



## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS VINHOS DE SARANDI/RS

POTRICH, Mateus Cescon<sup>1</sup>; SANTIN, João Anaracy<sup>2</sup>

**Palavras-Chave:** Vinho. Qualidade. Análises. Sarandi.

### Introdução

Vinho de qualidade é aquele que possui bom equilíbrio entre suas características organolépticas e analíticas (GUERRA, 2004). Para a produção de vinhos de qualidade, é necessária a utilização adequada de metodologias laboratoriais, além dos cuidados realizados no vinhedo e na vinícola (GARRIDO, 2010). O fabricante que faz uso de práticas enológicas ilícitas obtém uma vantagem competitiva injusta e lesa o consumidor, que não recebe o produto com as características que lhe foram declaradas (INMETRO, 2007).

O mercado brasileiro é composto por um grande contingente de consumidores com baixo poder aquisitivo, para os quais a decisão em tomar vinho ou outra bebida é fortemente influenciada pelo preço. Esta circunstância, aliada às condições climáticas que dificultam o cultivo de uvas finas, favorece o setor dos vinhos comuns ou de mesa. Os vinhos comuns representam mais de 80% do volume total de vinhos produzidos no país (BARNABÉ, VENTURINI FILHO, BOLINI apud CAMARGO, 2003).

O Rio Grande do Sul destaca-se entre os demais estados brasileiros pela quantidade de uva produzida que se destina a produção de vinhos. Neste estado são obtidos vinhos de mesa tintos e branco, ambos bem aceitos pelo consumidor brasileiro (RIZZON, 1987). O município de Sarandi, localizado no norte do estado gaúcho, possui cerca de 210 viticultores com uma área plantada de 320 hectares de parreirais, produzindo uma média de 13 toneladas de uvas por hectare, e uma grande parte desse montante é destinado à produção de vinhos.

O estudo analítico dos vinhos de uma determinada região é indispensável para estabelecer relações entre sua qualidade, estado de conservação, aspecto geral, origens quanto ao solo, clima, cultivar, traços culturais e tecnologia de elaboração. O objetivo desta pesquisa é avaliar a tendência da qualidade dos vinhos de mesa produzidos no município de Sarandi/RS no que diz respeito ao atendimento da legislação brasileira pertinente em vigor.

<sup>1</sup> Área de Química do Instituto de Ciências Exatas e Geociências da Universidade de Passo Fundo – 99135@upf.br <sup>2</sup> Orientador – santin@upf.br



## Material e Métodos

Foram adquiridas 8 amostras de vinhos de mesa, sendo 4 tintas e 4 brancas de diferentes variedades de uvas e de diferentes vinícolas fabricantes. Os ensaios foram realizados de acordo com os Métodos de Análise de Bebidas Fermentadas, Destiladas, Não Alcoólicas e de Vinagre do Manual Operacional de Bebidas e Vinagre, aprovado pela Instrução Normativa N° 24, de 8 de Setembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e os resultados foram comparados aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho estabelecidos pela Portaria 229, de 25 de outubro de 1988.

A acidez total foi determinada pelo método titulométrico e fundamentado na reação de neutralização dos ácidos com solução padronizada de álcali em potenciômetro até pH 8,2. O teor de sulfatos foi determinado pelo método semiquantitativo baseado na precipitação do íon sulfato por meio de uma solução de concentração conhecida de cloreto de bário ( $BaCl_2$ ). Já o grau alcoólico real foi determinado pelo método densimétrico baseado na separação do álcool por destilação da amostra e sua posterior quantificação de acordo com a densidade relativa do destilado a 20°C.

## Resultados e Discussões

Na tabela a seguir é relacionado o resultado geral da avaliação:

<b>Amostra</b>	<b>Acidez Total</b>	<b>Sulfatos</b>	<b>Teor Alcoólico</b>
<b>Amostra 1</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 2</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 3</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 4</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 5</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 6</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 7</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>
<b>Amostra 8</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Conforme</b>

Todas as 8 amostras apresentaram conformidade nos padrões de qualidade analisados até o momento. A Amostra 2 apresentou o maior valor de acidez total, 116,326 meq/L, enquanto a Amostra 5 apresentou o menor valor para este parâmetro, 64,68 meq/L, porém ambas se enquadram nos padrões estabelecidos na legislação que é de no máximo 150 meq/L e mínimo 55 meq/L. Quanto ao teor de sulfatos, todas as amostras apresentaram valor menor



que 1g/L de  $K_2SO_4$ , que é o limite estabelecido na legislação, destacando as Amostras 1, 2, 4, 5, 7 e 8 que apresentaram resultados abaixo de 0,7 g/L de  $K_2SO_4$ . Já com relação ao teor alcoólico, todas as amostras apresentaram resultados dentro do estabelecido pela legislação, sendo o mínimo 10 GL e o máximo 13 GL. Contudo, observou-se para as Amostras 1, 2, 4, 5, 6 e 8, as quais possuem descrição da graduação alcoólica nos rótulos das garrafas, que os resultados dos ensaios de grau alcoólico não são compatíveis aos declarados na embalagem.

## Conclusão

Os resultados obtidos na análise mostram uma tendência de conformidade nos vinhos de mesa produzidos em Sarandi/RS, pois das 8 amostras analisadas, nenhuma foi considerada não conforme à legislação. Porém no decorrer da pesquisa ainda devem ser investigados os demais padrões de acidez volátil, dióxido de enxofre total, cloretos, cinzas, extrato seco e metanol para se ter uma avaliação mais completa e confiável da qualidade dos vinhos de mesas produzidos e também comercializados no mercado sarandiense.

As alterações encontradas entre os resultados dos ensaios de graduação alcoólica quando comparados aos declarados no rótulo dos produtos não aumentam, nem diminuem, os riscos à saúde inerentes ao consumo excessivo de álcool. Elas trazem questões de outra ordem: a autenticidade e as características naturais dos produtos.

## Referências

- GUERRA, C.C.; ZANUS, M. C. Características analíticas e sensoriais de vinhos produzidos no Vale do Submédio São Francisco, Brasil. In: **I WORKSHOP INTERNACIONAL DE PESQUISA: A produção de vinhos em regiões tropicais**, Petrolina e Recife, 2004.
- GARRIDO, L. R. Apresentação. In: RIZZON, L. A. **Metodologia para análises de vinho**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. p. 3.
- INMETRO. **Programa de análise de produtos**: Relatório de vinho. Rio de Janeiro, 2007.
- BARNABÉ, D.; VENTURINI FILHO, W. G.; BOLINI, H. M. A. Análise descritiva qualitativa de vinhos produzidos com uvas Niágara Rosada e Bordô. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 10, n. 2, p. 122-129, abr./jun. 2007.



CAMARGO, U. A. Tecnologia vitícola: novas variedades. In: **ZANUS, M. C. et al. (eds.). Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**, 10, 2003, Bento Gonçalves. Anais... Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p. 127 - 128.

RIZZON, L. A.; GATTO, N. M. **Características analíticas dos vinhos da microrregião homogenia vinicultora de Caxias do Sul (MRH 311) – análises clássicas**. Bento Gonçalves: Embrapa, nov. 1987. p. 1-5. Comunicado Técnico nº 6, ISSN 0102-9975.

BRASIL. Instrução Normativa Nº.24, de 8 de setembro de 2005. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/legislacao>>. Acesso: 13 de nov. 2011.

BRASIL. Portaria Nº 229, de 25 de outubro de 1988. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/legislacao>>. Acesso: 13 de nov. 2011.