



“Análise sensorial – Degustação de Vinhos”



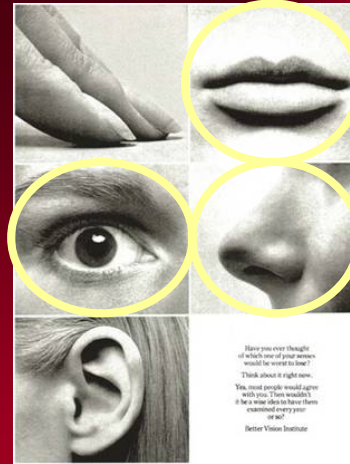
Luciane Isabel Malinovski
Alberto Fontanella Brighenti

Degustação Técnica

Fases da Degustação



- ◆ Exame visual
- ◆ Exame olfativo
- ◆ Exame gustativo



Exame visual



- ◆ Nunca encher a taça!
- ◆ Degustação técnica 50 ml
- ◆ Segurar pela base
- ◆ Incliná-la em forma elíptica



Exame visual



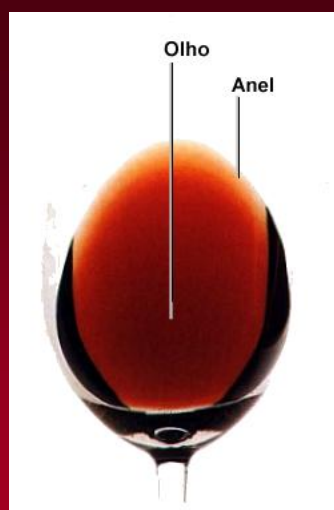
- ◆ Transparência



- ◆ Cor

- ◆ “Lágrima”

Exame visual



- ◆ Centro: “olho”

- ◆ Periferia: “anel”

- ◆ As nuances de cor são melhor percebidas no anel.

Transparência

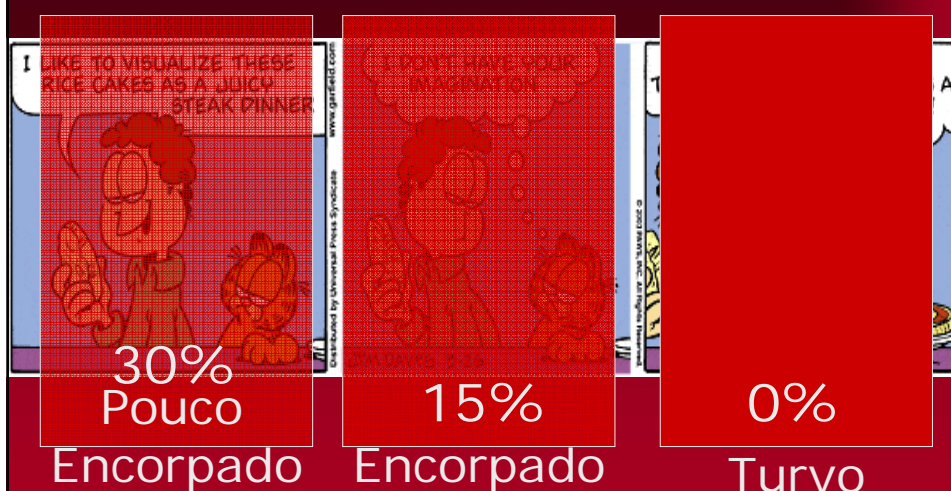


- ◆ O vinho de qualidade é geralmente transparente, na taça.
- ◆ Teste da leitura através da taça

EXAME VISUAL (TRANSPARÊNCIA)

Tipo	Descrição
Brilhante	Ótima transparência, com a superfície refletindo muita luz.
Límpido	Boa transparência, com a superfície refletindo pouca luz.
Velado	Transparência regular, sem brilho na superfície.
Opaco	Leve turbidez.
Turvo	Grande turbidez.

Transparência – Leitura através da taça



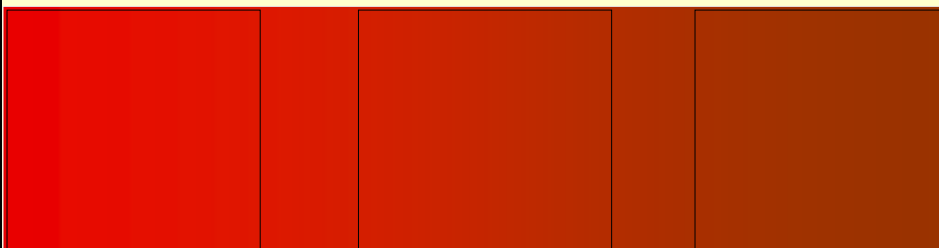
Cor - Tintos



- ◆ Nos tintos, os tons de vermelho próximo ao marrom significa idade avançada, ou quando defeituoso, má conservação



Cor - Tintos



Vermelho
rubi

Vermelho
Carmim

Vermelho
telha

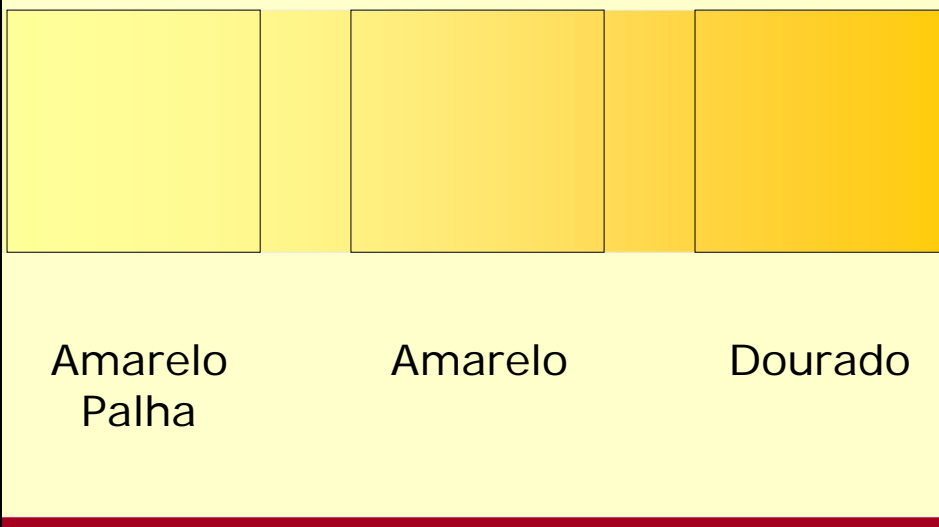
Cor - Brancos



- ◆ Nos brancos, os tons de amarelo próximo ao dourado significa idade avançada, ou quando defeituoso, má conservação



Cor - Brancos



“Lágrima” do vinho



- ◆ Análise de viscosidade:

estrutura/textura do vinho

“Lágrima” do vinho



- ◆ Também conhecida como “arcos” do vinho, diagnostica a quantidade de etanol e glicerol, e de açúcar no caso de vinhos doces



“Lágrima” do vinho



- ◆ Alguns autores consideram que quanto mais finas e em maior quantidade são as “lágrimas” do vinho, é melhor a qualidade .

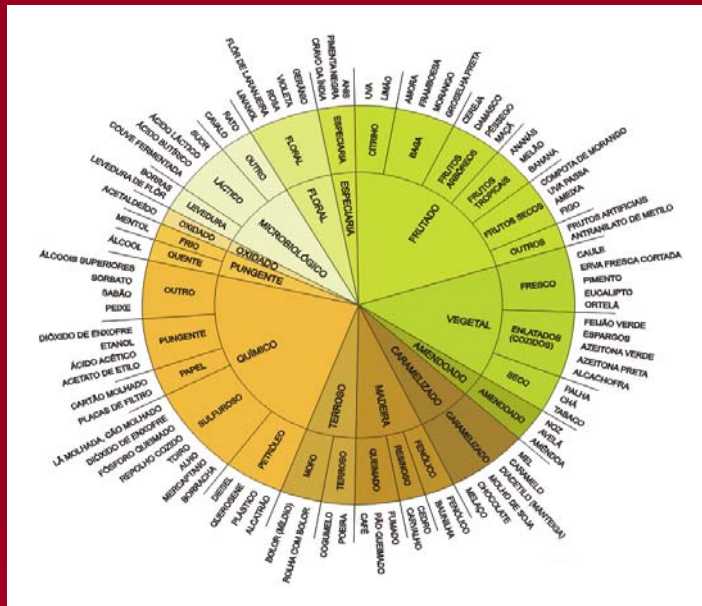
Exame olfativo



- ◆ Aroma
(aromas primários)
- ◆ Bouquet
(aromas secundários/terceários)



Exame olfativo



Exame olfativo



TIPO E FREQUÊNCIA DE AROMAS

Espécie	brancos	tintos	ambos
Flores	lírio, flor-do-campo, laranjeira, madressilva	rosa	acácia, violeta
Frutas Frescas	abacaxi, banana, café verde, cidra/laranja, limão, melão, pêra	amora, cassis, cereja, framboesa, groselha, morango, ameixa	abricó, damasco, maçã
Frutas Desidratadas	pêssego	uva passa, ameixa, tâmara	figo, damasco
Frutos Secos	castanha, avelã, amêndoas	avelã tostada, café torrado, cacau	coco, nozes
Especiarias	anis, canela, coentro (semente), cravo, sálvia	louro, noz-moscada, pimenta-do-reino, quinino, tomilho	baunilha, trufa, zimbro
Folhas	cassis, eucalipto, verduras	chá, pinheiro, tabaco	fenó, hortelã, musgo
Animal	âmbar	almíscar, couro, carne assada	suor, manteiga
Diversos	defumado	azeitona, cogumelos, pimentão, cânfora, alcatrão, resina, alcaçuz	caramelo, ferro, mel, terra

Exame olfativo



ODORES INDESEJÁVEIS

Espécie	característica	gravidade
Ácido Acético	vinagre	não aceitável
Acetato De Etila	verniz	não aceitável
Ácido Sulfídrico	ovo podre	não aceitável
Ácido Sórbico	gerânio	não aceitável
Sulfeto De Hidrogênio	mercaptano/alho/cerveja	não aceitável
FolhasAcetaldeído	oxidado/cozido/madeirizado	aceitável quando leve
Ácido Láctico	queijo/chucrute	aceitável quando leve
Anidrido Sulfuroso	fósforo queimado	aceitável quando leve
Bolor	pouca higiene na cantina	aceitável quando leve
Bolor	rolha	não aceitável
Antralinato De Metila	uva americana/foxado (fox)	

Kit de "Aromas do Vinho"



*Teste da Memória Olfativa

Exame olfativo



- ◆ Após a análise visual, sinta o aroma do vinho sem movimentá-la muito para sentir o aroma (primários)



Exame olfativo



- ◆ Depois, gire a taça segurando pela haste por alguns segundos e a sinta o Bouquet (aromas secundários)



Exame olfativo



- ◆ Memória Olfativa
- ◆ Combinação de aromas
- ◆ “Adivinhar” o gosto que terá o vinho

Exame gustativo



- ◆ Gostos Básicos: Doce
Salgado
Amargo
Ácido

Exame gustativo



- ◆ Gostos Básicos



***Teste dos gostos Básicos**

Gostos
Água
Doce
Salgado
Amargo
Ácido

Exame gustativo

Código	Gosto
235	Água
761	Doce
129	Salgado
664	Amargo
552	Ácido

Exame gustativo



- ◆ Tome um bom gole e deixe-o circular pela boca, como se estivesse “mastigando” o vinho



Exame gustativo



- ◆ Procure identificar as seguintes sensações básicas:
 - Acidez/doçura
 - Álcool
 - Amargor (tanino)

Exame gustativo



◆ Acidez/doçura

- A acidez é equilibrada? (lembre-se, por exemplo da acidez dos sucos)
- Classificação da acidez:
Fraco/fresco/vivaz/verde/ácido

Exame gustativo



◆ Álcool

- O álcool é equilibrado? (lembre-se, por exemplo, das caipirinhas/ oskas “fortes” ou “fracas”)
- Classificação do álcool:
Fraco/normal/forte/cáustico



Exame gustativo

◆ Tanino (proveniente da casca da uva e barricas de carvalho)

– O tanino é equilibrado? (lembre-se, por exemplo, da adstringência da banana verde)

– Classificação do tanino:

Vazio/normal/encorpado/áspero/adstringente

Exame gustativo

EQUILÍBRIO = ACIDEZ + ÁLCOOL + TANINOS

Graus de Equilíbrio:	Desequilibrado
	levemente desequilibrado
	correto harmônico
	perfeitamente equilibrado
Qualidade:	Grosseiro
	Comum
	Correto
	Elegante
	finíssimo
Persistência:	Curto
	de pouca persistência
	de média persistência
	de boa persistência
	longo



Degustação técnica especializada

- ◆ Diversos tipos e modelos, não há um padrão único
- ◆ Local silencioso, sem odores fortes
- ◆ Terminantemente proibido fumar
- ◆ Recomenda-se não usar perfume (para não confundir o olfato) nem batom (paladar e análise visual)



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências Agrárias
Pós-graduação em Recursos Genéticos Vegetais



Agradecemos a
atenção!!

Contatos: lucianeisabel@yahoo.com.br
brighenti_07@hotmail.com