

# 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.

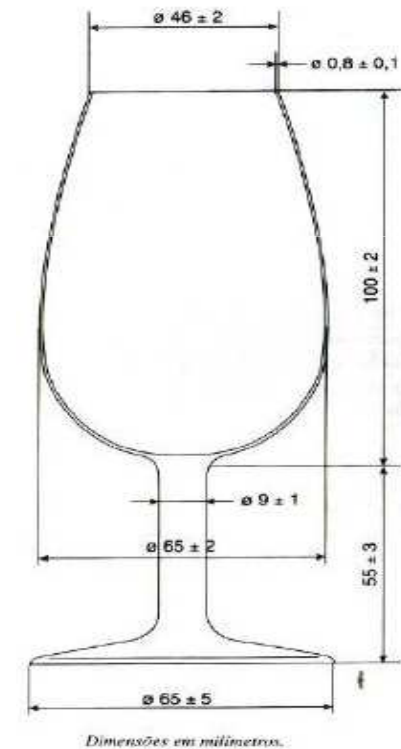
## INTRODUÇÃO

### → 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

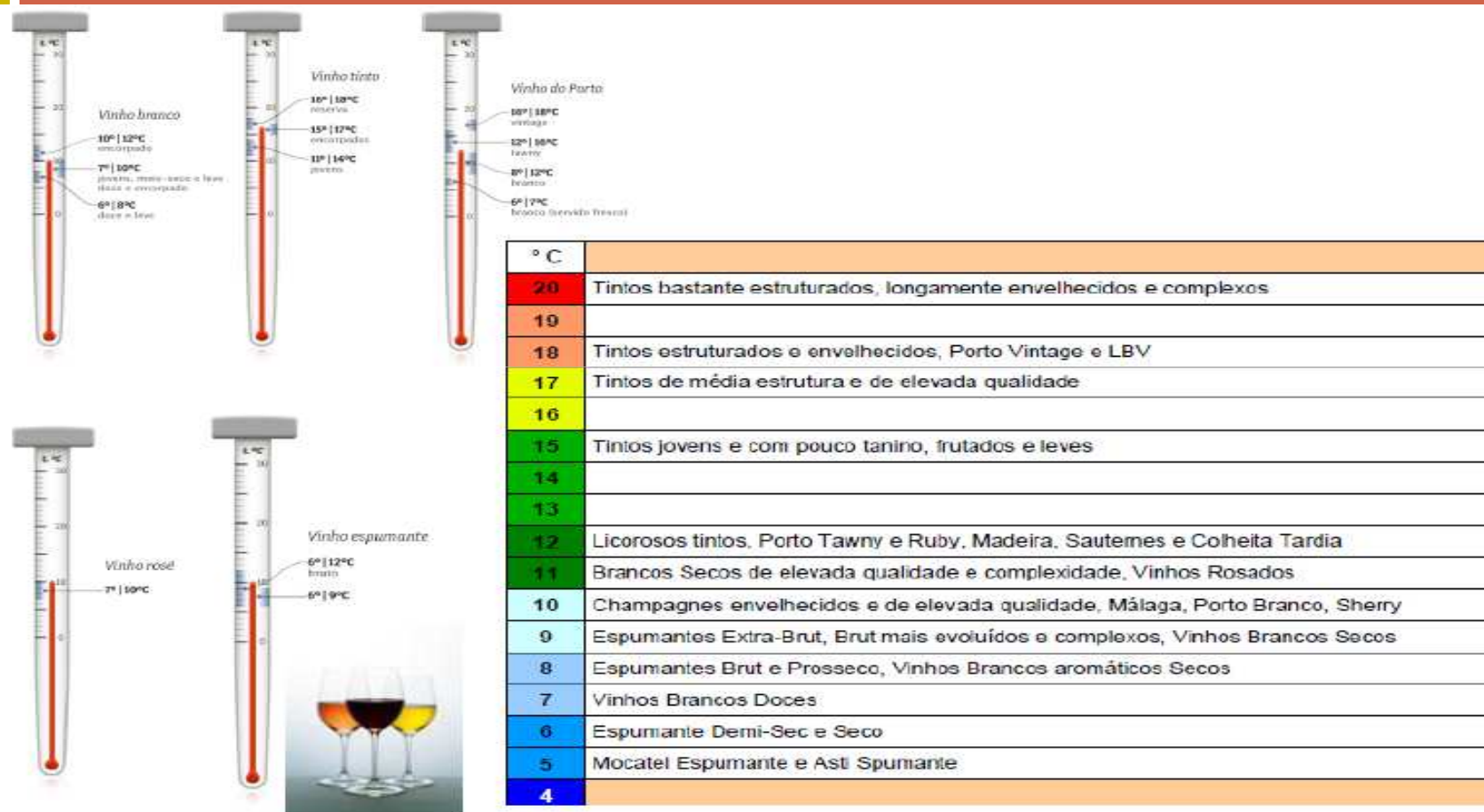
- Torna-se importante estabelecer a temperatura do vinho a provar, de forma a que este possa apresentar de forma correta as suas características organoléticas
- Vinhos brancos, espumantes, doces naturais e alguns vinhos generosos (ex: Vinho do Porto Tawny), o intervalo deverá ser **6 – 10°C**. Poderão 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

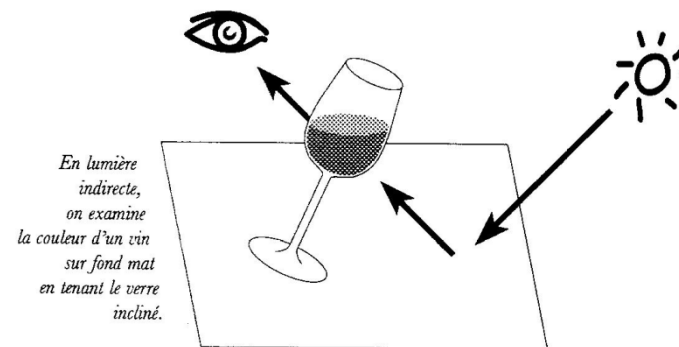
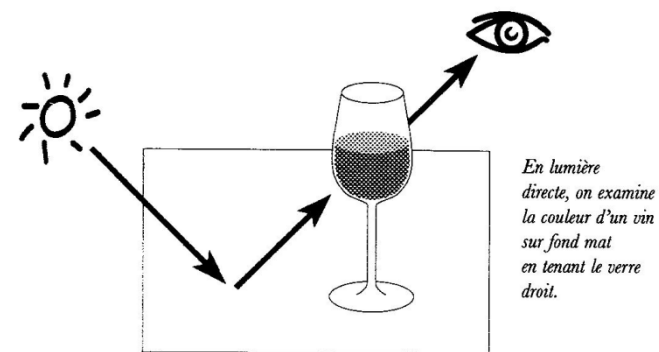
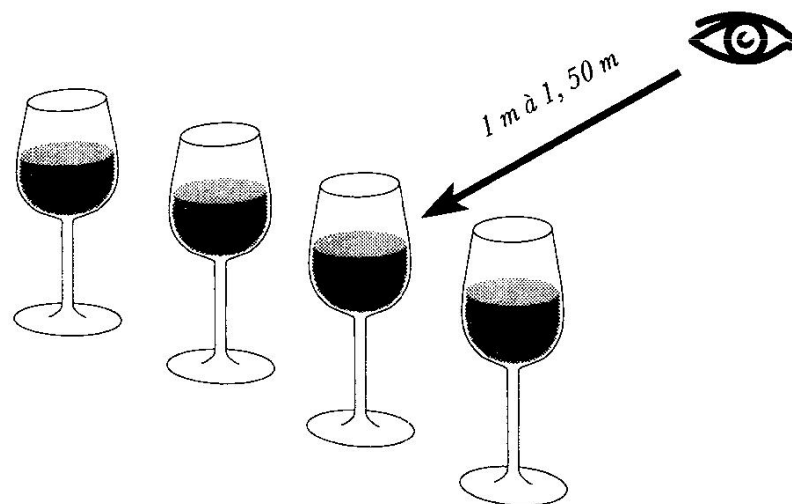
#### 1º ASPETO VISUAL (APARÊNCIA)

LIMPIDEZ  
COR  
VISCOSIDADE  
GÁS



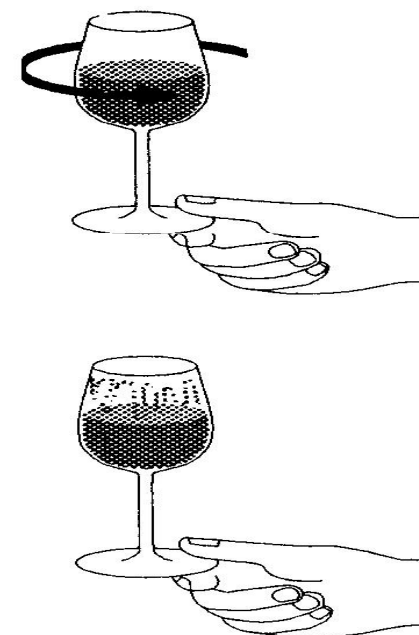
## INTRODUÇÃO

### 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