

NOVAS PERSPECTIVAS DE HARMONIZAÇÃO PARA OS VINHOS TINTOS DA COLÔNIA DE PELOTAS

N°PD000000

Patrick Bruno Pôrto (Discente - IFSul Câmpus Cavg –Curso – patrick.b.p1994@hotmail.com)
Luciana Rochedo Spencer dos Santos (Docente Orientador - IFSul Câmpus Cavg – Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – lucianarspencer@gmail.com)

CÂMPUS PELOTAS-VISCONDE DA GRAÇA

12^a
ANO 2019

JIC JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
IFsul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE



O presente projeto vem para impulsionar novas perspectivas de harmonização para os vinhos tintos e os doces artesanais da colônia de Pelotas. O trabalho foi realizado harmonizando três vinhos Tintos de Mesa Seco de uvas da variedade Bordô (*Vitis Labrusca*) de três produtores juntamente com três doces cristalizados entre eles: doce de banana, laranja e figo de um único produtor. Esse trabalho foi realizado no laboratório de análise sensorial do IFSUL Campus Pelotas- Visconde da Graça. Para isso aplicamos testes de aceitação por escala hedônica verbal de 9 pontos e escala de atitude (FACT) de 5 pontos para 56 degustadores no qual foram apresentados três tratamentos; T1: vinho Bordô + doce de banana cristalizado; T2: vinho Bordô + doce de laranja cristalizado e T3: vinho Bordô + doce de figo cristalizado.



Figura1: Vinhos Tintos de Mesa Seco de uvas da variedade Bordô



Figura2: Análise sensorial do Vinho Tinto de Mesa Seco Bordô do tratamento T1

Com base nisso esse trabalho tem o intuito de verificar qual vinho tinto de mesa seco Bordô harmonizava melhor com que tipo de doce cristalizado.



Figura3: Imagens da Harmonização feita com os três tratamentos no IFSUL- Câmpus Cavg em 21/10/19

No presente momento, nossos resultados ainda estão sendo analisados, para definir o vinho que combina com as características sensoriais dos doces cristalizados.

Sendo assim, essa pesquisa vem agregar valores sobre os produtos com o objetivo de ser uma nova fonte de renda para os produtores, no qual podem trabalhar em conjunto nas propriedades estimulando o enoturismo da região.

Referências de acordo com as NBR 6023 – Fonte Arial 10pt.

DUARTE, T. Identidade territorial e vitivinicultura: o enoturismo na Colônia Maciel/Pelotas-RS. Revista de Turismo Contemporâneo, v. 2, n. 2, 31 dez. 2014.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (RS) et al. Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. [S. l.], 2018. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf. Acesso em: 1 nov. 2019.

REIS, Roniele Cardoso; MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Testes de aceitação. In: MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: Estudo com consumidores. 4. ed. rev. Viçosa, MG: UFV, 2018. cap. 3, p. 69-79. ISBN 9788572696012.

RODRIGUES CORREA, Mario et al. A doçaria tradicional de Pelotas. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. 87 p. v. 2

REALIZAÇÃO:



INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense