

Influência do manejo de irrigação e do porta-enxerto sobre as características analíticas de vinhos tintos tropicais Syrah elaborados no Vale do Submédio São Francisco, Brasil

Giuliano Elias Pereira¹, Luis Henrique Bassoi² e Celito Crivellaro Guerra³

¹Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, BR 428, km 152, CP 23, CEP 56.302-970, Petrolina-PE. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br; ²Pesquisador da Embrapa Semi-Árido;

³Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho.

Resumo

O Vale do Submédio São Francisco é uma região classificada como semi-árida tropical, localizada no Nordeste do Brasil, onde é possível colher até duas safras de uvas por ano, devido à alta disponibilidade de radiação solar ao longo do ano. A irrigação é essencial para permitir em primeiro lugar a sobrevivência das plantas e a produção de uvas destinadas ao consumo *in natura*, bem como à vinificação. Os porta-enxertos podem também induzir a diferentes qualidades em uvas e vinhos, como determinado em condições temperadas. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar a influência do manejo irrigação e do porta-enxerto utilizado sobre as características analíticas de vinhos tintos Syrah elaborados na safra de 2006. Videiras da cv. Syrah foram conduzidas no sistema de espaldeira, na Embrapa Semi-Árido, em Petrolina-PE, sobre dois porta-enxertos (IAC-572 e Paulsen 1103). Três tipos de manejo de irrigação foram usados: PRD (partial rootzone drying), onde foram aplicadas lâminas de irrigação alternadas em cada lado da linha a cada 14 dias, a partir do pegamento do fruto; RDI (regulated deficit irrigation), redução de até 60% da água disponível, com início da redução no início da maturação, e FI (full irrigation), onde as plantas eram irrigadas até próximo da colheita. As uvas foram colhidas em dezembro de 2006 e vinificadas pelo método tradicional, onde as fermentações alcoólica e malolática foram realizadas em câmaras com temperatura controlada (25 e 18°C, respectivamente). Os vinhos foram estabilizados a frio e engarrafados. As análises realizadas foram: teor de álcool, pH, acidez total, acidez volátil, SO₂ livre e total, extrato seco, IPT, antocianinas e taninos totais. Pôde-se observar que os valores de álcool, pH, acidez total, acidez volátil, extrato seco foram semelhantes para ambos os tratamentos, porta-enxertos e manejos de irrigação. Para os valores de antocianinas, taninos e IPT, houve variações significativas. O IPT apresentou o seguinte resultado: PRD>RDI>FI; sempre maiores valores determinados para o porta-enxerto Paulsen 1103; as antocianinas totais apresentaram resultado diferente, onde RDI>FI>PRD, e também sempre maiores valores determinados para o porta-enxerto Paulsen 1103. Os taninos apresentaram resultados diferentes somente para os porta-enxertos, onde maiores valores foram determinados com o Paulsen 1103. Os valores da concentração em taninos foram semelhantes para os três manejos de irrigação. Como conclusão, os manejos de irrigação permitiram obter diferentes tipos de vinhos, apresentando respostas diferentes em função do parâmetro observado. O porta-enxerto Paulsen 1103 proporcionou melhores características qualitativas aos vinhos avaliados. Novos estudos estão em curso para melhor compreender os efeitos do manejo de irrigação e porta-enxertos sobre as características analíticas e sensoriais de vinhos tropicais elaborados com uvas Syrah.