

INFLUÊNCIA DE ÉPOCAS DE DESFOLHA E DE COLHEITA  
NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO VINHO CHARDONNAYVitor Manfro<sup>1</sup>, Alberto Miele<sup>2</sup>, Luiz A. Rizzon<sup>2</sup>, Carlos I. N. Barradas<sup>3</sup>  
e Luciano Manfro<sup>3</sup>

O trabalho foi conduzido em Santana do Livramento, no ciclo vegetativo de 1990/91, com o objetivo de avaliar o efeito de épocas de desfolha e de colheita sobre a composição físico-química do vinho Chardonnay. O vinhedo era conduzido em espaldeira, com espaçamento de 3,5 m entre fileiras e 2,0 m entre plantas. As plantas tinham doze anos de idade, foram enxertadas sobre o porta-enxerto SO4 e podadas no sistema de cordão esporonado. O delineamento experimental utilizado foi o completamente casualizado, num fatorial incompleto, totalizando onze tratamentos, aplicados em função de quatro épocas de desfolha e três épocas de colheita, levando-se em conta uma data ideal de colheita (DIC); houve três repetições. A intensidade da desfolha foi de aproximadamente 30% do total de folhas, retiradas na zona dos cachos. Das uvas colhidas nas datas previstas, foram elaborados vinhos através de microvinificações. Os resultados obtidos mostraram que a época de desfolha não afetou de forma significativa a maior parte das variáveis analisadas no vinho Chardonnay, exceção feita às variáveis açúcares redutores e extrato seco reduzido e do mineral Fe. Isso mostra a pouca influência dessa prática cultural sobre a composição final do vinho elaborado. Já a época de colheita afetou cerca de 50% das variáveis avaliadas. As que aumentaram de forma significativa com o suceder das colheitas foram álcool, açúcares redutores, polifenóis totais (I 280), I 420, prolina, N, P e Mg; as que tiveram valores reduzidos com colheitas mais tardias foram pH, acidez total, acidez fixa, ácido tartárico, ácido málico, soma ácido tartárico + ácido málico e Zn. Estes resultados evidenciaram uma maior influência do fator época de colheita sobre a composição físico-química do vinho Chardonnay.

<sup>1</sup> EAFJK-Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, Caixa Postal 175, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.

<sup>2</sup> EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.

<sup>3</sup> UFRGS-Faculdade de Agronomia, Departamento de Horticultura e Silvicultura, Caixa Postal 776, CEP 91501-970 Porto Alegre, RS.