

Caracterização físico-química de uvas ‘Chardonnay’ produzidas na região dos Campos de Cima da Serra

Suéli De Toni⁽¹⁾, Juliane Barreto de Oliveira⁽¹⁾, Jorge Tonietto⁽²⁾ e Giuliano Elias Pereira⁽²⁾

⁽¹⁾ Bolsistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽²⁾ Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – As vinícolas da região dos Campos de Cima da Serra estão se preparando para solicitar o registro para uma denominação de origem (DO). A uva ‘Chardonnay’ é bastante cultivada na região, sendo importante para vinhos espumantes e vinhos tranquilos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a produtividade e as características físico-químicas de uvas ‘Chardonnay’ produzidas na região, para vinhos brancos tranquilos, nas safras 2023 e 2024. As videiras estão localizadas em propriedades comerciais, enxertadas no porta-enxerto ‘1103 Paulsen’, conduzidas em espaldeira, podadas em duplo cordão esporonado e Guyot duplo. Para cada parcela, na data ideal de colheita, foi determinada a produtividade, sendo coletados 12 cachos, dos quais foram retiradas 60 bagas, para a determinação dos parâmetros de pH, sólidos solúveis totais (SST) e acidez total titulável (ATT). A produtividade em uma parcela foi semelhante em ambas as safras, sendo de 2.326 ton/ha em 2023 e 2.396 ton/ha em 2024. Na outra parcela, foi de 8.241 ton/ha em 2023 e de 5.476 ton/ha em 2024. Os dados físico-químicos tiveram também variações significativas, sendo que o pH variou entre 3,18 na safra de 2023 a 3,40 na safra 2024, em uma parcela, sendo semelhante na segunda parcela, entre 3,25 e 3,27. Os SST variaram entre 19,9 e 21,5 °Brix na safra de 2023 e entre 19,7 e 21,1 °Brix na safra 2024. A ATT variou entre 94,5 e 105,6 mEq/L na safra 2023 e entre 81,4 e 97,0 mEq/L na safra 2024. Os resultados mostraram variações importantes, podendo contribuir para aprimorar estratégias de manejo, buscando obter uvas com produtividades desejadas, equilibradas e adequado potencial enológico.

Termos para indexação: uva, parâmetros enológicos, indicação geográfica.