

Influência do sistema de condução e porta-enxerto sob a qualidade do vinho tropical ‘Chenin Blanc’ produzido no Vale do São Francisco na primeira safra do ano de 2014

Influence of training systems and rootstocks on quality of the ‘Chenin Blanc’ tropical wine produced in the São Francisco Valley in the first crop of the year 2014

Amorim, M. D¹; Mendes, A.¹; Nascimento, D. S. P.¹; Souza, T. S.¹; Almeida, Y. M.¹; Pereira, G. E.²; Leão, P. C. S.¹; Barros, A. P. A.³; Correa, L. C.¹; Marques, A. T. B.¹

¹Embrapa Semiárido, Caixa Postal 23, Petrolina-PE. Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves-RS. ³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Zona Rural, Petrolina-PE. Email: aline.biasoto@embrapa.br, giuliano.pereira@embrapa.br

O Vale do São Francisco é a segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil e apresenta grande potencial de crescimento, possibilitando o escalonamento da produção durante o ano e a colheita de duas safras anuais. Entretanto, uma vez que a produção de vinhos é recente, muitas dúvidas ainda existem sobre a viabilidade da aplicação das técnicas de manejo agrônomico disponíveis. Além das condições edafoclimáticas, práticas de manejo agrônomico, estão diretamente relacionadas com a qualidade enológica das uvas. Neste sentido, este estudo avaliou a influência de diferentes sistemas de condução e porta-enxertos sob a composição físico-química do vinho branco ‘Chenin Blanc’ produzido no Vale do São Francisco. O experimento foi instalado no Campo Experimental de Bebedouro da Embrapa Semiárido, Petrolina – PE (09° 09’ S, 40° 22’ O, 365,5 m). Os tratamentos foram dispostos em parcelas subdivididas, onde os tratamentos principais foram representados por dois sistemas de condução (espaldeira e lira) e os tratamentos secundários por seis porta-enxertos (IAC 313, Paulsen 1103, IAC 572, SO4 e IAC 766), em um delineamento experimental em blocos casualizados com quatro repetições. As uvas foram colhidas em junho de 2014 (5º ciclo de produção) e vinificadas no Laboratório de Enologia da Embrapa Semiárido. Após um mês de estabilidade em garrafa, os vinhos foram analisados com relação ao pH, densidade, grau alcoólico, acidez total titulável (AT) e volátil (AV), dióxido de enxofre livre e total, extrato seco, conteúdo de compostos fenólicos totais e açúcares redutores. De modo geral, a composição físico-química dos vinhos cv Chenin Blanc foi principalmente influenciada pelo porta-enxerto. Para ambos os sistemas de condução testados, os porta-enxertos IAC 313, IAC 766 e SO4 promoveram ao vinho menores valores de pH, e, adicionalmente, SO4 originou vinhos de maior conteúdo alcoólico. O porta-enxerto IAC 766 em espaldeira proporcionou ao mosto e ao vinho maior teor de açúcares reduzidos. Também em sistema espaldeira, SO4 e IAC 572 originaram vinhos de maior acidez total. No entanto, estes resultados ainda não são conclusivos e referem-se a apenas um ciclo de produção e época do ano, devendo um maior número de safras serem avaliadas.

Tema: Química Enológica. Área: Enologia

Agradecimentos: EMBRAPA e CNPq pelo apoio financeiro e fornecimento de bolsas