

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS TROPICAIS ELABORADOS NO NORDESTE DO BRASIL

ARAÚJO, A. J. B. ⁽¹⁾; BIASOTO, A. C. T. ⁽²⁾; NASCIMENTO, R. L. ⁽³⁾; VANDERLINDE, R. ⁽⁴⁾; PEREIRA G. E. ⁽⁵⁾

⁽¹⁾Bolsista CNPq, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, Brasil. ⁽²⁾Pesquisadora Embrapa Semiárido, Petrolina-PE, Brasil. ⁽³⁾Bolsista FACEPE, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, Brasil. ⁽⁴⁾Professora UCS/Ibravin, Caxias do Sul-RS, Brasil. ⁽⁵⁾Pesquisador Embrapa Uva e Vinho/ Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23, CEP 56302-970, Petrolina-PE, Brasil. E-mails: a.juliaaraujo@gmail.com, gpereira@cpatsa.embrapa.br.

A região do Submédio do Vale do São Francisco é considerada a segunda maior produtora vitivinícola do Brasil, produzindo cerca de 7 milhões de litros/ano. Diferentemente das tradicionais regiões vitivinícolas, situadas em regiões de clima temperado, esta região localiza-se em área de clima tropical semiárido, apresentando características edafoclimáticas peculiares, que possibilitam produzir entre duas e três safras/ano dependendo da cultivar empregada. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da variabilidade climática intra-anual sobre a composição físico-química de vinhos de diferentes safras do ano. Vinhos brancos (Verdejo, Sauvignon blanc e Viognier) e tintos (Petit Verdot, Tempranillo e Syrah) foram elaborados com uvas colhidas de vinhedo comercial localizado em Casa Nova-BA nas safras de junho (safra I) e novembro (safra II) de 2009. A vinificação foi realizada através do método tradicional, elaborando-se no total 12 amostras de vinho. Os parâmetros físico-químicos avaliados foram: pH, teor alcoólico, acidez total, acidez volátil, dióxido de enxofre livre e total, flavonóis totais, fenóis totais e metanol. Os resultados foram submetidos a ANOVA, teste de média de *Tukey* ($p \leq 0,05$) e Análise de Componentes Principais (ACP). Pela ACP, os vinhos tintos apresentaram perfil físico-químico semelhante nas duas safras, enquanto que os brancos apresentaram variação entre as safras, com exceção da cultivar Viognier. Os parâmetros fenóis totais, flavonóides totais e metanol foram os que melhor explicaram a variabilidade das amostras em função das cultivares e das safras. Os fenóis totais apresentaram-se em maior concentração em todos os vinhos elaborados com uvas colhidas na safra de novembro, enquanto que teores mais elevados de flavonóides totais foram observados nos vinhos brancos da safra de junho, e nos tintos da safra de novembro. Desta forma, pode-se concluir que as variações climáticas entre as safras do ano de 2009 interferiram de forma diferenciada nas características físico-químicas dos vinhos avaliados.

Palavras-Chave: *Vitis vinífera* L., características climáticas, vinhos.