

Características sensoriais de vinhos tintos tropicais em função do vigor do porta-enxerto e do tipo de irrigação utilizados, no Nordeste do 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

A alta disponibilidade de radiação solar durante todo ano no Vale do Submédio São Francisco, Nordeste do Brasil, aliada ao uso da irrigação, permitem a produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos. Esta atividade, que está sendo desenvolvida há cerca de 25 anos, vem se adaptando e os resultados mostram alto potencial de produção, sendo ainda necessário avaliar fatores agrônômicos, como sistemas de condução, clones de cultivares, tipos de porta-enxertos, manejo de irrigação, dentre outros. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos de três manejos de irrigação e dois porta-enxertos sobre as características organolépticas de vinhos tintos tropicais, elaborados a partir de uvas Syrah, no Nordeste do Brasil. As videiras Syrah foram conduzidas no sistema de espaldeira, em uma área experimental, no Campo Experimental de Bebedouro, pertencente à Embrapa Semi-Árido, em Petrolina-PE. Dois porta-enxertos foram utilizados, o IAC-572 e o Paulsen 1103. Três manejos de irrigação foram adotados: o PRD (partial rootzone drying), onde foram aplicadas lâminas de irrigação alternadas em cada lado da linha, a cada 14 dias, a partir da formação da baga, permitindo que a umidade do solo na outra metade da linha fosse reduzida; o RDI (regulated deficit irrigation), em que a umidade do solo foi reduzida a partir do início da maturação, tendo como limite 60% da água disponível na profundidade efetiva do sistema radicular (60 cm), e o tratamento 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. Estes foram submetidos a um painel de degustadores da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves-RS, para avaliação e descrição das características visuais, olfativas e gustativas. Como resultados, os vinhos originados dos tratamentos PRD e Paulsen 1103 foram os que apresentaram melhor tonalidade visual, com coloração violeta, maior intensidade aromática, mais frutado e com maior complexidade. A análise gustativa classificou também estes vinhos como tendo maior estrutura e corpo, harmonia, qualidade de taninos e maior persistência. Os vinhos dos tratamentos RDI e IAC 572 foram os que apresentaram as piores notas de coloração, defeitos aromáticos, desequilíbrio e longevidade. Como conclusão, este trabalho mostrou que os efeitos lâminas de irrigação e porta-enxertos são também importantes para garantir melhor qualidade e tipicidade aos vinhos tropicais. A redução da quantidade de água aplicada, com a redução do vigor do porta-enxerto, conjuntamente, proporcionaram a obtenção de vinhos com melhor qualidade e equilíbrio.