

CARACTERIZAÇÃO DE CACHOS DE VINÍFERAS CULTIVADAS NA MICRORREGIÃO DE GARANHUNS – PERNAMBUCO

JOYCE BARROS DOS SANTOS¹; IURI ANDRADE DE MELO²; MARIA DE FÁTIMA
CORDEIRO CAVALCANTI³; PATRÍCIA COELHO DE SOUZA LEÃO⁴; MAIRON MOURA
DA SILVA⁵

INTRODUÇÃO

A identificação de microrregiões com condições climáticas distintas e com aptidão potencial para produção de uvas destinadas a elaboração de vinhos de elevada qualidade na Região Nordeste surge como alternativa para diversificação da agricultura. Além disso, o crescimento e a valorização do enoturismo no Brasil têm demonstrado que a vitivinicultura poderá ser uma opção de espécie frutífera com grande potencial a ser explorado, especialmente em alguns municípios serranos do Nordeste que apresentam vocação natural para o turismo associado ao clima ameno e invernos mais rigorosos.

A qualidade enológica de uma cultivar está primeiramente relacionada com as condições edafoclimáticas das regiões produtoras, sendo que em regiões não tradicionais de cultivo, a introdução de cultivares e caracterização da produção constituem premissas básicas para a definição de sua aptidão vitivinícola. O presente trabalho teve como objetivo caracterizar a produção de dez cultivares viníferas no município de Brejão-PE.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi instalado no Município de Brejão (08°53'30''S e 36°30'00''W; altitude 900 m; clima: Cs'a (Köppen) – mesotérmico com verão seco e quente continental; temperatura média anual 22,8°C). O vinhedo estava com aproximadamente cinco anos de idade, conduzido em espaldeira, espaçamento 3 x 1 m e irrigado por microaspersão. O delineamento experimental

1. Universidade Federal Rural de Pernambuco/UAG. Email: joycebarros1997@gmail.com
2. Universidade Federal Rural de Pernambuco/UAG. Email: iuri.andrade123@hotmail.com
3. Instituto Agrônomo de Pernambuco. Email: fatima.cavalcanti@ipa.br
4. Embrapa Semiárido. Email: patricia.leao@embrapa.br
5. Universidade Federal Rural de Pernambuco/UAG. Email: maironmoura@hotmail.com

utilizado foi em blocos casualizados com cinco repetições e parcelas constituídas por oito plantas. Foram estudadas 10 cultivares de videiras para elaboração de vinhos finos: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Muscat Petit Grain, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Petit Verdot, Merlot Noir, Malbec e Syrah. As plantas foram enxertadas sobre o porta-enxerto Paulsen 1103. A poda ocorreu em agosto de 2018 dando início ao ciclo produtivo estudado.

A colheita ocorreu entre dezembro/2018 e janeiro/2019. Desta foram retiradas amostras de 100 bagas de cinco cachos em triplicata para determinação do pH, sólidos solúveis e acidez total do mosto; volume e peso de cachos e bagas; e medidas dos cachos (AOAC, 1998; OIV, 1990). Os resultados da foram submetidos à análise de variância e critério de Scott – Knott a 5% de probabilidade com auxílio do Programa SAEG-UFV.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cultivar Malbec destacou-se por apresentar os diferentes componentes da produção com resultados entre as médias significativamente mais altas, contribuindo para a maior produção (Tabela 1). Comportamento semelhante foi observado na cultivar Muscat Petit Grain, porém a produção foi significativamente menor que a Malbec. Provavelmente, houve uma menor produção de cachos por planta, o que refletiu neste resultado. Para Petit Verdot, Pinot Noir e Merlot Noir verificou-se menor produção provavelmente por apresentar médias menores para a maioria dos componentes da produção (Tabela 1). Não houve diferença entre as cultivares no rendimento de mosto. A massa de cacho das cultivares Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Sauvignon Blanc apresentaram médias próximas às obtidas no Vale do São Francisco (LIMA et al., 2003; LEÃO et al., 2012).

O pH do mosto variou de 3,33 a 3,69, tendo as cultivares Muscat Petit Grain, Petit Verdot e Sauvignon Blanc apresentado as menores médias (Tabela 2). Não houve diferenças entre as cultivares quanto aos sólidos solúveis, estando as médias entre 17,85 e 19,80 °Brix. A acidez titulável das cultivares Merlot Noir (0,75 %), Cabernet Sauvignon (0,84%), Pinot Noir (0,69 %), Malbec (0,78 %) e Sauvignon Blanc (0,80%) estava dentro faixa ideal de 0,65 – 0,85% para vinificação (CONDE et al., 2007). A ocorrência de chuvas no final da maturação dos cachos levou a antecipação da colheita para reduzir a perda de cachos devido à degrana, rompimento de bagas e ocorrência de doenças.

CONCLUSÕES

A cultivar Malbec apresentou maior produção seguida pela Syrah na safra 2018/2019.

Tabela 1. Médias das qualidades físicas dos cachos de cultivares de videiras (*Vitis viniferas*) estudadas no município de Brejão – PE no ciclo de produção 2018/2019. Brejão/PE

Cultivar	PD (kg/planta)	VB 100 (mL)	PB 50 (g)	PCS 50 (g)	MC (g)	CP (cm)	L (cm)	RD (L/kg) %
Muscat Petit Grain	1,06c	188,9a	110,0a	48,3a	162,1a	15,1a	6,5a	55,2a
Merlot Noir	0,74d	131,0b	71,6b	33,9a	86,0c	8,7c	5,9a	51,7a
Syrah	2,02b	148,7a	80,6b	42,0a	160,4a	15,8a	5,9a	44,4a
Cabernet Sauvignon	1,11c	123,0b	72,0b	36,5a	89,8c	12,4b	6,4a	50,4a
Petit Verdot	0,14d	82,0b	54,9 b	20,5b	72,8c	8,3c	6,2a	61,1a
Pinot Noir	0,35d	105,0b	55,2b	23,7b	35,0c	4,8d	2,6b	56,8a
Malbec	3,98a	169,5a	93,2a	39,4a	177,1a	15,5a	7,8a	58,1a
Viognier	1,21c	159,8a	93,5a	45,5a	120,0b	12,2b	5,7a	51,5a
Sauvignon Blanc	0,95c	139,4a	79,1b	38,6a	124,7b	11,1b	5,9a	50,6a
C.V.	41,2	24,9	27,5	30,5	32,8	20,8	28,5	18,7

Médias seguidas da mesma letra, na coluna, não diferem estatisticamente pelo critério de Scott – Knott a 5% de probabilidade. Produtividade (PD); Volume de 100 bagas (VB 100); Peso de 50 bagas (PB 50); Peso de casca e sementes de 50 bagas (PCS 50); Massa de cacho (MC); Comprimento (CP); Largura (L); Rendimento de mosto (RD).

As cultivares Viognier, Sauvignon Blanc, Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot Noir e Muscat Petit Grain apresentaram melhores características de acidez titulável para vinificação na safra 2018/2019.

Os estudos devem continuar para melhor caracterização das cultivares.

AGRADECIMENTOS

UFRPE/UAG, Embrapa Semiárido, Instituto Agronômico de Pernambuco.

Tabela 2. Médias das qualidades químicas dos cachos das cultivares de videiras (*Vitis vinifera*) estudadas no município de Brejão-PE no ciclo de produção 2018/ 2019. Brejão/PE

Cultivar	pH	SS (°Brix)	Acidez % (AT)
Muscat Petit Grain	3,44 b	18,24 a	0,9619 b
Merlot Noir	3,61 a	17,86 a	0,7507 b
Syrah	3,59 a	17,92 a	1,0784 b
Cabernet Sauvignon	3,55 a	18,22 a	0,8489 b
Petit Verdot	3,33 b	19,25 a	1,6990 a
Pinot Noir	3,69 a	18,25 a	0,6919 b
Malbec	3,54 a	19,21 a	0,7867 b
Viognier	3,62 a	19,80 a	0,8891 b
Sauvignon Blanc	3,45 b	18,21 a	0,8032 b
C.V.	2,57	6,18	33,76

Médias seguidas da mesma letra, na coluna, não diferem estatisticamente pelo critério de Scott – Knott a 5% de probabilidade.

REFERÊNCIAS

- AOAC - ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the Association of the Agricultural Chemists. 11 ed. Washington: AOAC, p.1992-1115.
- CONDE, C. et al. Biochemical changes throughout grape berry development and fruit and wine quality. Food. Bordeaux, v. 1, n. 1, p. 1-22, 2007.
- LEÃO, P.C.S.; BORGES, R.M.E.; SILVA, S.F. Avaliação agronômica de genótipos de uvas para processamento do banco de germoplasma de videira da Embrapa Semiárido. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2012. 26 p. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 103).
- OIV, 1990. Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins, Office International de la Vigne et du Vin, Paris.
- LIMA, M.A.C.; LEÃO, P.C.S.; RIBEIRO, A.P.L.; TRINDADE, D.C.G. Maturação de cultivares de uva nas condições do submédio São Francisco. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10. 2003, Bento Gonçalves. Anais. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p.196.