

Terminologia na análise sensorial de vinhos

A avaliação enológica adequada requer a padronização dos termos utilizados pelos degustadores para descrever a bebida e aponta o caminho para a maior profissionalização do setor

Dr. Alberto Miele* em 12 de Março de 2007 às 07:44



A análise sensorial
do vinho aumenta o
prazer da
degustação

A análise sensorial é uma excelente ferramenta para enólogos e consumidores de vinho. Aos enólogos, propicia conhecimentos que vão desde o planejamento da elaboração de produtos, passando pela decisão de sua comercialização e chegando à rastreabilidade. Aos consumidores, possibilita o melhor conhecimento do vinho, aumentando, por conseguinte, o prazer da degustação.

#R#

Há menos de duas décadas, as pessoas envolvidas com a vitivinicultura da Serra Gaúcha tinham certas deficiências em analisar os vinhos utilizando a análise sensorial. Constatava-se haver certo desconhecimento da metodologia de análise e de vocabulário. Por isso, talvez, havia uma certa inibição dos degustadores. O tempo passou, e hoje verifica-se uma melhora considerável na qualificação das pessoas envolvidas com o setor vitivinícola. Algumas instituições participaram ativamente neste processo de aprendizado e de aperfeiçoamento. Citam-se, entre elas, a Associação Brasileira de Enologia, que tem realizado sessões de degustação; a Embrapa Uva e Vinho; o Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves; e as mais diversas associações de enófilo(a)s que se reúnem em confrarias. Entretanto, há muito ainda por fazer em relação à qualificação de um grupo de especialistas em análise sensorial de vinhos, principalmente considerando-se que, por ano, entram no mercado um número razoável de jovens enólogos. Mas o caminho está correto, pois o aprendizado deve ser incorporado às pessoas de forma metódica, gradual e contínua.

Um grupo qualificado de degustadores deve praticar, preferencialmente, uma linguagem uniforme, ou seja, a terminologia utilizada não pode ser inadequada ou ambígua. Infelizmente, ainda que em pequena escala, isso tem ocorrido com profissionais nas mais diferentes situações.

O objetivo do presente artigo é alertar e conscientizar o degustador para a necessidade de se utilizar uma terminologia adequada durante as sessões de análise sensorial, pois ela é fundamental para o entendimento dos membros de um painel de degustação.

Aspecto

Amarelo x Amarelo-palha: as cores do espectro solar são absorvidas pelas moléculas dos pigmentos de forma diferenciada. A cor aparente relacionase ao comprimento de onda que foi refletido, ou seja, não foi absorvido pelo pigmento. A intensidade de cor de um vinho com matiz amarelo-claro é menor que a de outro com matiz amarelo-palha. Em determinadas ocasiões, o degustador classifica um vinho como sendo amarelo-palha quando o matiz amarelo predomina e sua intensidade é relativamente fraca. Segundo Emile Peynaud, em seu livro *Le goût du vin*, a cor amarelo-esverdeada dos vinhos brancos é devida à absorção, pelos pigmentos existentes no vinho, de comprimentos de onda na faixa de 400 a 435 nm (absorção da cor violeta); a cor amarela, na faixa de 435 a 480 nm (absorção da cor azul); e a cor laranja, na faixa de 480 a 490 nm (absorção da cor verde-azul).

Rubi x Púrpura x Violeta: com relação aos vinhos tintos, ainda segundo E. Peynaud, a cor vermelha do vinho deve-se à absorção de comprimentos de onda de 490 a 500 nm (absorção das cores azul e verde); a púrpura, entre 500 e 600 nm (absorção da cor verde); e a violeta, entre 560 e 580 nm (absorção das cores amarelo e verde). Das três cores citadas (rubi, púrpura e violeta), o comprimento de onda de absorção dessas cores é crescente. Portanto, o rubi caracteriza-se por ser vermelho, ainda que tenha as mais diversas nuances; o púrpura não pode ser confundido com seus vizinhos próximos, o rubi, de um lado, e o violeta, de outro; o violeta é inconfundível.

#Q#

Aroma

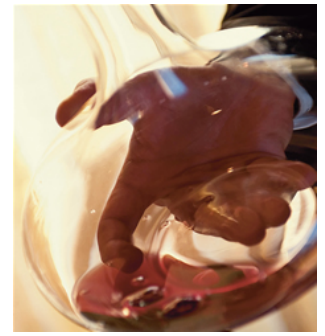
Aroma x Bouquet x Fragrância: a análise sensorial de vinhos, devido às suas características, principalmente quando ela ocorre em ocasiões especiais e inspira momentos de poesia, favorece o uso de terminologia ampla, poética muitas vezes, mas não adequadas à avaliação técnica de vinhos.

Deve-se utilizar os termos aroma para os alimentos em geral. No caso do vinho, diz-se aroma quando as substâncias aromáticas que o caracterizam são primárias, ou seja, provenientes da uva, ou secundárias se forem oriundas das fermentações alcoólica e malolática; e bouquet, quando são terciárias, provenientes da maturação

e envelhecimento do vinho. Os termos fragrância e perfume são reservados para cosméticos e perfumes. A palavra odor, também utilizada como sinônimo de cheiro e de aroma, na análise sensorial de vinhos, geralmente tem uma conotação negativa, e, portanto, deve ser usada quando o produto apresenta um defeito.

Gosto e Sabor

Gosto x Sabor: há apenas quatro gostos: doce, ácido, salgado e amargo. Eles são percebidos pelas papilas existentes na língua. Entretanto, há um número infinito de sabores, os quais são percebidos pelas papilas da língua, pela percepção retronasal e pelos nervos trigeminiais. A palavra gosto pode ser usada quando houver a necessidade de se referir não apenas aos quatro gostos básicos, mas especificar a que produto se assemelha. Por exemplo, gosto de carvalho, gosto de citrus, gosto de amora, gosto de maçã.



A padronização da terminologia em análise sensorial é fundamental nos painéis de degustação

Vegetal x Herbáceo: é um dos descritores mais difíceis de se estabelecer, pois requer conhecimento profundo por parte do degustador do vinho que se está avaliando e uma intuição muito pronunciada do futuro deste produto. Há uma interface difícil de ser estabelecida entre vegetal e herbáceo. Diz-se que o vinho é vegetal quando apresenta essa característica, mas ela tende a desaparecer com o tempo. Não se constitui, então, em caráter negativo. O herbáceo, por outro lado, é mais intenso, não desaparece com a maturação e o envelhecimento do vinho, e é considerado um caráter negativo.

Fim de boca x Retrogosto: esses dois descritores são usados quase que indistintamente e, muitas vezes, como sinônimos.

Deve-se ater, contudo, aos conceitos dos mais eminentes degustadores de vinho, expressos em publicações clássicas sobre a análise sensorial. O fim de boca é definido como a sensação que se sente no final da degustação, mas antes de deglutir o vinho; o retrogosto relaciona-se à sensação percebida após a deglutição do vinho e pode apresentar um caráter negativo.

Intenso x Bom: ao avaliar um vinho, freqüentemente o degustador refere-se à intensidade do aroma ou do gosto/sabor como bom, quando na verdade ele deseja se referir à sua intensidade. A palavra bom refere-se à qualidade, não à intensidade. Neste caso, deve-se utilizar os termos forte ou intenso.

A análise sensorial é objetiva e, em certos casos, subjetiva. Quando interferem os fatores subjetivos, o conceito de cada degustador sobre um determinado vinho pode ser diferente dos demais degustadores. Depende basicamente do conhecimento anterior que se tem e está gravado na memória de cada pessoa. Pode haver, então, uma diversidade muito grande entre os membros de um painel de degustação. Mas a correta utilização da terminologia deve ser priorizada. Considerando este contexto, o presente artigo tem o propósito de expor o problema, chamar a atenção e fomentar discussões sobre a análise sensorial de vinhos.

Bibliografia

- AMERINE, M. A.; ROESSLER, E. B. Wines: their sensory evaluation. San Francisco: Freeman, 1983.
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 3rd. ed. Boca Raton: CRC, 1999.
- MIELE, A. MIOLO, A. O sabor do vinho. Bento Gonçalves: Vinícola Miolo: Embrapa Uva e Vinho, 2003.
- PEYNAUD, E. Le goût du vin. Paris: Dunod, 1980.
- VEDEL, A.; CHARLES, G.; CHARNAY, P.; TOURMAEAU, J. Essai sur la dégustation des vins. Mâcon: Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie, 1972.
- *da Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves, RS. E-mail: miele@cnpuv. embrapa.br

Enotécnico (/artigo/?secao=38)

Artigo publicado nesta revista



Revista ADEGA 17 · Março/2007 · Vinho e cinema (/revista/17)

- Estudo comprova que variedade banida na Europa deu origem a Chardonnay (/artigo/estudo-comprova-que-variedade-banida-na-europa-deu-origem-a-chardonnay_1291.html) Notícias
- Quem disse (/artigo/sem-titulo_6850.html) Quem disse...
- Para todos os paladares (/artigo/para-todos-os-paladares_6849.html) -
- A fumaça invade a película (/artigo/a-fumaca-invade-a-pelicula_6821.html) Charutos
- A tradição do luxo inglês (/artigo/a-tradicao-do-luxo-ingles_6820.html) Simply The Best
- Drinks cinematográficos (/artigo/drinks-cinematograficos_6819.html) Outras bebidas
- O tesouro de minha tia (/artigo/o-tesouro-de-minha-tia_6817.html) Crônica
- Terminologia na análise sensorial de vinhos (/artigo/terminologia-na-analise-sensorial-de-vinhos_6816.html) Enotécnico
- Da Argentina para o Mundo (/artigo/da-argentina-para-o-mundo_6815.html) Enoturismo
- Fenavinho planeja novos vãos (/artigo/fenavinho-planeja-novos-voos_6814.html) Terroir Brasil
- Paladar Aguçadíssimo (/artigo/paladar-agucadissimo_6813.html) Enogourmet
- O Poderoso Château (/artigo/o-poderoso-chateau_6811.html) Enoarquitetura
- Luz, câmera e um brinde! (/artigo/luz-camera-e-um-brinde_6810.html) Capa
- Atleta e enófilo (/artigo/atleta-e-enofilo_6809.html) Minha adega
- Serviço com estilo (/artigo/servico-com-estilo_6808.html) Harmonização
- O banquete da criação (/artigo/o-banquete-da-criacao_6807.html) Harmonização
- As fontes do "Jardim da França" (/artigo/as-fontes-do-jardim-da-franca_6803.html) Harmonização
- Degustando um conto de fadas (/artigo/degustando-um-conto-de-fadas_6802.html) Acessórios
- "O Chile é o produtor do futuro" (/artigo/o-chile-e-o-produtor-do-futuro_6797.html) Entrevista

Mais Enotécnico

2008

17/11 Impacto sensorial (/artigo/impacto-sensorial_8824.html)