

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ENOLÓGICO DE UVAS TINTAS COLHIDAS EM DUAS SAFRAS POR ANO NO VALE DO SUB-MÉDIO SÃO FRANCISCO, BRASIL

Juliana de Oliveira Santos¹; Yitzhak Coelho Lima de Alencar², Celito Crivellaro Guerra³, Márcia Maria Pereira Lira⁴ e Giuliano Elias Pereira⁵

¹Bolsista CNPq/ITEP/Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; ²Bolsista Facepe/Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; ³Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves-RS-Brasil; ⁴ITEP, Recife-PE; ⁵Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil.

E-mail: juliana@itep.br

RESUMO

A região vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco é muito recente, sendo a única no mundo que apresenta um clima quente e seco, caracterizado como intertropical, localizada entre os paralelos 8 e 9° de latitude sul, a 330 m de altitude, possibilitando a obtenção de 2 e 3 safras por ano. Esta condição permite que os viticultores escolham períodos do ano mais indicados para a produção das uvas destinadas à vinificação. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o potencial enológico dos cultivares Alfrocheiro, Deckrot e Tempranillo em duas épocas diferentes do ano: dezembro de 2006 e julho de 2007. As plantas foram introduzidas em dezembro de 2004, conduzidas em latada, enxertadas sobre IAC-313 ('Golia' x *Vitis cinerea*) e irrigadas por gotejamento. As uvas foram avaliadas no ponto de colheita quanto ao °Brix, pH, acidez total titulável (ATT em g/L de ácido tartárico) e peso de 100 bagas. Como resultados, para as safras de dezembro/06 e julho/07, a Alfrocheiro apresentou 24,7 e 21,9 de °Brix, pH 3,8 e 2,9, ATT de 4,3 e 8,5 e peso de 100 bagas de 110,3 e 129,8 g, respectivamente. A Deckrot atingiu 19,2 e 20,2 °Brix, pH 3,5 e 2,8, ATT de 4,2 e 14,5 e peso de 100 bagas de 102,6 e 93,8 g, respectivamente. A Tempranillo apresentou 21,7 e 22,3 °Brix, pH 3,8 e 2,9, ATT de 3,5 e 6,2 e peso de 100 bagas de 155,5 e 157,8 g, respectivamente. Foram observadas diferenças significativas entre o potencial enológico das uvas nas diferentes safras, podendo os vinhos apresentar características diferentes. Os produtores buscam por variedades que possam expressar a tipicidade dos vinhos elaborados na região e a época mais adequada para a elaboração. Como perspectivas, estão sendo avaliadas a composição fenólica das uvas e as características físico-químicas e sensoriais dos vinhos.

Palavras-chave: cultivar; clima inter-tropical; potencial enológico; vinhos tropicais.