

CARACTERIZAÇÃO DOS VINHOS DE DIFERENTES REGIÕES DO RIO GRANDE DO SUL ATRAVÉS DA ANÁLISE RAZÃO ISOTÓPICA DO OXIGÊNIO DA ÁGUA

Adriane Borsatto (BIC-UCS), Sandra Valduga Dutra, Laurien Adami, Gilberto João Carnielli, Ângela R. Marcon, Regina Vanderlinde (orientadora) - adriane_borsatto@yahoo.com.br

O vinho é um produto agrícola que seu valor comercial depende da localização geográfica e da safra de produção. Para realçar as potencialidades que o setor vitivinícola vem desenvolvendo, surgiu a necessidade dos vinhos elaborados serem identificados conforme as regiões de origem. Os conceitos de denominação de origem e indicação de procedência valorizam as peculiaridades das regiões de produção e a tipicidade dos produtos. Vários estudos foram realizados para determinar a tipicidade dos vinhos, dentre eles, a análise da razão isotópica do O₂ da água, que tem auxiliado na caracterização dos vinhos de uma determinada região. O isótopo de oxigênio de massa atômica 18 possui grande importância na identificação geográfica de vários produtos. A obtenção dos valores $\delta^{18}\text{O}$ (desvio da razão isotópica 18O/16O em relação ao padrão internacional) da água do vinho poderia auxiliar na discriminação entre regiões, sendo que o conteúdo de 18O/16O da água utilizada pela videira dependem da sua situação geográfica e das variações climáticas. Os valores da razão isotópicas 18O/16O da água foram obtidos em relação ao padrão internacional V-SMOW (água oceânica de Viena, com valor considerado de 0‰) conforme a metodologia oficial do Ministério da Agricultura. Para análise da razão isotópica utilizou-se um espectrômetro de massa de razão isotópica ("IRMS"), acoplado a um analisador elementar. Neste trabalho foram analisados vinhos microvinificados das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot, das safras de 2007 e 2008, provenientes de diferentes regiões da Serra gaúcha, Serra do Sudeste e Campanha, produtoras de uvas *Vitis Vinifera*. Em relação aos valores $\delta^{18}\text{O}$ da água, observou-se que não há diferença significativa para as duas variedades estudadas, apresentando valores semelhantes ($-1,10 \pm 0,21\text{‰}$) para Merlot e ($-1,27 \pm 0,26\text{‰}$) para Cabernet Sauvignon. As análises de $\delta^{18}\text{O}$ da água apresentou a mesma ordem estatística de diferenciação entre as regiões, porém a época de colheita apresentou grande influência nos valores de $\delta^{18}\text{O}$ da água dos vinhos.

Palavras-chave: razão isotópica 18O/16O, vinho, origem geográfica.

Apoio: UCS, CNPq.