

DEGUSTAÇÃO TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Raiana Clara Farias

Vanessa da Cruz de Oliveira

Emyr Hiago Bellaver

Débora Fernandes Pinheiro

Resumo

A uva (*Vitis vinifera* L.) é uma importante fonte de compostos bioativos, como polifenóis, flavonoides e resveratrol, substâncias associadas a efeitos antioxidantes e benefícios à saúde. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar as propriedades sensoriais e físico-químicas de um vinho tinto por meio de uma atividade prática realizada na disciplina de Alimentos Funcionais e Suplementos Alimentares do curso de Biomedicina. Trata-se de um relato de experiência desenvolvido em laboratório, no qual foram realizadas análises da escala Brix, avaliação visual, olfativa e gustativa da bebida. Foram observadas características relacionadas à aparência, aroma e sabor do vinho, possibilitando a identificação de atributos sensoriais importantes para a caracterização da bebida e para a compreensão de sua qualidade. A atividade também contemplou o reconhecimento de aromas e a discussão sobre diferentes variedades de uvas utilizadas na produção de vinhos e sucos. A experiência permitiu relacionar conhecimentos teóricos e práticos, contribuindo para a compreensão dos métodos de análise sensorial e físico-química, bem como para o desenvolvimento da percepção sensorial e da capacidade crítica dos acadêmicos.

Palavras-chave: vinho tinto; análise sensorial; compostos bioativos; uva.

1 INTRODUÇÃO

A uva (*Vitis vinifera* L.) é uma das frutas mais populares em todo o mundo. Ela contém diversos compostos bioativos, e possui uma variedade de benefícios para a saúde, como efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios, moduladores da microbiota intestinal, anticancerígenos e cardioprotetores. A uva é consumida como fruta fresca e também utilizada como matéria-prima para a produção de diversos produtos, como vinho, suco de uva e passas. Além disso, os subprodutos da uva, como o bagaço e a semente, têm muitas aplicações na indústria alimentícia (Zhou et al., 2022).

Os compostos fenólicos do vinho, frequentemente conhecidos como polifenóis, são um grupo diverso de compostos bioativos secundários derivados das uvas. Eles desempenham um papel crucial na definição das características sensoriais e funcionais. Os benefícios para a saúde dos compostos fenólicos do vinho, particularmente suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, também são discutidos em relação à prevenção de doenças cardiovasculares, cânceres e doenças neurodegenerativas (El Rayess et al., 2024). O consumo de vinho é frequentemente parte da dieta humana, especialmente em países tradicionalmente produtores de vinho, e geralmente é consumido como parte de uma refeição. O vinho deve ser consumido em quantidades limitadas, pois o consumo moderado de vinho é geralmente percebido como benéfico para a saúde (Ilak et al., 2025).

A importância da avaliação organoléptica e da análise sensorial do vinho desempenha um papel crucial na sua produção. As características organolépticas de um vinho podem ser influenciadas por diversos fatores, incluindo a variedade da uva, a região vitivinícola, as condições de colheita, o tipo de solo e as práticas de vinificação. Esses estudos vão além do âmbito da degustação de vinhos. A grande importância da análise sensorial é demonstrada pela multiplicidade de normas emitidas pela Organização Internacional de Normalização (ISO) nesta área (Ligas; Yorgos, 2024).

Além da compreensão teórica sobre os compostos bioativos presentes na uva e suas propriedades, a realização de uma aula prática de análise

sensorial de vinhos possibilita a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula, permitindo a identificação e avaliação das características de aroma, sabor, cor e aceitação da bebida. Essa experiência contribui para o desenvolvimento da percepção sensorial e para uma melhor compreensão da relação entre a composição do produto e a sua qualidade percebida.

2 DESENVOLVIMENTO

Este estudo se classifica como um relato de experiência, ocorrido no laboratório de técnica e dietética, na disciplina de alimentos funcionais e suplementos alimentares, do curso de biomedicina, no primeiro semestre de 2026. O estudo teve como objetivo analisar as propriedades organolépticas do vinho tinto, tais como suas propriedades sensoriais e físico-químicas.

Os materiais utilizados foram o vinho tinto, refratômetro óptico, taça e pipeta. A primeira etapa consistiu na análise da escala BRIX utilizando o refratômetro, onde duas gotas do vinho foram colocadas no aparelho e então observado sua medição na escala. O resultado da medição foi de 4,5° graus Brix. A seguir foi realizada a análise visual do vinho, ao colocá-lo na taça foi possível observar sua cor vermelho-acastanhado, translucidez e corpo. Após, foi feita a análise olfativa, que ao sentir com atenção o aroma do vinho foi possível perceber um aroma persistente com notas de cravo, frutas vermelhas, álcool e baunilha. E por último, foi analisado seu sabor. É necessário sentir o vinho na boca para poder perceber seus sabores, exigindo atenção. Para o vinho tinto analisado foi percebido os seguintes sabores: ácido, adstringente e amargo. Após as análises, os resultados foram anotados e discutidos com os colegas.

Durante a prática também foi abordado as diferenças entre as variedades de uvas utilizadas na produção de vinhos e sucos. As uvas finas (*Vitis vinifera*) são amplamente utilizadas na elaboração de vinhos de maior qualidade, enquanto as uvas americanas (*Vitis labrusca*) são frequentemente empregadas na produção de sucos e vinhos de mesa. Além disso, a

coloração do vinho pode variar de acordo com o tipo de uva e o processo de produção, sendo que os vinhos tintos geralmente apresentam maior concentração de taninos, responsáveis pela sensação de adstringência percebida durante a degustação.

Além da análise sensorial do vinho, outra atividade realizada consistiu no reconhecimento de aromas por meio de pequenos frascos disponibilizados pela professora. Os acadêmicos foram estimulados a sentir e descrever os odores presentes nas amostras, identificando os aromas como notas amadeiradas, pimenta, amêndoas e outros compostos aromáticos. Essa atividade permitiu compreender a importância do olfato na análise sensorial, pois os aromas exercem grande influência na percepção da qualidade e na aceitação do vinho pelo consumidor.

Os conceitos relacionados às análises físico-químicas aplicadas aos vinhos são fundamentais para garantir a qualidade, estabilidade e segurança do produto. Entre os principais parâmetros discutidos destacam-se o pH, a acidez titulável, os sólidos solúveis totais (BRIX) e o teor alcoólico. O pH e a acidez influenciam diretamente o sabor e a conservação da bebida, enquanto os sólidos solúveis totais estão relacionados à quantidade de açúcares presentes na uva e ao processo de fermentação (Gambuti et al., 2022).

A análise físico-química complementa a análise sensorial, fornecendo informações objetivas sobre a composição do vinho e auxiliando no controle de qualidade durante sua produção. Dessa forma, a associação entre ambas as metodologias permite uma avaliação mais completa da bebida, contribuindo para a padronização e a manutenção de suas características (Ofoedu et al., 2022).

Os compostos bioativos presentes no vinho, especialmente os polifenóis, flavonoides e o resveratrol, possuem ação antioxidante que auxiliam na neutralização dos radicais livres e contribuem com a proteção celular. Quando consumido de forma moderada, o vinho pode estar associado a

benefícios cardiovasculares devido à presença desses compostos (Buljeta et al., 2023).

3 CONCLUSÃO

A experiência prática permitiu aos acadêmicos relacionarem os conhecimentos teóricos com a prática laboratorial, favorecendo a compreensão dos métodos de avaliação sensorial e físico-química utilizados na área de alimentos e bebidas. Além disso, a atividade contribuiu para o desenvolvimento da percepção sensorial, da capacidade de observação e da interpretação crítica dos resultados obtidos, fortalecendo a formação acadêmica dos estudantes.

REFERÊNCIAS

- BULJETA, Ivana et al., Beneficial Effects of Red Wine Polyphenols on Human Health: Comprehensive Review. *Current Issues in Molecular Biology*, V.45, n.2, p.782-798, 2023.
- GAMBUTI, A. et al., How the Management of pH during Winemaking Affects Acetaldehyde, Polymeric Pigments and Color Evolution of Red Wine. *Applied Sciences*, V.12, n.5, p.25-55, 2022.
- ILAK Peršurić et al., Relationship Between Health Benefit Perception Moderate Wine Consumption, Wine Label and Healthy Behaviour. *Foods*, V.14, n.11, p.19-37, 2025.
- EL RAYESS, Youssef et al., Wine Phenolic Compounds: Chemistry, Functionality and Health Benefits. *Antioxidants*, V.13, n.11, p.13-22, 2024.
- LIGAS, Ioannis; YORGOS Kotseridis. Introducing a Standardized Sensory Analysis Method for Wine: A Methodology for the Recruitment, Selection, Training, and Monitoring of Assessors—Implementation on the Greek Variety "Agiorgitiko". *Beverages*, V.10, n.3, p.1-63, 2024.
- OFOEDU, Chigozie E. et al. Comparative evaluation of physicochemical, antioxidant, and sensory properties of Red Wine as markers of its quality and authenticity. *International Journal of Food Science*, V.20, n.22, p.1-17, 2022.

ZHOU, Dan-Dan et al., Bioactive Compounds, Health Benefits and Food Applications of Grape. Foods, V.11, n.18, p.27-55, 2022.

Sobre o(s) autor(es)

Raiana Clara Farias, Acadêmica de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). raianafarias514@gmail.com

Vanessa da Cruz de Oliveira, Acadêmica de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). vanessacruzoliveira513@gmail.com

Emyr Hiago Bellaver, Professor do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). biomedicina@uniarp.edu.br

Débora Fernandes Pinheiro, Professora do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). debora.fernandes@uniarp.edu.br