

# Análise sensorial dos vinhos

Luiz Antenor Rizzon

A avaliação sensorial é uma ferramenta de que o técnico dispõe para avaliar a qualidade dos vinhos. Ela consiste em observar com atenção o vinho para procurar os seus defeitos e descrever os atributos qualitativos. Corresponde, portanto, à apreciação por meio da visão, do olfato e do paladar das características de um vinho. Normalmente, o trabalho é dividido em quatro partes: a avaliação por meio dos sentidos, a descrição dos estímulos, a comparação com padrões estabelecidos e o julgamento. O ser humano possui diferentes sensores:

- **Visual**, que informa sobre a cor, a limpidez, a textura, a efervescência e a viscosidade do vinho.
- **Olfativo**, que permite avaliar o aroma e eventuais defeitos de aroma.
- **Gustativo**, que permite detectar os gostos doce, salgado, amargo e ácido.
- **Tátil**, que possibilita a detecção da estrutura, por meio do contato entre o vinho e as mucosas da boca.

Visto que o vinho foi feito para ser consumido e apreciado, a avaliação sensorial é a maneira mais adequada para definir a sua qualidade. A análise físico-química poderá contribuir para determinar os aspectos qualitativos, mas normalmente esses parâmetros analíticos não são sufi-

cientistas para distinguir um grande vinho de outro comum. Nesse caso a *avaliação sensorial apresenta um objetivo técnico de observar se aquela amostra está de acordo com aquele tipo de vinho; se ele se apresenta adequadamente em relação ao aspecto, se não estiver oxidado, turvo e com depósito, e estiver sem desprendimento de dióxido de carbono (característica de vinhos tranquilos). Além disso, é avaliada também a qualidade do aroma, se é coerente com a cultivar, com a safra e se eventualmente apresenta algum aroma estranho de algum desvio metabólico da fermentação alcoólica, de algum eventual produto enológico adicionado ou mesmo proveniente de contato com o material utilizado na conservação e no engarrafamento. Por meio do gosto é possível avaliar a coerência do vinho – cultivar, safra, origem geográfica com a estrutura, o corpo e a harmonia de boca – e ainda detectar eventuais defeitos em virtude da utilização de práticas enológicas e utilização de produtos e recipientes não adequados.*

Nesse sentido, a avaliação sensorial do vinho – antes da realização da análise físico-química – é necessária para definir a sua qualidade, detectar eventuais problemas de apresentação e outros defeitos olfativos e gustativos, além de complementar os parâmetros analíticos.

## **Análise sensorial**

### **Definição**

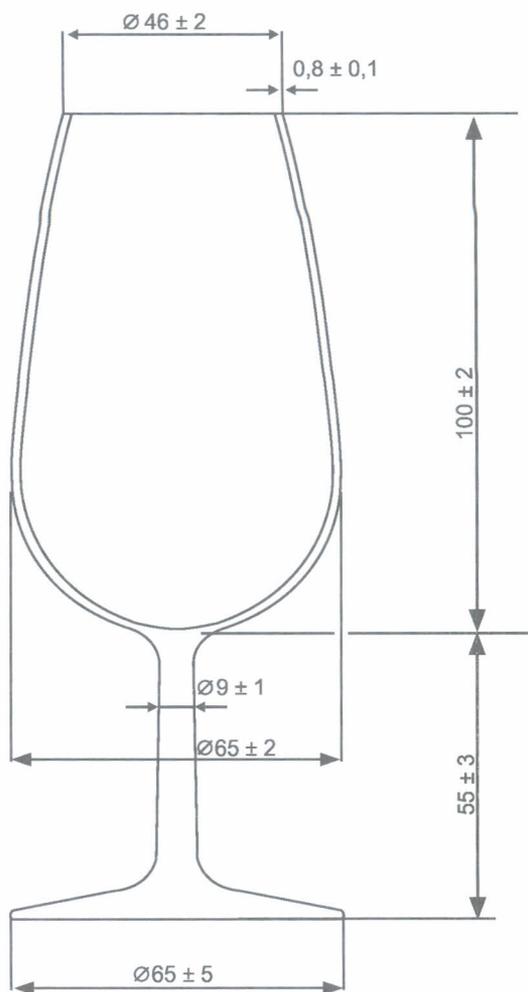
A análise sensorial do vinho corresponde ao ato de submeter a amostra de vinho à apreciação dos sentidos, mas de modo especial à visão, ao olfato e ao gosto.

### **Princípio do método**

*Submeter o vinho à apreciação dos nossos sentidos, descrever as sensações percebidas e fazer um julgamento.*

## Material e equipamento

- Cálice de degustação segundo normas da Associação Francesa de Normas Técnicas (Afnor), conforme modelo da Figura 1.
- Equipamento para retirar a cápsula.
- Equipamento para retirar a rolha (saca-rolha).



**Figura 1.** Cálice de degustação de vinho (medidas em mm).

Fonte: Peynaud (1980).

## ***Procedimento***

Quanto ao aspecto, o vinho deve apresentar-se límpido, brilhante e sem depósito proveniente da vinificação e do acondicionamento. No caso de vinhos envelhecidos, certos depósitos podem ser tolerados, quando decorrentes de precipitações da matéria corante natural (antocianina) ou de cristais de bitartarato de potássio.

Depósitos ou turvações decorrentes da insolubilização de minerais como o ferro (casse férrica) e o cobre (casse cúprica) não serão tolerados. Assim como alterações causadas por microrganismos que se desenvolvem na presença de ar (flor e avinagramento) ou na ausência (volta, manite e amargor).

Em relação à cor, os vinhos são classificados em brancos, rosados e tintos. A cor dos vinhos brancos está relacionada com a cultivar, o tipo e os tratamentos efetuados. A passagem do vinho branco pela madeira de carvalho lhe atribui uma tonalidade mais acentuada.

Os vinhos tintos abrangem uma gama de tonalidades. Assim, os vinhos tintos jovens geralmente apresentam a cor vermelha com tonalidade violácea acentuada e com o passar do tempo vão se alterando a cores púrpuras, rubi e alaranjadas. A tonalidade é verificada inclinándose o cálice contra um fundo branco.

Em relação ao gosto, o vinho deve apresentar bom ataque inicial, apresentar-se equilibrado e com boa estrutura de boca e deixar uma ótima impressão final.

A conclusão da avaliação sensorial de um vinho pode se resumir como normal/anormal ou como atende/não atende. No entanto, é mais indicado efetuar uma descrição das principais características sensoriais do vinho.