

29 Características agronômicas e da qualidade da uva de vinhedos de 'Cabernet Sauvignon' na Serra Gaúcha na safra 2009

Naira Marx¹, Francisco Mandelli² e Jorge Tonietto²

As condições edafoclimáticas dos vinhedos são determinantes para o desenvolvimento da planta, produção e qualidade da uva, sendo influenciados, ainda, pela carga de gemas, brotação, práticas culturais como desponta e desfolha, que determinam a superfície foliar, influenciando na maturação da uva. Este trabalho objetivou analisar aspectos agronômicos e de qualidade da uva em vinhedos de Cabernet Sauvignon na Serra Gaúcha, safra 2009. Foram acompanhados 10 vinhedos comerciais conduzidos em espaldeira simples, localizados nos municípios de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul, Garibaldi e Flores da Cunha. Em cada vinhedo foram selecionadas 20 plantas, nas quais foram medidos o peso da produção de uvas (P), o peso da poda seca (Pp) e a superfície foliar exposta potencial (SFEp). Foi calculada a matéria seca produzida ($MS=0,2.Pm^2+0,5.Ppm^2$). Também foi avaliada a qualidade da uva na colheita comercial através de uma amostra de 200 bagas coletadas ao acaso: sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (AT) (meq/L) e pH do mosto. Os dados coletados para as variáveis medidas foram submetidos ao cálculo da média e do desvio padrão para o conjunto dos vinhedos estudados, bem como realizou-se uma análise de componentes principais (ACP). Os valores de P, Pp, MS e SFEp (média e desvio padrão) foram: 0,71 kg/m² e 0,28; 0,40 e 0,12; 0,34 e 0,09; e, 5.105 e 837, respectivamente. Os valores de °Brix, AT e pH (média e desvio padrão) foram: 19,4 e 0,84; 99,6 e 11,65; e, 3,36 e 0,07, respectivamente. A ACP, através das componentes principais 1 e 2, explicaram 70,2% da variabilidade. Verificou-se que os maiores valores de °Brix e pH estão associados a maiores valores de SFEp. Os maiores valores de AT estão associados a vinhedos com maiores valores de P e MS. Os resultados mostram que melhores níveis de maturação são obtidos em vinhedos com maior SFEp e menores valores de MS. Pelos resultados da safra analisada, verifica-se que o equilíbrio entre MS e SFEp é um elemento importante para otimizar a qualidade da produção de Cabernet Sauvignon na Serra Gaúcha.

¹ Graduanda IFRS-BG, Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista PIBIC/CNPq. naira_marx@hotmail.com

² Pesquisadores Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. mandelli@cnpuv.embrapa.br, tonietto@cnpuv.embrapa.br