

Efeito da adubação em plantas de cobertura na composição química de vinhos ‘Cabernet Sauvignon’⁽¹⁾

Andreza C. D. S. Bouzas⁽²⁾, Juliane Barreto de Oliveira⁽²⁾, Amanda Pelizzer Lerin⁽²⁾, Celso Guarani Ruiz de Oliveira⁽³⁾, Edgardo Aquiles Prado Perez⁽³⁾, George Wellington Bastos de Melo⁽⁴⁾ e Giuliano Elias Pereira⁽⁴⁾

⁽¹⁾Trabalho realizado com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Processo 405775/2021-0. ⁽²⁾Bolsistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽³⁾Analistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽⁴⁾Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – A adubação de plantas de cobertura em vinhedos pode ter um efeito significativo na composição química e sensorial de vinhos. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da adubação de diferentes plantas de cobertura em vinhedo na composição química de vinhos ‘Cabernet Sauvignon’ da safra 2023. O experimento foi conduzido na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, RS, em vinhedo implantado sob sistema de condução espaldeira, espaçamento 2,5 m entre linhas e 1,3 m entre plantas. Foram avaliados 8 tratamentos: A1 – sem plantas e sem adubação; A2 – sem plantas com adubos; A3 – ervilhaca sem adubo; A4 – ervilhaca com adubo; A5 – gramínea sem adubo; A6 – gramínea com adubo; A7 – consórcio sem adubo; e A8 – consórcio com adubo. Foram utilizadas 40 kg de uvas para cada tratamento, sendo vinificadas de forma tradicional para tintos. Após 30 dias de engarrafamento, os vinhos foram avaliados quanto aos parâmetros físico-químico clássicos, espectrofotométricos e minerais. Os resultados significativos mostraram maior teor alcóolico (A8), maior acidez total (tratamentos A1 e A2), maior pH (A5 e A6). Os tratamentos A7 e A8 apresentaram maior intensidade de cor. O índice de polifenóis totais (IPT) e o teor de taninos totais foram superiores no A8. Para antocianinas totais, os tratamentos A2 e A3 apresentaram maiores concentrações. Com relação aos minerais, maior concentração de cálcio foi observada no A7, enquanto o potássio não apresentou variações significativas. O teor de magnésio foi superior nos vinhos A8. Os vinhos apresentaram diferentes potenciais enológicos, sendo que o consórcio de gramíneas e leguminosas promoveu maior concentração de taninos e menor de antocianinas.

Termos para indexação: *Vitis vinifera* L., solo, uva, minerais, Serra Gaúcha.