## Fontes

Double coating nurtures seeds, cen.acs.org/food/agriculture/Double-coating-nurtures-seeds/99/i26 (acedido em 20/12/2021).

A. T. Zvinavashe, J. Laurent, M. Mhada, H. Sun, H. M. E. Fouda, D. Kim, S. Mouhib, L. Kouisni, B. Marelli, *Nat. Food* **2021**, *2*, 485-493. DOI: 10.1038/s43016-021-00315-8.

**Ana Paula Esteves**
aesteves@quimica.uminho.pt

# A Velocidade de Amadurecimento das Uvas **Pode Influenciar o Aroma do Vinho**

As características das uvas são fortemente influenciadas pelo meio ambiente das vinhas, podendo as alterações climáticas afetar a qualidade das uvas e do vinho. Por exemplo, ondas de calor e secas podem levar a um amadurecimento precoce. À medida que amadurecem, ocorre a acumulação de açúcares, compostos fenólicos e compostos voláteis que originam alterações no perfil da composição química da uva e, consequentemente, influenciam o aroma do vinho, um dos aspetos essenciais para a obtenção de um vinho com qualidade. Para contrariar os efeitos negativos das mudanças climáticas na qualidade do vinho, investigadores têm estudado o modo de controlar o processo de amadurecimento das uvas.

Christopher M. Ford (Universidade de Adelaide e *Australian Research Council Training Center for Innovative Wine Production*, Glen Osmond, Austrália) e colegas investigaram como as condições de crescimento das uvas afetam a acumulação de açúcar e a produção de metabolitos secundários, os quais influenciam o aroma do vinho resultante. Estes investigadores cultivaram uvas da casta *Cabernet Sauvignon* numa vinha na Califórnia, EUA. Foi feita uma monda em verde em algumas videiras de modo a reduzir a produção e outras foram irrigadas durante a fase mais tardia do crescimento. Neste estudo, como controlo, algumas uvas cresceram sob condições padrão. Esta equipa recolheu uvas ao longo do período de amadurecimento e determinou o seu teor de açúcar. Os compostos voláteis foram analisados por cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massa (GC-MS).

Os resultados mostraram que as uvas de plantas com menos cachos registaram um aumento mais rápido no teor de açúcar e amadureceram mais cedo. As plantas que foram mais regadas apresentaram uma menor velocidade de formação de açúcar nas uvas. Estes investigadores verificaram que desacelerar o amadurecimento da uva diminuiu o conteúdo de, por exemplo, aldeídos e álcoois com seis átomos de carbono na cadeia, bem como de 2-isobutil-3-metoxipirazina, composto que está associado às notas características de pimento verde nos vinhos feitos com *Cabernet Sauvignon*. Por sua vez, o amadurecimento mais lento conduziu ao aumento de norisoprenóides e terpenos, que são associados a notas florais e frutadas. Assim, um tempo de crescimento mais longo melhora a qualidade das uvas para vinificação. De acordo com a equipa de investigação, o trabalho precisa ser replicado em várias colheitas para determinar os efeitos de longo prazo da aplicação destas práticas nas mesmas vinhas.

## Fontes

Ripening speed of grapes can influence wine taste, chemistryviews.org/details/news/11310824/Ripening_Speed_of_Grapes_Can_Influence_Wine_Taste.html (acedido em 25/10/2021).

P. Previtali, N. K. Dokoozlian, B. S. Pan, K. L. Wilkinson, C. M. Ford, *J. Agric. Food Chem.* **2021**, *69*, 7709-7724. DOI: 10.1021/acs.jafc.1c01229.

Crédito: *ChemistryViews*

**Ana Paula Esteves**
aesteves@quimica.uminho.pt