

Terroir da Serra Gaúcha: fenologia e soma térmica das cultivares Chardonnay e Cabernet Sauvignon

Lucas Sartori Santos¹; Francisco Mandelli²; Jorge Tonietto²; Eloisa Domeneghini¹; Dalton Antônio Zat³

O acompanhamento fenológico e agrônomico da videira é fundamental para caracterizar o seu comportamento face às diferentes situações de clima e solo. Através desse estudo busca-se, além do monitoramento fenológico, a caracterização agrônômica das videiras visando a definição de terroirs da Serra Gaúcha. O estudo fenológico foi realizado através da metodologia elaborada por Eichhorn e Lorenz (1977). Para a determinação das características agrônômicas foram calculadas as variáveis porcentagem e fertilidade de gemas brotadas, produtividade das plantas e produtividade por hectare. Na safra 2005/2006, foram realizadas observações semanais em dez vinhedos conduzidos em espaldeira, sendo três de Chardonnay e sete de Cabernet Sauvignon, localizados no Vale dos Vinhedos, Monte Belo do Sul e Pinto Bandeira. A influência do clima foi determinada pela soma térmica das temperaturas efetivas diárias, utilizando-se a temperatura base de 10°C, no período da brotação à colheita. Os dados meteorológicos foram coletados na rede de estações da Embrapa Uva e Vinho. Os resultados obtidos mostram que a soma térmica da brotação à colheita variou de 1.182°C a 1.406°C na Chardonnay, e de 1.685°C a 1.884°C na Cabernet Sauvignon. Em ambos os casos, a soma térmica foi maior nos locais de menor altitude, ocasionando na Cabernet Sauvignon uma diminuição de até oito dias para a data da colheita entre os diferentes locais. O número de dias variou de 168 a 160. Para a Chardonnay, a fertilidade por gema brotada e a produção por hectare variaram de 0,95 a 1,2 e de 3,1 a 6,3 t, respectivamente. Já para a Cabernet Sauvignon, variou de 0,82 a 1,73 e de 4,0 a 14,2 t, respectivamente. Apesar do estudo abranger apenas parte da Serra Gaúcha, ele mostra diferenças importantes na fenologia e nas características agrônômicas dos vinhedos indicando, com isso, a probabilidade de se determinar diferentes terroirs na Serra Gaúcha.

¹ Bolsista CNPq/Projeto FINEP; estudante do Curso Superior de Viticultura e Enologia do CEFET-BG, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. lucas.sartori@yahoo.com.br; elodomen@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. mandelli@cnpuv.embrapa.br; tonietto@cnpuv.embrapa.br

³ Assistente de operações da Embrapa Uva e Vinho. dalton@cnpuv.embrapa.br