

INFLUÊNCIA DA POSIÇÃO DE UM VINHO, NUMA SÉRIE DE PROVA, SOBRE A SUA CLASSIFICAÇÃO POR UMA CÂMARA DE PROVADORES

A. P. BELCHIOR e J. E. EIRAS DIAS
(Estação Vitivinícola Nacional. Dois Portos. 2575 RUNA)

RESUMO

Com base em 94 sessões de prova de 5 vinhos cada, estudou-se a influência da posição do copo. Baseados nas apreciações gerais, os vinhos foram classificados, por provador e sessão, a partir de 1 (este o melhor vinho), e por ordem decrescente de qualidade. A distribuição dos vinhos pelos copos foi casual. Foram utilizadas as fichas de prova de sete provadores com experiência, do Serviço de prova da EVN. O número de provadores presentes em cada sessão é variável, pelo que os vinhos não foram provados por todos os provadores. Por isto se analisou um grande número de fichas, sendo-nos assim possível detectar as tendências subjacentes ao comportamento consciente de cada provador.

Verificou-se, pela análise da frequência do melhor vinho em cada copo bem como da do pior, ser tendência geral o beneficiarem-se os dois primeiros copos, em particular o primeiro e prejudicar-se o último. Também é sublinhada a grande disparidade existente entre as apreciações dos provadores.

INTRODUÇÃO

Como refere Ribéreau-Gayon (1975), a primeira dificuldade da prova de vinhos deve-se ao seu carácter subjectivo, baseada sobre impressões pessoais.

A necessidade do seu contributo na avaliação da qualidade, tem conduzido a um grande aumento da bibliografia proveniente de trabalhos que pretendem auxiliar a minimizar aquele carácter. Estes trabalhos têm sido realizados tanto no sentido de aproximar a prova o mais possível da análise, tentando fixar os níveis de conhecimento do produto e da técnica de provar (Amerine, 1959; Foulonneau, 1967; Ribéreau-Gayon, 1975), como no sentido

de trabalhar os seus resultados por processos de análise que permitam quantificar a certeza dos seus juízos (Asselin, 1983; Brown, 1978; Newell, 1982; Tomassone, 1977).

Segundo Depledt (1972), para o caso da França, foi a partir de 1968 que se deu grande impulso nos trabalhos sobre prova; sendo igualmente por esta data que ocorreu a discussão do uso do termo de «análise sensorial», como mais geral e mais aplicado a provas técnicas, executadas por profissionais de prova, em condições ambientais devidamente estabelecidas e estudadas (Foulonneau, 1967). É por esta altura também, que se inicia em França o ensino da prova, ensino este que não é demais realçar, dada a necessidade de aprendizagem (Gervais, 1984), sentida em muitos trabalhos realizados.

Apesar do muito trabalho já executado, e de hoje ser adquirido um número apreciável de condições a que devem obedecer as características dos provadores e das salas de prova, existem ainda muitos aspectos por esclarecer e aprofundar, no sentido de se tentar auxiliar esta actividade a perder algo da carga de subjectividade que lhe é inerente.

Um dos aspectos que se entende importante numa sessão de prova, é o do número de vinhos a provar. Na bibliografia, escassa neste aspecto, encontra-se Amerine (1959), indicando o número de cinco vinhos como provavelmente o melhor. Embora o tipo de prova e de provadores tenha efectivamente a ver com este aspecto, contudo, pensa-se que em quaisquer circunstâncias não é indifente aquele número.

Outra questão que se colocará, é da posição do copo na série para apreciação; particularmente em provas com apreciável número de vinhos, poderá questionar-se se esse número não terá influências nas análises sensoriais, com acrescida acuidade quando aquelas sejam de vinhos semelhantes.

Tentando contribuir para encontrar respostas a estas questões, executou-se este trabalho com base em sessões de prova de cinco vinhos cada, pretendendo-se avaliar da influência da posição do copo. Pensa-se que este trabalho poderá originar outros, concretamente no respeitante ao número de vinhos a provar por sessão, chamando desde já a atenção portanto, para a influência da posição das amostras a provar, e indirectamente para a técnica de prova no respeitante à necessidade de descanso dos sentidos, mesmo com provadores experientes.

MATERIAL E MÉTODOS

Ficha de prova

Este trabalho incide sobre a análise das fichas de prova utilizadas na Estação Vitivinícola Nacional (E. V. N.). Nestas provas, independentemente das efectuadas com a finalidade de os seus resultados serem interpretados por métodos estatísticos ou outros de análise de resultados, o provador descreve cada vinho pela sua limpidez, cor, aroma e sabor. A sua apreciação final faz-se através de uma classificação de «Mau» a «Muito Bom», usando para os termos intermédios — «suficiente», «regular» e «bom» — a notação gradativa até três sinais + ou —. Também tem sido utilizada com frequência assinalável, a par desta descrição, a classificação dos vinhos segundo a ficha do Concurso Internacional de Bucarest de 1968, atribuindo esta na classificação geral uma nota de 0-20 valores.

Foi baseado nesta nota final, ou caso não a haja na classificação geral, que os vinhos foram ordenados de 1 a 5 (1 para o melhor vinho e 5 para o pior). Caso o provador classifique de igual modo dois vinhos, o número da ordenação repete-se, havendo séries (grupos de 5 vinhos provados por um provador) cuja ordenação, por esse facto, só vai até ao n.º 3 ou 4. Foram determinadas as frequências do n.º 1 para cada um dos cinco copos, o que significa a frequência do melhor vinho em cada copo, bem como a frequência do pior vinho em cada copo.

Provadores

Inicialmente foi considerado um grupo de dez provadores, componentes do Serviço de Prova Organoléptica da E. V. N. Posteriormente verificou-se que, três destes elementos tinham frequentado bastante menos sessões do que os restantes sete, tendo-se optado por os tirar da análise.

Os provadores são experientes, tendo apreciáveis conhecimentos da técnica de prova e do vinho, integrando o Serviço desde 1975.

Sessões

Cada sessão das consideradas neste trabalho engloba a prova de cinco vinhos tintos ou brancos, pelos provadores presentes. São consideradas noventa e quatro das sessões efectuadas no

âmbito das provas do Serviço e referentes aos anos 1982 a 1984, não tendo havido qualquer delineamento no sentido de usar as classificações para um trabalho desta índole.

Foram efectuadas em sala apropriada para o efeito. A discussão sobre os vinhos provados realiza-se somente no final de cada sessão, a qual decorre em silêncio.

A prova dos vinhos não obedece a qualquer sequência pré-estabelecida, sendo a sua distribuição casual. Para os provadores, a prova é «cega» ou seja, o provador não tem conhecimento da origem do vinho que está a provar, sabendo quanto muito a que estudo pertence o lote dos cinco vinhos em prova.

Vinhos

Os resultados da apreciação geral dos vinhos são analisados no seu conjunto, embora o total seja composto por três lotes principais. O primeiro engloba vinhos brancos provenientes do mesmo mosto, mas fermentados por leveduras diferentes. O segundo são vinhos do ano, brancos e tintos, provenientes de uma mesma região. O terceiro lote compõe-se de vinhos brancos e tintos com origem e idades diferentes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As sessões de prova, como já referido, foram efectuadas não tendo por finalidade o seu estudo estatístico posterior. Assim, os provadores presentes em cada sessão nem sempre são os mesmos e não há constância no seu número.

Para ultrapassar este inconveniente, analisou-se um grande número de fichas de prova, sendo-nos assim possível detectar as tendências subjacentes ao comportamento consciente de cada provador.

O Quadro I indica as classes de vinho consideradas e o número de sessões e séries analisadas, tendo sido provados no total 470 vinhos.

O Quadro II indica ser tendência geral, em face da casualidade da distribuição dos vinhos pelos cinco copos, o beneficiar-se o primeiro copo, dado ter as maiores frequências quanto ao melhor vinho e ter as menores quanto ao pior. Este facto é sublinhado se se atender, na classe de vinhos brancos e tintos,

QUADRO I

Número de sessões e séries para as diferentes classes de vinho consideradas

Nombre de séances et séries de dégustation pour les différents types de vin appréciés

Vinhos	N.º de sessões	N.º de séries
Branços	43	195
Tintos	51	191
Branços + tintos	94	386
Tintos semelhantes	23	106

QUADRO II

Percentagens da frequência do vinho melhor (M) e pior (P) classificados, no total das sessões

Pourcentages de la fréquence du vin mielleur (M) et pire (P) classifié, dans le total des séances

Copos \ Vinhos	Branços		Tintos		Branços e tintos	
	M	P	M	P	M	P
1	39	14	31	12	35	13
2	25	16	29	24	27	20
3	19	21	20	20	20	21
4	15	30	21	23	18	26
5	17	36	18	37	17	36

que de modo inverso as percentagens de frequência do melhor e do pior vinho são semelhantes, excepto no respeitante ao copo «1» — no caso do pior vinho, 13 % — e o seu inverso o copo «5» — no caso do melhor vinho 17 %. Portanto é um facto incontestável que os provadores têm tendência para beneficiarem o primeiro copo.

De modo inverso, têm tendência para prejudicar o quinto copo, último neste trabalho.

Apesar das tendências referidas, na classe dos vinhos tintos o segundo copo aproxima-se do primeiro e este do segundo,

embora exista também alguma tendência geral para beneficiar este segundo copo. Aquela aproximação evidente do primeiro e segundo copos, encontra explicação no Quadro III. Considerando somente os vinhos tintos semelhantes — vinhos do ano, de uma mesma região — verifica-se pelo referido Quadro III, que neste caso o copo preferido é o segundo, invertendo a posição com o primeiro. Este facto conduz portanto a que, na classe dos vinhos tintos, se dê o facto atrás referido de o segundo copo se aproximar do primeiro e vice-versa no aspecto de tendência dos provadores.

QUADRO III

Percentagens de frequência do vinho melhor (M) e pior (P) classificado, nas sessões de prova de vinhos tintos semelhantes

Pourcentages de la fréquence du vin meilleur (M) et pire (P) classifié, dans les séances de dégustation des vins rouges semblables

Copos	M	P
1	28	14
2	36	21
3	18	20
4	22	19
5	19	42

Ora se o beneficiar-se o primeiro copo poderá encontrar justificação, particularmente no caso dos vinhos semelhantes, no facto de ser o copo que servirá de padrão, sendo o cansaço físico a justificação para se prejudicar o quinto e último copo, no caso dos vinhos tintos semelhantes parece ser o primeiro copo um copo de avinhamento dos sentidos, passando o segundo copo para o do vinho padrão. Outra razão que poderá reforçar a justificação de nos vinhos tintos semelhantes o vinho do primeiro copo servir de avinhamento dos sentidos, será a de que o vinho tinto do ano é, por natureza, um vinho mais agressivo dos sentidos, na óptica de que a sua composição fenólica e taninosa é consideravelmente maior em relação aos vinhos brancos, pelo que o vinho do primeiro copo servirá para fazer a adaptação dos sentidos.

Voltando a analisar o Quadro II, verifica-se ainda que o terceiro copo é para todos os casos o copo com menor variação de percentagens de frequência — 19 % a 21 %. Teoricamente, dada a casualidade da distribuição dos vinhos pelos copos, no caso de não haver influência da posição dos copos e de os vinhos não serem demasiadamente semelhantes, cada copo teria como percentagem de frequência de ser o pior ou o melhor os 20 %. Assim, o terceiro copo aparece como o copo com menor tendência para estar sujeito a desvios de apreciação, manifestando tendência para ser o copo mais bem provado; os provadores no seu conjunto já têm os sentidos em pleno funcionamento e ainda não se começaram a manifestar os efeitos do cansaço.

Até aqui foram analisados os resultados no seu conjunto, estando as diferenças entre provadores completamente esbatidas. Mas elas existem e são consideráveis. Pelas razões já evocadas, de entre as quais tem grande importância o facto de os provadores não terem todos provado os mesmos vinhos, não é feita neste trabalho uma análise aprofundada neste campo. Contudo, e tendo em atenção os condicionalismos referidos, apresenta-se na Fig. 1, um perfil de cada provador referente ao total dos vinhos provados e para os copos com o melhor vinho.

É evidente a grande disparidade entre provadores embora se mantenha a grande tendência: benefício dos dois primeiros copos, em particular o primeiro; note-se a existência de um provador (0) para o qual o copo mais beneficiado é o segundo.

Esta é uma análise muito simples dos resultados de provas executadas com outros fins que não os desta forma de tratamento. Se por um lado poderá apontar-se que por este facto e dado tratarem-se de provas onde estão englobados grandes ensaios, se trata de provas onde a rotina possa ter-se instalado, também terá por outro lado, a vantagem, que se considera superior, de analisar os resultados da prova que todos os dias se faz, sem qualquer condicionalismo psicológico derivado do conhecimento da finalidade do trabalho.

Resulta das tendências evidenciadas, a necessidade do provador ter em devida conta, na sua técnica individual de prova, dois aspectos que deste trabalho saiem reforçados: a necessidade do devido avinhamento dos sentidos; e o tempo sem limites, para se provar cada amostra, com intervalo entre amostras suficiente para não provocar cansaço, que naturalmente começará

por ser imperceptível, situando-se estas questões no aspecto mais geral da influência de uma amostra sobre a apreciação da amostra seguinte.

% da frequência
do melhor vinho

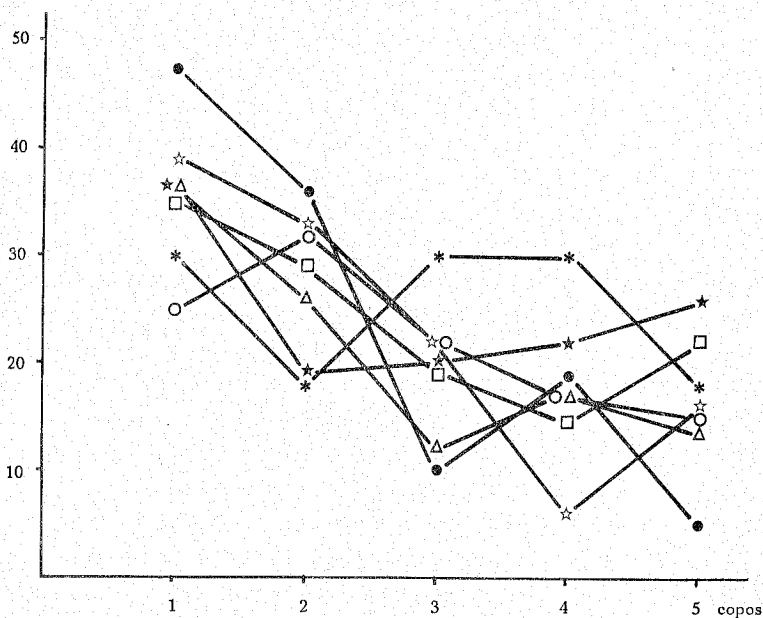


Fig. 1 — Perfis dos provadores, relativos à classificação de melhor vinho em cada um dos cinco copos.

Profils des dégustateurs, relatifs à la classification du meilleur vin dans chacun des cinq verres.

CONCLUSÕES

A posição da amostra numa série a ser provada tem influência na sua apreciação geral: em séries de cinco copos é tendência geral o beneficiarem-se os dois primeiros copos, com particular benefício do primeiro; é igualmente tendência geral o prejudicar-se o último.

A grande disparidade existente entre as apreciações dos provadores é sublinhada.

Ficaram reforçados os aspectos da prova técnica que indicam a necessidade do que se poderá chamar o avinhamento dos

sentidos e de se dispor do tempo necessário, entre amostras, para descanso dos sentidos.

RÉSUMÉ

Influence de la position d'un vin sur sa classification par un jury pendant une serie de dégustation

Par l'analyse de 94 séances de dégustation avec 5 vins par séance et par jour, nous avons étudié l'influence de la position du verre. On s'est basé sur les notations d'ensemble, classifiant les vins par dégustateur et séance, en commençant par le numéro 1 (le meilleur) et par ordre décroissante de qualité. La distribution des vins dans les verres a été au hasard. On a utilisé les fiches de dégustation de sept dégustateurs avec expérience du Service de dégustation de l'E. V. N.. Le nombre de dégustateurs présent a chaque séance était variable donc tous les vins n'ont pas été dégustés par tous les dégustateurs. Ainsi, on a analysé un grand nombre de fiches a fin de trouver les tendances sous-jacentes à la conduite conscient de chaque dégustateur.

On a vérifié, par l'analyse de la fréquence du meilleur vin dans chaque verre ainsi que du pire, que la tendance générale était de bénéficier les deux premiers verres, en particulier le premier, et de préjudicier le dernier. Aussi est il souligné la grande disparité existante entre les jugements des dégustateurs.

SUMMARY

The influence of wine position on its score by a tasting panel during a series of samples

We examined the effect of the glass position on 94 tastings of 5 wines. The general impression was used to classify the wines, per taster and set of samples, from 1 (the best one) and by decrease ranking of quality. The samples were ordered at random. We have used the score cards of seven expert tasters of the E. V. N. tasting service. The judges' number at each tasting session is variable, therefore the wines were not tasted by all of them. Thus we have analysed a great number of score cards and tried to find the tasters' uncounscious tendencies.

We have determined the frequency of the best wine in each glass and of the worst. This research has indicated that the general tendency was to benefit the first and the second glass, especially the first one, and to harm the last one. The great unlikeness among the tasters' scores has also been emphasized.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amerine, M. A., E. B. Roessler, F. Filipello.
1959 Modern sensory métodos of evaluating wine. *Hilgardia*, 28 (18): 477-567.
- Asselin, C., R. Morlat, H. Léon, J. Robichet, M. Remoué, J. Salette
1983 Méthode d'analyse sensorielle adaptée a la caractérisation des vins rouges issus de terroirs différents. *Sci. Aliments*, 3 (2): 245-264.
- Brown, D. G., J. F. Clapperton
1978 Flavour terminology of beer. A study of terms used do describe ale flavours. *J. Inst. Brew.*, 84: 324-326.
- Depledt, F.
1972 Methode et normalisation de l'analyse sensorielle. *Ann. Fals. Exp. Chim.*, 65 (699): 105-112.
- Foulonneau, M. Ch.
1967 De l'influence de certaines conditions d'ambience sur la dégustation des vins. *Vignes et Vins*, numéro spécial — Février: 65-75.
- Gervais, P., F. Sauvageot
1984 Un exemple de batterie d'épreuves permettant d'évaluer les aptitudes sensorielles individuelles pour la dégustation de denrées alimentaires. *Lebensm. — Wiss. u. — Technol.*, 17 (2): 69-73.
- Newell, G. J.
1982 Use of linear logistic model for the analysis of esnsory evaluation data. *Journal of Food Sciences*, 47: 818-820.
- Ribéreau-Gayon, J., E. Peynand, P. Sudraud, P. Ribéreau-Gayon
1975 *Science et techniques du vin*. Tome 2. Duncd. Paris.
- Tomassone, R., C. Flanzly
1977 Présentation synthétique de diverses méthodes d'analyse de données fournies par un jury de dégustateurs. *Ann. Tech. Agr.*, 26 (4): 373-418.