

No dia 29 de setembro, o curso de Bacharelado em Enologia do Campus Dom Pedrito da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) participou da [20ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2012](#), em Bento Gonçalves, RS.

O curso foi representado pelo coordenador, professor Wilson Valente da Costa Neto, e pelos acadêmicos Ângela Pereira Dachi, Camila Franco Broilo, Cristiane Rizzo, Eveline Martins Vargas, Mayara Liani Machado Dias, Lucas Martins Simões e Silvia Tiburski. Os alunos tiveram a chance de prestigiar o evento e ver de perto o processo de degustação e avaliação de variedades da bebida.

A representação do curso acompanhou o trabalho de 120 enólogos brasileiros durante a seleção das 387 amostras de vinhos inscritas no evento. Ao todo, cerca de 70 vinícolas de sete estados brasileiros submeteram seus produtos à avaliação. Entre as categorias da degustação dos jurados estavam:

- Branco Fino Seco Não-Aromático (54 amostras);
- Branco Fino Seco Aromático (29 amostras);
- Tinto Fino Seco (206 amostras);
- Tinto Fino Seco Jovem (15 amostras);
- Vinho Base para Espumante (83 amostras).



Durante o evento, os alunos puderam prestigiar algumas amostras de vinhos e acompanhar o processo de avaliação enológica.

O evento

A Avaliação Nacional de Vinhos (ANV), considerada pelos enólogos profissionais a maior avaliação desse tipo no mundo, é promovida pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) e acontece anualmente na Serra Gaúcha, em Bento Gonçalves. Segundo a tradição do evento, todo ano as vinícolas levam amostras de vinho para serem submetidas às análises dos especialistas. Neste ano, porém, a avaliação passou por uma metodologia diferente.

Conforme a nota explicativa da assessoria de imprensa da ANV, a avaliação da safra de 2012 sofreu mudanças quanto às categorias e a pré-seleção das amostras:

"O evento este ano foi realizado a partir da seleção prévia de 387 amostras inscritas por 70 vinícolas de sete estados brasileiros distribuídos nas categorias de I a V."

Veja a tabela com as categorias referentes à pré-seleção dos vinhos:

Categoria I	Chardonnay (38), Peverella (1), Pinot Grigio (1), Chenin Blanc (1)
Categoria II	Gewürztraminer (4), Malvasia (2), Moscato Branco (8), Moscato Giallo (5)
Categoria III	Alicante Bouchet (1), Ancellotta (10), Arinarnoa (1), Cabernet Franc (10)
Categoria IV	Gamay (1), Cabernet Sauvignon (1), Merlot (3), Pinot Noir (8), Shiraz ou Syrah
Categoria V	Vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Cabernet Franc, C

As pré-seleções dos vinhos, de acordo com suas respectivas categorias, foram apreciadas pelo

público em 16 sessões de degustação, que ocorreram entre os dias 10 a 31 de agosto de 2012, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.

Como selecionar os bons vinhos

De acordo com a metodologia de análise da ANV, a seleção dos vinhos deve ser feita por enólogos, principalmente pela aptidão aguçada ao olfato e ao paladar que estes profissionais possuem. A seleção que antecedeu o evento, por exemplo, teve a participação de 120 enólogos que, divididos em quatro sessões, fizeram a degustação às cegas dos 387 vinhos inscritos.

Na sequência, os degustadores informavam a categoria na qual o vinho se encaixara, sem mencionar, contudo, o nome da variedade. Durante todos os dias (de 10 a 31 de agosto) cada enólogo degustou aproximadamente 27 amostras. O cálculo final da classificação dos vinhos levou consideração as notas da degustação às cegas, além de 10 variáveis associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), ao Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), ao Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e à Avaliação Global das bebidas.

A seleção dos vinhos classificados entre os 30% melhores, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana. Para desempate, foram realizadas as médias aritméticas seguidas pelo desvio-padrão. As notas finais de cada vinho foram obtidas, a partir de um sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.

Para o coordenador do curso, professor Wilson Valente, a oportunidade de participação dos alunos em um evento como este garante a construção de conhecimento mais especializado quanto à avaliação de vinhos:

- Devido às características únicas do curso de Bacharelado em Enologia, a participação dos alunos auxilia na construção do conhecimento, pois trata-se de uma oportunidade de exercitar a análise sensorial e confrontar os seus resultados com a avaliação da equipe técnica de enólogos que realizam o evento – destaca.

Aline Sant Ana para Assessoria de Comunicação Social