vinho tinto.

Esses dados talvez não sejam totalmente representativos dos 209 vinhos avaliados, pois esses vinhos situaram-se entre os melhores. Provavelmente as variáveis relacionadas aos compostos fenólicos e extrato seco, por

exemplo, tenham valores um pouco inferiores aos apresentados. Entretanto, em sua essência, esses resultados refletem a safra 2000 do Rio Grande do Sul.

### 2.3. Relação entre a qualidade dos vinhos da safra 2000 e as condições climáticas

O quociente heliopluviométrico de maturação teoricamente deveria ter favorecido principalmente as cultivares de maturação intermediária – como a Riesling Itália e a Merlot –, pois foi maior que o das cultivares de maturação precoce – como a Chardonnay – e de maturação tardia – como a Cabernet Sauvignon e a Tannat. Na prática, entretanto, isso não foi evidenciado, pois o vinho Chardonnay, de maturação precoce, em geral foi melhor pontuado que o Riesling Itália, de maturação intermediária. Entre os tintos, os Merlot, de maturação intermediária, foram bem avaliados, mas os Cabernet Sauvignon e os Tannat, de maturação tardia, foram igualmente ou melhor pontuados. Isso pode ter ocorrido porque as variedades de maturação precoce ou tardia se desenvolveram em condições adequadas ao amadurecimento, o que evidencia a importância do mesoclima na qualidade da uva e do vinho. Mas, mostra também que há outros fatores que influem decisivamente para a elaboração de bons vinhos. O manejo do vinhedo, especialmente do solo e do dossel vegetativo, o ponto de colheita da uva e as práticas enológicas, entre outros, podem exercer importante influência na qualidade do produto.

### 2.4. Avanços e tendências tecnológicas

A evolução qualitativa do vinho brasileiro é incontestável e vem sendo confirmada pelas sucessivas edições da Avaliação Nacional de Vinhos realizadas anualmente a partir de 1993.

Os principais fatores que contribuíram para a melhoria qualitativa do vinho brasileiro relacionam-se à produção vitícola e à evolução do conhecimento enológico. Entre os aspectos vitícolas, observa-se atualmente um cuidado em definir as cultivares mais aptas à região. Além disso, constata-se uma preocupação com a qualidade da uva desde a implantação do vinhedo.

No aspecto enológico, a melhoria da qualidade do vinho é consequência da implantação de uma filosofia enológica que procura aproveitar ao máximo a qualidade da uva e eliminar os defeitos que ocorriam no processo de vinificação. Nesse sentido, constatou-se uma evolução marcante, especialmente no processo de vinificação em branco, na implementação de equipamentos enológicos para a separação da rásquis, esmagamento da uva, extração do mosto e recipientes para fermentação com controle de temperatura. Além disso, observou-se evolução no processo de clarificação do mosto, da maceração pelicular, do controle da temperatura e da fermentação em barrica de carvalho. No processo de vinificação em tinto, os principais avanços são observados nas condições e no período de maceração, no controle das proporções sólido/líquido da uva e na utilização de produtos enológicos e de barricas de carvalho.

APOIO:



**Associação Brasileira de Enologia**

Av. Oswaldo Aranha, 1075 - Sala 607

Caixa Postal 706

Fone/Fax: (0xx54) 452.6289

E-mail: enologia@zaz.com.br

95700-000 - Bento Gonçalves, RS

**Embrapa**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Rua Livramento, 515 95700-000 Bento Gonçalves, RS  
Telefone (054) 451 2144 Fax (054) 451 2792  
<http://www.cnpv.embrapa.br>



Ministério  
da Agricultura  
e do Abastecimento

**GOVERNO FEDERAL**

Trabalhando em todo o Brasil