

# III SEMANA DO CONHECIMENTO

Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

## ESTUDO SOBRE A EVOLUÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE VINHOS FINOS NO BRASIL – AVALIAÇÃO QUÍMICA

**AUTOR PRINCIPAL:** Marina Luísa Ortiz

**CO-AUTORES:** Clóvia M. Mistura, Edgardo A. Prado

**ORIENTADOR:** Clóvia M. Mistura

**UNIVERSIDADE:** Universidade de Passo Fundo

### INTRODUÇÃO:

As indicações geográficas constituem-se em uma das formas especiais de proteção aos produtos, que visam, principalmente, a distinguir a origem de um produto através da identificação da sua área de produção. Num mundo de relações econômicas globalizadas, as indicações geográficas possibilitam salvaguardar características locais e regionais dos produtos, valorizando e atestando seus níveis de qualidade, os quais são frutos dos fatores naturais de uma área delimitada e de fatores devidos à intervenção do homem (TONIETTO, 2003).

As IGs (indicações geográficas) já estão no Brasil a muito tempo, mas foi apenas com a evolução do consumidor que elas entraram no nosso cotidiano, com a proposta de boa qualidade e segurança de procedência nos produtos produzidos localmente, garantindo sustentabilidade e maior capital de giro ficando na própria região.

### DESENVOLVIMENTO:

As Indicações Geográficas, previstas no Acordo TRIPS (do inglês: Trade Related Aspects of Intellectual) são definidas como aquelas que identificam um produto como sendo originário do território de um membro ou de uma região localizada deste território, onde uma dada qualidade, reputação ou outra característica do produto é atribuída, essencialmente, a sua origem geográfica. Neste caso, a premissa é que para os vinhos a uva (matéria-prima) deveria originar-se de um local delimitado. Assim, a uva, a partir da qualidade do solo e clima, é que faz o vinho ter melhor qualidade; a intervenção do

# III SEMANA DO CONHECIMENTO

3 a 7 DE OUTUBRO  
2016

homem somente permite melhorar o desenvolvimento das qualidades potenciais da uva (GOLLO e CASTRO, 2008).

A química do vinho é extremamente complexa e ainda hoje não é totalmente conhecida. Os avanços tecnológicos desta ciência permitiram progressos na compreensão dos processos naturais que ocorrem no interior do vinho. No início do século XX apenas eram conhecidos pouco mais de meia dúzia de compostos químicos constituintes do vinho, após os anos 1940 já foram identificadas mais de 600 substâncias presentes no vinho (GALACHO, 2007).

Em um estudo onde foi utilizada a técnica de Espectrometria de massa por plasma acoplado indutivamente, (ICP-MS), do inglês: Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry, foi possível comparar os resultados para obterem-se alguns parâmetros para a separação dos vinhos pela sua IG.

A região da campanha pode ser completamente discriminada da região do Vale do São Francisco através da presença de elementos como o Co, Fe e Sc e, os elementos Al, Co, Sc e V contribuíram para a separação dos vinhos da Serra Gaúcha e dos Vales dos Vinhedos dos do Vale do São Francisco, indicando que, tanto as características geográficas quanto a tecnologia de produção empregadas nestas duas regiões produtoras de vinhos do Brasil, podem ter diferenças marcantes (ALMEIDA, 2012).

Já o RMN-DT (Ressonância Magnética No Domínio Do Tempo) que é baseada em um ímã permanente, de baixo campo, baixa homogeneidade e conseqüentemente baixo custo, é um método rápido e não invasivo de analisar os vinhos diretamente nas embalagens lacradas, conseguindo quantificar na própria garrafa de vinho o teor de Mn em solução e a partir deste resultado poderá ser determinando a origem do vinho quando houver maiores dados para comparação e comprovação (SCHERRER, 2016).

A partir destas compilações, os autores entendem que com as análises minuciosas de dados será possível distinguir se os vinhos são híbridos ou finos, o tipo de uva utilizado, e assim gerar um índice de potencialidades como descritores geográficos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Com esta pesquisa foi possível perceber a deficiência em publicações com dados compilados, é perceptível que a tecnologia está disponível, entretanto não é utilizada a contento para a qualidade e informações diretamente químicas em relação as IGs, portanto são necessários incentivos de pesquisa a respeito do tema para melhorar a qualidade e controle, bem como rastreamento dos vinhos brasileiros.

## REFERÊNCIAS:

TONIETTO, J. Vinhos brasileiros de 4° geração: o Brasil na era das IGs. Bento Gonçalves: Embrapa – Uva e Vinho, Comunicado Técnico, n.45, jun. 2003.

GOLLO, S.S.; C., Alberto W. V. Indicações geográficas no Brasil. Rio Branco, AC. UPF, 2008.

GALACHO, C. A química doce do vinho. Universidade de Évora – Departamento de Química. Disponível em: <<http://home.uevora.pt/~ueline/>>. Acesso em 11 jun. 2016.

Universidade e comunidade  
em transformação

# III SEMANA DO CONHECIMENTO

ALMEIDA, C. M. S. Análise multielementar e de razões isotópicas como ferramentas de denominação de OG de vinhos brasileiros, (Tese de doutorado). PUC, Rio de Janeiro 2012.

SCHERRER, E. M. Estudo não-invasivo de vinhos tintos em garrafas lacradas através de RMN no domínio do tempo e análise multivariada. (Dissertação Mestrado). UESC, USP, 2016.

3<sup>ª</sup> DE OUTUBRO  
DE 2016

**NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa):** Número da aprovação.

**ANEXOS:**