

Comportamento agrônômico e qualidade da uva Moscato Branco para a elaboração de vinhos finos e espumantes no município de Farroupilha

Rovana Del Sávio¹, Jorge Tonietto²

Diversas regiões estão desenvolvendo indicações geográficas para vinhos e espumantes finos brasileiros, no sentido de valorizar a qualidade, a originalidade e a tipicidade dos produtos no mercado consumidor. O município de Farroupilha, na Serra Gaúcha, é um dos maiores produtores de uvas moscatos no país. A Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados – AFAVIN, busca desenvolver e reconhecer uma Indicação de Procedência para os vinhos moscatéis produzidos na região. Para tal, estão sendo realizados estudos de caracterização do comportamento agrônômico, da qualidade da uva, como também das características químicas e da tipicidade sensorial dos vinhos. A metodologia utilizada contemplou a avaliação, na safra de 2010, de um conjunto de 14 vinhedos comerciais (Observatório Moscato), representando uma amostra da área de produção vitícola da região, incluindo os diferentes sistemas de condução utilizados (latada, espaldeira e Y). São 9 vinhedos de Moscato Branco (MB) e 5 da cv. Moscato R2 (MR). Em cada vinhedo foram coletados dados em duas parcelas de 10 plantas cada. As variáveis medidas foram: fenologia (data de brotação, floração, mudança de cor das bagas e colheita), produção por planta (kg), número de cachos por planta, peso médio do cacho (g), produtividade (t/ha), peso da poda (kg) e índice de matéria seca produzida – MS. A qualidade química da uva na colheita foi avaliada pelo Brix, pH e acidez total (AT), através da coleta ao acaso de 200 bagas/parcela. Os resultados médios para a cv. MR foram: ciclo vegetativo de 139 dias; produtividade – 10,7 t/ha; 165,52 g/cacho; MS – 0,32; Brix – 15,6; AT – 121,76 meq/L e pH – 3,21. A cv. MB apresentou: ciclo vegetativo de 148 dias; produtividade – 30,98 t/ha; 238,13 g/cacho; MS – 0,76; Brix -13,7; AT – 110,40 meq/L; pH – 3,26. Para a cv. MB, quanto maior a produtividade, que foi determinante para os maiores valores de MS, maior a acidez e menor o Brix e pH do mosto. Igualmente, verificou-se uma grande variabilidade agrônômica entre estes vinhedos. Concluiu-se que a MB e a MR apresentam características agrônômicas e de qualidade da uva diferenciadas, incluindo o comprimento do ciclo, a produtividade e a qualidade da uva.

¹ Graduando do Curso Superior de Viticultura e Enologia, IFRS-BG. Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. rovana@cnpuv.embrapa.br

² Dr. Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS