PC-OK
PAT-OK

Cultivares de uvas brancas para vinho no vale do submédio São Francisco

Teresinha Costa Silveira de Albuquerque

Antonio Antero R. de Albuquerque Neto

Introdução

A produção de vinho no Brasil está quase que restrita ao estado do Rio Grande do Sul, no entanto a região do Submédio São Francisco, por apresentar um clima tropical semi-árido, tem a característica única no mundo de poder produzir uvas durante todo o ano, o que permite, também, produzir vinhos jovens com qualidades organolépticas indiscutíveis. A produção de vinhos finos no Submédio São Francisco foi iniciada em 1984, mas só nos últimos anos ganhou impulso pela adaptação de algumas novas cultivares, pelo melhoramento das técnicas de manejo daquelas já existentes e pela produção e divulgação do novo vinho produzido.

As cultivares de uvas para vinho introduzidas no vale do Submédio São Francisco são oriundas na sua maioria de regiões de clima temperado, com condições climáticas bastante diversas, para tanto é importante testar a adaptação destas plantas.

Com o objetivo de avaliar o comportamento e características das videiras de uvas para produção de vinho nessa região do Brasil, desenvolveu-se este trabalho de pesquisa, gerando informações básicas para produtores que tem interesse na produção de vinho.

Material e Métodos

As avaliações foram realizadas na coleção de cultivares de videiras da Embrapa Semi-Árido, estabelecida no município de Juazeiro-BA, a 9°34' de latitude Sul, 40°26' de longitude Oeste e a 375,5m de altitude. O clima da região é tropical com uma pequena estação úmida, caracterizando uma semi-aridez. As cultivares avaliadas são representadas na coleção por seis plantas, três de pé franco e três enxertadas no porta-enxerto Tropical (IAC 313) e estão conduzidas em espaldeira no espaçamento 3,0m x 2,5m. Foram

avaliadas as cultivares de uvas brancas para produção de vinho: Altesse, Burger, Chenin Blanc, Feher Szagos, Flora, Gewürztraminer; Malvasia de Lipari, Riesling do Reno, Riesling Itálico, Sauvignon Blanc, Seara Nova, Sémillon, Sylvaner, Trebbiano Toscano, Ugni Blanc, White Riesling.

Os dados coletados dos aspectos quantitativos foram trabalhados estabelecendo-se intervalos de distribuição (Albuquerque, 1999), tendo-se como referência a média $\pm$ $\frac{1}{2}$ desvio padrão.

Os dados coletados foram referentes a aspectos quantitativos:

Produção por planta (g): os dados obtidos para as plantas de pé-franco foram classificados em: baixa (até 5.443 g/planta); média (de 5.443 g a 10.902 g/planta) e alta (acima de 10.902 g/planta). E para as enxertadas a classificação foi a seguinte: baixa (até 8.227 g/planta); média (de 8.227 g a 14.608 g/planta) e alta (acima de 14.608 g/planta).

Teor de sólidos solúveis ($^{\circ}$ Brix): foi determinada através de refratômetro eletrônico, em amostra composta pelo suco de bagos tomados aleatoriamente dos cachos das plantas de pé franco e enxertadas.

Acidez total (mg Ac.T/L de mosto): foi medida através de titulação, em amostra composta pelo suco de bagos tomados aleatoriamente dos cachos das plantas de pé-franco e das plantas enxertadas.

Como também, dados dos aspectos qualitativos, que mostraram ser os mesmos tanto em plantas de pé-franco como em enxertadas:

Tamanho dos cachos (cm): os cachos foram classificados pelo tamanho segundo os critérios estabelecidos por Galet (1985) em muito pequenos (< 6), pequenos (6 a 12), médios (12 a 18), grandes (18 a 24) e muito grandes (> 24).

Forma e compacidade dos cachos: são resultantes de observações visuais e comparativas com os padrões estabelecidos por Bioletti (Inglez de Sousa, 1996).

Coloração dos Bagos: foi definida segundo os padrões encontrados na literatura (Inglez de Sousa, 1996; Galet, 1985).

Aderência aos pedicelos: classificaram-se as cultivares cujos bagos apresentam resistência ao serem destacados da ráquis; seguindo graduação de média e pouca aderência.

Consistência dos bagos: foi avaliada segundo os padrões estabelecidos por Bioletti (Inglez de Sousa, 1996) em deliqüescentes, fundentes, macios e crocantes.

Sabor da polpa: foi classificado segundo os padrões conhecidos pela literatura (Inglez de Sousa, 1996; Galet, 1985) e pode-se apresentar como muito doce, doce, ácido, muito ácido ou adstringente, ou ainda,

como pobre em sabor, ou seja, ter um sabor neutro de água com açúcar. O sabor das uvas das cultivares europeias, além de caracterizar-se pela relação entre o teor de açúcares e ácidos, pode apresentar-se moscado nas moscatéis e frutado nas malvasias e algumas cultivares para vinho, tais como Riesling e Gewürztraminer.

Resultados e Discussão

As plantas enxertadas das cultivares avaliadas quanto à produção (g/planta) e produtividade (kg ha⁻¹) demonstraram ser mais produtivas que as de pé-franco, sendo as cultivares Burger, Ugni Blanc, Seara Nova e Feher Szagos as que apresentaram os maiores valores, combinando com os resultados encontrados por Albuquerque e Granjeiro (1999). A cultivar Burger demonstrou ser a mais produtiva (37.630 kg ha⁻¹) e apresentou os cachos de maior tamanho. Quanto ao teor de sólidos solúveis, os maiores valores foram os encontrados nas cultivares Riesling Itálico (21°Brix), Sémillon, (21,5°Brix), Flora (22°Brix) e Seara Nova (23°Brix), em plantas de pé-franco, e nas cultivares Flora (19,5°Brix), Sauvignon Blanc (19,5°Brix), Gewürztraminer (21°Brix), Sémillon (21,5°Brix) e Seara Nova (22°Brix), em plantas enxertadas. Quanto à acidez total, as uvas com menor teor de ácidos foram as da cultivar Feher Szagos (4,65g AcT/L de mosto em plantas enxertadas). Segundo Pato (1976), o equilíbrio entre acidez e açúcar nas uvas para vinificação resultará em vinhos mais saudáveis e aromáticos, sendo a relação TSS/ATT, um índice de importância fundamental. Estabelecendo-se como valor ideal o intervalo entre 2,2 e 2,9 para a relação TSS/ATT, enquadram-se nesta faixa, tanto as plantas de pé-franco como as enxertadas das cultivares Sauvignon Blanc, Sylvaner e Trebbiano Toscano, sendo indicativo para a elaboração de vinhos de qualidade na região. As cultivares apresentaram-se harmoniosamente divididas quanto ao formato dos cachos, 50% são cônicos e 50% são cilíndricos. Em geral, os cachos das cultivares de uvas para vinho são compactos, sendo exceção a cultivar Feher Szagos, que tem cachos soltos. Os bagos são de coloração verde a verde palhoso e na maioria são de consistência macia e sabor doce ácido.

Conclusão

É possível produzir uvas finas de vinho no vale do submédio São Francisco.

Palavras-chave: videira; clima tropical; avaliação; adaptação.

Referências Bibliográficas

GALET, P. **Précis d'ampelographie pratique**. 5.ed. Montpellier: C. Dehan, 1985. 256p.

INGLEZ de SOUSA, J.S. **Uvas para o Brasil**. 2.ed. rev. atual. Piracicaba: FEALQ, 1996. 791p. il. (FEALQ. Biblioteca de Ciências Agrárias "Luiz de Queiroz", 1). Com a colaboração de: Antonio Ambrósio Amaro, Antonio Roque Dechen, Edyl de Domênico Pinheiro e outros.

PATO, O. **O vinho: sua preparação e conservação**. Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1976. 411 p.

ALBUQUERQUE, T.C.S. de. Avaliação de genótipos de uvas para mesa com sementes no Trópico Semi-Árido do Brasil. In: **Recursos genéticos e melhoramento de plantas para o Nordeste brasileiro** (on line). Versão 1.0. Petrolina, PE: Embrapa Semi-Árido/Brasília:Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, set.1999. <<http://www.cpatsa.embrapa.br/livro/recursos/geneticos> >

ALBUQUERQUE, T.C.S. de; GRANJEIRO, L.C. Avaliação de cultivares de uvas para vinho no vale do submédio São Francisco. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9, 1999, Bento Gonçalves. **Resumos...** Bento Gonçalves: SBF e UFLA, 1999. p.753.

Tabela 01. Dados referentes aos aspectos quantitativos em plantas de pé-franco das 16 cultivares de uvas brancas para vinho.

CULTIVAR	Produção	Produtividade	Teor de sólidos	Acidez titulável	Relação
	g/pl.	kg/ha	Solúveis (°Brix)	total (mg Ac.T/L)	SST/ATT
Altesse	7.300	9.636	15,50	8,70	1,78
Burger	19.280	25.450	15,00	8,40	1,79
Chenin Blanc	11.120	14.678	15,50	8,10	1,91
Feher Szagos	14.190	18.731	12,50	7,13	1,75
Flora	4.700	6.204	22,00	6,38	3,45
Gewürztraminer	2.360	3.115	18,50	8,63	2,14
Malvasia de Lipari	6.700	8.844	15,50	6,83	2,27
Riesling do Reno	2.000	2.640		-	
Riesling Itálico	4.430	5.848	21,00	6,38	3,29
Sauvignon Blanc	11.600	15.312	19,50	8,85	2,20
Seara Nova	15.600	20.592	23,00	5,33	4,32
Sémillon	200	264	21,50	6,68	3,22
Sylvaner	11.200	14.784	19,00	7,95	2,39
Trebbiano Toscano	7.500	9.900	17,50	6,00	2,92
Ugni Blanc	10.200	13.464	16,50	7,43	2,22
White Riesling	2.375	3.135		-	

Tabela 02. Dados referentes aos aspectos quantitativos em plantas enxertadas das 16 cultivares de uvas brancas para vinho.

CULTIVAR	Prod. potencial	Produtividade	Teor de sólidos	Acidez titulável	Relação
	g/pl.	kg/ha	Solúveis (°Brix)	total (mg Ac.T/L)	SST/ATT
Altesse	7700	10164	18,00	7,80	2,31
Burger	28500	37620	15,00	7,28	2,06
Chenin Blanc	9880	13042	15,00	9,98	1,50
Feher Szagos	16730	22084	14,50	4,65	3,12
Flora	9300	12276	19,50	6,90	2,83
Gewürztraminer	4400	5808	21,00	6,38	3,29
Malvasia de Lipari	6500	8580	16,50	8,18	2,02
Riesling do Reno	5800	7656	16,00	12,00	1,33
Riesling Itálico	7040	9293	15,00	7,73	1,94
Sauvignon Blanc	13000	17160	19,50	7,58	2,57
Seara Nova	18100	23892	22,00	6,68	3,30
Sémillon	9000	11880	21,50	5,93	3,63
Sylvaner	11230	14824	18,50	7,58	2,44
Trebbiano Toscano	11000	14520	19,00	6,75	2,81
Ugni Blanc	19000	25080	16,00	8,18	1,96
White Riesling	5500	7260	18,00	6,23	2,89

Tabela 03. Dados referentes aos aspectos qualitativos das 16 cultivares de uvas brancas para vinho.

CULTIVAR	Cachos				Bagos			
	Forma	Compacidade	Tam.	Cor	Consistência	Sabor	Pruína	Aderência ao pedicelo
Altesse	cilíndrico simples	bem compacto	17cm	verde	macia	doce ácido	pouca	pouca
Burger	cônico simples	bem cheio	22cm	verde	macia	doce ácido	pouca	média
Chenin Blanc	cilíndrico espadaúdo	bem cheio	17cm	verde	crocante	doce ácido	pouca	média
Feher Szagos	cilíndrico espadaúdo	solto	15cm	verde	macia	doce ácido	média	média
Flora	cônico curto	bem cheio	15cm	verde rosado	macia	doce herbáceo	média	média
Gewürztraminer	cônico curto	bem cheio	12cm	verde rosado	macia	doce ácido	média	pouca
Malvasia de Lipari	cilíndrico alado	bem cheio	21cm	verde	macia	doce ácido	média	boa
Riesling do Reno	cônico curto	bem cheio	10cm	verde palhoso	macia	doce ácido	pouca	boa
Riesling Itálico	cilíndrico espadaúdo	bem cheio	10cm	verde	macia	bem ácida	média	boa
Sauvignon Blanc	cônico curto	bem cheio	13cm	verde palhoso	macia	doce ácido	média	pouca
Seara Nova	cilíndrico espadaúdo	bem cheio	19cm	verde palhoso	macia	doce suave	média	pouca
Sémillon	cônico curto	bem compacto	15cm	verde palhoso	macia	doce	média	média
Sylvaner	cônico curto	bem compacto	11cm	verde palhoso	macia	doce ácido	média	média
Trebbiano Toscano	cilíndrico espadaúdo	bem cheio	14cm	verde palhoso	macia	doce ácido	pouca	boa
Ugni Blanc	cilíndrico espadaúdo	bem compacto	20cm	verde	macia	doce ácido	pouca	boa
White Riesling	cônico	bem compacto	13cm	verde	macia	doce	pouca	boa