

Jean Pierre Rosier

Eng. Agr. Dr. em Enologia

Universidade de Bordeaux – França

Pesquisador da EPAGRI em Enologia e Viticultura

Gerente de Pesquisa da Estação Experimental de Videira

rosier@formatto.com.br

A still life composition featuring a glass bottle, a glass filled with red wine, and various fruits like grapes and apples, set against a warm, golden background.

**O QUE É UM VINHO
DE QUALIDADE ?**



**Que tipo de
vinho?**



Análise Visual



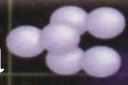
**Avaliação
Olfativa**

Análise Gustativa



A FÓRMULA QUÍMICA DA SAÚDE

Água



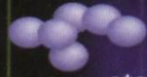
Água: 85% a 90%

Açúcares



Açúcares principais: glicose e frutose
Fonte de energia

Álcool



Álcool

Diversos estudos têm relacionado o consumo moderado de álcool, principalmente o etanol, à diminuição do risco de incidências cardíacas. Alguns estudos mostraram que o índice de mortalidade por problemas cardiovasculares é de 20% a 30% menor entre indivíduos que consomem álcool moderadamente (veja quais são as quantidades adequadas no final da reportagem) em relação aos que não ingerem bebidas alcoólicas

Flavonoides
Resveratrol



Flavonóides e Resveratrol (em maior quantidade no vinho tinto do que no branco, pois estão nas cascas da uva, que não são utilizadas no processo de fabricação de vinho branco) Entre os mais de 200 componentes do vinho tinto, são as substâncias que possuem mais evidências sobre suas propriedades terapêuticas. Estudos mostram que os flavonóides e o Resveratrol são poderosos antioxidantes (protegem as células dos radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento), elevam os níveis de bom colesterol (HDL) no sangue e diminuem o colesterol ruim (LDL), evitando a obstrução de artérias

Vitaminas



Vitaminas (praticamente todas, especialmente A, C e do complexo B)

A – essencial para renovação do pigmento visual na retina

B1 – auxilia no metabolismo dos carboidratos

B2 – auxilia no metabolismo de gorduras

B3 – participa do metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras

B5 – importante no metabolismo e regulação celular, participa na síntese de colesterol

B6 – funciona como diurético natural e atua na síntese metabólica de aminoácidos

C – antiescorbútico, garante integridade do colágeno e dos tecidos da pele

Sais Minerais



Sais Minerais

Potássio – ajuda no equilíbrio celular e tem papel importante na estimulação dos nervos

Cálcio – fortalece os ossos

Magnésio – contribui para a regulação da pressão sanguínea

Sódio – previne a coagulação sanguínea

Silício – atua no metabolismo do colesterol

Ferro – facilita o transporte de oxigênio

Cobre – ajuda nas reações enzimáticas do organismo

Zinco – fortalece o sistema imunológico e ajuda na cicatrização de ferimentos

Cromo – ajuda na utilização da glicose pelas células

Cloro – participa no equilíbrio salino do organismo

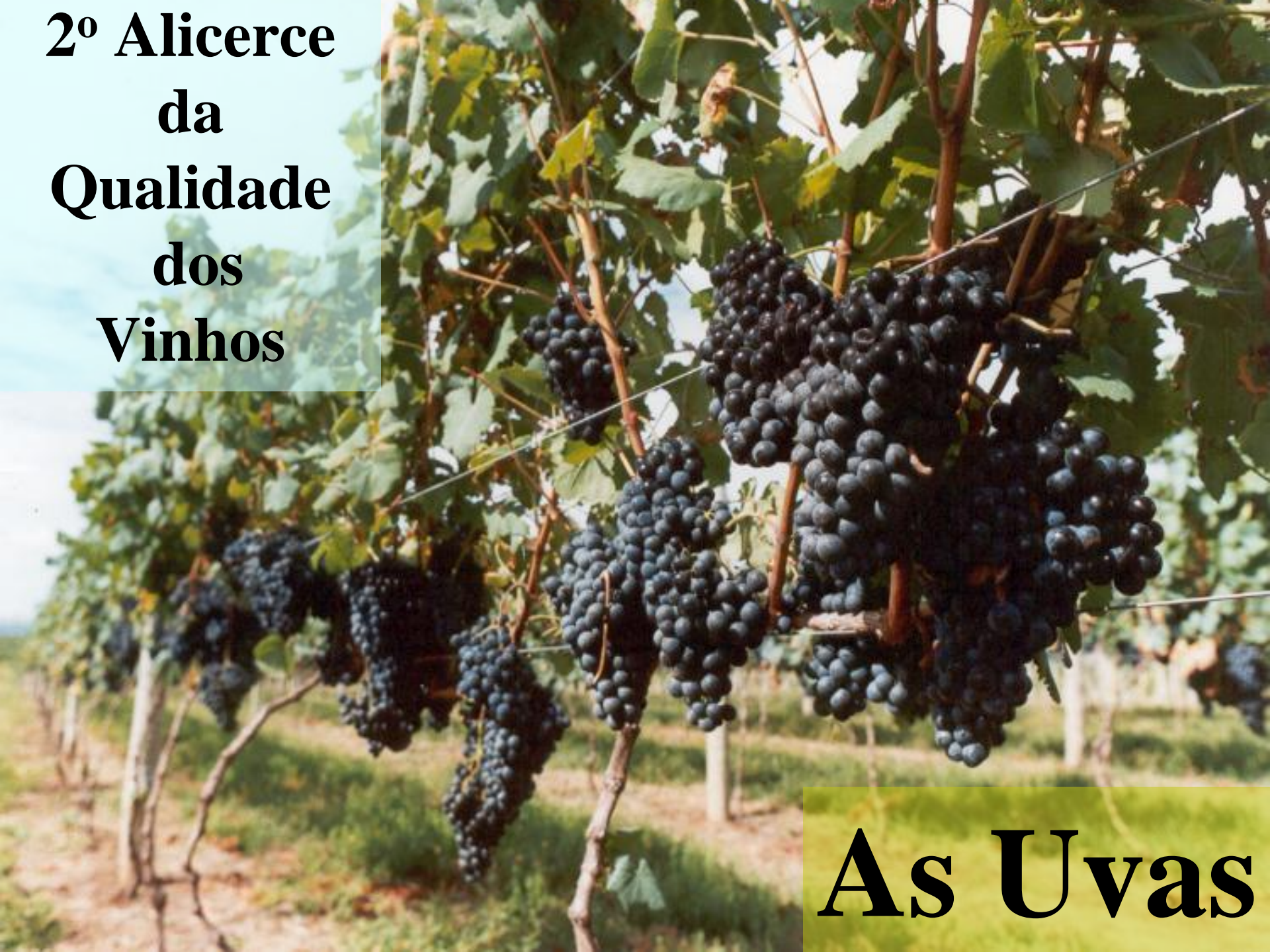
Qualidade
também
se bebe

Tripé da Qualidade dos Vinhos



SOLO / CLIMA

**2º Alicerce
da
Qualidade
dos
Vinhos**



As Uvas

Plantas Inadequadas

- Variedades Inadequadas
- Mudas Contaminadas
- Resistência a Pragas e Moléstias



Fator Humano

**3º Alicerce
da
Qualidade
dos
Vinhos**



Fator Humano

- Histórico e Cultural
 - Amor a Cultura
- Tecnologia
 - Uva
 - Vinho
- Arte





TRIPÉ
da

Qualidade dos



A falta de Qualquer um destes

Provoca Deficiências



Vinhos



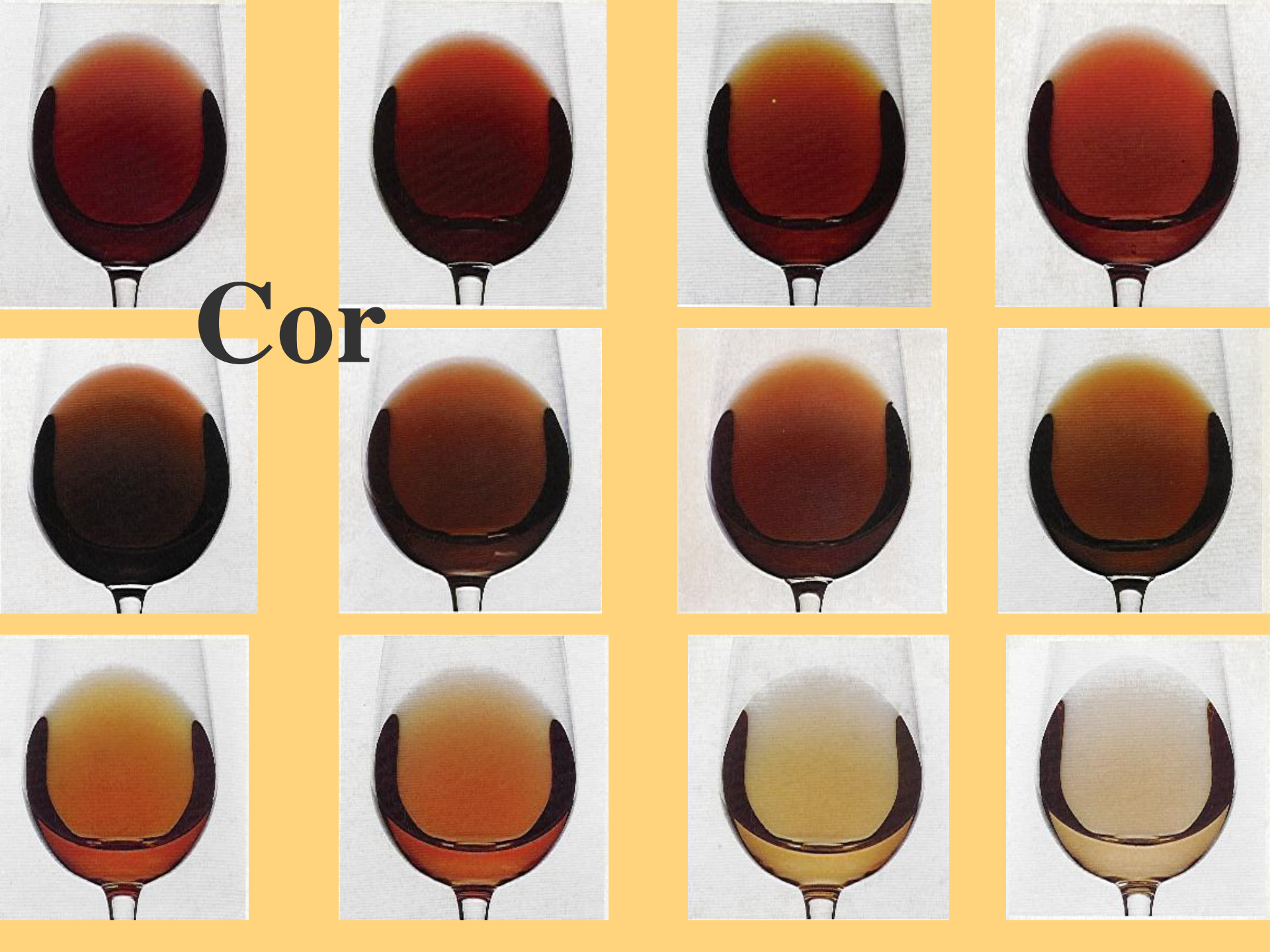


Deficiência Visual

Limpidez



Cor



Aromas



Problemas aromáticos



Desvios gustativos



Acidez



Minerais >> Equilíbrio



Mercado consumidor