

MATURAÇÃO DE UVAS PARA VINHO NO VALE DO SÃO FRANCISCO

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima, Patrícia Coelho de Souza Leão¹, Adriane Luciana da Silva, Suellen Soraia Nunes Azevedo, Polyane de Sá Santos

INTRODUÇÃO

A região do Vale do São Francisco localizada entre os estados de Pernambuco e da Bahia se consolidou como importante produtora de uvas finas de mesa. No entanto, nos últimos anos tem se verificado um crescimento expressivo do cultivo de uvas para vinho. Segundo Falcade (2003), a viticultura para vinhos implementada nessa região teve um período inicial de crescimento em meados da década de 80. Entretanto, nos últimos anos, políticas governamentais têm incentivado o crescimento e fortalecimento do setor.

Atualmente, o Vale do São Francisco possui 700 ha de uvas para vinhos finos e conta com sete empresas vinícolas instaladas e quatro em instalação, localizadas nos municípios de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, em Pernambuco, e Casa Nova, na Bahia (Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho, 2004).

A região possui características climáticas que lhe confere total diferenciação em relação à viticultura tradicional em todo o mundo (Miolo, 2003). Por isso, necessita de estudos sobre as respostas da planta a essas condições climáticas e ao manejo ao qual é submetida. Isso inclui a determinação da evolução dos componentes químicos da baga até o amadurecimento e a definição do ponto de colheita ideal para fins de vinificação.

O objetivo deste estudo foi caracterizar a maturação de seis cultivares de uvas para vinho durante duas safras consecutivas, nas condições de cultivo do Vale do São Francisco.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizadas plantas das cultivares Carbenet Sauvignon, Isabel, Tannat, Petite Syrah, Moscato Canelli e Chenin Blanc, pertencentes à Coleção de Germoplasma de Uva da Embrapa Semi-Árido, localizada na Estação Experimental de Mandacaru (Juazeiro, BA).

Foram realizadas coletas de cachos a partir do início da maturação, caracterizada pela mudança de cor das bagas, a saber: desenvolvimento inicial da pigmentação vermelha, nas cultivares Carbenet Sauvignon, Isabel, Tannat e Petite Syrah, e transição entre a cor verde e amarela associada ao início do amaciamento da baga, nas demais. As avaliações foram realizadas nas duas safras consecutivas (no primeiro e segundo semestre) do ano de 2003, com exceção da cultivar Carbenet Sauvignon, avaliada apenas no segundo semestre.

Nos ciclos estudados, as plantas foram podadas em 24/03/03 e 19/08/03.

Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, em que os tratamentos correspondiam à idade dos cachos, com quatro repetições. Cada parcela era constituída por uma planta, sendo, em cada avaliação, coletado um cacho de cada uma.

As variáveis analisadas foram: **massa do cacho** (g), obtida a partir da pesagem em balança semi-analítica; **comprimento e diâmetro da baga** (mm), determinada a partir da medição em 10 bagas representativas do cacho, calculando-se o valor médio; **teor de sólidos solúveis totais** (SST, °Brix), determinado em refratômetro (IAL, 1985); e **acidez total titulável** (ATT, % ácido tartárico), obtida por titulação com NaOH 0,1 M (IAL, 1985).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As cultivares mais precoces foram Petite Syrah e Moscato Canelli, que iniciaram a maturação aos 47 e 54 dias após a frutificação (daf), no primeiro e segundo semestre, respectivamente. No segundo semestre, observou-se antecipação do início da maturação da cultivar Tannat, provavelmente devido às condições climáticas. Por sua vez, verificou-se atraso na maturação da cultivar Chenin Blanc, no mesmo período. A cultivar mais tardia e de ciclo mais longo foi a Isabel, concordando com observações de Guerra et al. (1992).

Variáveis físicas, como massa do cacho, comprimento e diâmetro da baga, não apresentaram mudanças expressivas durante a maturação das cultivares estudadas (Figuras 1, 2 e 3). As variações em massa dos cachos podem ser atribuídas a diferenças amostrais decorrentes da inexistência de práticas culturais que padronizem o tamanho e/ou formato do cacho, além da variabilidade entre eles, notadamente nas cultivares Tannat, Petite Syrah, Moscato Canelli e Chenin Blanc, que apresentaram altos desvios-padrão.

Em todas as cultivares, registrou-se acúmulo no teor de sólidos solúveis totais (SST), destacando-se Moscato Canelli e Tannat, na safra do segundo semestre, com valores de cerca de 27 e 25°Brix, respectivamente, no final do ciclo (Figura 4).

Na cultivar Cabernet Sauvignon, os teores de SST praticamente estabilizaram já aos 77 daf. Os teores obtidos foram semelhantes aos registrados por Rizzon e Mielle (2002).

A queda mais pronunciada na acidez total titulável (ATT) foi observada na cultivar Moscato Canelli (Figura 5). A ATT registrada nas uvas maduras variou de 0,50 a 0,80% de ácido tartárico, no primeiro ciclo, e de 0,55 a 0,75%, no segundo.

Segundo Guerra et al. (1992), o conhecimento da evolução dos ácidos orgânicos e dos açúcares permite escolher a melhor época de colheita, verificar o potencial de cada cultivar para a produção de vinho e definir os procedimentos adotados na vinificação.

CONCLUSÕES

As uvas das cultivares Moscato Canelli e Petite Syrah produzidas no segundo semestre apresentaram maior acúmulo de sólidos solúveis totais, sem expressivas diferenças na acidez total titulável, indicando a necessidade de ajustes no processo de vinificação ao longo do ano.

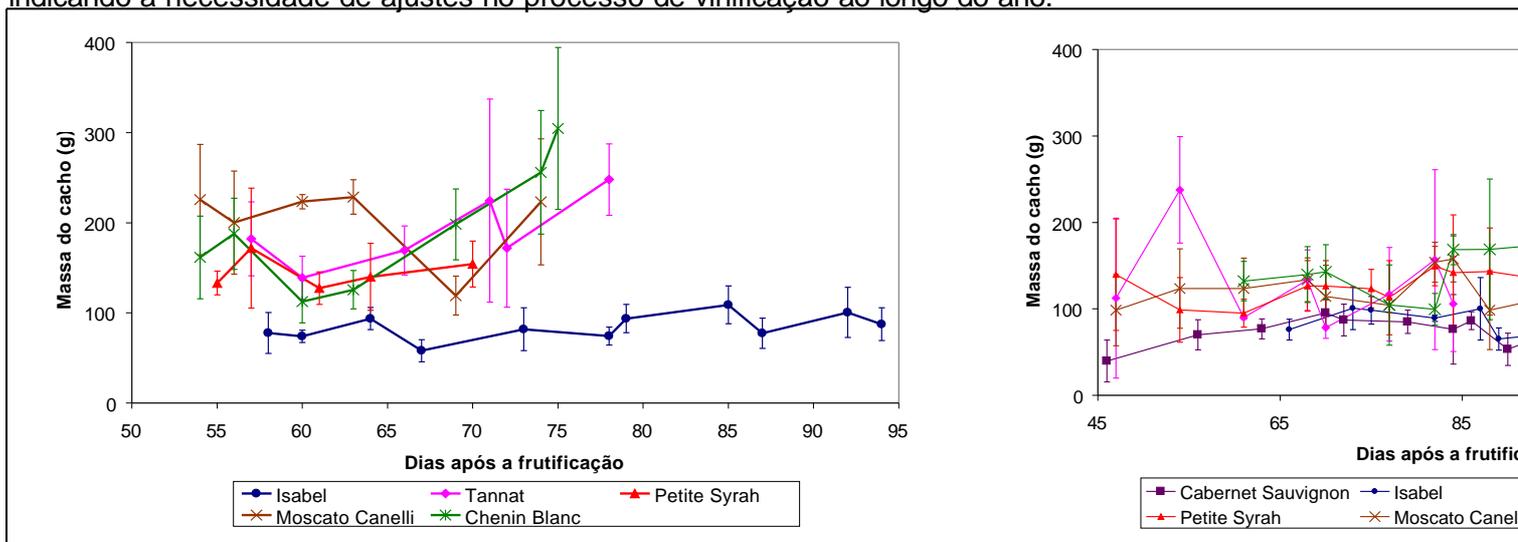


Figura 1. Massa do cacho de cultivares de uvas para vinho durante a maturação, nas safras do 1º (A) e 2º (B) semestre de 2003.

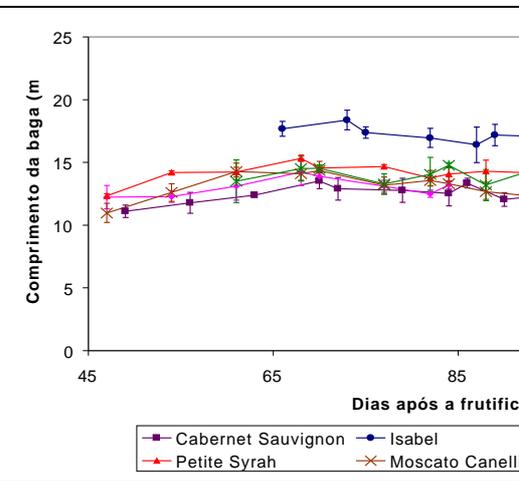
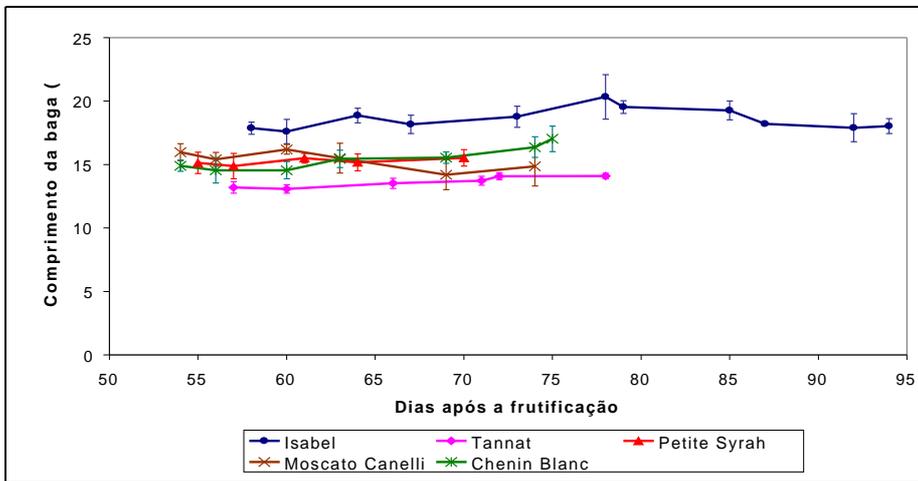


Figura 2. Comprimento da boga de cultivares de uvas para vinho durante a maturação, nas safras do 1º (A) e 2º (B) semestre de 2003.

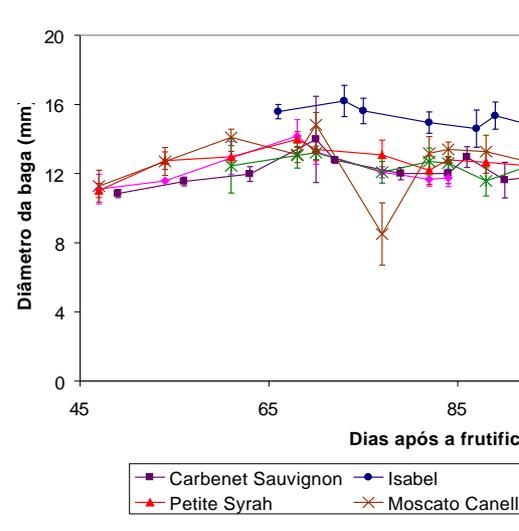
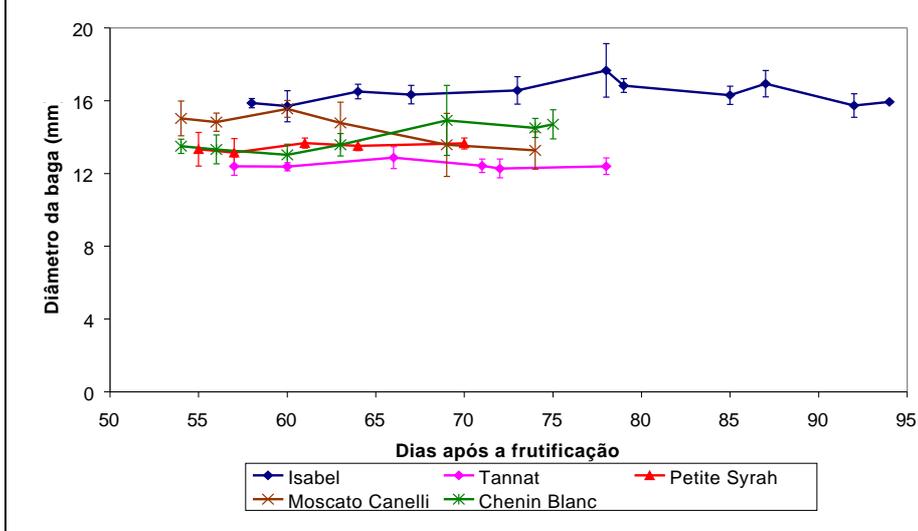


Figura 3. Diâmetro da boga de cultivares de uvas para vinho durante a maturação, nas safras do 1º (A) e 2º (B) semestre de 2003.

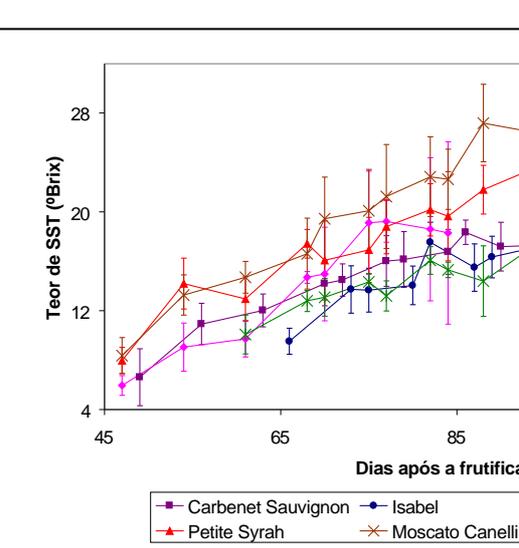
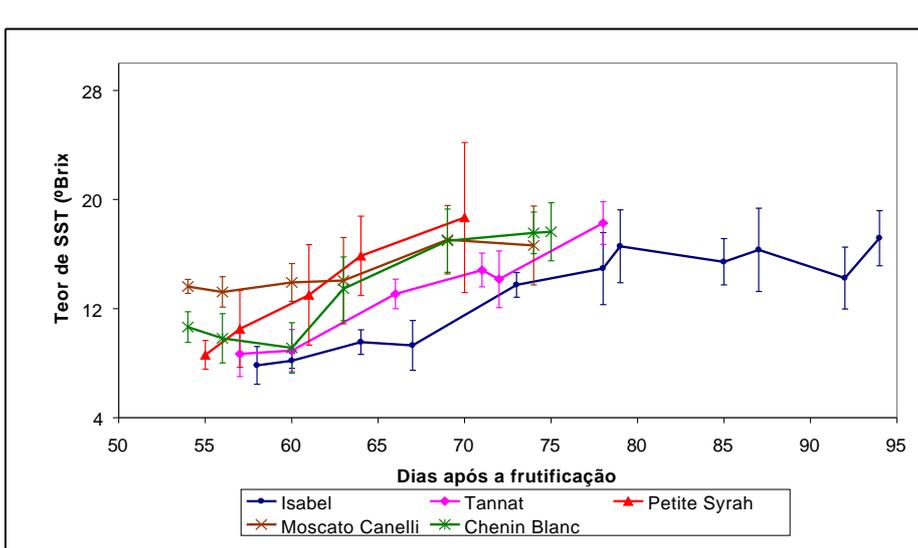


Figura 4. Teor de sólidos solúveis totais (SST) de cultivares de uvas para vinho durante a maturação, nas safras de 1º (A) e 2º (B) semestre de 2003.

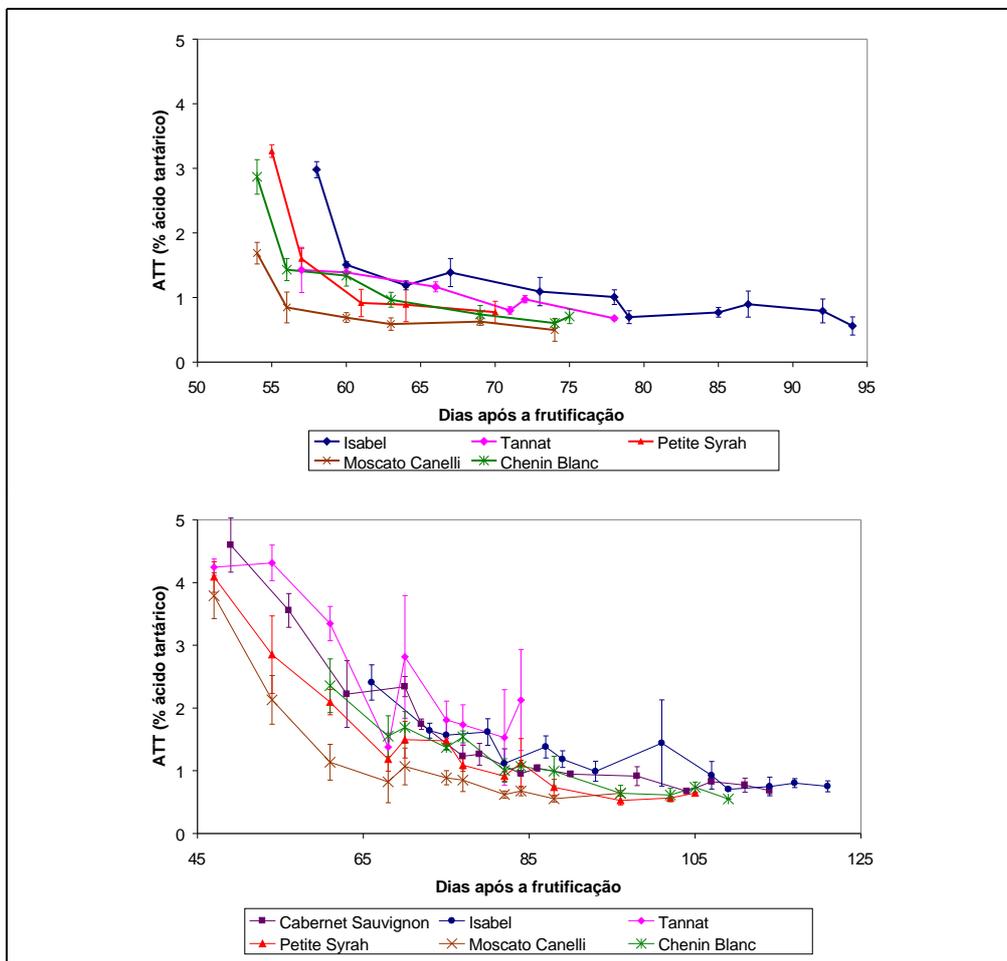


Figura 5. Acidez total titulável (ATT) de cultivares de uvas para vinho durante a maturação, nas safras de 1º (A) e 2º (B) semestre de 2003.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANUÁRIO BRASILEIRO DA UVA E DO VINHO 2004. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, 2004. 136p.
- FALCADE, I. Paisagens vitícolas. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, X, 2003. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/CYTED. p.133-136. 2003.
- GUERRA, C.C.; DAUD, C.E.; RIZZON, L.A. Evolução dos teores dos ácidos tartárico e málico durante a maturação de uvas tintas. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v.27, n.3, p.479-491, 1992.
- IAL. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
- MIOLO, A. Novas regiões: vinho de clima tropical. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, X, 2003. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/CYTED. p.141-144. 2003.
- RIZZON, L.A.; MIELE, A. Avaliação da cv. Cabernet Sauvignon para elaboração de vinho tinto. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.22, n.2, p.192-198, 2002.