

Caracterização Enológica de Castas Autóctones da Região do DOURO

Joaquim Guerra

Eduardo Abade

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. MATERIAL E MÉTODOS.....	4
3. INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS	5
3.1 ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - MOSTOS	5
3.2 ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - VINHOS	7
3.3 ANÁLISE SENSORIAL – VINHOS	9
4. CONCLUSÕES	11

ABREVIATURAS

ACP	Análise em Componentes Principais
CEVD	Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro
DRAPN	Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte
IPT	Índice de Polifenóis Totais

Colaboração

Queremos destacar, de entre outras, a contribuição do colega Eng^o Luís Sampaio Arnaldo na Análise Sensorial dos vinhos provenientes das castas em estudo.

1. INTRODUÇÃO

A diversidade do encepamento existente em determinadas regiões de que o Douro é um bom exemplo, exige um bom conhecimento das suas características para que a escolha da casta seja, de facto, um instrumento para a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos.

A tecnologia vinícola, só pode ser bem exercida e racionalmente orientada, quando previamente se tenha feito um estudo das uvas, que para o vinho são a sua matéria prima, as quais, pela sua natureza muito variada, influem de maneira directa na qualidade do produto final -vinho.

No futuro as castas cultivadas poderão continuar a ser as actualmente existentes com uma reabilitação e investigação de variedades “esquecidas” em cada região vitícola, com o objectivo de diversificar e valorizar a produção.

Tem sido preocupação do CEVD o estudo enológico de castas autóctones implantadas em diversos campos experimentais na região de Trás-os-Montes.

Neste âmbito, incluem-se os estudos efectuados na colecção ampelográfica existente na Unidade Experimental Quinta de Sta. Bárbara - Pinhão, de que é exemplo o presente trabalho, que pretende dar mais um contributo para o conhecimento efectivo das potencialidades de algumas das castas já conhecidas e de outras, que embora menos conhecidas, possam ser interessantes do ponto de vista enológico.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Os dados que seguidamente se apresentam, respeitam à análise físico-química de mostos e vinhos e à análise sensorial de vinhos obtidos pelo processo de microvinificação nos últimos 9 anos (1998/2006).

As castas brancas neste estudo são:

CASTAS BRANCAS		
Arinto	Esgana Cão	Pedernã
Bical	Fernão Pires	Rabigato
Boal	Folgazão	Rabigato Moreno
Branco sem Nome	Gouveio	Rabo de Ovelha
Cerceal	Gouveio Estimado	Samarrinho
Códega do Larinho	Gouveio Real	Síria
Dona Branca	Malvasia Fina	Viosinho
Donzelinho Branco	Malvasia Parda	Vital

As castas tintas são:

CASTAS TINTAS		
Alicante Bouschet	Mourisco de Semente	Tinto Cão
Alvarelhão	Periquita	Tinta Carvalha
Bastardo	Rufete Sousão	Touriga Fêmea
Cornifesto	Tinta Amarela	Touriga Franca
Donzelinho Tinto	Tinta da Barca	Tinta Francisca
Malvasia Preta	Tinta Barroca	Touriga Nacional
Mourisco Tinto	Tinta Bastardinha	Tinta Roriz

Os métodos de análise seguidos foram os oficiais. A análise sensorial foi feita com recurso ao preenchimento de uma ficha de prova elaborada pelo CEVD utilizada na caracterização de vinhos resultantes de ensaios.

Para a análise estatística foram utilizadas as **médias dos resultados** obtidos durante os anos em estudo.

Recorremos ao programa SPSS versão 10.0.1, a partir do qual foi possível realizar a Análise de Grupos e a Análise em Componentes Principais (ACP).

3. INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS

Para uma melhor e mais fácil interpretação dos dados referentes às castas em estudo, iremos apresentá-los sequencialmente, começando pela análise físico-química dos mostos, análise físico-química dos vinhos e finalmente pela análise sensorial dos vinhos.

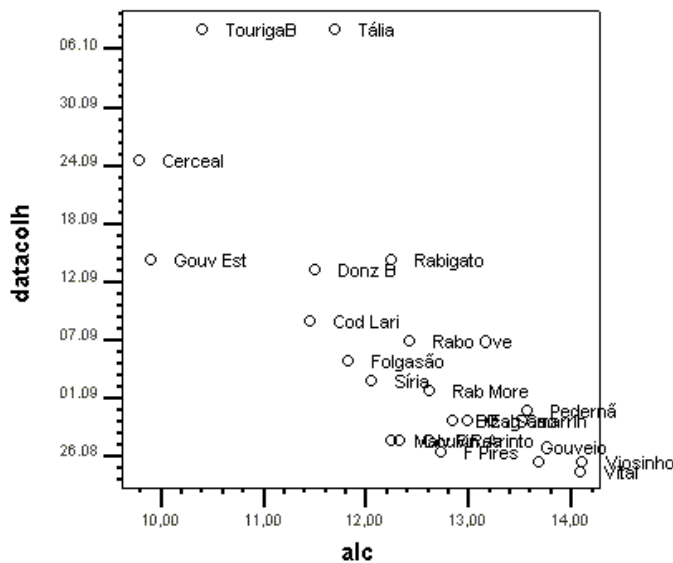
3.1 ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - MOSTOS

3.1.1 BRANCOS

Da análise do Gráfico 1, que nos permite ter a percepção relativamente à precocidade das diferentes castas *versus* álcool provável, destacamos o seguinte:

Mostos Brancos

Gráfico 1



- as castas Gouveio, Viosinho e Vital são as que revelaram maior precocidade, a par dos maiores teores de álcool provável;

- as castas Tália e Touriga Branca são as que se apresentaram como as mais tardias;

Com base na análise ACP obtiveram-se dois gráficos, que mostram a distribuição espacial dos parâmetros enológicos considerados (Gráfico 2) e a sua contribuição para a distribuição espacial das castas em estudo (Gráfico 3).

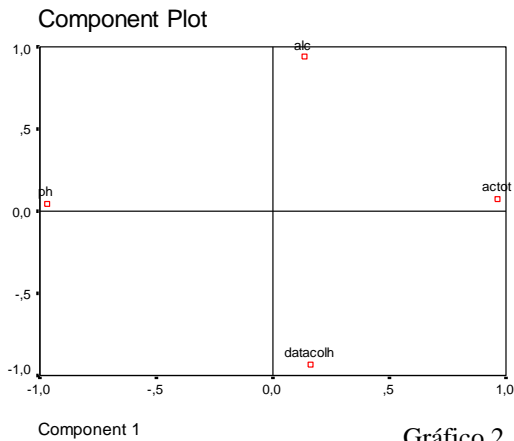


Gráfico 2

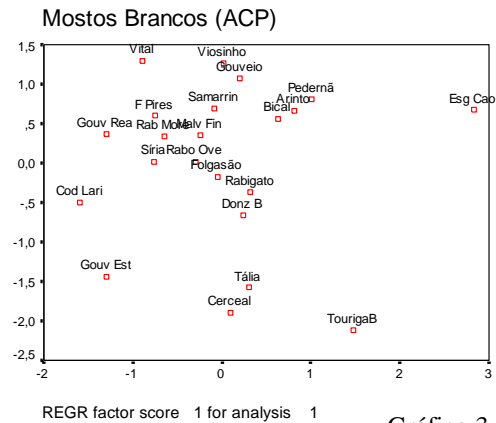
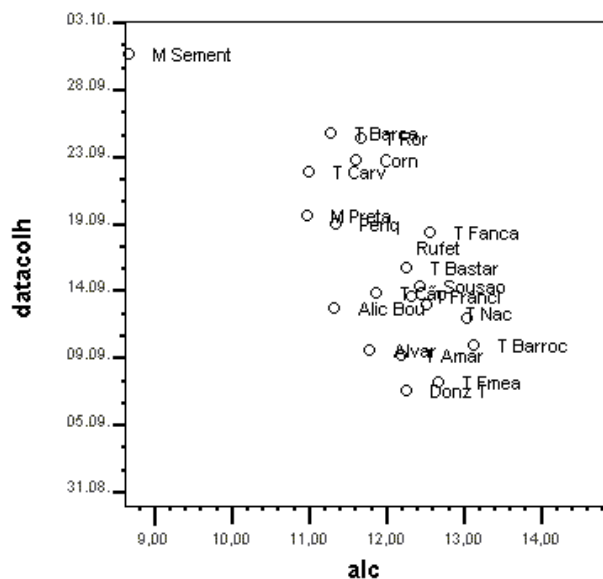


Gráfico 3

Da observação destes gráficos destacamos:

- um grupo composto pelas castas Touriga Branca, Tália, Cerceal e Gouveio Estimado, que tendencialmente se apresentam como as mais tardias a par dos menores teores alcoólicos;
- um outro grupo formado pelas castas Vital, Viosinho e Gouveio, que tendencialmente se apresentam como as mais precoces, a par dos maiores teores de álcool provável;
- as castas Gouveio Estimado, Códega do Larinho e Gouveio Real como as que apresentaram os valores mais baixos de acidez total, em oposição ao Esgana Cão que se revelou como a casta mais ácida;

Gráfico 4



3.1.2 TINTOS

Da análise do Gráfico 4, que nos permite ter a percepção relativamente à precocidade das diferentes castas *versus* álcool provável, destacamos o seguinte:

- a casta Bastardo mostrou teores de álcool provável relativamente elevados, em data precoce, revelando-se como a casta tinta mais temporã;
- contrariamente, a casta Mourisco de Semente mostrou-se como sendo a mais tardia, a par da menor riqueza alcoólica;

Com base na análise ACP obtiveram-se os gráficos 5 e 6.

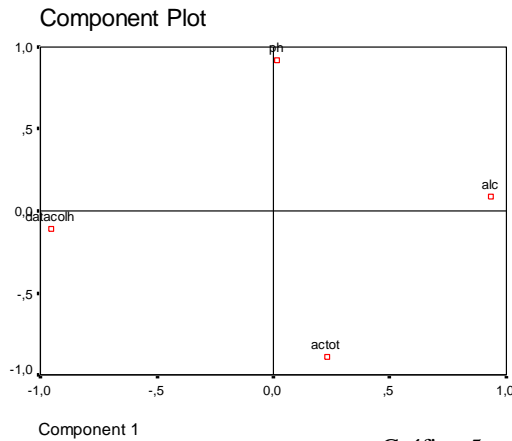


Gráfico 5

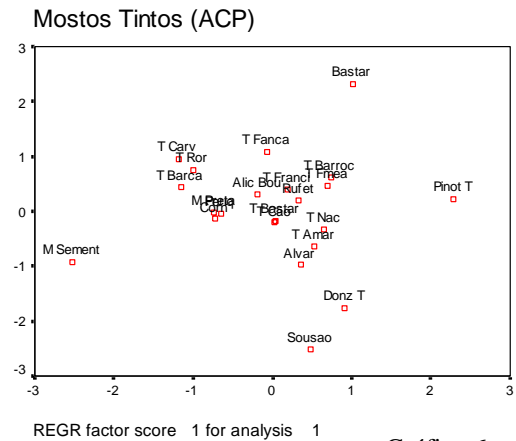


Gráfico 6

Da sua observação destacamos:

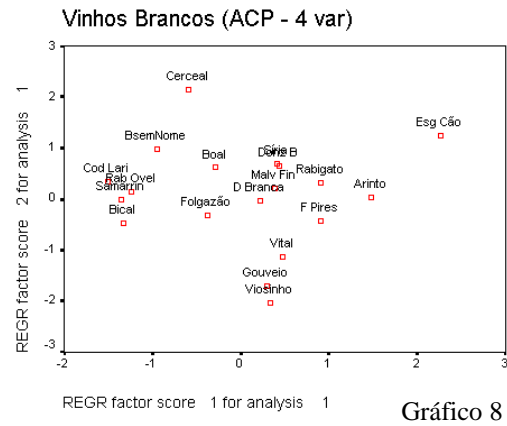
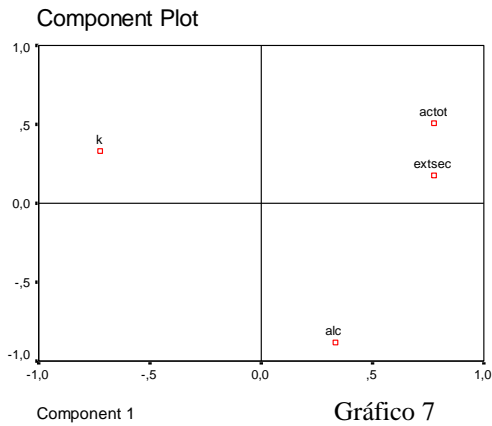
- a casta Mourisco de Semente isolada das restantes, simultaneamente pelo seu menor valor de álcool e ciclo vegetativo longo (data de colheita tardia), o que vem corroborar o acima exposto;
- a casta Bastardo por apresentar simultaneamente uma acidez total baixa e o pH mais elevado;
- ainda, um grupo que engloba a casta Donzelinho Tinto e Sousão com teores de acidez total mais altos, esta última particularmente com o valor mais elevado de acidez total e o pH mais baixo de todas as castas tintas em estudo;

3.2 ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - VINHOS

3.2.1 BRANCOS

Tendo em conta os resultados da análise físico-química dos vinhos brancos obtidos durante o período em análise e recorrendo à ACP, obtivemos uma primeira informação, que nos permitiu à posteriori seleccionar os parâmetros analíticos que melhor contribuiriam para a distribuição espacial dos vinhos.

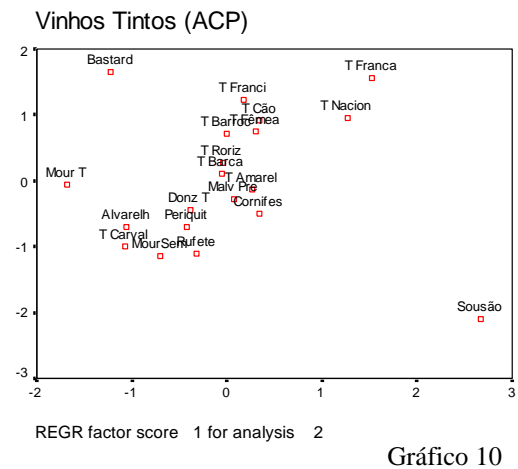
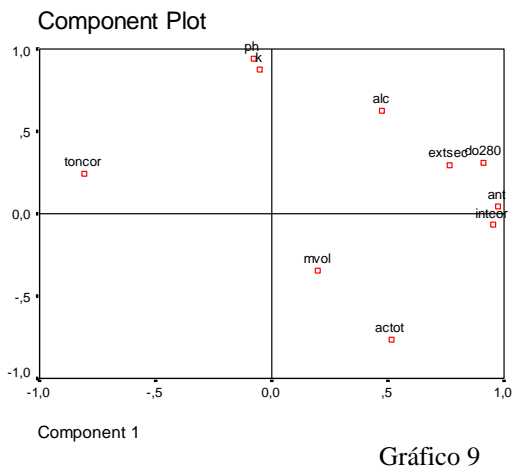
Assim, tendo por base esses parâmetros analíticos (álcool, acidez total, extracto seco e potássio) foi possível obter os Gráficos 7 e 8 que passamos a analisar:



- verifica-se a existência de um grupo que engloba os vinhos das castas com teores alcoólicos mais elevados - Viosinho, Gouveio e Vital;
- a casta Cerceal destaca-se das restantes por apresentar um teor relativamente baixo em álcool;
- encontramos ainda um outro grupo que inclui as castas Esgana Cão, Arinto e Rabigato, por apresentarem conjuntamente os teores mais elevados de acidez total e extracto seco;

3.2.2 TINTOS

Com base igualmente na ACP, foi possível construir os Gráficos 9 e 10, que permitem constatar o seguinte:



- a casta Sousão encontra-se em posição destacada, por apresentar o teor mais elevado de acidez total, a par dos valores mais elevados de antocianinas e intensidade de cor;

- as castas Touriga Nacional e Touriga Franca, formam um grupo, que apresenta teores elevados de intensidade de cor, álcool, antocianinas, extracto seco e índice polifenóis totais (IPT);

- finalmente, as castas Bastardo e Mourisco Tinto, constituem um outro grupo, que apresenta baixos teores de intensidade de cor, extracto e IPT;

3.3 ANÁLISE SENSORIAL – VINHOS

Para além das características físico-químicas, é por todos reconhecida a importância da análise sensorial, imprescindível na apreciação da qualidade final dos vinhos.

Os parâmetros utilizados no tratamento estatístico, foram os seguintes: qualidade de aroma, acidez, corpo e nota final.

3.3.1 BRANCOS

Através da análise em ACP obtivemos os Gráficos 11 e 12, onde podemos constatar que:

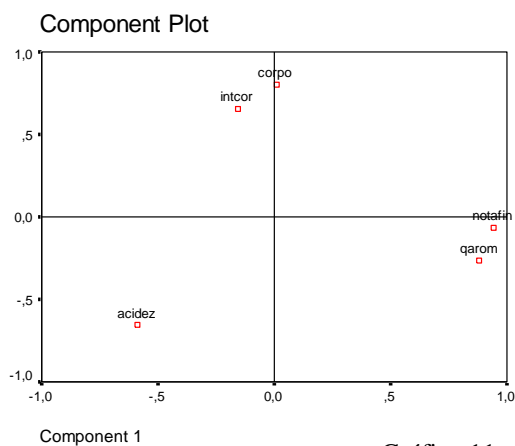


Gráfico 11

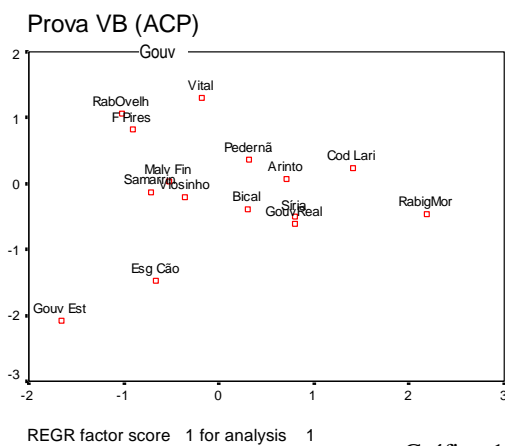


Gráfico 12

- as castas Rabigato Moreno e Codega do Larinho se destacam por apresentarem os valores mais altos na qualidade de aroma;

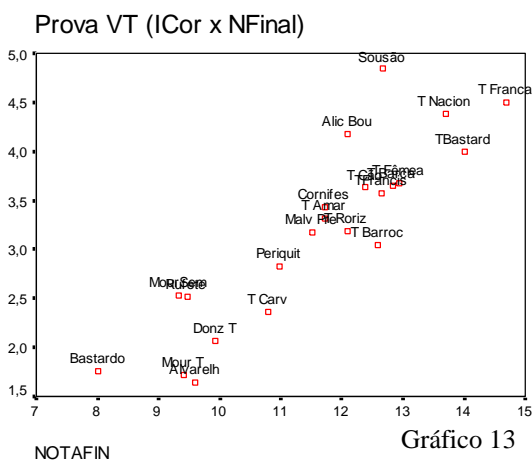
- as castas Gouveio Estimado e Esgana Cão se destacam pelos maiores valores da acidez (de prova);

- as castas Gouveio apresenta valores relativamente mais elevados no parâmetro corpo;

3.3.2 TINTOS

Os parâmetros utilizados no tratamento estatístico, foram os seguintes: intensidade de cor, qualidade de aroma, acidez, corpo e nota final.

De forma a evidenciar a distribuição espacial dos vinhos tintos, apresentamos os Gráficos 13 e 14, com base apenas nos parâmetros nota final, intensidade de cor e qualidade de aroma. Da observação do Gráfico 13 constatamos o seguinte:



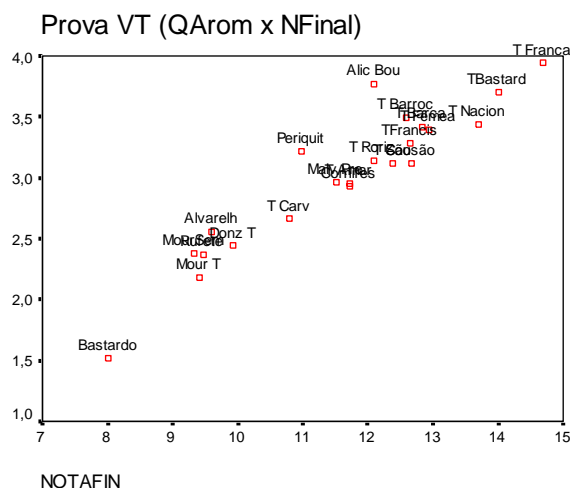
- a casta Sousão destaca-se pelo valor mais elevado da intensidade de cor (de prova);

- as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Bastardinha destacam-se por apresentarem simultaneamente valores elevados na nota final e intensidade de cor;

- contrariamente, o conjunto de castas formado pelo Bastardo, Alvarelhão, Mourisco Tinto, DonzELHO Tinto, Mourisco de

Semente e Tinta Carvalha, apresenta os menores valores de nota final e intensidade de cor;

O Gráfico 14 permite ainda visualizar um grupo mais alargado de castas onde se incluem a Touriga Franca, Tinta Bastardinha, Touriga Nacional, Touriga Fêmea, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Alicante Bouschet, Tinta Francisca, Tinta Amarela e Malvasia Preta, que para além de uma nota final relativamente alta, apresentam ainda uma qualidade de aroma igualmente boa.



4. CONCLUSÕES

Tendo em conta as condições experimentais do presente estudo, onde se incluem entre outras, as características edafo-climáticas específicas do Campo Ampelográfico da Quinta de Santa Bárbara – Pinhão, importa realçar alguns aspectos que consideramos mais relevantes:

Maturação

- nas castas brancas o Gouveio, Viosinho e Vital apresentaram-se como as mais precoces, contrariamente à Tália e Touriga Branca, que revelaram ser as mais tardias;
- nas tintas, o Bastardo revelou-se muito precoce, aparecendo no extremo oposto, o Mourisco de Semente como a mais tardia;

Grau álcool

- o Viosinho, Gouveio e Vital foram as castas brancas cujos vinhos apresentaram valores mais elevados, contrariamente ao Gouveio Estimado e Cerceal, com teores de álcool relativamente baixos;
- os vinhos das castas Tinta Barroca, Touriga Fêmea, Touriga Franca e Touriga Nacional apresentaram os valores mais elevados de álcool e, no outro extremo, o Mourisco de Semente e a Malvasia Preta apresentaram os menores valores;

Acidez total

- as castas brancas Esgana Cão, Rabigato e Arinto apresentaram vinhos mais ácidos, enquanto que os da Códega do Larinho, Gouveio Real e Rabigato Moreno revelaram menor acidez;
- o vinho da casta Sousão foi o mais ácido, enquanto que os do Bastardo, Tinta Francisca e Touriga Franca, foram os de menor acidez;

Cor e polifenóis totais

- os vinhos das castas Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet apresentaram os valores mais elevados, contrariamente ao Bastardo e Mourisco Tinto que mostraram os valores mais baixos;

Análise Sensorial

- as castas brancas Rabigato Moreno e Códega do Larinho obtiveram as melhores classificações;
- nas castas tintas a Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Bastardinha, obtiveram as melhores classificações;

- as castas Touriga Fêmea, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Alicante Bouschet, Tinta Amarela e Tinta Francisca, apresentaram ainda uma boa relação nota final *versus* qualidade de aroma;

Uma boa classificação na análise sensorial, associada a teores elevados em cor, polifenóis totais e ainda a valores de álcool e extracto igualmente elevados, são factores essenciais a um bom potencial de envelhecimento dos vinhos, sendo disso bons exemplos, os vinhos provenientes das castas Touriga Nacional e Touriga Franca.

Observação:

Refira-se que no caso concreto das castas Rabigato Moreno e Tinta Bastardinha, os valores aqui apresentados apenas reportam a um ano de ensaios. Verifica-se que apresentaram um bom potencial qualitativo, pelo que será importante dar continuidade ao estudo destas castas, de forma a confirmar estes primeiros resultados, que se revelaram bastante promissores.

Novembro 2008