

TREINAMENTO SENSORIAL APLICADO À AVALIAÇÃO DE VINHOS

Alice Lazzari Turmina

Bianca Almeida Cracco

Gustavo Granemann Piola

Isabela Spagnolo dos Santos

Isadora Schmidt Schuh

Emyr Hiago Bellaver

Débora Fernandes Pinheiro

Resumo

O presente artigo descreve uma atividade teórico-prática de análise sensorial e físico-química de vinhos realizada nas dependências da UNIARP, com o objetivo de proporcionar aos acadêmicos conhecimentos relacionados à avaliação das características organolépticas da bebida. Durante a prática, foram desenvolvidas análises visuais, olfativas, gustativas e químicas, incluindo avaliação da coloração, aroma, acidez, taninos, doçura e determinação do grau Brix por meio de refratômetro. Também foi realizada uma atividade de estímulo olfativo, visando o desenvolvimento da memória sensorial dos participantes. A experiência permitiu correlacionar conceitos teóricos com a prática, contribuindo para a compreensão da complexidade sensorial dos vinhos e para o desenvolvimento de habilidades relacionadas à análise descritiva e interpretação das características sensoriais da bebida.

Palavras-chave: Análise sensorial. Vinho. Escala Brix. Caixa de aromas. Percepção gustativa.

1 INTRODUÇÃO

O vinho está entre as bebidas alcoólicas mais consumidas no mundo, com consumo global estimado em aproximadamente 20,8 bilhões de litros em 2025, segundo dados da *International Organisation of Vine and Wine* (OIV).

Sua composição química é complexa, sendo formada por compostos fenólicos, açúcares, ácidos orgânicos, álcool, minerais e substâncias voláteis responsáveis pelas características sensoriais da bebida. A interação entre esses componentes determina atributos como cor, aroma, sabor, corpo e equilíbrio, influenciando diretamente sua qualidade e aceitação pelos consumidores (Wang et al., 2026).

A análise sensorial constitui uma das principais ferramentas utilizadas na avaliação da qualidade dos vinhos, pois permite caracterizar os atributos organolépticos da bebida por meio da percepção visual, olfativa e gustativa (Embrapa, 2022). Durante a degustação são avaliadas características como coloração, limpidez, intensidade aromática, acidez, doçura, teor alcoólico, taninos, corpo e persistência do sabor, parâmetros fundamentais para a caracterização do perfil sensorial e da qualidade enológica do produto (Wang et al., 2026).

A qualidade sensorial do vinho está diretamente relacionada ao potencial enológico das uvas, que é influenciado por fatores como cultivar, condições climáticas, solo, manejo do vinhedo e processo de vinificação (Embrapa, 2022). Dessa forma, as características desenvolvidas durante o cultivo e a elaboração da bebida refletem-se nos atributos percebidos durante a degustação, tornando a análise sensorial uma importante ferramenta para interpretar a relação entre a composição química do vinho e sua qualidade final (Moraes et al., 2021).

Nesse contexto, a realização de atividades práticas de análise sensorial constitui uma estratégia relevante para aproximar os acadêmicos dos métodos empregados na avaliação da qualidade de alimentos e bebidas, permitindo integrar conhecimentos teóricos sobre composição química, percepção sensorial e controle de qualidade com a prática laboratorial. Assim, o presente trabalho teve como objetivo relatar uma experiência de análise sensorial e avaliação físico-química de vinhos desenvolvida durante uma aula prática, evidenciando sua contribuição para o processo de ensino-aprendizagem.

2 DESENVOLVIMENTO

A prática de análises físico-químicas e sensoriais do vinho foi realizada nas dependências da UNIARP proporcionando aos acadêmicos uma experiência teórico-prática voltada à avaliação das características organolépticas do vinho. Inicialmente, foram apresentadas orientações sobre a forma correta de servir a bebida, bem como a utilização adequada da taça, considerando fatores que influenciam diretamente a percepção sensorial, conforme ilustrado na Figura 1.

Figura 1. Utilização da taça.



Fonte: Arquivos dos autores, 2026.

A segunda etapa da análise constituiu na avaliação dos aspectos físicos, através da visualização da coloração, intensidade da mesma e a limpidez. Durante essa análise, discutiu-se que a tonalidade do vinho pode fornecer informações relacionadas ao tipo de uva utilizada, tempo de envelhecimento, oxidação e características do processo de vinificação.

Figura 2. Análise visual do vinho



Fonte: Arquivos dos autores, 2026.

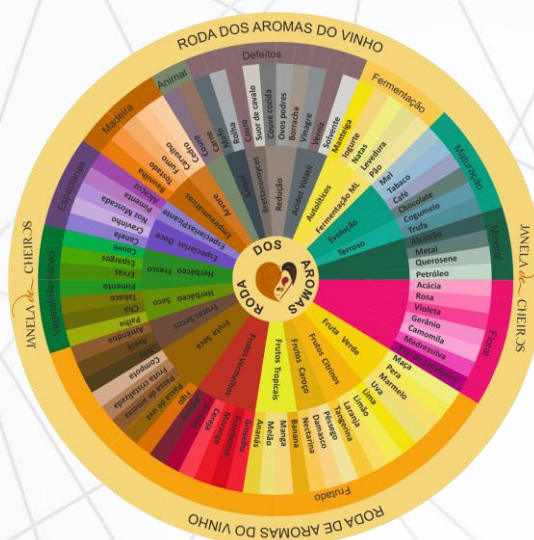
Posteriormente, iniciou-se a análise olfativa. Os alunos foram orientados a realizar movimentos circulares com a taça a fim de promover maior oxigenação do vinho e volatilização dos compostos aromáticos, facilitando a percepção dos diferentes aromas presentes. Esse processo é realizado após cinco minutos de decantação, tempo recomendado para aguardar até que haja melhor liberação dos aromas e equilíbrio das características sensoriais.

Na sequência, foi realizada a análise química por meio da utilização do refratômetro para determinação do grau Brix, parâmetro relacionado à concentração de açúcares solúveis presentes no vinho. A atividade possibilitou a compreensão entre teor de açúcares, o processo fermentativo, qualidade e potencial teor alcoólico da bebida.

Durante a etapa gustativa, foram avaliados atributos como acidez, taninos, doçura, corpo, equilíbrio e persistência do sabor. A degustação permitiu identificar diferentes notas sensoriais presentes no vinho, correlacionando-se com os conhecimentos teóricos discutidos ao longo da atividade. Além disso, foram abordados conceitos relacionados à harmonização entre vinhos e alimentos, evidenciando como determinadas combinações podem intensificar ou suavizar características sensoriais específicas.

Ao final da prática, foi realizada uma atividade de estímulo olfativo utilizando uma caixa de aromas contendo diferentes essências associadas às notas aromáticas encontradas em vinhos. Os alunos buscaram identificar os aromas individualmente, contribuindo para o desenvolvimento da memória olfativa e do reconhecimento sensorial. Posteriormente, os aromas foram revelados e discutidos de forma coletiva, promovendo maior compreensão sobre a complexidade aromática dos vinhos. Conforme ilustrado na Figura 3.

Figura 3. Roda de Aromas do Vinho



Fonte: Imagens Google, 2026.

3 CONCLUSÃO

A experiência demonstrou o valor de uma análise sensorial estruturada de forma sistemática e fundamentada, o que contribuiu com a alfabetização sensorial dos participantes, capacitando-os a transcender a apreciação hedônica e partir para uma descrição mais objetiva, o que se caracteriza como essencial para realização de análises sensoriais confiáveis. Ao longo da prática os três eixos principais de avaliação sensorial: físico, olfativo e gustativo, permitiram parametrizar e nomear atributos percebidos, a partir de aspectos técnicos destacados e suportes instrumentais presentes na prática

como a caixa de aromas e o refratômetro oferecidos para comparação com os vinhos analisados.

Enquanto a caixa de aromas promoveu calibração perceptiva, reduzindo ambiguidades e favorecendo a associação dos estímulos químicos à descritores parametrizados, a escala de Brix extraída à partir do uso do refratômetro, serviu como uma ancoragem, aumentando a percepção da variabilidade da escala de doçura de uma forma objetiva dentro das análises.

A experiência se mostrou valiosa, vivências concretas transformaram conceitos abstratos de sabor, aromas e texturas, antes teóricos, em práticas com métricas definidas e parâmetros comparáveis. Os participantes deixaram de ser avaliadores passivos para tornar-se observadores ativos e qualificados, capazes de identificar, descrever e comparar aspectos complexos da análise sensorial dos vinhos. A análise se mostrou como veículo para que os integrantes compreendessem a complexidade perceptiva do vinho e adentrassem no mundo das análises sensoriais.

REFERÊNCIAS

DIAKO, Charles et al. Alcohol, Tannins, and Mannoprotein and their Interactions Influence the Sensory Properties of Selected Commercial Merlot Wines: A Preliminary Study. *Journal of Food Science*, [S. l.], v. 81, n. 8, p. S2039-S2048, ago. 2016.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Degustação e avaliação sensorial de vinhos. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes>>. Acesso em: 25 maio 2026.

GE, Yilin et al. Aprimoramento do aroma frutado com taninos exógenos em vinhos tintos: um estudo sobre as variedades Marselan e Cabernet Sauvignon. *Química dos Alimentos*, [S. l.], 15 maio 2026. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814626010447>>. Acesso em: 25 maio 2026.

GE, Yilin et al. Chemosensory metabolomic analysis of condensed tannins in Marselan, Cabernet Sauvignon and Merlot red wine during winemaking. *Food Chemistry*, [S. l.], v. 489, art. 142940, out. 2025. Acesso em: 25 maio 2026.

GE, Yilin et al. Aprimoramento do aroma frutado com taninos exógenos em vinhos tintos: um estudo sobre as variedades Marselan e Cabernet Sauvignon. *Journal of Food Composition and Analysis*, [S. l.], v. 150, art. 107357, jul. 2026. Acesso em: 25 maio 2026.

MORAES, S. J.; ZANUS, M. C.; BIASI, L. A. Desempenho agrônômico e qualidade sensorial do vinho Cabernet Sauvignon sob diferentes sistemas de condução. *Revista Brasileira de Viticultura e Enologia*, Bento Gonçalves, n. 13, p. 24-35, 2021.

Sobre o(s) autor(es)

Alice Lazzari Turmina. Acadêmica do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: vitorni2005@gmail.com

Bianca Almeida Cracco. Acadêmica do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: bianca.a.cracco@gmail.com

Gustavo Granemann Piola. Acadêmica do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: gustavopiola10@gmail.com

Isabela Spagnolo dos Santos. Acadêmica do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: 12507805943@uniarp.edu.br

Isadora Schmidt Schuh. Acadêmica do curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). Email: 019393@uniarp.edu.br

Emyr Hiago Bellaver. Docente do Curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: biomedicina@uniarp.edu.br

Débora Fernandes Pinheiro. Docente do curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: Debora.fernandes@uniarp.edu.br