

Comparação Físico-Química de Vinhos da Variedade Syrah (*Vitis vinifera* L.) Elaborados em Dois Ciclos no Mesmo Ano, em Região Semiarida Tropical

Physico-Chemical Comparison of Syrah (*Vitis vinifera* L.) Wines Made in Two Cycles in the Same Year, in a Tropical Semi-Arid Region

Willian dos Santos Triches¹, Bruna Carla Reis Diniz¹; Vanessa de Souza Oliveira¹; Adonilde Marta Martins²; Ana Julia de Brito Araújo²; Luiz Antônio Alves³; Giuliano Elias Pereira⁴

Resumo

Este trabalho teve por objetivo comparar dois vinhos da mesma cultivar de videira (Syrah) elaborados no mesmo ano, no primeiro e no segundo semestres de 2008. O experimento foi realizado em parceria entre a Embrapa Semi-Árido (Petrolina, PE) e a Fazenda Ouro Verde (Casa Nova, BA). Foram utilizadas plantas instaladas em vinhedo comercial, dispostas em blocos casualizados, onde foram marcadas três repetições de 20 plantas cada. As uvas foram acompanhadas semanalmente, a partir do início da maturação, até a colheita. Os vinhos foram elaborados pelo método tradicional, e foram realizadas as fermentações alcoólica (25°C) e malolática (18°C), em cubas de vidro de 20 L. Como resultados, os vinhos da safra do primeiro semestre (ciclo chuvoso) apresentaram graduação alcoólica

¹Bolsista do CNPq; ²Bolsista da Embrapa Semi-Árido; ³Analista da Embrapa Semi-Árido; ⁴Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, BR 428, km 152, Caixa Postal 23 - CEP 56300-000, Petrolina-PE; gpereira@cpatsa.embrapa.br.

e antocianas totais menores, e acidez total e pH maiores em relação ao vinho elaborado na safra do segundo semestre (ciclo árido). Estas características demonstraram que as vinificações devem ser diferentes em cada ciclo, e que o vinho elaborado no segundo semestre possui melhor maturação tecnológica. Quanto à maturação fenólica, estudos estão sendo conduzidos para avaliar a estabilidade dos polifenóis, responsáveis pela coloração e estrutura dos vinhos tintos.

Palavras-chave: Enologia tropical. Vinificação. Maturação tecnológica. Maturação fenólica.

Introdução

A cultivar Syrah, juntamente com a Cabernet Sauvignon, são as principais variedades viníferas tintas destinadas à vinificação. Entretanto, o cultivo destas nas condições do Semiárido, apresenta características específicas, em um regime de duas safras anuais, sendo que em uma delas, a videira se desenvolverá em condições áridas e a outra em condições relativamente úmidas. Com isso, torna-se de extrema importância a avaliação comparativa dos vinhos obtidos a partir da mesma cultivar em um mesmo ano.

As principais características da 'Syrah' (*V. vinifera* L.) são: trata-se da uva tinta que compõe os vinhos de grande qualidade no sul da França e, sob o nome de 'Shiraz', faz a fama dos tintos australianos e americanos.

De origem controversa (acreditava-se que poderia ser originária de Siracusa, na Itália, ou de Shiraz, no Irã), foi recentemente identificada por DNA como sendo híbrida natural de 'Moundese Blanch' (uva branca) e 'Dureza' (uva tinta). Produz cacho de pequeno a médio com bagas pequenas. Nos anos em que a uva atinge a completa maturação, produz um vinho de grande qualidade, de cor intensa, aromático, fino e complexo, devido a boa adaptação ao clima semiárido do Nordeste brasileiro. Nessa região, se colhida no período favorável, produz vinho de aroma e buquê característico, valorizando a tipicidade regional. O vinho é tânico, de boa estrutura e acidez e de alto potencial alcoólico (GIOVANNINI, 2005).

O porta-enxerto utilizado, IAC 766 – Campinas ('106-8' x *V. caribae*): é originário de São Paulo (1958), vigoroso, resistente às moléstias da folha e com bom índice de pegamento. Seus ramos hibernam melhor do que os dos demais porta-enxertos de origem tropical. É sensível à saturação de Al no solo, sendo empregado em diversas regiões do Estado de São Paulo e no norte do Paraná. Apresenta boa afinidade com as cultivares de uva de mesa, como Itália, Rubi, Benitaka, Red Globe, Centennial Seedless, Patrícia, Maria, Paulistinha, Niágara e IAC 138-22 Máximo (GIOVANNINI, 2005). Para vinhos, vem sendo utilizado no Nordeste há pouco tempo.

O objetivo do trabalho foi comparar vinhos Syrah elaborados no primeiro e no segundo semestres do mesmo ano, para avaliação de suas características qualitativas.

Material e Métodos

O trabalho foi realizado em parceria entre a Embrapa Semi-Árido (Petrolina, PE) e a Vinícola Miolo/Fazenda Ouro Verde (Casa Nova, BA). A área total plantada da variedade é de aproximadamente 15 ha. Foram marcadas 20 plantas por repetição, totalizando 60 plantas, em uma área homogênea de 9 ha para o acompanhamento da maturação das uvas. As plantas estavam instaladas em espaldeira, em espaçamento de 2,5 m x 1,5 m, e foi utilizado o clone 100. As plantas estavam enxertadas sobre o porta-enxerto IAC 766, com irrigação por gotejamento. A idade das plantas acompanhadas era de quatro anos.

As uvas foram colhidas nos dias 22 de julho e 8 de dezembro de 2008, e foram levadas imediatamente para o Laboratório de Enologia da Embrapa Semi-Árido, onde realizou-se as seguintes operações e procedimentos para a elaboração dos vinhos, segundo metodologia clássica (PEYNAUD, 1997):

– Retirada do calor do campo das uvas (24h a 10°C, em câmara fria).

- Desengace (separação das bagas e da ráquis) e leve esmagamento das uvas.
- Adição de metabissulfito após esmagamento (50 mg.L⁻¹ SO₂).
- Adição de levedo selecionado (25 g.hl⁻¹ de *Saccharomyces cerevisiae*).
- Fermentação alcoólica a 25°C.
- Remontagens (aerações).
- Prensagem (separação do vinho e das partes sólidas, compostas por sementes e cascas) ao término da fermentação alcoólica.
- Fermentação malolática (18°C).
- Estabilização a 10°C durante 30 dias.
- Correção do SO₂ para 20-30 mg.L⁻¹ (livre).
- Engarrafamento.

Após o engarrafamento, os vinhos foram analisados quanto ao pH, acidez total titulável, acidez volátil, SO₂ Livre, SO₂ total, determinados com a utilização do destilador Super D.E.E e titulador automático Quick, e análise das antocianinas totais, pelo método OIV (PEYNAUD, 1997).

Resultados e Discussão

As uvas apresentaram diferentes potenciais enológicos, entre aquelas colhidas em julho e dezembro (Tabela 1). As uvas de julho apresentaram menor pH, °Brix e maior acidez total quando comparadas às uvas colhidas em dezembro de 2008.

Tabela 1. Características analíticas das uvas Syrah colhidas no primeiro e segundo semestres de 2008.

	Safr	
	Julho/2008	Dezembro/2008
pH	3,4	3,8
Acidez total (g.L ⁻¹ ac. Tartárico)	5,32	4,55
°Brix	22,5	23,6

Os vinhos elaborados foram analisados e apresentaram valores diferentes, para o primeiro e o segundo semestres (Tabela 2). O pH foi semelhante, a acidez total apresentou ligeira variação, com valor superior para os vinhos de julho e o teor alcoólico foi superior para os vinhos elaborados em dezembro. Estes resultados estão coerentes com as análises das uvas e com trabalhos anteriores realizados por Pereira e Guerra (2008) e Pereira e Bassoi (2008).

O teor de antocianinas totais determinadas, foi superior para os vinhos elaborados em dezembro. Este fato pode ser explicado pelas características climáticas, com maior insolação no segundo semestre, quando comparado às condições climáticas de julho/2008. Mas não se sabe ainda quais os tipos de compostos fenólicos envolvidos, bem como a estabilidade e complexação dos mesmos. Atualmente, existem estudos com o objetivo de esclarecer tais aspectos. Estas características tornam o vinho elaborado no Vale do São Francisco único pois, mesmo o vinho sendo da mesma safra, ele poderá ter características físico-químicas e sensoriais completamente diferentes. Essa diferença se refletirá tanto na qualidade quanto na evolução do vinho na garrafa.

Tabela 2. Características analíticas dos vinhos Syrah elaborados no primeiro e segundo semestres de 2008.

	Safr	
	Julho/2008	Dezembro/2008
pH	4,09	4,03
Acidez Total (mEq.L ⁻¹)	86	72
Acidez Volátil (mEq.L ⁻¹)	14	15
Teor Alcólico °GL	12,55	13,51
So ₂ Livre (mg.L ⁻¹)	20,48	16,64
So ₂ Total (mg.L ⁻¹)	28,16	30,72
Antocianas totais (mg.L ⁻¹)	353,08	461,72

Conclusões

Diferenças foram encontradas entre vinhos Syrah elaborados no primeiro e segundo semestres de 2008. Este fato reforça a necessidade de realização de vinificações específicas, no intuito de valorizar o potencial das uvas e melhorar a qualidade e a tipicidade dos vinhos tropicais, em cada ciclo de produção.

Referências

GIOVANNINI, E. *Produção de uvas para vinho, suco e mesa*. Porto Alegre: Renascença, 2005. 368 p.

PEREIRA, G. E.; SANTOS, J. de O.; GUERRA, C. C.; ALVES, L. A. Evaluation of grape and wine quality according to harvest date, in a tropical region in Northeast Brazil. In: CONGRÈS INTERNATIONAL DES TERRORS VITICOLES, 7. 2008, Nyon. *Proceedings...* Pully: Agroscope Changins Wädenswill, 2008. p. 536-539.

PEREIRA, G. E.; GUERRA, C. C. Enological potential of grapes produced in different periods in a tropical region of Northeast Brazil. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON GRAPEVINE PHYSIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, 8., 2008, Adelaide: **Book of abstracts**. [Adelaide]: Australian Society of Viticulture and Oenology, 2008. p. 132.

PEREIRA, G. E., BASSOI, L. H. Production of syrah wines in tropical conditions of northeast brazil. In: INTERNATIONAL SYRAH SYMPOSIUM, 2008, Lyon. **Proceedings...** Lyon: Forum Oenologues Association: Isaralyon, 2008. p. 45-49.

PEYNAUD, E. **Connaissance et travail du vin**. Paris: Dunod, 1997. 341 p.