

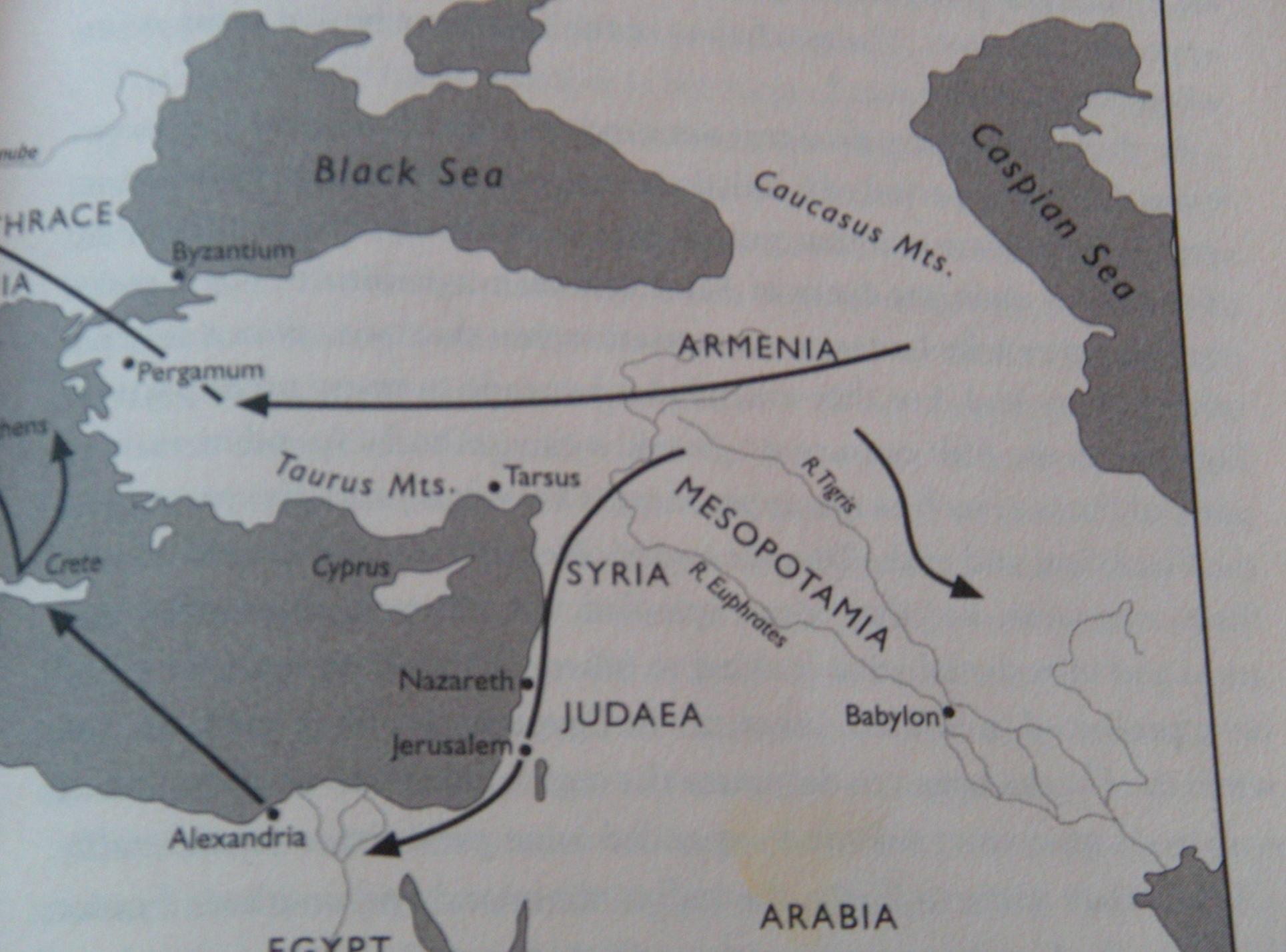
VINHO E SAÚDE

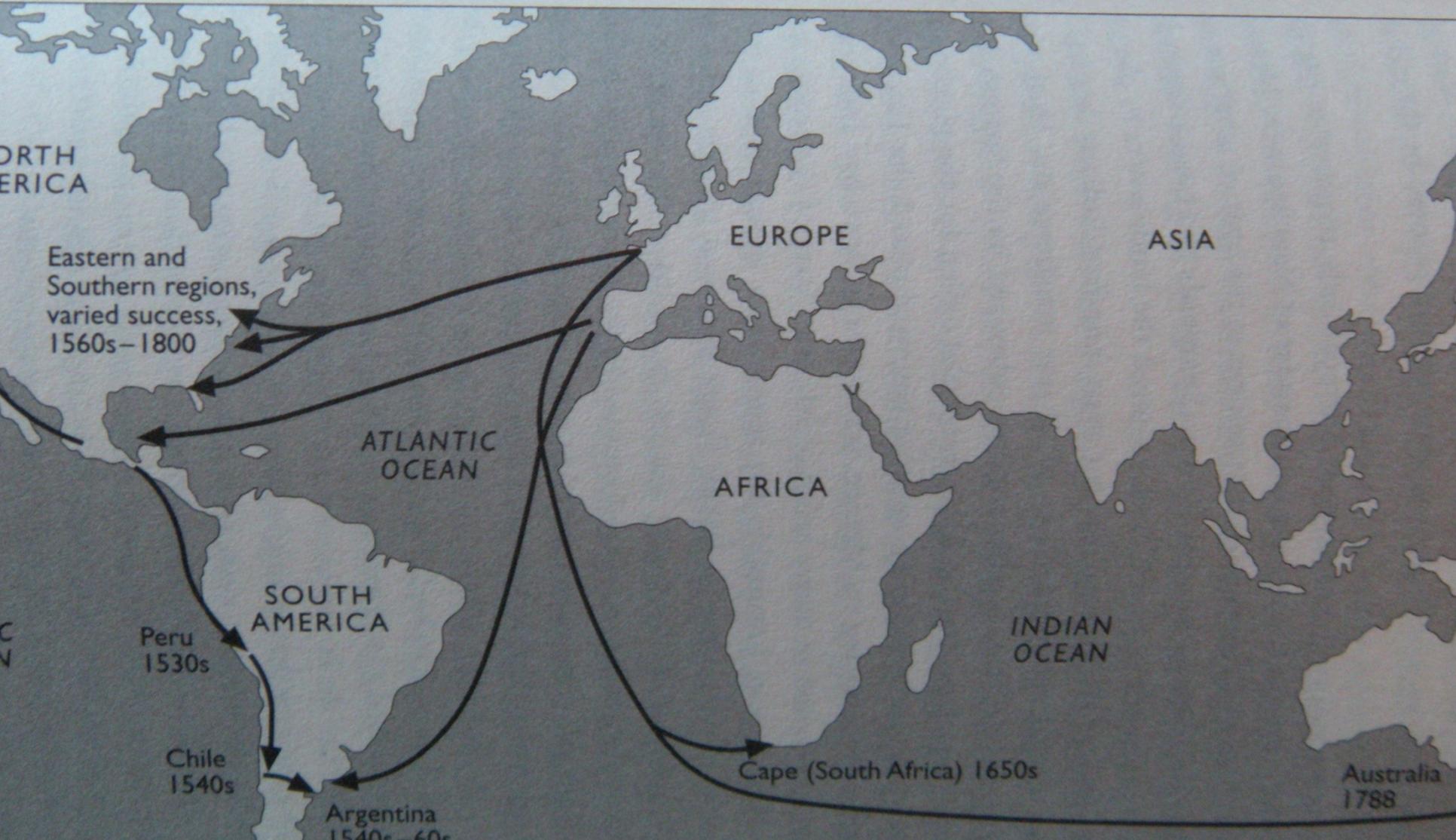
ALGUNS FATORES QUE INDICAM QUALIDADE EM VINHOS

Carlos Eugenio Daudt, PhD

Prof.Tit., Depto Tecnologia e Ciência dos Alimentos,
CCR, UFSM

cedaudt@smail.ufsm.br
cedaudt





QUALIDADE:

-REPUTAÇÃO – TRADIÇÃO – PREÇO – PRODUTOR – ORIGEM

IMPORTANTE: QUALIDADE SENSORIAL DO VINHO NO COPO

CONHECEDOR:HABILIDADE E APRECIÇÃO ESTÉTICA

IGNORAR ESNOBES, PREÇOS,RÓTULOS, PROPAGANDA

A Definição de Qualidade em Vinhos

- ◆ É “qualidade” ou seria “preferência”?
- ◆ Pode qualidade ser definida adequadamente?
- ◆ Qualidade depende:
- ◆ Preferência - Percepção
- ◆ Experiência - Expectativa cedaudt

Objetivos na Busca da Qualidade

- ◆ Existe um vinho ideal
- ◆ Existe um conceito nas características deste vinho: qualidade é determinada pela proximidade deste ideal
- ◆ Tipicidade regional: o julgamento deve ser realizado por um painel de degustadores nomeado pelo governo???? cedaudt

PRINCÍPIOS

A – PRAZER

VINHO ORDINÁRIO(COMUM)XGRANDE VINHO. DIFERENÇA?

EXPERIÊNCIA, HERANÇAS CULTURAIS, FAMILIARES E

COSTUMES RELIGIOSOS XPREFERÊNCIAS OU AVERSÕES

DIFERENÇAS:EXPERIÊNCIA-Nº DE VINHOS-SIMILARIDADE ETC.

SÓ ESNOBES DO VINHO CONDENAM A “PRIORI” NOVOS VINHOS-

REGIÕES –PRODUTORES ETC.

CONCORDAMOS QUE JULGAMENTO ADEQUADO DE UM OBJETO
ESTÉTICO COMO UM VINHO FINO PODE SER FEITO SOMENTE
COM EXPERIÊNCIA ACUMULADA ANTERIORMENTE?
ESTÉTICA>>>>SUBJETIVIDADE ENTÃO INDIVIDUAL

B – COMPLEXIDADE

GRANDE VINHO VAI ALÉM DE PRAZER

APARÊNCIA,COR,ODOR, GOSTO E TEXTURA=BALANCEADO

ALÉM TAMBÉM:SINERGIA DOS COMPONENTES

SEM PALAVRAS PERANTE A COMPLEXIDADE DOS SENTIDOS

VINHO SIMPLES:QUALQUER PALAVRA PARECE SERVIR

COMPLEXIDADE + PRAZER = GRANDE VINHO INESQUECÍVEL

Multiplicando Flavores: COMPLEXIDADE

- Final Fermentação
Hipótese: 4 alcoois=
• EtOH e 3 Amilicos
• Oxida para aldeidos e
ácidos carboxílicos:12
• 4 AOH + 4 AC:16
• Total:28 produtos

cedaudt

- Aldeido + Alcoois:
• 16 Hemiacetais
• 64 Acetais
TOTAL: 108 compostos
• **COMPLEXIDADE**
• E se oxidasse para 4
• Carboxílicos?

cedaudt

C – TIPO DE CONSUMIDORES

1 – NÃO INTERESSADO NA ESTÉTICA MAS ACOMPANHAR REFEIÇÕES BASEADO EM CERTA –POUCA- EXPERIÊNCIA

2 – BEBEDORES QUE APRECIAM

3 – JUIZES PROFISSIONAIS

SENTIDOS:

IMPORTANTE NA APRECIÇÃO DE UM VINHO:

VISTA-OLFATO-GOSTO-TATO-DOR-TEMPERATURA

RELAÇÃO AÇÚCAR/ÁCIDO E SEPARAÇÃO

AROMA

TEM DA UVA QUE PODE SER OU NÃO DETECTADO

DETECTADO:LABRUSCAS-MOSCATOS-GEWÜRZTRAMINER

S.BLANC-SEMILLON-CAB SAUVIGNON ETC

NÃO DETECTADO MAS FÁCIL RECONHECIMENTO:MERLOT-PINOT NOIR-SHIRAZ-RIESLING ETC

CHAMADO PRIMÁRIOS

BOUQUET

TEM DA FERMENTAÇÃO-ENVELHECIMENTO-PROCESSAMENTO:
AROMAS SECUNDÁRIOS

ARMAZENAGEM: 27° C X 10° C

MADEIRA>>>VANILINA /BAUNILHA

MITOS-VERDADES

- JUIZES DE VINHO JÁ NASCEM ASSIM
- SOMENTE EXPERTS PODEM APRECIAR UM BOM VINHO
- OS CÉUS PROTEGEM DETERMINADOS VINHEDOS, PRODUTORES
- PEQUENAS CANTINAS PRODUZEM VINHOS MELHORES
- VINHOS DE UM TERROIR SÃO IPSO FACTO MELHORES

MITOS-VERDADES

- VINHOS MELHORAM COM O TEMPO EM GARRAFAS
- VINHOS SEMPRE MELHORAM QUANDO DEIXADOS ABERTOS
- VINHOS CAROS SÃO SEMPRE MELHORES
- CERTOS TIPOS DE VINHOS X CERTOS ALIMENTOS
- CERTAS PONTUAÇÕES SÃO SEMPRE MELHORES GUIAS

LÁGRIMAS NO COPO DE VINHO
LÁGRIMAS EM DESTILADOS
EFEITO GIBBS-MARANGONI
ETANOL OU GLICEROL?

Paradoxo Francês

Paradoxo Francês

Paradoxo francês

Grandes consumidores de comidas calóricas, os franceses têm uma das mais baixas taxas de mortes por problemas do coração. Uma das razões, descobriram os cientistas, é o consumo elevado de vinho. A tabela compara três países

PAÍS	TAXA DE MORTALIDADE POR DOENÇAS DO CORAÇÃO (POR 100 000 HABITANTES)	CONSUMO PER CAPITA DE VINHO POR ANO (EM LITROS)
França	47	57
Espanha	65	34
Estados Unidos	118	7,5

Fontes: Organização Mundial de Saúde e Office International de la Vigne et du Vin

Paradoxo Francês

O CONSUMO DE VINHO E A INCIDÊNCIA DE DOENÇAS

Taxa de mortalidade por:
Problemas hepáticos
Distúrbios cardiovasculares
Câncer de mama

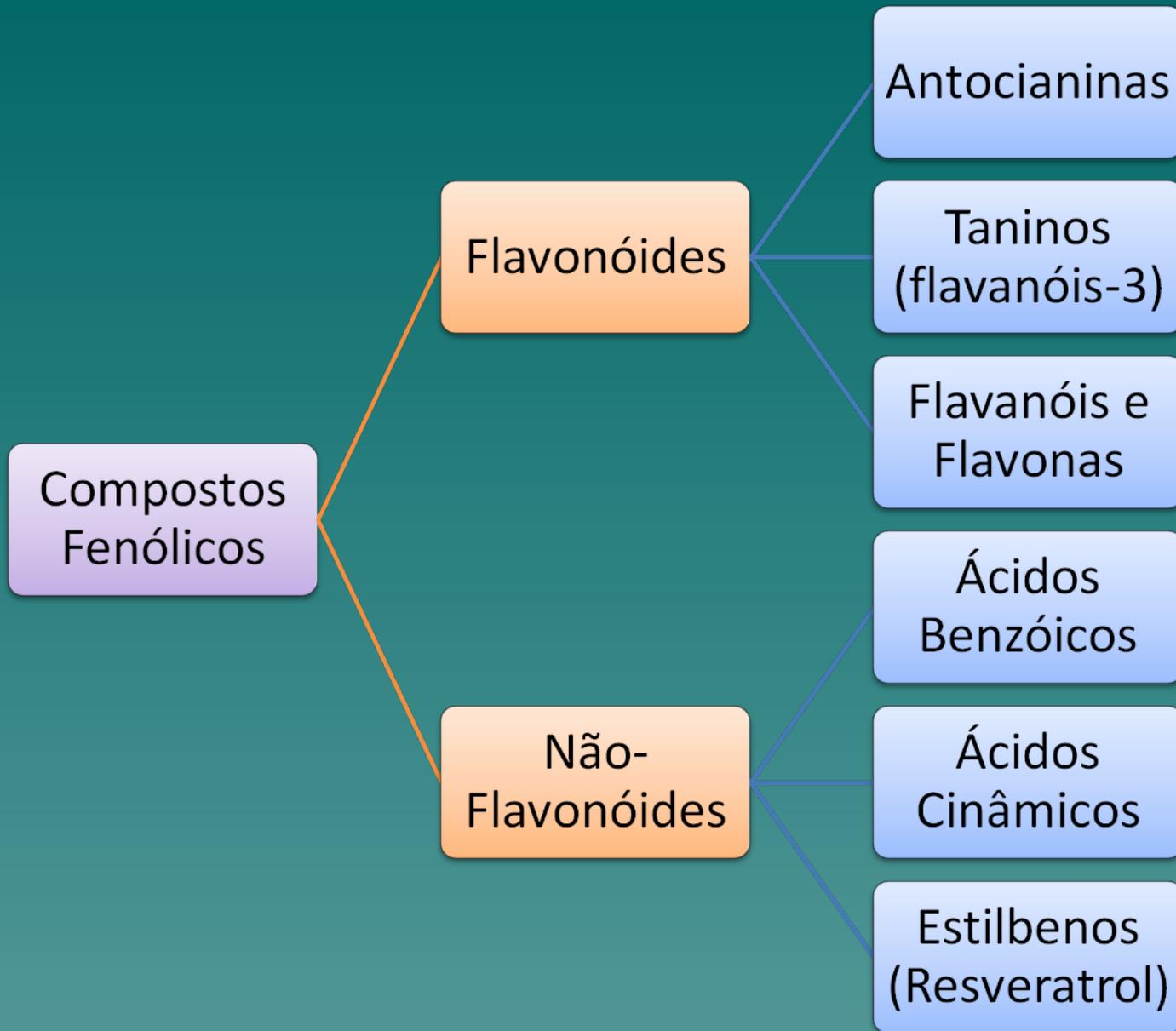


Dieta Mediterrânea

Pirâmide nutricional da dieta mediterrânea



Fonte: Oldways Preservation & Exchange Trust



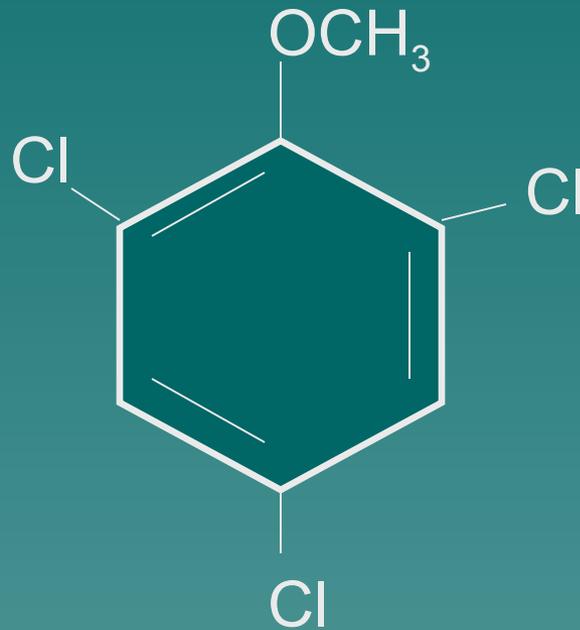
Polimerização



Formação de Acetaldeído



2,4,6-Trichloroanisol



IMPORTANTE:
QUALIDADE SENSORIAL
DO VINHO NO COPO

CONHECEDOR:HABILIDADE E
APRECIÇÃO ESTÉTICA

IGNORAR ESNOBES, PREÇOS,
RÓTULOS, PROPAGANDA

