

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MOSTOS DE CLONES DE UVA PARA ELABORAÇÃO DE ESPUMANTE E DE VINHO TINTO: SAFRA 2010

Alberto Miele¹, Marcelo Lazzarotto¹ e Daiane Angela Badalotti²

¹Embrapa Uva e Vinho, C. Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS

²IFRS Campus Bento Gonçalves, C. Postal 135, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS

Introdução

O cultivo da videira e a produção de vinho são atividades relativamente recentes na Serra Gaúcha, pois a videira foi introduzida pelos imigrantes italianos em 1875 por ocasião de sua colonização. Atualmente, a maior parte do vinho brasileiro é produzida nessa região. De fato, na Serra Gaúcha cultivam-se cerca de 40 mil ha de videira, sendo cerca de 80% de variedades *Vitis labrusca* e 20% de *Vitis vinifera*.

Considerando os vinhos elaborados a partir de cultivares viníferas, há duas décadas o consumo de vinho branco predominava no país. Entretanto, hoje, devido a fatores diversos, incluindo o que se relaciona aos benefícios à saúde do homem, predomina o vinho tinto, seja ele nacional ou importado. O consumo deste último representa quase 80% do total de vinho fino consumido no Brasil. As importações brasileiras provêm principalmente de países da América do Sul e da Europa, sendo que os vinhos importados dos países sul-americanos são altamente competitivos devido a sua qualidade e preço. Isso faz com que a indústria brasileira tenha que acionar mecanismos de produção e de comercialização que tornem os produtos brasileiros mais competitivos e, com isso, mitiguem a concorrência externa.

Em relação aos espumantes, a Serra Gaúcha tem apresentado condições de clima e solo adequadas à elaboração de produtos de qualidade, sendo este fato constatado por agentes de várias partes do mundo, sejam eles enólogos, jornalistas, comerciantes ou consumidores. Entretanto, importam-se, ainda, consideráveis quantidades de espumantes, alguns dos quais poderiam facilmente ser substituídos por produtos nacionais.

Face ao exposto, as vinícolas nacionais programaram ações para competir com os produtos importados. Uma dessas ações foi a introdução de clones de videira para a elaboração de espumante e de vinho fino tinto. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição físico-química dos mostos de clones de uva destinados à elaboração de espumante e de vinho fino tinto na safra de 2010.

Material e Métodos

Os clones de videira avaliados são cultivados no município de Bento Gonçalves, RS, e fazem parte dos vinhedos das vinícolas Salton e Miolo. Neste trabalho, utilizaram-se os seguintes clones destinados à elaboração de vinho base para espumante: cv. Chardonnay – R8, R10, 95 e 96; cv. Pinot Noir – R4, SR105, 115 e 777; e de vinho fino tinto: cv. Merlot – 181, 346 e 348; e cv. Cabernet Sauvignon – 18A, 163, 341, 338 e R5.

Colheram-se as uvas de janeiro a março de 2010, de acordo com as épocas de colheita especificadas por essas duas vinícolas para cada clone. Por ter sido um ano em que as condições climáticas não foram favoráveis à maturação da uva, as datas de colheita não foram as mais apropriadas, pois as uvas não apresentavam potencial enológico ideal para a região e, em alguns casos, foram prejudicadas por incidência de doenças fúngicas. Assim, a colheita da uva Chardonnay foi feita de 19/01 a 03/02; a de Pinot Noir, de 14/01 a 27/01; a de Merlot, em 01/03; e a de Cabernet Sauvignon, de 01/03 a 15/03.

Após a colheita, as uvas foram transportadas para o Laboratório de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho e processadas para elaboração de vinho base para espumante e de vinho fino tinto. De cada amostra, retiraram-se 175 mL de mosto, os quais foram analisados no Laboratório de Enoquímica. Avaliaram-se as variáveis °Babo, medido com um densímetro; sólidos solúveis, expressos em °Brix e determinado por um aparelho Abbe; acidez titulável, determinada por titulometria; pH, por um pHmetro; e relação °Brix/acidez titulável. Essas variáveis foram analisadas segundo metodologia de Ribéreau-Gayon et al. (1982).

Os parâmetros dessas variáveis foram submetidos à Análise de Componentes Principais (ACP) (Hair Junior et al., 1995).

Resultados e Discussão

Os resultados mostram que a ACP dos mostos dos clones de videira destinados à elaboração de vinho base para espumante evidenciaram que os dois componentes principais (CPs) foram responsáveis por 93,04% da variação total, sendo 65,00% devido ao CP1 e 28,04 ao CP2 (Figura 1).

Dos oito clones, dois deles foram discriminados pelo CP1 e três pelo CP2. No CP1, o clone de Pinot Noir SR105 caracterizou-se por valores mais elevados das variáveis °Babo, sólidos solúveis e relação °Brix/acidez titulável, enquanto que o clone 115, desse mesmo cultivar, teve maior acidez titulável. O CP2 discriminou os clones de Chardonnay R8 e R10, que tiveram valores mais elevados de pH, e o de Pinot Noir 777, o qual teve valor oposto, ou seja, menor pH.

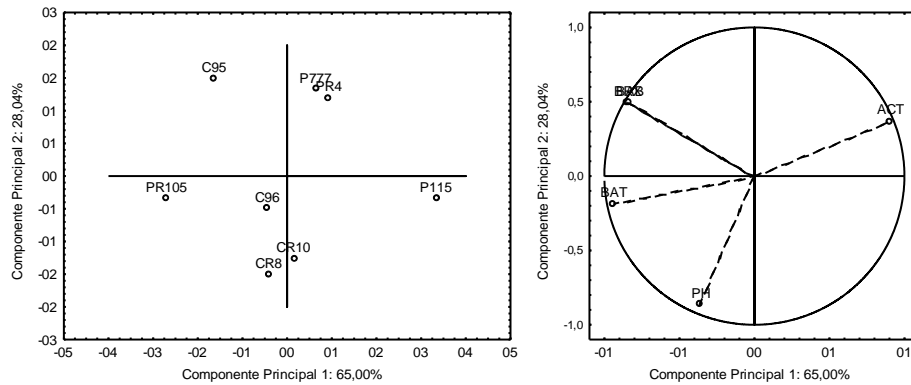


Figura 1. Projeção dos mostos de uva de clones de videira para elaboração de vinho base espumante e das variáveis no plano formado pelos componentes principais 1 x 2. Legenda: C95, C96, CR8, CR10 = clones de Chardonnay; P115, P777, PR4, PSR105 = clones de Pinot Noir; BAB = °Babo; BRX = °Brix; ACT = acidez titulável; PH = pH; BAT = relação °Brix/acidez titulável.

Os resultados da ACP dos mostos dos clones de videira destinados à elaboração de vinho fino tinto mostram que os dois componentes principais (CPs) foram responsáveis por 97,21% da variação total, sendo 76,10% pelo CP1 e 21,11% pelo CP2 (Figura 2).

Todos os clones foram discriminados pela ACP, sendo que oito deles o foram pelo CP1 e 1 pelo CP2. No CP1, os clones de Merlot 181 e 348 e de Cabernet Sauvignon 18A, apresentaram valores mais elevados de °Babo, °Brix, relação °Brix/acidez titulável e pH, enquanto que os mostos dos clones de Cabernet Sauvignon 163, 338, 341 e R5 caracterizaram-se por valores mais baixos dessas variáveis. O CP2 discriminou o clone de Merlot 346, o qual apresentou maior acidez titulável que os demais clones avaliados.

Esses resultados referem-se à safra de 2010, onde as condições climáticas foram inadequadas à maturação da uva, especialmente para as variedades precoces, como a Chardonnay e a Pinot Noir. Registre-se que são necessários vários anos de avaliação para se obter resultados conclusivos. De qualquer modo, eles evidenciam que a composição físico-química do mosto de uva de diferentes clones de videira pode apresentar diferenças consideradas marcantes, podendo originar espumantes e vinhos finos tintos com diferentes tipicidade e qualidade.

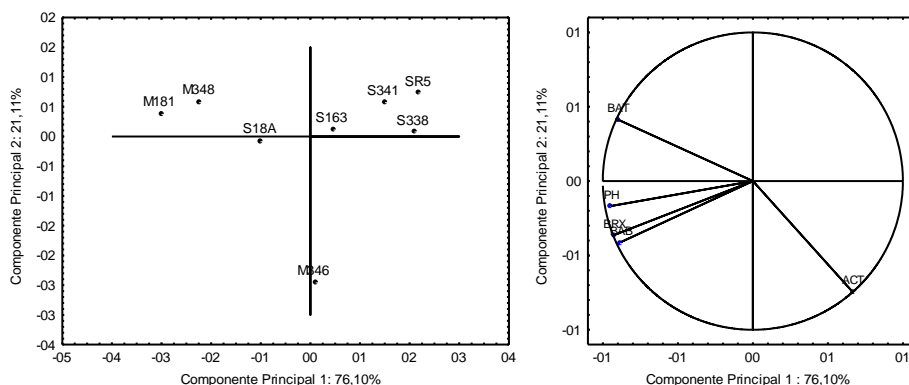


Figura 2. Projeção dos mostos de uva de clones de videira para elaboração de vinho fino tinto e das variáveis no plano formado pelos componentes principais 1 x 2. Legenda: M181, M346, M348 = clones de Merlot; S18A, S163, S341, S338, SR5 = clones de Cabernet Sauvignon; BAB = °Babo; BRX = °Brix; ACT = acidez titulável; PH = pH; BAT = relação °Brix/acidez titulável.

Conclusões

O mosto do clone da uva Pinot Noir SR105 apresenta, na safra de 2010, valores mais elevados de °Babo, sólidos solúveis e °Brix/acidez titulável, enquanto que o do PN115 tem maior acidez titulável; os clones de Chardonnay R8 e R10 têm pH mais elevado e discrimina-se do Pinot Noir 777, com pH mais baixo. Em relação aos clones de uva para a elaboração de vinho tinto, destacam-se os Merlot 181 e 348 e Cabernet Sauvignon 18A, os quais apresentam valores mais elevados de °Babo, °Brix, °Brix/acidez titulável e pH.

Agradecimentos

Os autores agradecem às vinícolas Salton e Miolo, e seus técnicos, por terem cedido seus vinhedos para a realização deste projeto de pesquisa.

Referências

- HAIR JUNIOR, J. F.; ANDERSON, R. E.; TATHAM, R. L.; BLACK, W. C. **Multivariate sensory analysis**: with readings. 4th ed. Upper Saddle River: Prentice Hall, 1995. 758p.
- RIBÉREAU-GAYON, P.; PEYNAUD, E; SUDRAUD, P. **Traité d'Oenologie**: sciences et techniques du vin: analyse et contrôle des vins. Paris : Dunod, 1982. v. 1, 645 p.