

Perfil do consumidor de vinhos de Canoinhas - Santa Catarina: conhecimentos básicos sobre vinhos e espumantes

Naira Marina Krauss¹
Thuany Aparecida Levandoski Jansen¹
Eduardo Virmond Souza Farias¹
Caroline Wisniewski¹
Otávio Frederico Steidel¹
Eduarda Schmidt¹
Thalia Aparecida Silva Maciel¹
Douglas André Wurz¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Av. Expedicionários, 2150 – Campo da Água Verde, Canoinhas - SC, 89900-000. E-mail: naira.mk@aluno.ifsc.edu.br.

RESUMO

O mercado nacional de vinhos está vivendo uma grande expansão, não só na questão de consumo, mas também na produção, abrangendo regiões com climas não tradicionais para a vinicultura. Dessa forma, cada vez mais pessoas estão se tornando apreciadoras de vinho. Nesse sentido, esse trabalho teve como objetivo realizar levantamento dos conhecimentos básicos relacionados a vinhos e espumantes que os consumidores de vinhos de Canoinhas - Santa Catarina possuem. A pesquisa contou com a participação de 83 consumidores regulares de vinhos da cidade de Canoinhas - Santa Catarina e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH), sob número 47069221.9.0000.0117. Essa pesquisa foi realizada por meio de formulário via plataforma Google Forms, realizando-se aos participantes sete perguntas referentes a conhecimentos básicos de vinhos e espumantes, sendo estas: temperatura ideal de serviço, posição correta de armazenamento das garrafas, preferência de vedação, taças para serviço do vinho. Foi realizada a análise de dados sob o método descritivo de dados, onde observou-se que 60,2% dos consumidores de vinhos e espumantes consideram a vedação da garrafa um fator importante na hora da compra, havendo preferência por vinhos com rolha de cortiça. Em relação a temperatura ideal de serviço, 79,5% responderam que o vinho tinto é consumido em temperatura ambiente (entre 14 a 18 °C), e em relação ao espumante, 92,8% responderam que ele é consumido a menos de 14 °C, havendo portanto, conhecimento sobre esses fatores. Sobre a posição correta de guarda do vinho, 96,4% responderam que o correto é manter a garrafa deitada, e 79,5% responderam as garrafas de espumante devem ser armazenadas na vertical, indicando, portanto, bom nível de conhecimento dos consumidores, o que pode afetar diretamente a qualidade dos produtos armazenados. Questionou-se se o consumidor utiliza diferentes tipos de taças, para diferentes tipos de vinhos, e nessa questão 51,8% responderam que não, pois não possuem diferentes tipos de taça, já 42,2% responderam que sim, fazem o uso de diferentes tipos de taças em função do estilo de vinho consumido. Em virtude das respostas analisadas, verifica-se que os consumidores de vinhos e espumantes de Canoinhas-SC possuem um conhecimento básico relacionado ao serviço de vinhos e espumantes, o que pode estar diretamente relacionado aos diversos cursos e capacitações já realizados pelo Instituto Federal de Santa Catarina. Os participantes do questionário são consumidores de vinhos, e observa-se grande interesse por estes em relação a vinhos e espumantes, havendo, portanto, demanda para ações de extensão relacionadas a essa temática.

Palavras-chave: Enófilo; consumo de vinhos; temperatura de serviço, degustação.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Agronomia.