



41ST WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE

16TH GENERAL ASSEMBLY OF THE OIV
NOVEMBER 19TH – 23RD 2018
PUNTA DEL ESTE CONVENTION & EXHIBITION CENTER
PUNTA DEL ESTE · URUGUAY

Book of Abstracts
Résumés des communications
Résúmenes de comunicaciones
Riassunti delle comunicazioni
Zusammenfassungen der Beiträge

BOOK OF ABSTRACTS
RESÚMENES DE COMUNICACIONES
RÉSUMÉS DES COMMUNICATIONS
ZUSAMMENFASSUNGEN DER BEITRÄGE
RIASSUNTI DELLE COMUNICAZIONI

41st WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE
16th GENERAL ASSEMBLY OF THE OIV
NOVEMBER 19th – 23rd 2018 – PUNTA DEL ESTE - URUGUAY
“ SHAPING THE FUTURE: PRODUCTION AND MARKET CHALLENGES ”

41° CONGRESO MUNDIAL DE LA VID Y EL VINO
16ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV
19 - 23 DE NOVIEMBRE DE 2018 - PUNTA DEL ESTE - URUGUAY
“PROYECTANDO EL FUTURO: DESAFIOS DE LA PRODUCCION Y EL MERCADO”

41^{ème} CONGRES MONDIAL DE LA VIGNE ET DU VIN
16^{ème} ASSEMBLEE GENERALE DE L’OIV
19 - 23 NOVEMBRE 2018 - PUNTA DEL ESTE - URUGUAY
“ FAÇONNER L’AVENIR : DEFIS DE LA PRODUCTION ET DU MARCHÉ ”

41. WELTKONGRESS FÜR REBE UND WEIN
16. GENERALVERSAMMLUNG DER OIV
19. - 23. NOVEMBER 2018 - PUNTA DEL ESTE - URUGUAY
“ DIE ZUKUNFT GESTALTEN: HERAUSFORDERUNGEN FÜR PRODUKTION UND MÄRKTE ”

41° CONGRESSO MONDIALE DELLA VIGNA E DEL VINO
16° ASSEMBLEA GENERALE DELL’OIV
19 - 23 NOVEMBRE 2018 - PUNTA DEL ESTE - URUGUAY
“ PROGETTANDO IL FUTURO: SFIDE DELLA PRODUZIONE E IL MERCATO ”

2018-1841: CHEMICAL COMPOSITION AND SENSORIAL EVALUATION OF WINES PRODUCED WITH DIFFERENTS MOSCATOS

Angela Rossi Marcon, Luisa Vivian Schwarz, Sandra Valduga Dutra, Ana Paula Delamare, Fernando Gottardi, Giuseppina Paola Parpinello, Sergio Echeverrigaray: Universidade de Caxias do Sul, Brazil, rossimarcon@gmail.com

Some grape varieties like "moscato", give very aromatic musts that persist over winemaking and yield those described as "aromatic wines". The most important and typical aromatic components of moscato grapes and wines are free monoterpenoids. Among the Brazilian producing regions, the Farroupilha County situated in the highlands of South Brazil, is responsible for 50% of moscato grapes and wines production, and obtained its Indication of Source (IS) in 2015. Moscato wines from Farroupilha are produced with several varieties, mainly Moscato Branco, Moscato Bianco R2 and Moscato Giallo. In this context, the objective of the present study was to characterize the aromatic profile of wines produced with the three varieties. Microvinifications were conducted with grapes of each variety collected in three vineyards at Farroupilha. Volatile compounds were evaluated using gas chromatography (GC-MS), and sensory characteristics were determined by a panel of enologists using a specific descriptive pre-defined form / card. Wines produced with Moscato Giallo exhibited higher concentrations of ethyl acetate (fruity), 2-phenylethanol (roses), isoamyl acetate (banana), linalool (roses), and α -terpineol (lilac), while Moscato R2 wines showed higher concentrations of ethyl decanoate (flowers) and nerol (roses). Wines produced with Moscato Branco, the most important and representative variety of Brazilian sparkling moscato wines, showed the highest concentrations of ethanal (green apple) and ethyl hexanoate (banana), and intermediary concentrations of the other compounds. In the sensory analysis, the three varieties exhibited pear, pitanga, rosemary, and citrus fruits aromas, but in general, Moscato Giallo and Moscato R2 were more intense than Moscato Branco. Conversely, Moscato Branco showed the highest acidity. The results can be used to select the proportion of each variety for the production of Moscato wines in order to obtain the better equilibrium between freshness, pleasantness / agreeableness, and intensity.

COMPOSICIÓN QUÍMICA Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS PRODUCIDOS CON DIFERENTES MOSCATOS

Algunas variedades de uva como "moscato", dan mostos muy aromáticos que persisten durante la vinificación y producen los que se describen como "vinos aromáticos". Los componentes aromáticos más importantes y típicos de las uvas y vinos moscato son monoterpenoides libres. Entre las regiones productoras brasileñas, el departamento de Farroupilha, situado en las tierras altas del sur de Brasil, es responsable del 50% de la producción de uva y vinos moscato, y obtuvo su indicación de origen en 2015. Los vinos Moscato de Farroupilha se producen con distintas variedades, principalmente Moscato Branco, Moscato Bianco R2 y Moscato Giallo. En este contexto, el objetivo del presente estudio fue caracterizar el perfil aromático de los vinos producidos con las tres variedades. Microvinificaciones se llevaron a cabo con uvas de cada variedad recolectadas en tres viñedos de Farroupilha. Los compuestos volátiles se evaluaron mediante cromatografía de gases, y las características sensoriales fueron determinadas por un panel de enólogos usando una ficha descriptiva específica. Los vinos producidos con Moscato Giallo exhibieron mayores concentraciones de acetato de etilo (afrutado), 2-feniletanol (rosas), acetato de isoamila (banana), linalol (rosas) y α -terpineol (lirio), mientras que los vinos Moscato R2 mostraron concentraciones más altas de decanoato de etilo (flores) y nerol (rosas). Los vinos producidos con Moscato Branco, la variedad más importante y representativa de los vinos moscato espumosos brasileños, mostraron las mayores concentraciones de etanal (manzana verde) y hexanoato de etilo (banana), y concentraciones intermedias de los otros compuestos. En el análisis sensorial, las tres variedades exhibieron aromas de pera, pitanga, romero y cítricos, pero en general, Moscato Giallo y Moscato R2 fueron más intensos que Moscato Branco. Por el contrario, Moscato Branco mostró la acidez en boca más alta. Los resultados se pueden utilizar para seleccionar la proporción de cada variedad para la producción de vinos Moscato con el fin de obtener el mejor equilibrio entre frescura, jovialidad e intensidad.

COMPOSIZIONE CHIMICA E CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE DI VINI PRODOTTI CON MOSCATI DIVERSI

Alcuni vitigni come il "moscato", presentano mosti molto aromatici le cui caratteristiche persistono nella vinificazione dando origine a quelli che vengono classificati come "vini aromatici". I componenti aromatici più importanti e tipici delle uve e dei vini moscato sono i monoterpenoidi liberi. Tra le regioni produttrici brasiliane, nell'area di Farroupilha situata negli altipiani del Sud del Brasile, si concentra il 50% della produzione delle uve e di vino moscato; ciò ha consentito a questa area di ottenere nel 2015 l'Indicazione di Origine (IS). I vini Moscato di Farroupilha sono prodotti con diverse varietà, principalmente Moscato Branco, Moscato Bianco R2 e Moscato Giallo. In questo contesto, l'obiettivo del presente studio è stato quello di caratterizzare il profilo aromatico dei vini prodotti con queste tre principali varietà. A tal fine sono state condotte microvinificazioni con uve di ciascuna varietà raccolte in tre vigneti localizzati nell'area IS. I composti volatili sono stati analizzati quali-quantitativamente mediante gas cromatografia (GC-MS) e le caratteristiche sensoriali sono state descritte e quantificate da un gruppo di enologi. Dalle analisi è emerso che i vini prodotti con Moscato Giallo presentavano concentrazioni più elevate di etilacetato (fruttato), 2-feniletanolo (rose), isoamilacetato (banana), linalolo (rosa) e α -terpineolo (lillà), mentre i vini Moscato R2 presentavano maggiori concentrazioni di etile decanoato (fiori) e nerolo (rosa). I vini prodotti con il Moscato Branco, la varietà più importante e rappresentativa nella produzione dei vini frizzanti moscato brasiliani, presentavano le più alte concentrazioni di etanalae (mela verde) ed etile esanoato (banana) e concentrazioni intermedie degli altri composti. Nell'analisi sensoriale, le tre varietà erano caratterizzate da aromi di pera, pitanga, rosmarino e agrumi, e in generale, il Moscato Giallo e il Moscato R2 presentavano intensità aromatica o più elevata del Moscato Branco. Al contrario, il Moscato Branco era caratterizzato da elevata acidità. I risultati ottenuti rappresentano un importante contributo per la produzione di vini moscato di qualità in quanto possono essere utilizzati in fase di produzione in quanto evidenziano come ciascuna varietà può contribuire alla produzione di vini Moscato con il miglior equilibrio tra freschezza, intensità aromatica e piacevolezza.
