

## Área: Tecnologia de Alimentos

# AVALIAÇÃO SENSORIAL DA COR DO VINHO ROSÉ SUBMETIDO A DIFERENTES CORTES COM VINHO BRANCO E TINTO

**Rafael Medeiros Vieira, Marlice Salete Bonacina\***

*Curso de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio  
Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves*

*\*E-mail: marlice.bonacina@bento.ifrs.edu.br*

## RESUMO

O vinho rosé é considerado como o “meio termo” entre o vinho branco e o tinto, possuindo características de ambas as bebidas. É um produto elaborado a partir de uvas tintas, que permanecem com a casca por período menor de tempo do que se a elaboração fosse em tinto. No Brasil, o vinho rosé é bastante criticado pelos chamados “entendedores de vinhos”, que acusam tal bebida de não possuir identidade. Dentre os vários fatores, um dos mais polêmicos em relação ao rosé é a sua coloração, uma vez que até hoje inexistiu um padrão para defini-la. Assim, a cor acaba sendo um atributo desconsiderado durante as avaliações sensoriais, tendo em vista as inúmeras tonalidades em que esta se apresenta. Em face disto, este trabalho teve como objetivo avaliar a preferência do consumidor no que se refere a cor do vinho rosé, para desta forma obter resultados parciais sobre um possível padrão de cor que satisfaça os consumidores. Foi realizado um teste de preferência, através da técnica de ordenação, utilizando cinco tonalidades de vinhos rosé, sendo a amostra padrão o vinho rosé produzido em uma vinícola da região da serra gaúcha. Através dos resultados, foi possível observar que o consumidor prefere o vinho rosé com uma coloração menos intensa que o produto elaborado em uma das vinícolas da região da serra.

**Palavras-chave:** vinho rosé, teste de ordenação, preferência, coloração

## 1 INTRODUÇÃO

O vinho rosé, ou clarete, é considerado como o “meio termo” entre o vinho branco e o tinto, por possuir características de ambas as bebidas. Ele une a delicadeza aromática e frescor do vinho branco, e a robustez (leve) do tinto.

É um produto que pode ser elaborado por três processos diferentes: Adicionando-se carvão ativado no sumo da uva tinta, e/ou no vinho tinto, onde tal processo irá diminuir a

coloração da bebida (LONA, 2006). É um método pouco utilizado, pois o carvão ativado, além de retirar compostos de coloração (compostos fenólicos), retira também compostos aromáticos do vinho (ésteres, dentre outros), tornando-o menos intenso em aroma, e conseqüentemente, em sabor.

Outro processo é o que corta os vinhos brancos e tintos (LONA, 2006), método este também pouco utilizado, uma vez que é necessário uma quantidade elevada de vinho branco para cortar com o tinto, inviabilizando o procedimento.

O terceiro processo e o mais utilizado, é a maceração do sumo da uva em presença da casca por menos tempo, que na produção do vinho tinto, ou seja em média dois dias (LONA, 2006). Já na vinificação em tinto o sumo da uva fica, em média, cinco dias macerando com a casca, a fim de extrair cor da mesma.

No Brasil, a reputação do vinho rosé é equivocada, sendo criticado pelos assim chamados “entendedores de vinhos”, que acusam tal bebida de não possuir identidade (LONA, 2006). Entretanto, cada vez mais a busca por essa classe de vinho tem aumentado, devido à maior oferta de produtos de qualidade, principalmente por conta dos importados.

Dentre vários fatores, um dos mais polêmicos em relação ao rosé é sua a coloração, uma vez que até hoje inexistente um padrão para defini-la. Comumente, a cor acaba sendo um elemento desconsiderado durante as degustações, tendo em vista as inúmeras tonalidades em que esta se apresenta.

Em face disto, e considerando que as vinícolas devem elaborar vinhos atrativos ao público consumidor, o presente trabalho teve por objetivo realizar um teste de preferência, através da técnica de ordenação, utilizando cinco tonalidades de vinhos rosés, a fim de se obter resultados parciais sobre um possível padrão de cor que agrade o consumidor, tornando a bebida mais atrativa.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

### **2.1 MATERIAL E MÉTODOS**

Para elaborar as diferentes tonalidade do vinho rosé, foi utilizando como padrão um vinho rosé elaborado em uma vinícola na região da serra gaúcha, e realizado cortes do mesmo

com vinho branco nas proporções de 33,3%; 6,6% e com vinho tinto nas proporções de 6,6% e 13,3%, baseadas na escala de colorações de vinhos rosés apresentada por Manfroi (2004).

Optou-se pelo corte devido ao fato de o experimento ter sido realizado fora da época de safra da uva (janeiro à março), não sendo possível efetuar o processo de maceração com a casca.

A análise sensorial referente à cor do vinho foi realizada em diferentes ambientes: no varejo de uma vinícola, localizada no Vale dos Vinhedos, tradicional rota turística para os apreciadores de vinho; e no Laboratório de Análise Sensorial do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. Na realização do teste sensorial, as amostras foram apresentadas aos julgadores em garrafas transparentes de 500mL.

A preferência dos consumidores, no que se refere à cor do vinho rosé, foi realizada através do teste de ordenação, onde foi solicitado aos julgadores que colocassem as amostras em ordem crescente de preferência quanto à cor (Meilgaard et al., 1999). Foram utilizados 59 consumidores de ambos os sexos, na faixa etária entre 25 a 55 anos. Os resultados foram avaliados de acordo com a tabela de Newell e Macfarlane, ao nível de 5% de significância (NBR 13170, 1994). Na Figura 1, é possível visualizar a ficha utilizada no teste de preferência.

Estudo da Preferência da Cor do Vinho Rosé				
Nome (opcional):		e-mail (opcional):		
Idade: 18 – 25 ( )	25 – 35 ( )	35 – 55 ( )	Acima de 55 ( )	
Possui conhecimentos sobre vinhos?				
Sim, muito ( )	Sim, razoável ( )	Sim, pouco ( )	Não ( )	
Possui conhecimentos sobre vinhos rosés?				
Sim, muito ( )	Sim, razoável ( )	Sim, pouco ( )	Não ( )	
Você está recebendo 05 (cinco) amostras de vinhos rosés. Analise-as da esquerda para a direita, colocando seus códigos nos espaços abaixo, em ordem CRESCENTE de preferência de cor.				
_____	_____	_____	_____	_____
Comentários: _____				

Figura 1: Ficha utilizada no teste de preferência

## 2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através das respostas expressas na ficha de avaliação sensorial pelos julgadores, foi possível verificar que os avaliadores compostos por visitantes, possuem um conhecimento de nível baixo a moderado em vinhos, enquanto que os julgadores que realizaram o teste sensorial no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia no Campus Bento Gonçalves, responderam que possuem um conhecimento em vinho de nível médio a alto. Isto justifica-se pelo Campus Bento Gonçalves possuir cursos referentes à área de bebidas, favorecendo assim o conhecimento dos julgadores que realizaram o teste sensorial neste local.

A Tabela 1 expressa a soma de ordem e as respectivas diferenças, em módulo, das distintas amostras de vinhos rosé. Verifica-se que em relação à cor do produto, a amostra padrão contendo 6,6% de vinho branco foi a mais preferida pelos julgadores, devido a maior soma de ordem (267), diferindo-se estatisticamente das demais amostras, aspecto este que pode ser verificado através da diferença entre os somatório das ordens, uma vez que estes valores foram superiores ao valor crítico (48).

Tabela 1: Diferença entre o somatório das ordens para as diferentes amostras de vinho rosé.

Amostras de Vinho	33,3% vinho branco	6,6% vinho branco	Padrão	6,6% vinho tinto	13,3% vinho tinto
<b>Somatório</b>	*204	*267	*135	*98	*181
<b>33,3% vinho branco</b>	-	63	69	106	23
<b>6,6% vinho branco</b>		-	132	169	86
<b>Padrão</b>			-	37	46
<b>6,6% vinho tinto</b>				-	83
<b>13,3% vinho tinto</b>					-

\*Somatório de ordem  $\alpha=0,05$   $\Delta=48$  (diferença crítica entre os totais da soma de ordenação - Newell e Macfarlane)

Através destes resultados, podemos verificar que o consumidor aprecia o vinho rosé com uma coloração menos intensa que a amostra padrão utilizada neste trabalho, a qual representa uma das tonalidades de vinhos rosé encontradas atualmente no mercado regional. Este resultado demonstra que as vinícolas da região da serra devem ajustar a cor do seu produto comercializado, pois segundo Silva et al., (2010) a cor do vinho é bastante apreciada pelos consumidores, principalmente pelas mulheres.

### **3 CONCLUSÃO**

Após a aplicação do teste de ordenação para a preferência de cor do vinho rosé, pode-se concluir que a maioria dos julgadores possuem preferência por tonalidades mais claras com relação à cor do vinho.

Os resultados obtidos neste trabalho são preliminares, servindo de base para um estudo mais detalhado na obtenção do vinho rosé com características que satisfazem o consumidor, sendo levados em consideração não somente a cor, mas sim os demais fatores, que juntos, tornam o vinho uma bebida mundialmente famosa por suas características e qualidade.

### **REFERÊNCIAS**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Teste de ordenação em análise sensorial. NBR 13170. São Paulo: ABNT, 7p. 1994.

LONA, A. A. Vinhos: Degustação, Elaboração e Serviço. 9ª Edição. Porto Alegre – RS. Ed. AGE. 2006

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques. 3ª Edição. Boca Raton: CRC Press. 1999.

MANFROI, V. Degustação de Vinhos. 1ª Edição. Porto Alegre - RS. Ed. UFRGS. 2004.

SILVA, J.L.P; DA, R. S. F. NTAS, D. L. L.; GASPARETO, O. C. P.; FILHO, R. S. P. Utilização de abacaxi para elaboração de vinhos: avaliação físico química e aceitabilidade. *Holos*, V. 3, n. 26, p. 108-118, 2010.