

Práticas sensoriais: a roda de aromas como dinâmica para identificação aromática dos vinhos brasileiros

Gabriel Ficagna Zaccaron¹; Leonardo Righo Dors¹; Amanda Aparecida Loureiro¹; Bruno Cisilotto¹; Shana Paula Segala Miotto¹, Gisele Mion Gugel^{1*}

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

A roda de aromas foi desenvolvida em 1984 na Universidade da Califórnia, por Ann C. Noble, no intuito de atribuir terminologias para a degustação dos vinhos, os chamados descritores aromáticos. De lá pra cá, a mesma sofreu diversas adaptações, inclusive para as características dos vinhos brasileiros. A roda de aromas é considerada uma ferramenta importante, pois fornece um gráfico visual das diferentes categorias e componentes que se encontram nos vinhos. Ela divide-se em classes de compostos, em cada uma destas classes estão relacionados os aromas (como por exemplo as frutas vermelhas, frutas amarelas, madeira) e os defeitos dos vinhos (tais como borracha, vinagre e ovo podre). Além disso, sua terminologia permite que seja usada tanto por provadores treinados quanto amadores. Os aromas são identificados pelo bulbo olfativo, através da inalação da amostra. Estas sensações olfativas são provenientes de compostos aromáticos que, para os vinhos, dividem-se em três grupos: os primários (compostos oriundos da uva), os secundários (originários do processo de vinificação) e os terciários (obtidos no processo de envelhecimento do vinho). O olfato humano é bastante complexo e pode captar até dez mil odores diferentes e, com treinamento sensorial adequado, é possível aguçar a percepção dos aromas. Muitas vezes os cheiros possuem caráter afetivo, nos remetem a locais da infância, ao perfume da mãe, ao bolo da avó, ou seja, reconhecemos o aroma, mas não conseguimos denominar o composto responsável pela expressão dele. Neste sentido, a roda de aromas corrobora para a contextualização da sensação (aroma) e o vocabulário olfativo (composto). O objetivo deste trabalho é convidar os visitantes da Mostra Técnico-Científica do IFRS Campus Bento Gonçalves a testarem sua memória olfativa a partir da prova de aromas presentes nos vinhos brancos e tintos e, após isto, dar significado às sensações olfativas, com base na roda de aromas. Para tanto, foi construída uma roda de aromas em escala aumentada e didática, onde em cada quadrante estão elencados os aromas que melhor representam o composto em questão, abrangendo as categorias: frutado, herbáceo, floral, microbiológico, amadeirado e químico. Os provadores farão o reconhecimento dos aromas às cegas, anotando sua percepção em uma ficha numerada, onde deverão escrever o nome do composto ou ao que ele remete, por exemplo, o aroma herbáceo pode estar associado à lembrança do cheiro de grama cortada. Após esta etapa, será realizada a correção da ficha em comparação com a roda de aromas, no momento em que os participantes descobrirão se foram capazes de identificar o composto ou categoria à qual o aroma pertence. Espera-se que a partir do teste aplicado o público seja capaz de reconhecer os aromas e atribuir a eles a nomenclatura mais próxima aos descritores elencados na roda de aromas, além de aguçar a curiosidade a respeito da análise sensorial.

Palavras chaves: memória olfativa; olfato; análise sensorial.

Trabalho executado com recursos do Edital IFRS nº 81/2018 / PIBEX do Campus Bento Gonçalves.