

Características sensoriais de vinhos 'Merlot' provenientes de videiras com diferentes proporções de área foliar na Campanha Gaúcha

Sensory characteristics of 'Merlot' wine from grapevines with different proportion of leaf area in Campanha Gaúcha region

Silveira, T.M.T.¹, Marchi, V.V.², Giuliani, J.C.¹, Souza, D.A.², Galarza, B.P.³, Peruzzo, S.N.², Santos, H.P.⁴, Fialho, F.B.⁴; Biasoto, A.C.T.⁵

¹Doutorandos da UFRGS, Rua Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000, Porto Alegre, Brasil; ²Graduandos do Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia no IFRS-BG, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil; ³Bolsista DTI, projeto IP-Campanha-FINEP/FAPEG; ⁴Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil. ⁵Pesquisadora, Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23, CEP 56302-970, Petrolina, Brasil. E-mail: telesca.tiagro@gmail.com

A Campanha Gaúcha é uma região que vem se desenvolvendo e ganhando destaque no setor vitivinícola brasileiro nos últimos anos, especialmente devido as suas características topográficas e edafoclimáticas, que facilitam os tratos culturais e a mecanização. Contudo, para se explorar ao máximo os benefícios que o *terroir* possa proporcionar a cada genótipo a região ainda carece de informações técnico-científicas locais para os ajustes de manejo. Portanto, o objetivo do trabalho foi selecionar uma proporção de área foliar mínima que não comprometa os atributos sensoriais do vinho. O experimento ocorreu no ciclo 2013/14 em Santana do Livramento-RS, empregando-se um vinhedo comercial de Merlot/SO4 implantado em 2007, em espaldeira e poda em cordão esporonado. Testaram-se despontes com 6, 10, 15 e 20 folhas por sarmento (fps), antes do *véraison* (dezembro). O delineamento adotado foi blocos casualizados com seis repetições e 20 plantas por parcela. A avaliação da área foliar foi obtida através da medição da nervura central das folhas e relacionando-a com sua área através de uma equação exponencial. As uvas foram colhidas em 18/02/2014 e microvinificadas de forma padronizada para todos os tratamentos, com temperatura controlada (24°C) e maceração pelicular com remontagens diárias por 5 dias. Os vinhos foram estabilizados, engarrafados e a avaliação sensorial realizada quando o vinho já tinha um ano de idade, aplicando-se a análise descritiva quantitativa (ADQ), técnica sensorial que avalia o perfil das amostras, caracterizando as suas propriedades a partir de atributos visuais, olfativos e gustativos. O 6 fps atingiu 0,64 m².Kg⁻¹ de uva e obteve os menores valores para a intensidade corante, intensidade aromática e maior presença de aromas indesejáveis (herbáceo ou vegetal). Em contrapartida, os tratamentos 10, 15 e 20 fps (1,00, 1,49 e 1,66 m².Kg⁻¹, respectivamente) favoreceram a coloração vermelho-púrpura e o aroma de frutas vermelhas e frutas secas, atingindo os melhores atributos na escala sensorial e gustativa com valores muito próximos entre si. Portanto, considerando as possíveis oscilações de crescimento e respostas fisiológicas de plantas entre ciclos, o desponte com 15 fps (1,49 m².Kg⁻¹) apresenta-se como um limite mínimo para ser adotado no manejo de dossel desta cultivar na Campanha Gaúcha.

Tema: Fitotecnia

Área: Viticultura

Apoio: Capes, CNPq, FINEP/FAPEG