

Evolução da maturação de clones da variedade Goethe na região de Urussanga-SC

Luciane Isabel Malinovski¹; Olavo Gavioli¹; Marcelo Borghezani¹; Fábio Antônio Pit¹; Aparecido Lima da Silva¹

A Goethe se tornou a uva típica do sul de Santa Catarina, apresentando história, especificidade de produção e tipicidade no vinho, características fundamentais para a implementação de uma Indicação Geográfica. Devido à importância desta variedade para a vitivinicultura da região de Urussanga-SC e no desenvolvimento regional, buscou-se avaliar o comportamento vitícola e enológico de dois clones de 'Goethe', 'Clássica' e 'Primo', enxertadas em porta-enxerto Paulsen 1103, durante o ciclo vegetativo de 2006/2007. A unidade experimental foi o vinhedo da Epagri (Estação Experimental de Urussanga), conduzido no sistema latada, espaçamento 3,0 x 2,0 m e altitude de 60 m. As avaliações foram realizadas da poda à colheita e as análises físico-químicas foram realizadas, semanalmente, a partir do início de maturação até a colheita. Para os cálculos climáticos, utilizaram-se dados da Estação Meteorológica Telemétrica da Epagri de Urussanga. O teor de sólidos solúveis totais foi avaliado utilizando-se refratômetro portátil, a acidez foi medida por titulação (NaOH 0,1M) e o pH foi obtido com pHmetro. Verificou-se que a exigência térmica (graus-dia), para o período entre a brotação e a maturação, totalizou 1560,25 graus-dia, compreendendo um ciclo de 160 dias. Utilizando a metodologia CCM, essa região caracteriza-se como: Clima temperado e Índice de frio: de noites quentes. Na colheita os valores dos sólidos solúveis totais e pH foram próximos para ambos os clones. A 'Goethe Clássica' apresentou 16,13°Brix e pH 3,35, já a 'Goethe Primo' demonstrou em média 16,87°Brix e pH 3,73. Em relação à acidez total, houve diferenças significativas entre os clones, sendo a 'Goethe Clássica' mais ácida que a 'Primo' com valores de 78,0 meq/L e 25,3 meq/L, respectivamente. Os resultados demonstram que clones da 'Goethe', mutações da mesma variedade, apresentaram diferentes características morfológicas e bioquímicas da uva produzida.

Palavra-chave: viticultura; clima; 'Goethe'; clones.

¹ UFSC, Departamento de Fitotecnia, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: lucianeisabel@yahoo.com.br; neuvin@cca.ufsc.br; alsilva@cca.ufsc.br.

Evolução de compostos associados à qualidade e atividade de enzimas oxidativas durante a maturação da uva Syrah sob influência de porta-enxetos e manejos de irrigação

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹; Luís Henrique Bassoi¹; Danielly Cristina Gomes da Trindade¹; Ana Cristina Nascimento dos Santos²; Andréia Amariz²

As condições e características da vitivinicultura praticada no Vale do São Francisco demandam informações técnico-científicas específicas, abrangendo desde a produção das uvas à qualidade dos vinhos. Um dos esforços atuais da pesquisa está na definição de referenciais regionais que aliem as práticas culturais à qualidade da matéria-prima e do produto final. Desta forma, o objetivo deste estudo foi caracterizar a evolução de compostos associados à qualidade e a atividade de enzimas oxidativas durante a maturação da uva Syrah cultivada sob diferentes porta-enxertos e manejos de irrigação. A poda de produção foi realizada em junho de 2006, sendo as plantas submetidas aos tratamentos: porta-enxertos (Paulsen 1103 e IAC-572); manejos de irrigação (déficit controlado – DC, secamento parcial do sistema radicular – SPSR e irrigação plena – controle); e idade dos frutos (45, 52, 61, 68, 73, 78 e 82 dias após a frutificação – DAF). O sistema de irrigação adotado foi o gotejamento, sendo o DC correspondente à redução de 30-40% da disponibilidade de água no solo a partir de 51 dias após a poda ou três DAF. Nesta data, começou a ser aplicado o SPSR, que consistiu da alternância, a cada 21 dias, do lado irrigado da planta. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, em fatorial 2 x 3 x 7, com quatro repetições. Sobre o 'Paulsen 1103', os tratamentos SPSR e controle favoreceram o acúmulo de sólidos solúveis e resultaram em menor acidez titulável das bagas. O teor de compostos fenólicos dímeros, oligoméricos e poliméricos, que, em geral, aumentaram linearmente até a colheita (82 DAF), foi maior nas bagas das plantas submetidas ao DC. O mesmo foi observado no teor de antocianinas. Sob DC, a atividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase foi menor, sugerindo menor suscetibilidade ao escurecimento oxidativo. Portanto, esse tratamento associado ao porta-enxerto Paulsen 1103 favoreceu a qualidade das uvas Syrah.

Palavras-chave: vitivinicultura tropical; composição química; atividade enzimática; déficit hídrico; secamento parcial do sistema radicular.

¹ Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE, Brasil, e-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br, lhbassoi@cpatsa.embrapa.br.

² Bolsistas da Embrapa Semi-Árido/Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco, Petrolina, PE, Brasil, e-mail: acns7@yahoo.com.br, aamariz@hotmail.com.