

INTEGRAÇÃO DE DADOS EM SIG – GEOLÓGICOS E SENSORIAMENTO REMOTO NA CARACTERIZAÇÃO DA IG FARROUPILHA PARA VINHOS DE QUALIDADE, RS, BRASIL

Hoff, R.¹; Farias, A.R.¹; Falcade, I.²; Modena, R.C.C.^{3, f}; Viel, J.A.^{2, 1}

¹ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; ² Universidade de Caxias do Sul;
³ Universidade do Vale do Rio dos Sinos

RESUMO: A área de Indicação Geográfica Farroupilha para vinhos finos é caracterizada pela ocorrência de cultivares moscatéis. Dentre essas variedades, destaca-se a cultivar Moscato Branco, presente na Serra Gaúcha desde os anos 1930. Sua produção é exclusiva no Brasil, onde é cultivada de forma comercial principalmente na região de Farroupilha (RS) que responde por cerca de 50% do volume de produção desta uva no País. O desenvolvimento da vitivinicultura no Brasil está associado a pesquisas científicas a fim de desenvolver indicações geográficas para vinhos finos, sendo que estas pesquisas seguem critérios contendo requisitos legais e técnicos, incluindo identidade geográfica e a geologia. A geodiversidade da região vitivinícola Serra Gaúcha implica na formação de solos e relevos, acarretando respostas agronômicas da videira, as quais possibilitam valorizar a produção de vinhos que caracterizam diferentes *terroirs*. A área de estudo situa-se no Nordeste do RS, estando no limite das unidades geomorfológicas Serra Geral e Planalto dos Campos Gerais, esculpidas sobre rochas da Formação Serra Geral. Nesta área ocorrem as Fácies Gramado e Caxias: na primeira, ocorrem rochas basálticas de 132 milhões de anos, granulares finos a médios, melanocráticos; na segunda, têm-se rochas intermediárias a ácidas de 131 milhões de anos, mesocráticas, granulares finas a microfaneríticas. Os horizontes superiores apresentam disjunção tabular bem desenvolvida e as partes centrais dos derrames são maciças, podendo apresentar estruturas de fluxo. O relevo foi originado na era mesozoica por intenso vulcanismo fissural, havendo platôs com escarpas íngremes. O arcabouço estrutural mostra fraturas e falhas que condicionam a padrões de drenagem angulares e o entalhe das vertentes retilíneas. As áreas cultivadas com vinhedos situam-se sobre zonas de maior altitude e menor declividade (topos dos platôs), onde predominam rochas ácidas a intermediárias - Fácies Caxias, sobre a qual foram desenvolvidos argissolos, cambissolos e nitossolos, relativos às áreas da IG Farroupilha. Nas áreas do entorno da IG, ocorrem terrenos íngremes sobre rochas básicas – Fácies Gramado, sobre as quais foram originados alissolos e chernossolos (fundo de vales). Este trabalho visou elaborar uma base geológica da IG Farroupilha, a fim de contribuir com a delimitação da mesma, integrando e processando os dados num sistema de informações geográficas. Foram aplicadas as seguintes técnicas: interpretação de imagens de alta resolução associada a trabalho de campo; geração de modelo digital de elevação e seus derivados de altimetria, declividade e exposição solar. Os trabalhos foram apoiados por espectrorradiometria de reflectância e gamaespectrometria terrestre. A integração de dados em SIG indicou que a geologia pode ser utilizada como critério de estabelecimento de indicações geográficas de produtos agrícolas e, no caso da IG Farroupilha, a localização das cultivares indicadas coincide com a ocorrência das rochas vulcânicas ácidas a intermediárias, as quais desenvolvem solos e relevo mais adequados ao plantio desta uva. Este estudo faz parte do Projeto "Desenvolvimento das indicações geográficas de vinhos Farroupilha e Altos Montes no APL de Vitivinicultura" da Embrapa Uva e Vinho.

PALAVRAS-CHAVE: GEODIVERSIDADE, GEOTECNOLOGIAS, SIG, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS VITIVINÍCOLAS.