

Viticultura de precisão: caracterização da variabilidade de plantas e maturação tecnológica da uva entre áreas internas de um vinhedo

Henrique Pessoa dos Santos¹ (henrique@cnpuv.embrapa.br); João Felippeto²; Leandra Felippeto³

A diversidade de solo e microclima entre vinhedos da Serra Gaúcha pode proporcionar diferenças importantes na qualidade da uva e do vinho. Esta diversidade também pode ocorrer entre áreas no mesmo vinhedo e tem sido pouco considerada na execução das práticas de manejo e colheita. Dentro deste enfoque foram determinadas as diferenças fisiológicas entre plantas e os parâmetros de maturação tecnológica da uva que ocorrem entre quatro áreas demarcadas em um vinhedo de Cabernet Sauvignon de 4 anos, conduzido em espaldeira, no Vale dos Vinhedos. As áreas foram classificadas com base na topografia em: 1) encosta face nordeste, 2) plano topo de elevação, 3) plano de baixada, 4) encosta face noroeste. Na avaliação das plantas, destaca-se que a área 1 apresentou as plantas mais vigorosas caracterizadas pela maior espessura do tronco e dos ramos, comprimento de entrenós e número e peso de folhas. Nos mesmos parâmetros as áreas 3 e 4 ficaram como intermediárias seguidas da área 2 que foi significativamente a inferior. Entretanto, na maturação tecnológica, pode-se observar que a área 2 apresentou os maiores índices de °Brix, (24,14), menor acidez total (128,6 meq/l) e elevada cor de bagas, na região espectral do ultravioleta. Na área 3 observou-se a menor °Brix (20,82) e a maior acidez (162,86 meq/l). Com estes dados evidencia-se que o manejo, a colheita e o destino das uvas em áreas contrastes devem ser diferenciados, a fim de elevar a qualidade final dos vinhos.

Instituição de fomento: Macroprograma/Embrapa, FAPERGS e CNPq.

Palavras-chave: agricultura de precisão; manejo; qualidade enológica.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

² IC/FAPERGS, estudante de Viticultura e Enologia, CEFET, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

³ IC/CNPq, estudante de Viticultura e Enologia, CEFET, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

Avaliação dos efeitos da prática de raleio de cachos sobre as características físico-químicas da uva Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera*)

Henrique Pessoa dos Santos¹ (henrique@cnpuv.embrapa.br); Davi Werner Ventura²; João Felippeto³; Leandra Felippeto⁴; Clenilso Sehnem Mota⁵

A globalização do mercado tem impulsionado as vinícolas a preconizarem mudanças de manejo nos vinhedos, tais como raleio de cachos, para agregação de qualidade enológica da uva e, conseqüentemente, dos vinhos. Entretanto, até o presente momento não se tem nenhuma informação das vantagens e dos critérios técnicos que devem ser considerados para o raleio de cachos. Sendo assim, para se verificar os efeitos desta prática realizou-se um experimento na safra 2004/2005, em Bento Gonçalves-RS, com plantas de 8 anos da cultivar C. Sauvignon, sobre porta-enxerto P1103, espaçadas a 1,5x3,0 m e em sistema de condução latada com poda mista. Os tratamentos de raleio foram feitos com os cachos já formados com 50% da mudança de cor de bagas, sendo estes 5, 10, 20 e 30 cachos/planta, em blocos casualizados com 5 repetições (6 plantas cada). Com esta redução do número, promoveu-se, na colheita, o aumento significativo do peso dos cachos e do pH e °Brix do mosto. Entretanto, apesar de ocorrer uma redução de até 83,3% no número de cachos por planta o aumento máximo nos parâmetros observados na uva foi de 3,4%, em °Brix. Sendo assim, destaca-se que essa prática de manejo isolada e a partir dos níveis utilizados não proporciona grandes influências na qualidade da uva como desejam os vitivinicultores. Este detalhe torna-se ainda mais importante quando considera-se a rentabilidade, com base no custo médio de produção da região, o qual só foi viável no tratamento sem raleio.

Instituição de fomento: FAPERGS e CNPq.

Palavras-chave: Manejo; Produção; qualidade enológica.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

² Engº. Agrônomo, Bolsista DTI-7H CNPq, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

³ IC/FAPERGS, estudante de Viticultura e Enologia, CEFET, Bento Gonçalves, RS.

⁴ IC/CNPq, estudante de Viticultura e Enologia, CEFET, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

⁵ Engº. Agrônomo, Mestrando do Programa de Pós-graduação da UDESC/Lajes, SC.