

Treinamento continuado em análise sensorial de vinhos de diferentes regiões vitivinícolas mundiais

Junior Paz Ferreira de Souza¹; Luciano Manfroí^{*2};

^{1,2}Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

O trabalho proposto visa o treinamento continuado em análise sensorial e a qualificação de alunos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia em diversos tipos de vinhos, variedades viníferas e de diferentes regiões vitivinícolas mundiais, de maneira prática e somada ao currículo, para que desenvolva no profissional curiosidade e necessidade por conhecimentos não abordados durante a graduação. A análise sensorial é um conjunto de percepções visuais, olfativas e gustativas acerca de um alimento ou bebida a fim de avaliá-lo organolépticamente. Os testes sensoriais descritivos são responsáveis pela descrição e definição da qualidade de um vinho; e os discriminativos, que tem como objetivo, encontrar ou não diferenças significativas em determinadas amostras de alimentos e bebidas. Para um profissional da área de enologia ter destaque entre seus pares, é preciso, dentre outros conhecimentos e habilidades, o domínio das técnicas e testes de análise sensorial. Esta habilidade será fundamental para o profissional no acompanhamento da vinificação e desenvolvimento de produto ao longo de sua produção e maturação. Para realização destes testes é necessário um preparo prévio das amostras e o processo deve ocorrer em cabines individuais. Um dos métodos da análise sensorial descritiva chamada de Análise Descritiva Quantitativa, tem como objetivo a descrição sensorial de um alimento ou bebida, permitindo realizar um levantamento das características do produto em estudo, utilizando-se, preferencialmente, de pessoas com capacidade de julgamento adequado. Neste sentido, os vinhos brancos, roses e tintos, adquiridos pelos alunos serão submetidos a uma avaliação sensorial através da utilização de uma ficha específica organizada pela Organização Internacional da Uva e do Vinho – OIV. Os descritores avaliados serão: visuais (limpidez e aspecto); olfativas (intensidade, nitidez, qualidade), gustativas (intensidade, nitidez, qualidade e persistência) e apreciação global; dentro de cada descritor, será atribuída uma nota (valor numérico) para as seguintes variáveis: excelente, muito bom, bom, regular e insuficiente. Além de analisar sensorialmente o vinho, é importante, atualmente, dada a oferta e demanda de produtos importados, que o enólogo conheça as principais regiões vitivinícolas, variedades e vinhos produzidos. Tanto quanto conhecimentos culturais, o enólogo deve individualizar perfis aromáticos e processos enológicos que envolvem a enologia global. Para ampliar estes conhecimentos, as avaliações serão precedidas de aulas sucintas e direcionadas na região ou variedade postas à análise. Suprindo, assim, algumas informações importantes que não estão previstas, pontualmente, na matriz curricular atual. Ainda buscando o aprimoramento do profissional, as aulas serão produto de pesquisa e apresentação dos participantes do projeto, expondo-o à prática de apresentações que lhe serão cobradas como profissional.

Palavras-chave: análise sensorial; teste descritivo; vinho.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEN/IFRS no 80/2017, Programa PIBEN, da Pró-Reitoria de Ensino do Campus IFRS Bento Gonçalves.