

Propriedades físico-químicas da uva e do vinho 'Merlot' a partir de cultivos com diferentes proporções de área foliar por planta na Campanha Gaúcha

Tiago Madruga Telesca da Silveira¹, Júlio Cesar Giuliani¹, Aline Mabel Rosa¹,
Henrique Pessoa dos Santos², Gilmar Arduino Bettio Marodin³

Nos últimos anos, a vitivinicultura na Campanha Gaúcha tem apresentado grandes investimentos em área. A maioria desses vinhedos emprega práticas de manejo introduzidas de outras regiões, o que pode interferir na qualidade enológica. No manejo de um vinhedo, destaca-se a importância do equilíbrio entre a área foliar e produção para garantir a evolução adequada de maturação. O objetivo deste trabalho foi selecionar a proporção de área foliar por planta que possa garantir uma adequada qualidade enológica da uva e do vinho 'Merlot' na Campanha Gaúcha. O trabalho foi realizado na safra 2013, na Cooperativa Vinícola Nova Aliança, em Santana do Livramento-RS, empregando um vinhedo espaldeira (1x2,8m), cordão esporonado da cultivar Merlot/SO4. Os tratamentos consistiram de quatro proporções de folhas por sarmento (6, 10, 15 e 20 folhas). O delineamento adotado foi blocos casualizados com cinco repetições, 20 plantas por parcela. Para a evolução da maturação foram monitorados o teor de sólidos solúveis totais (SST) e o pH. No vinho, foram avaliados: dióxido de carbono total e livre, densidade, álcool, acidez total, acidez volátil, pH e dióxido de enxofre total. A redução excessiva da área foliar (6f) limitou os SST nas bagas e aumentou o pH, enquanto que os tratamentos acima de 15f não restringiram a qualidade enológica da uva. Com relação ao vinho, o teor de açúcar redutor não foi influenciado pelo manejo de dossel, porém a porcentagem de álcool e pH foi menor em 6f. Além disso, houve diminuição da acidez volátil fixa do vinho em dosséis de área foliar reduzida (6, 10 e 15f), caracterizando o efeito do menor dossel para fitossanidade da uva. Portanto, plantas com valores intermediários de área foliar (15f) mostraram-se mais efetivas para a evolução da maturação e características físico-químicas da uva e do vinho 'Merlot' na Campanha Gaúcha.

¹ Pós-Graduandos da UGFRS, Rua Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000 Porto Alegre, RS. Bolsista CAPES. E-mails: telesca.tiagro@gmail.com; juliocegiuliani@yahoo.com.br; linerosa@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: henrique.p.santos@embrapa.br

³ Professor da UFRGS. E-mail: marodin@ufrgs.br