



Teores de antocianinas em cultivares de uvas para vinho no Vale do São Francisco

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima¹ (maclima@cpatsa.embrapa.br); Suellen Soraia Nunes Azevedo² (suellensoraia@hotmail.com.br); Polyane de Sá Santos² (polyane.santos@ig.com.br); Prissila de Castro Paes²; Adriane Luciana da Silva³ (adrianetec@bol.com.br)

O objetivo do estudo foi avaliar a evolução dos teores de antocianinas em uvas das cultivares Petite Syrah, Tannat, Cabernet Sauvignon e Isabel, em diferentes ciclos de cultivo. As bagas foram provenientes de plantas pertencentes à Coleção de Germoplasma de Videira da Embrapa Semi-Árido localizada no Campo Experimental de Mandacaru-BA. As plantas foram conduzidas em espaldeira, sendo cada cultivar representada por quatro plantas. A partir do início da maturação, reconhecido pela síntese de antocianinas na casca de cultivares vermelhas, e até o completo amadurecimento das bagas, foram realizadas coletas periódicas dos cachos de cada um das plantas das cultivares avaliadas. Para cada cultivar, os tratamentos corresponderam ao número de dias após a frutificação em que o teor de antocianinas foi quantificado, em cada ano de avaliação. Todas as cultivares foram estudadas no segundo semestre dos anos de 2003 e 2004, sendo que Tannat e Isabel foram avaliadas também no 1º semestre de 2003. As cultivares que iniciaram a maturação mais precocemente foram Petite Syrah e Tannat, sendo que o amadurecimento da segunda foi concluído mais cedo. Essas foram também as duas cultivares que se destacaram pelos maiores teores de antocianinas nos ciclos estudados. Portanto, Petite Syrah e Tannat apresentaram características de cor mais favoráveis à produção de vinho tinto nas condições do Vale do São Francisco.

Palavras-chave: maturação; cor das bagas; amadurecimento.

¹ Embrapa Semi-Árido.

² Universidade de Pernambuco, Faculdade de Formação de Professores de Petrolina.

³ Universidade Federal da Paraíba.