

Discriminação de vinhos de clones de videira Merlot e Cabernet Sauvignon em função do pH, açúcar e cinzas

Andressa Chiomento¹; Alberto Miele²

A formação de vinhedos com clones de cultivares de videira tem sido uma das tecnologias utilizadas na vitivinicultura para melhorar a qualidade do vinho. Os clones podem apresentar diferenças relacionadas à videira, à uva e ao vinho, como na fenologia e na resistência a doenças da videira, na composição da uva e nas características físico-químicas e sensoriais do vinho. A introdução de clones de videira na Serra Gaúcha foi feita há algum tempo, mas há deficiência de dados relacionados ao seu comportamento. Devido a isso, realizou-se este trabalho com o objetivo de avaliar o potencial enológico de clones de Merlot e Cabernet Sauvignon. Para tanto, avaliaram-se, durante três anos, vinhos elaborados com uvas de clones de Merlot – M181, M346, M347 e M348 – e Cabernet Sauvignon – CS163, CS338, CS341, CS18A e CSR5. Os vinhedos pertenciam às vinícolas Miolo e Salton, localizadas respectivamente, no Vale dos Vinhedos e em Tuiuty, Bento Gonçalves, RS. As variáveis avaliadas foram pH, extrato seco, extrato seco reduzido, açúcares redutores, cinzas e alcalinidade das cinzas, cujos parâmetros foram submetidos à análise de componentes principais (ACP) e de correlação. A análise das médias dos três anos avaliados evidencia que os dois primeiros fatores da ACP foram responsáveis por 88,97% da variação total. O fator 1 discriminou os clones CS338 e CSR5, os quais se caracterizaram por terem maiores teores de cinzas e alcalinidade das cinzas, enquanto os clones M181 e M346 tiveram valores elevados de açúcares redutores. O fator 2 discriminou o CS163 por ter valores elevados de extrato seco e extrato seco reduzido. O pH correlacionou-se positivamente ($p < 0,05$) com cinzas ($r = 0,83$), alcalinidade das cinzas ($r = 0,93$) e extrato seco ($r = 0,92$). Esses resultados demonstram que houve diferenças entre alguns clones no que se relaciona a pH e teores de cinzas e açúcares. Isto sugere que outras variáveis também podem apresentar diferenças, como as relacionadas a compostos fenólicos e substâncias aromáticas, o que origina vinhos com diferentes tipicidades.

Os autores agradecem às vinícolas Miolo e Salton, ao CNPq e à Embrapa Uva e Vinho, pela colaboração à realização deste trabalho de pesquisa.

¹ Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, Bento Gonçalves, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: andressa.chiomento@colaborador.embrapa.br

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: alberto.miele@embrapa.br