

# INFLUÊNCIA DA RELAÇÃO SOLO/PLANTA SOBRE A QUALIDADE DE UVAS E VINHOS CV. SYRAH NO NORDESTE DO BRASIL

Flávia Elena Cavalcanti da Silva<sup>1</sup>; Patricia Wyler<sup>2</sup>; Juliana de Oliveira Santos<sup>3</sup>; Yitzhak Coelho Lima de Alencar<sup>4</sup>; José Monteiro Soares<sup>5</sup>; Luis Antônio Alves<sup>5</sup> e Giuliano Elias Pereira<sup>6</sup>

<sup>1</sup>CEFET, Petrolina-PE-Brasil; <sup>2</sup>ESALQ – USP, São Paulo-SP-Brasil; <sup>3</sup>Bolsista CNPq/ITEP/Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; <sup>4</sup>Bolsista Facepe/Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; <sup>5</sup>Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil; <sup>6</sup>Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, Petrolina-PE-Brasil.

E-mail: [flaviaelena@gmail.com](mailto:flaviaelena@gmail.com)

## RESUMO

O solo é um dos fatores mais importantes que influenciam a qualidade de uvas e vinhos, além do clima e a adaptação de cultivares. Pode influenciar o desenvolvimento radicular das plantas, em função das suas características físicas, tais como a textura, profundidade, porosidade e pedregosidade, com conseqüente modificação da absorção de água e nutrientes e desenvolvimento do sistema radicular. No Vale do Submédio São Francisco, os vinhedos são obrigatoriamente irrigados devido às características climáticas da região, apresentando uma estação chuvosa (janeiro-abril) e outra estação caracterizada pela ausência de chuvas (maio-dezembro). A produção de vinhos é uma atividade recente na região, sendo necessário realizar estudos de adaptação de cultivares em função das características dos solos existentes. O presente trabalho realizou uma avaliação da qualidade de uvas e vinhos, cv. Syrah, instalada em latada em um solo arenoso com três variações, quanto à presença ou ausência de pedregosidade, sendo: T1 solo pedregoso (30% de pedras), T2 solo intermediário (15%) e T3 solo sem pedras. As plantas estão enxertadas sobre o porta-enxerto IAC-313 e irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas em julho/2006, apresentando variações quanto à acidez total titulável (ATT) (T1>T2>T3), ao teor de sólidos solúveis totais (°Brix) (T2>T1>T3) e ao peso médio de 100 bagas (T3>T2>T1). Os vinhos foram elaborados em frascos de 20 L, com a fermentação alcoólica a 25 °C e a malolática a 18 °C. O vinho elaborado a partir de uvas provenientes de T1 apresentou menor teor alcoólico, maior acidez e pH. Com relação à intensidade de cor, a ordem em função da concentração dos vinhos foi T1>T2>T3. O vinho do tratamento T3

apresentou maior teor alcoólico e menor acidez. Os resultados mostram que a interação solo/planta (porta-enxerto/cultivar) pode modificar a concentração de compostos em uvas e vinhos, sugerindo a necessidade de se realizar vinificações localizadas.

**Palavras-chave:** solo; potencial enológico; vinhos tropicais; vinificação localizada.