

Descrição sensorial de vinhos de mesa tintos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense

Naira M. Krauss¹, Alcemir N. Kowal¹, Henry M. Altmann¹, Magali Regina², Luis C. Vieira², Douglas A. Wurz²

¹Bolsista de Iniciação Científica – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC; ²Professor de Produção Vegetal – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC.

O Planalto Norte Catarinense é uma região que possui características edafoclimáticas apropriadas para o cultivo de videiras, com grande potencial para o processamento dessas uvas, para produção de sucos de uva e vinhos de mesa, e dessa forma desponta como uma importante região de Santa Catarina para o crescimento da viticultura. No entanto, faz-se necessário avaliar a qualidade sensorial dos vinhos de mesa tintos elaborados na região, e nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo realizar a descrição sensorial de amostras de vinhos de mesa tintos, elaborados na safra 2019, avaliando a qualidade e o potencial da região em elaborar produtos de qualidade. Foram coletadas garrafas de vinhos de mesa tintos de dezoito produtores do Planalto Norte Catarinense, onde estas foram codificadas para não interferir nos resultados. As análises sensoriais ocorreram em agosto de 2019, sendo compostas por doze especialistas da área de viticultura, enologia e análise sensorial. A análise sensorial ocorreu de forma a cegas, onde cada avaliador degustou todas as amostras sem saber sua procedência, designando notas de 0 a 100 em quatro quesitos: análise visual, olfativa, gustativa e aspecto global, além de realizar a descrição sensorial de cada amostras. O resultado da pontuação da análise variou de 80,8 pontos (nota máxima) a 59,8 pontos (nota mínima). A maioria das amostras apresentou características visuais, olfativas e gustativas típicas da variedade Bordô, indicando que esta é a variedade mais utilizada para a elaboração de vinhos de mesa tint. Poucas amostras apresentam características sensoriais que remetesse a de defeitos das amostras, sendo em algumas amostras perceptíveis características de oxidação e turbidez na avaliação visual das amostras, indicando que alguns produtores necessitam aperfeiçoamento no processo de elaboração. Contudo, ressalta-se o potencial da região para a elaboração de vinhos com características sensoriais adequadas e de qualidade.

Palavras-chave: *Vitis labrusca* L., Bordô, análise sensorial.