

EFEITO DA COLHEITA SELETIVA NA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DA CULTIVAR RUBY CABERNET PLANTADA EM DIFERENTES SISTEMAS DE CONDUÇÃO NO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO, BRASIL

Francisco Macêdo de Amorim (1); Cícero Barbosa de Sousa (1); Giuliano Elias Pereira (2); José Monteiro Soares (3); Maria Auxiliadora Coelho Lima (3); Juliana de Oliveira Santos (4); (1) Bolsista Facepe/Valexport/Finep/Embrapa; (2) Pesquisador Embrapa Uva e Vinho/ Semi-Árido; (3) Pesquisador Embrapa Semi-Árido; (4) Bolsista CNPq; (vinhos@valeexport.com.br).

RESUMO

O Vale do Submédio São Francisco, no nordeste do Brasil, foi a região pioneira na produção de vinho varietal Ruby Cabernet no país, com o primeiro vinho lançado em 2003. Este trabalho objetivou analisar as características físico-químicas de uvas da cv. Ruby Cabernet, colhidas em diferentes regiões da planta (colheita seletiva) e conduzidas nos sistemas latada e espaldeira. Foi utilizado um vinhedo comercial da Fazenda Milano, localizada em Santa Maria da Boa Vista-PE, Brasil, implantado em fevereiro de 2004, sobre o porta-enxerto IAC-572, espaçamento de 3,0 x 2,0 m, sob irrigação por gotejamento. A poda de produção foi executada em 23/11/2006. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, em parcelas subdivididas, com quatro repetições compostas por dez plantas úteis. Foram testados os tratamentos: T1 = espaldeira; T2 = latada; C1 = colheita planta completa; C2 = colheita 2 cachos da base dos ramos; C3 = colheita cachos restantes de C2, com sistemas de condução distribuídos nas parcelas e colheitas nas subparcelas. Na colheita, aos 144 dias após a poda (DAP) para C1 e C2 e 172 DAP para C3, as uvas colhidas dos tratamentos T1C1, T1C2, T1C3, T2C1, T2C2 e T2C3 apresentaram respectivamente, teor de sólidos solúveis de 17,0, 15,9, 16,2, 16,9, 17,4 e 16,9 °Brix, acidez total titulável (ATT) de 0,83, 0,79, 0,82, 0,70, 0,68 e 0,68 g de ácido tartárico/100mL e pH de 3,4, 3,4, 3,3, 3,4, 3,5, e 3,4. Foram observadas diferenças significativas ($P \leq 0,05$) para a ATT, entre as bagas colhidas de diferentes sistemas de condução, sendo maior sob espaldeira, e para o pH, em C2 e C3, sendo maior em latada. As uvas colhidas em espaldeira poderão estar desequilibradas, devido ao caráter ácido acentuado. Para a colheita seletiva dos cachos é preciso ter atenção à evolução do pH.

Palavras-chave: sistema de condução, ruby cabernet, colheita selecionada.