

ANALIZA SENZORIALĂ A UNOR VINURI OBTINUTE DIN SOIURILE DE STRUGURI PENTRU VIN: TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ ȘI ALIGOTÉ

INTRODUCERE

Analiza senzorială a vinului este un proces complex care implică evaluarea aspectelor organoleptice ale vinului, inclusiv culoare, miros, gust. Scopul este de a identifica caracteristicile aromatice, gustative și structurale ale vinurilor și de a determina calitatea și tipicitatea acestora în funcție de tipul de vin, soiurile de struguri, tehnologia de producție și condițiile de păstrare.



Responsabile de aroma vinului sunt substanțele odorante. Ele se regăsesc în struguri, must și vin și excită simțul olfactiv imprimând vinului numeroase nuanțe mirositoare față de cele maximum cinci senzații gustative (dulce, amar, sărat, acru, alcalin). Aceste substanțele sunt ușor volatile (hidrocarburi, esteri etc.) pe când substanțele gustative sunt compuși polari, greu volatili sau nevolatili, dar solubili în apă (acizi, glucide etc.) (Cotea V.D. și colab., 2009).

Amintim câteva substanțe odorante care imprimă vinului arome specifice:

Linaloolul, un terpenol aciclic, cu un miros care amintește de lăcrămioară și iasomie și are o participare importantă la aroma tuturor vinurilor și mai ales a celor de tip muscat.

Geraniolul, terpenol primar aciclic, conferă vinului de tip Muscat un miros de trandafir.

Terpineolii, α -terpineolul este caracteristic soiului Tămâioasă românească. Mirosul terpineolilor este mai puțin plăcut amintind, pe lângă liliac, de camfor și mucegai dar, pentru că pragul lor de percepție este ridicat (4,5 mg/L), nu intervin substanțial în aroma vinurilor.

În acest studiu s-au analizat vinurile obținute din soiurile de struguri pentru vin Aligoté și Tămâioasă românească, din podgoria Iași.

Strugurii recoltați la maturitatea tehnologică au fost procesați după tehnologia de obținere a vinurilor albe. Strugurii au fost zdrobiți și desciorchinați, iar musturile au fost lăsate să fermenteze spontan, durata fermentației alcoolice fiind influențată de soi.



Fig. 1. Strugure de Tămâioasă românească



Fig.2. - Strugure de Aligoté

Evaluarea organoleptică a vinurilor este cunoscută sub denumirea de „degustare” și se bazează pe senzorii biologici umani – gura, nasul, ochii. Scopurile degustării vinurilor sunt multiple; în cazul experimentărilor efectuate s-a urmărit aprofundarea și completarea analizelor chimice cu caracterizarea calitativă a vinurilor (Popa A., 2008).

Au fost analizate vinurile în funcție de descriptorii vizuali, olfactivi, gustativi tactili. În acest scop s-a folosit o fișă de degustare în care au fost punctați o serie de descriptori vizuali, olfactivi, gustativi, fiecare pe o scară de notare de la 1 la 5 (fig.3). Notele obținute au fost centralizate și s-a calculat media fiecărui descriptor analizat pentru fiecare vin în parte (Aligoté și Tămâioasă românească).

Nume :		Data:					
Proba:							
Nota		0	1	2	3	4	5
Profil olfactiv	Verde/vegetal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mineral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Citric	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fructe coapte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fructe exotice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fructe uscate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fructe verzi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fân cosit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Flori de câmp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Condimente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Miere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Stejar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Profil gustativ	Acid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dulce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Amar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fenolic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Onctuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textură (structura)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Persistență		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fig. 3 Fișă de degustare

REZULTATE

Vinul de Tămâioasă românească este un vin caracterizat de o aromă puternică care amintește de strugurii supracopți, de mierea de albine, de florile de tei și de salcâm (Cotea V.D. și colab., 2000).

În urma evaluării organoleptice s-au evidențiat aromele de fructe coapte, fructe exotice și flori de câmp . Vinul, de o culoare galben-auriu prezintă un gust persistent, cu o textură bună și aciditate ridicată (fig. 4).

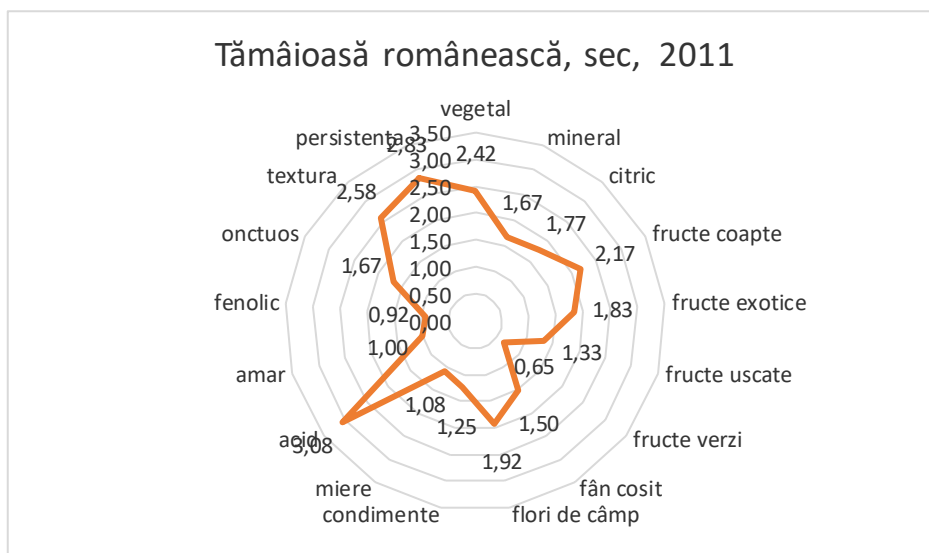


Fig. 4. Evaluarea senzorială a vinului Tămâioasă românească

Aligoté este un vin ce reușește să impresioneze prin aromele sale și unicitatea soiului. Vinul prezintă o culoare galben verzui, intensă, cu o limpezime cristalină, cu caracter puternic mineral și cu note ușor pregnante de citrice, fân cosit și flori de câmp. Gustul său debutează cu o amprentă proaspătă, revigorantă, cu aciditate ridicată, cu o persistență și textură bună (fig.5).

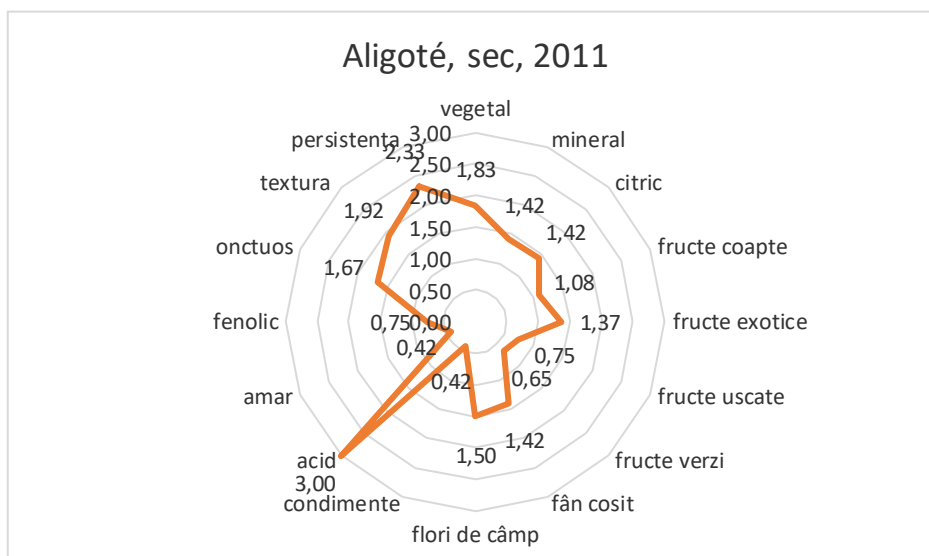


Fig. 5. Evaluarea senzorială a vinului Aligoté

CONCLUZII

Caracteristicile senzoriale ale vinului sunt strâns legate de compoziția sa chimică (alcooli, acizi, aldehide, acetali, esteri, substanțe minerale).

Soiurile de struguri aromate, cum sunt cele cu aroma de muscat, formează musturi aromate, cu miros similar cu cel al vinurilor care rezultă după fermentare, iar strugurii cu aroma simplă, cum este Aligoté, formează musturi inodore, care se vor transforma în vinuri cu aromă caracteristică mai mult sau mai puțin apropiată de aroma strugurilor din care au provenit (Pomohaci N. și colab., 2001).

În cazul soiurilor aromate, obținerea vinurilor cu note florale mai puternice și nuanțe fructate mai pregnante este facilitată de tehnologiile de macerare (Colibaba și colab., 2012).

BIBLIOGRAFIE

1. Colibaba Cintia, Cotea V.V., Codreanu Maria, Nicolaua Marius și Tudose-Sandu-Ville Șt., 2012 - *Compușii aromati din vinuri de Tămâioasă românească obținute prin criomacerare*, Buletinul Institutului Politehnic din Iasi, Tomul LVIII, fasc. 4, Chimie și inginerie chimică, Ed. Politehnum, Iasi.
2. Cotea D V., Zănoagă V. C., Cotea V. V., 2009 - *Tratat de Oenochimie. vol. 1*. Editura Academiei Române, București.
3. Pomohaci, N., Sîrghi, C., Stoian, V., Cotea, V.V., 2000 - *Oenologie, vol. 1 Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor*, Ed. Ceres. București.
4. Popa A., 2008 - *Secretul vinului bun*, Editura ALMA, Craiova.

Materialul a fost diseminat pe pagina de internet a instituției: www.dajiasi.ro

04.03.2024

Întocmit,
Consilier Maria Codreanu