

COMPOSTOS VOLÁTEIS DO AROMA DAS CASTAS *AMARAL* e *VINHÃO*

Isabel Araújo¹, Óscar Pereira², António Amaral², José M. Oliveira³

¹ Vinalia – Spin-off da Universidade do Minho (email: vinalia@vinalia.com.pt)

² Divisão de Vitivinicultura - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte
(omp.aa@drapn.min-agricultura.pt)

³ Institute for Biotechnology and Bioengineering – Centre of Biological Engineering (email: jmoliveira@deb.uminho.pt)

A Região Demarcada dos *Vinhos Verdes* situa-se a Noroeste de Portugal e é composta por nove sub-regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção, Paiva e Sousa). Esta Região produz em média cerca de 13 % do vinho total nacional. São oito as castas recomendadas para a produção de *Vinho Verde* tinto: *Amaral*, *Alvarelhão*, *Borraçal*, *Espadeiro*, *Padeiro*, *Pedral*, *Rabo de Anho* e *Vinhão*. Esta última casta é a mais cultivada na Região, representando 23 % do encepamento total. O *Vinho Verde* Tinto apresenta características ímpares e é normalmente conhecido pela sua cor, pelo aroma vinoso e marcada adstringência. Esta originalidade é resultado das castas e dos porta-enxertos, os quais são influenciados pelos factores ambientais, nomeadamente o clima e o solo, e pela tecnologia vitícola.

Neste trabalho foram estudados os compostos voláteis do aroma (fracção livre e fracção glicosilada) de duas variedades tintas, a casta *Amaral* e a casta *Vinhão*. Foi também estudado o efeito do complexo de enxertia e do local de amostragem nas características das duas variedades. Para tal, foram recolhidas e analisadas uvas, durante três anos consecutivos, provenientes de dois locais distintos da Região dos *Vinhos Verdes*, Ponte de Lima e Amarante, e enxertadas em dois porta-enxertos, o 1103 P e o 161-49 C.

Ambas as variedades apresentam resultados semelhantes, quer no aspecto qualitativo quer quantitativamente, embora o perfil baseado nos compostos monoterpénicos seja diferente. Verificou-se que, para esta distinção, o local de amostragem apresenta maior influência do que o porta-enxerto.