

11^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

7º Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



29 e 30 de julho de 2013

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

11º Encontro de Iniciação Científica e 7º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

29 e 30 de julho de 2013
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Luís Fernando Revers
Marcos Botton
Mauro Celso Zanus*

Bento Gonçalves, RS
2013

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2013): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (11. : 2013 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 11º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 7º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 29 a 30 de julho de 2013 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2013.
58 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Luís Fernando Revers, Marcos Botton e Mauro Celso Zanus.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (7. : 2013 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2013

Potencial enológico de vinhos de uma região de altitude do Nordeste brasileiro

Ana Paula Torres¹, Juliane Barreto de Oliveira², Lorraine Berron³, Aline Camarão Telles Biasoto⁴, Giuliano Elias Pereira⁵

Atualmente a vitivinicultura nacional se transforma e cresce qualitativamente, principalmente pelo surgimento de novos polos, como as regiões vitivinícolas do pampa gaúcho, regiões de altitude de Santa Catarina, o sul de Minas Gerais e o Nordeste brasileiro. Dentre estas novas regiões no Nordeste, estão o Vale do Submédio São Francisco, onde uma videira pode produzir duas safras por ano e, mais recentemente, a região de altitude localizada na Chapada Diamantina. O objetivo deste trabalho foi determinar as características analíticas de vinhos tropicais de altitude, a fim de avaliar o potencial enológico das variedades recentemente introduzidas em Morro do Chapéu, BA. A Unidade de Observação com o vinhedo foi implantada em janeiro de 2011, estando situada a 1.100 m de altitude, com diversas variedades viníferas, dentre elas as tintas Cabernet Franc e Malbec. As videiras estão conduzidas em espaldeira vertical ascendente, podadas em duplo cordão esporonado, cultivadas em um solo arenoso profundo, e irrigadas por gotejamento. As uvas foram acompanhadas durante a maturação para a definição do ponto ideal de colheita, ocorrido em fevereiro de 2013, em pleno período chuvoso. Foram colhidos 60 kg de uvas e levadas para o Laboratório de Enologia, na Embrapa Semiárido, em Petrolina, PE, distante 340 km de Morro do Chapéu. Os vinhos foram elaborados tradicionalmente, em triplicata, com uso de antioxidante e controle de temperatura durante as fermentações alcoólica e malolática, sendo que da uva Malbec foram elaborados dois vinhos, um tinto e outro rosado, enquanto que, a partir de uvas da Cabernet Franc, somente tinto. Após trinta dias de engarrafamento, os vinhos foram analisados para a determinação das análises físico-químicas clássicas. Os três vinhos apresentaram diferentes características e potenciais enológicos, apresentando baixos valores de pH, acidez total, acidez volátil e teor alcoólico, com teores variados de polifenóis e antocianinas totais. Nesta primeira avaliação dos vinhos tropicais de altitude, pode-se dizer que as plantas responderam bem às condições edafo-climáticas locais, produziram uvas e vinhos, que podem ser considerados típicos, em fase de desenvolvimento, nesta nova região vitivinícola. Mas torna-se necessária a realização de novas avaliações, pela idade das plantas.

¹ Graduanda em Tecnologia em Alimentos, IF Sertão, Petrolina, PE. Embrapa Uva e Vinho/Semiárido. Bolsista Pibic CNPq. E-mail: paula_torres01@hotmail.com

² Tecnóloga em Viticultura e Enologia, Mestre em Horticultura Irrigada, UNEB, Juazeiro, BA. Bolsista FACEPE Embrapa Semiárido. E-mail: julianebarreto@bol.com.br

³ Estagiária da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE. E-mail: lorraine.berron@agroparistech.fr

⁴ Pesquisadora em Enologia, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE. E-mail: aline.biasoto@embrapa.br

⁵ Pesquisador em Enologia, Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, Petrolina, PE. E-mail: giuliano.pereira@embrapa.br