



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

9º Encontro de Iniciação Científica e 5º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

24 e 25 de novembro de 2011
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2011

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2011): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2011 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 9º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 5º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 24 a 25 de novembro de 2011 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2011.
50 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Henrique Pessoa dos Santos, Lucimara Rogéria
Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (5. : 2011 :
Bento Gonçalves, RS). IV. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Comportamento agrônômico da cultivar Moscato Branco e do clone Moscato R2 nas safras de 2010 e 2011 no município de Farroupilha, RS

Laura Pereira Burin¹, Jorge Tonietto²

O município de Farroupilha, localizado na Serra Gaúcha, é o maior produtor de uvas moscatos no país. Tendo em vista o potencial da região para a elaboração de vinhos e espumantes moscatéis, a Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados – AFAVIN, busca desenvolver uma Indicação de Procedência para tais produtos regionais. Dessa forma, estão sendo desenvolvidos estudos para caracterização agrônômica, qualidade da uva, bem como das características sensoriais dos vinhos. O estudo foi realizado nas safras de 2010 e 2011, em vinhedos comerciais conduzidos em Y, espaladeira e latada, representativos de do município de Farroupilha/RS, sendo 9 de Moscato Branco e 5 de Moscato R2. Para cada vinhedo foram avaliadas duas parcelas de 10 plantas. As variáveis agrônômicas analisadas foram fenologia: data de brotação, floração, mudança de cor das bagas e colheita; peso médio do cacho (g), produtividade (tha^{-1}), peso de poda (tha^{-1}) e matéria seca produzida (MS). Para avaliação química foram analisados, na colheita, pH, °Brix e Acidez Total Titulável (meq/L) (ATT). Os resultados mostraram valores médios das safras na cv. Moscato Branco de: ciclo vegetativo de 153 dias (DS 6,4); peso médio do cacho 276,5g (DS 57,9); produtividade 39,9 tha^{-1} (DS 14,9); peso de poda 2,6 tha^{-1} (DS 0,9); MS 0,9 (DS 0,3); pH 3,1 (DS 0,1); °Brix - 13,3 (DS 1,3); ATT 124,0 (DS 20,3). Para a Moscato R2 os resultados foram: ciclo vegetativo de 141 dias (DS 3,7); peso médio do cacho 225,1g (DS 66,1); produtividade 21,3 tha^{-1} (DS 12,5); peso de poda 3,0 tha^{-1} (DS 1,2); MS 0,5 (DS 0,3); pH 3,2 (DS 0,08); °Brix 15,5 (DS 0,6); ATT 129,5 (DS 17,4). Conclui-se, pelos resultados, que o comportamento entre as duas moscatos cultivadas na região são diferenciados, inclusive entre safras. Os vinhedos de Moscato Branco tradicional são de alta produtividade e baixa graduação em açúcares, sendo o Moscato R2 menos produtivo e apresentando uvas com maior graduação.

¹Graduando do Curso Superior de Viticultura e Enologia, IFRS-BG, Bento Gonçalves, RS. Bolsista CNPq, laura@cnpuv.embrapa.br.

²Dr., Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. Caixa Postal 130.