

CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS

ANÁLISE SENSORIAL VINHOS E DERIVADOS -INTRODUÇÃO-



INTRODUÇÃO

A PROVA, é uma operação que consiste em experimentar, analisar e apreciar as características organolépticas e mais especificamente as características gusto-olfativas de um produto.

“DEGUSTAR, é provar com atenção um produto cuja qualidade desejamos apreciar e submetê-lo aos nossos sentidos, em particular aos do gosto e do olfacto; é tentar conhecê-lo pela procura dos seus diferentes defeitos e das suas qualidades e ser capaz de o exprimir” (J. RIBÉREAU-GAYON).

INTRODUÇÃO

“A ANÁLISE SENSORIAL, é o conjunto dos métodos e das técnicas que permitem identificar e apreciar, pelos órgãos dos sentidos, um certo número de propriedades organolépticas, dos alimentos e dos objetos” (INSTITUT NACIONAL DE LA CONSOMATION).



INTRODUÇÃO

Utilidade da prova

Consumidor/Apreciador

Capacidade de apreciar um vinho e de o diferenciar de outro.

Produtor

A quantidade e a qualidade da colheita nunca são conhecidas de antemão.

- Acompanhamento da evolução do vinho durante a vinificação;
- Elaboração de lotes;
- Avaliação da produção;
- Acompanhamento da conservação.

INTRODUÇÃO

Utilidade da prova

Produtor/agente de comercialização

Conhecimento do vinho como fator de competitividade.

- Aquisição de vinhos;
- Execução de lotes;
- Acompanhamento do envelhecimento;
- Acompanhamento do engarrafamento e do produto no mercado;
- Aconselhamento das pessoas na compra e estudos de mercado;
- Reconhecimento de um defeito e suas causas.

INTRODUÇÃO

Utilidade da prova

Enólogo

- Conhecimento, elaboração e controlo de um vinho;
- Análise comparativa com outros;
- Avaliação dos defeitos/virtudes e características organoléticas;
- Avaliação da tipicidade;
- Relação das características organoléticas do vinho com os aspetos associados à elaboração, estabilização e conservação;
- Ações de comunicação/comercialização.

INTRODUÇÃO

Análise físico-química ⇒ utilização de um instrumento de medida
(equipamento)



Obtenção de resultados **objetivos**

Análise sensorial ⇒ ‘utilização’ dos sentidos do homem como
instrumentos de medida



Obtenção de resultados com uma **elevada subjetividade**

Tentativa de reduzir a probabilidade de erro

INTRODUÇÃO

Principais aspetos a considerar na prova “Panel test”

Aspetos a considerar



- Sala de provas adequada;
- Provadores selecionados (treinados);
- Técnicas de apresentação das amostras;
- Fichas de atributos;
- Tratamento estatístico dos dados.

INTRODUÇÃO

Características desejáveis do provador:

Acuidade sensorial, observação, memória, persistência e experiência

Aprende-se a provar através:

- Noções de base sobre o produto
- Exercícios de prova apropriados
- Prova regular de diversos vinhos
- Esforço individual (interesse, atento e perseverante)

INTRODUÇÃO

Tipos de provas

- Diferenciação e identificação
- Apreciação e classificação
- Analíticas (descritivas)

Condições gerais de degustação a ter em consideração:

- ➔ A hora do dia a que se realiza a prova;
- ➔ Tipo de copo, preparação das amostras e ordem de apresentação;
- ➔ O ambiente onde se realiza a prova (ex: temperatura ambiente);
- ➔ Estado de espírito do provador;
- ➔ Número, ordem e forma de apresentação das amostras a provar.

INTRODUÇÃO

→ A hora do dia a que se realiza a prova

- As provas não devem ser efetuadas após as refeições.
- Não devem ser realizadas quando os provadores se encontram fatigados.
- Horas do dia adequadas para a prova (10 – 12 h).

→ Preparação das amostras, tipos de copos e ordem de apresentação

- No geral para um vinho velho, a abertura da garrafa deve ser efetuada com um maior intervalo de tempo relativamente à realização da prova.
- Eventual necessidade de decantar um vinho.

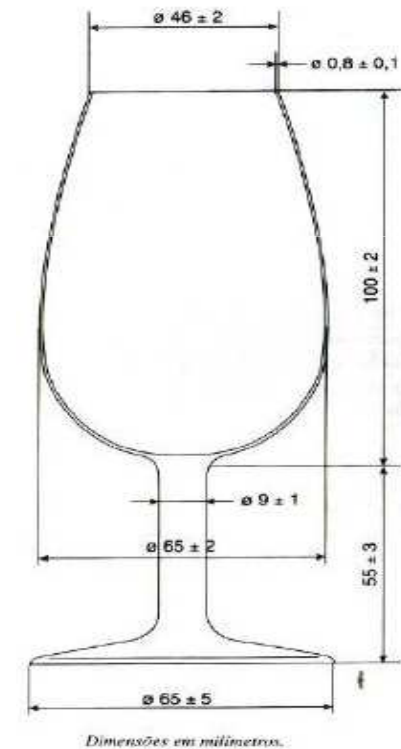
INTRODUÇÃO

→ Preparação das amostras, tipos de copos e ordem de apresentação

- Utilização de copos de prova normalizados

→ Número e ordem de apresentação das amostras

- Quantidades constantes de amostra (15 – 25 mL)
- Codificação com letras e números



INTRODUÇÃO

→ Número e ordem de apresentação das amostras a provar

- Vinhos brancos antes dos vinhos tintos e rosés
- Vinhos secos antes dos vinhos doces
- Vinhos jovens antes dos vinhos velhos
- Vinhos com teores alcoólicos mais baixos seguido de vinhos com valores de teor alcoólico mais elevados
- Vinhos com menos estrutura antes dos vinhos mais encorpados



INTRODUÇÃO

→ Número, ordem e forma de apresentação das amostras a provar

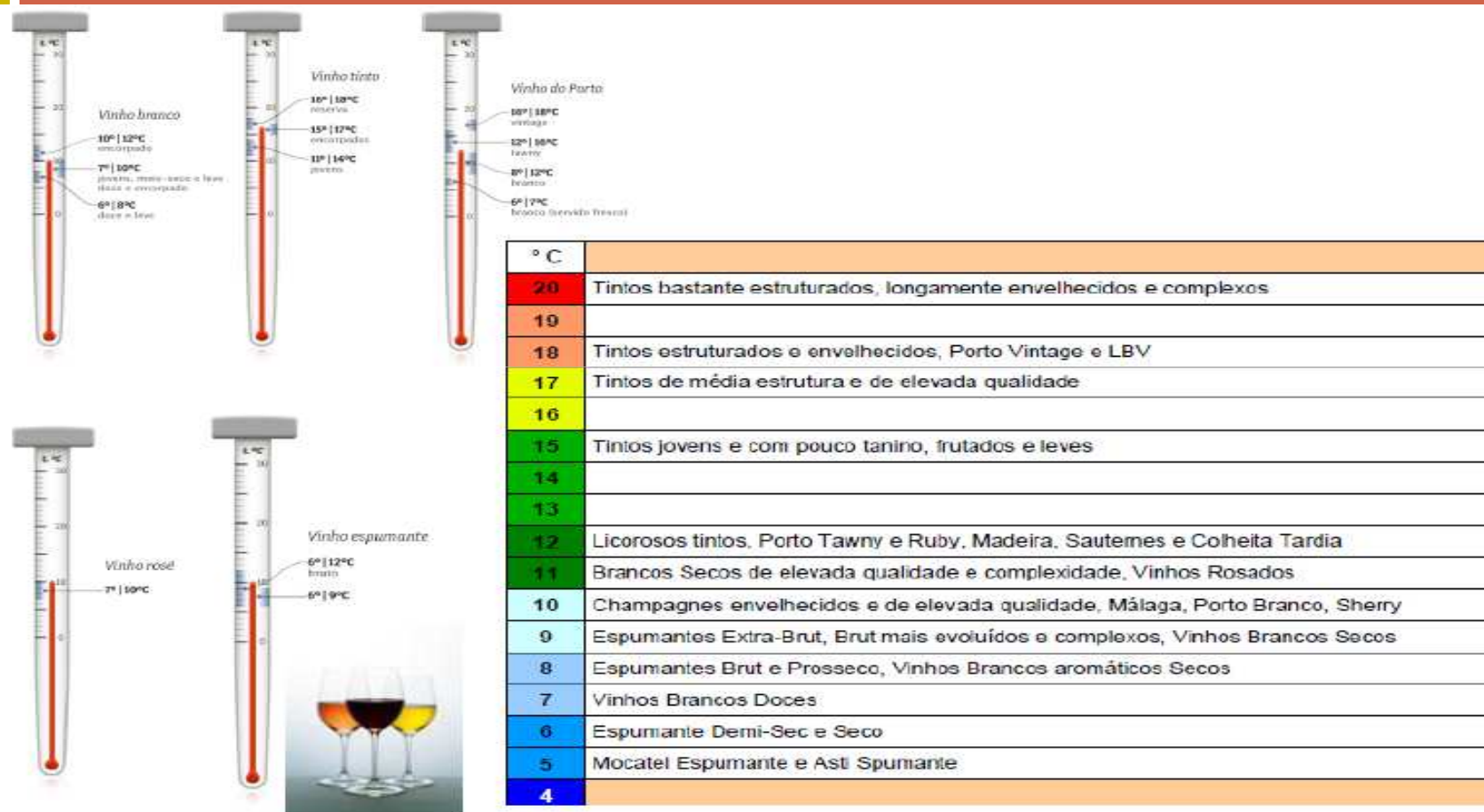
- Torna-se importante estabelecer a temperatura do vinho a provar, de forma a que este possa apresentar de forma correta as suas características organoléticas
- Vinhos brancos, espumantes, doces naturais e alguns vinhos generosos (ex: Vinho do Porto Tawny), o intervalo deverá ser **6 – 10°C**. Poderão ainda ser provados entre 12 – 14°C, no caso de vinhos com elevada complexidade

INTRODUÇÃO

→ Número, ordem e forma de apresentação das amostras a provar

- No caso dos vinhos tintos e dos Vinhos do Porto velhos (incluindo Vintage), a temperatura dos vinhos a provar deve variar entre **14 e 16/20°C**.
- Não aconselhável valores abaixo de 6°C em qualquer tipo de vinho.

INTRODUÇÃO



INTRODUÇÃO

FASES DE PROVA DE UM VINHO

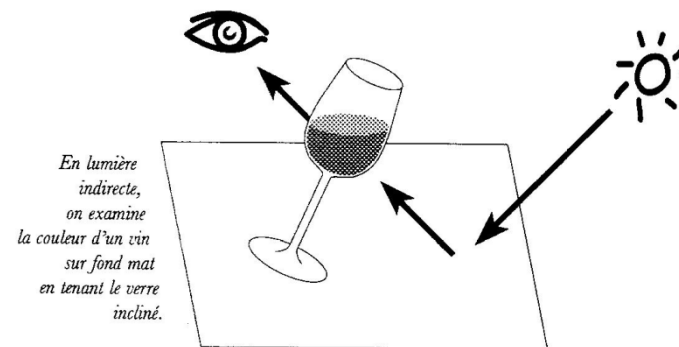
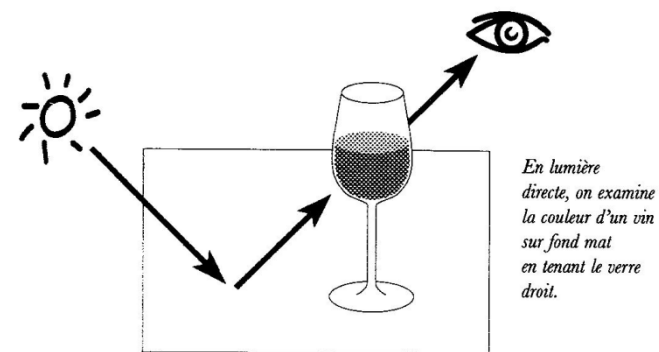
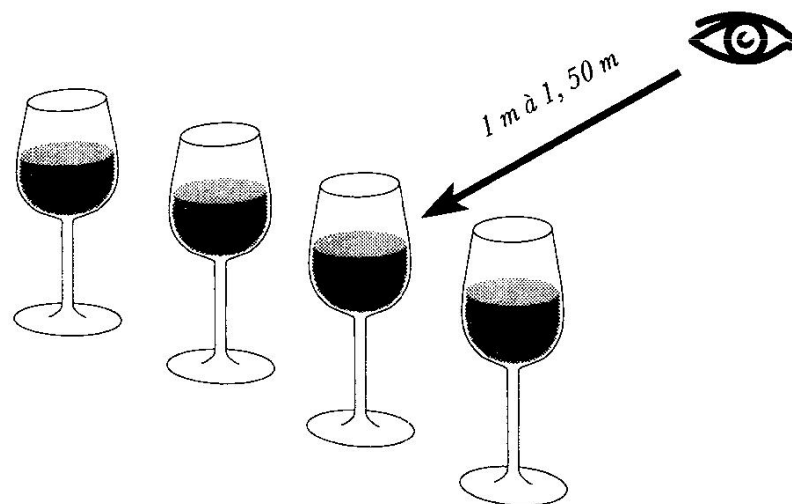
1º ASPETO VISUAL (APARÊNCIA)

LIMPIDEZ
COR
VISCOSIDADE
GÁS



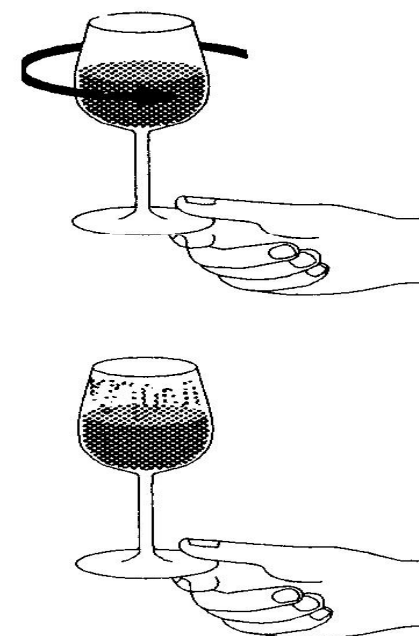
INTRODUÇÃO

1º ASPETO VISUAL (APARÊNCIA)



INTRODUÇÃO

1º ASPETO VISUAL (APARÊNCIA)



INTRODUÇÃO

2º ANÁLISE DO AROMA

Análise do vinho sem qualquer agitação

Análise do vinho com uma ligeira agitação

Análise do vinho com uma agitação mais violenta, provocando a libertação dos compostos aromáticos.



INTRODUÇÃO

3º ANÁLISE DO SABOR

SENSAÇÕES NA BOCA
SENSAÇÕES RETRONASAIS
FIM DE PROVA

O gosto e o sabor, são perceptíveis na cavidade bucal, onde nos apercebemos das características do sabor e das sensações tácteis.

Componentes tácteis: álcool, taninos ...



4º ANÁLISE PÓS PROVA