



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO TINTO 'SANGIOVESE' DA SERRA DO SUDESTE GAÚCHA

Cecília de O. Werle¹; José Eduardo S. Vidor² Marialba D. Silveira³ Maria Rosa dos S. Costella⁴; Wellynthon M. da Cunha⁵; Vagner B. Costa⁶

¹Mestranda, bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel (Universidade Federal de Pelotas). E-mail: werle.cecilia15@gmail.com ²Mestrando, bolsista CAPES, SPAF, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ³Graduanda em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ⁴Doutoranda bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel. ⁵Professor Dr. Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa) ⁶Professor Dr., PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel.

INTRODUÇÃO

Na Serra do Sudeste a expansão da vitivinicultura tem impulsionado a avaliação de variedades viníferas como a Sangiovese, destacando-se por vinhos de qualidade e pela adaptação a diferentes condições de cultivo. A avaliação sensorial dos vinhos torna-se importante para caracterizar o potencial enológico. O objetivo do estudo foi avaliar as características sensoriais do vinho elaborado com a variedade italiana Sangiovese produzida em Encruzilhada do Sul/RS na safra 2024.

METODOLOGIA

O processo de vinificação foi realizado na Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Após 11 meses do envase, as amostras foram submetidas à análise sensorial na Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Campus Dom Pedrito/RS. Realizadas por um painel composto por 14 degustadores treinados, utilizando o método de Análise Descritiva Quantitativa e uma ficha de avaliação com escala de intensidade de 0 a 9 pontos para cada atributo.

RESULTADOS

A variedade foi capaz de desenvolver características visuais e aromáticas satisfatórias nas condições de cultivo da Serra do Sudeste. Os escores dos atributos equilíbrio e qualidade gustativa, indica boa integração entre acidez, álcool, taninos e compostos aromáticos. A qualidade geral foi de 86,9 pontos, demonstrando avaliação positiva, relacionado aos atributos avaliados, especialmente equilíbrio e qualidade gustativa.

A intensidade aromática indicou adequada expressão da variedade nas condições estudadas. A intensidade de cor obtida demonstra que houve boa extração dos compostos responsáveis pelos atributos visuais do vinho.

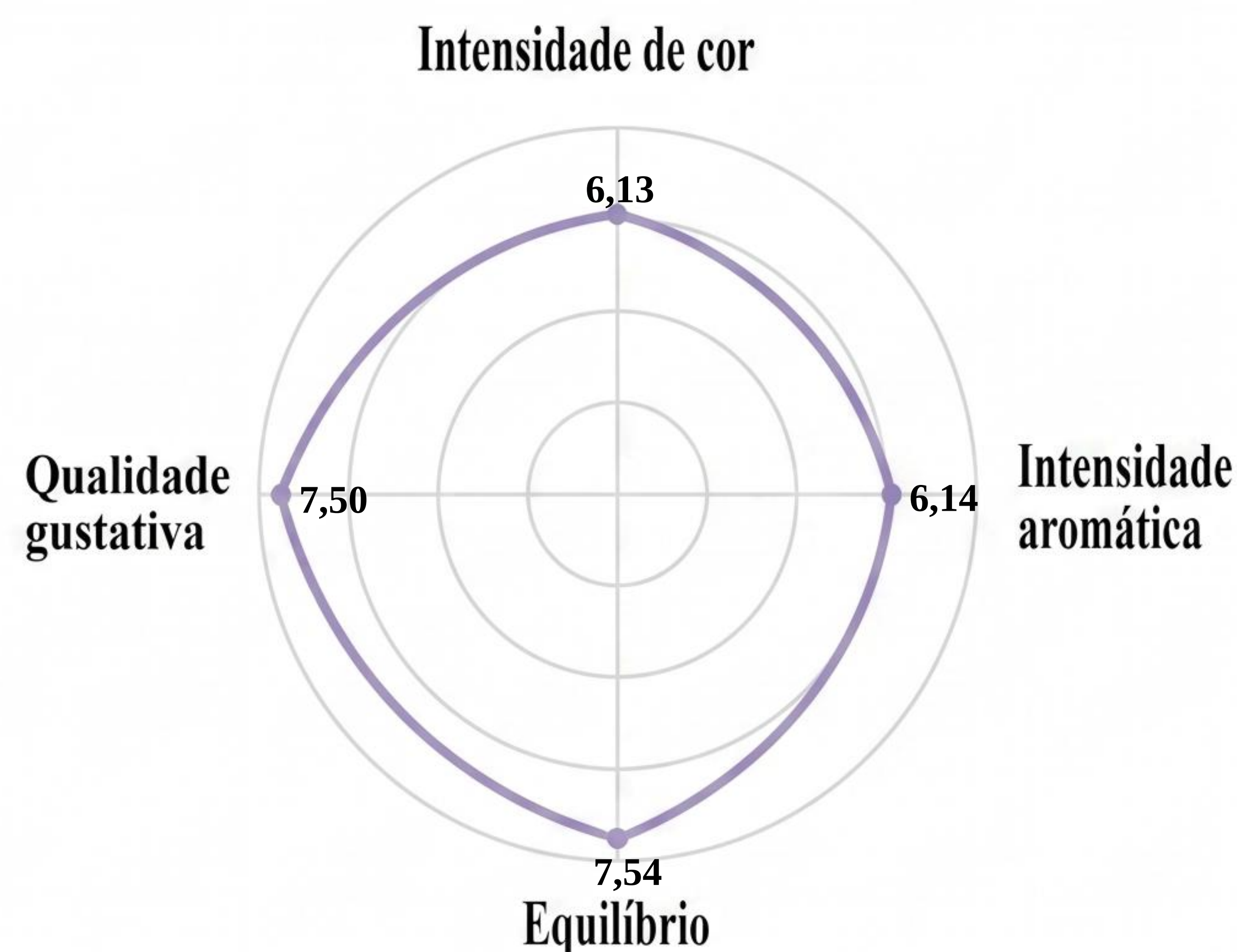
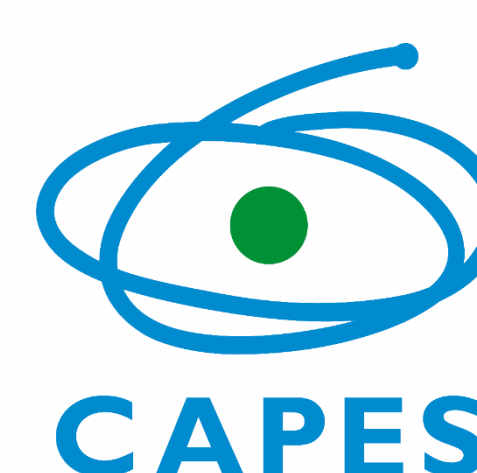


Figura 1: Perfil aromático do vinho da variedade italiana Sangiovese.

CONCLUSÃO

A 'Sangiovese' apresenta potencial para compor o conjunto de variedades destinadas à elaboração de vinhos finos na Serra do Sudeste. No entanto, avaliações em novas safras são necessárias para ampliar o conhecimento sobre o comportamento da variedade e a estabilidade de suas características sensoriais ao longo dos anos.

AGRADECIMENTOS



Código de Financiamento 001



PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com