

UTAD prova que o ‘ADN’ do Vinho do Porto também mora na cor



Pode a cor ir além de uma análise sensorial quando se prova um cálice de Vinho do Porto? Uma investigação da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) revela que **a cor é uma ferramenta de diferenciação dos estilos e da idade do Vinho do Porto**. É nestes indicadores que também assenta a qualidade e o carácter distintivo deste néctar exclusivo da Região Demarcada do Douro.

“A cor dos vinhos do Porto é muito mais do que um matiz agradável aos olhos do provador. É **um indicador-chave que permite distinguir os estilos de Vinho do Porto Ruby, Tawny e Branco independentemente da idade e também discriminar os**

vinhos do Porto Branco e Tawny com diferentes indicações de idade, que podem ir de 10 a 50 anos”, afirma o investigador Fernando Nunes.

As conclusões do estudo “Discrimination of Port wines by style and age using chromatic characteristics, phenolic, and pigment composition” revelam que **a diferenciação é particularmente relevante nos vinhos mais envelhecidos, como é o caso do Tawny e do Branco, e também nos Tawny e Ruby mais jovens.**

“Essas distinções explicam-se pelas variações na composição fenólica e de pigmentos entre esses estilos de Vinho do Porto. **Com o envelhecimento, esses vinhos apresentam um aumento nos valores de luminosidade, uma diminuição da coloração vermelha e um aumento da coloração amarela** devido à oxidação dos compostos fenólicos e perda de antocianinas por polimerização”, explica a investigadora Fernanda Cosme.

Para estudar as características cromáticas e a sua relação com a composição fenólica dos vinhos do Porto, a equipa do Centro de Química da UTAD analisou **146 amostras (62 Brancos, 64 Tawnys e 20 Rubys) envelhecidas na Região Demarcada do Douro e nas caves de Vila Nova de Gaia.** Recorrendo ao método espectrofotométrico, que permite monitorizar de forma simples e rápida os parâmetros de cor, os investigadores da UTAD acreditam que **esta pode ser uma solução “rápida, acessível e vantajosa” para os produtores.**

“Com este sistema, que pode ser usado tanto em bancada de laboratório como em adega, **os produtores vão poder ter ao seu dispor um guia de padronização quando fazem os lotes, permitindo-lhes um maior controlo de qualidade e estandardização dos seus lotes”,** conclui Fernando Nunes.

Texto: Patrícia Posse