

Análises físico-químicas de vinhos experimentais elaborados no Vale do Submédio São Francisco

Maria Clara Borba Espindola¹; Sheila Cristina Silva de Siqueira Coêlho¹; Doan Francisca dos Santos¹; Kelciane Carrijo Dourado¹; Elaine Figueiredo Alves¹; Rafael Bezerra Lima¹; Luis Antônio Alves¹; Luciana Leite de Andrade Lima²; Márcia Valéria Dantas de Oliveira Lima³; Tiago Diniz Althoff³; Giuliano Elias Pereira⁴

O Vale do Submédio do São Francisco é a segunda região produtora de vinhos finos do Brasil, sendo responsável por 15% da produção nacional, com oito milhões de litros/ano. Na região produz-se entre duas e três safras/ano. A qualidade das uvas e dos vinhos é dependente da época de produção no ano, apresentando variabilidade climática intra-anual. Além destas características, a elaboração de vinhos de qualidade em novas regiões requer estudos agrônômicos e enológicos sobre a adaptação de novas cultivares, possibilitando a obtenção de vinhos equilibrados, que sirvam como novas opções para os vitivinicultores, apresentem tipicidade regional e tenham estabilidade para se conservarem por meses ou anos. A instabilidade química é comum em vinhos produzidos em regiões de clima tropical, sendo necessário obter uvas com composição química equilibrada, proporcionando a elaboração de vinhos de qualidade e que tenham certa longevidade. O presente trabalho teve como objetivo realizar análises físico-químicas (acidez total e volátil, teor alcoólico, densidade e pH) para a caracterização de vinhos experimentais varietais elaborados a partir de uvas de Viognier e Petit Verdot, colhidas em vinhedos estabelecidos sobre o porta-enxerto IAC-766 em 2004, no município de Casa Nova-BA. Os resultados obtidos na colheita para Viognier e Petit Verdot foram respectivamente: acidez total 6,0 e 5,1 g.L⁻¹ em ácido tartárico, acidez volátil de 0,1 e 0,3 g.L⁻¹ de ácido acético, teor alcoólico de 10,4 e 12,0°GL, 0,993 g.L⁻¹ de densidade, e 3,6 e 4,2 de pH. Estes valores mostram que, nesta colheita, a composição das uvas está adequada para a elaboração de vinhos finos, apesar de apresentar alto pH para a cultivar tinta. Serão necessárias outras avaliações, sobre a uva e o vinho, para descrever o potencial enológico destas duas cultivares para a elaboração de vinhos finos na região do Vale do Submédio São Francisco.

Palavras-chave: vinhos finos; Vale do Submédio São Francisco; análises físico-químicas; potencial enológico.

¹ Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE, Brasil.

² UFRPE, Recife, PE, Brasil.

³ ITEP, Recife, Pernambuco, Brasil.

⁴ Embrapa Uva e Vinho/Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE, Brasil, e-mail: gpereira@cpts.br

Avaliação da composição da uva e do vinho varietal 'Tempranillo' segundo a época de produção, na região do Vale do Submédio São Francisco

Giuliano Elias Pereira¹; Celito Crivellaro Guerra²; Luis Antônio Alves¹

Na região do Vale do Sub-médio São Francisco produz-se vinhos finos há 20 anos. Pelas características de clima tropical semi-árido, é possível obter, por ano, dois a três ciclos produtivos da videira. A região apresenta variabilidade climática intra-anual, principalmente nos meses junho-julho e novembro-dezembro, variando o potencial enológico das uvas, obtendo-se vinhos com distintas características físico-químicas e sensoriais. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características analíticas das uvas e dos vinhos elaborados a partir da cultivar Tempranillo, nessas duas épocas do ano. As uvas foram colhidas em plantas previamente marcadas, em parcela de 0,5 ha, implantada em 2004, no município de Santa Maria da Boa Vista-PE. As plantas foram enxertadas sobre o porta-enxerto IAC-313 e conduzidas em latada, espaçadas de 3,0 m x 1,5 m e irrigadas por gotejamento. As amostras para análise foram coletadas em dezembro/2006 e julho/2007. Para cada época considerada, foram coletados, por ocasião da colheita comercial da uva, três lotes de 200 bagas, representativos da parcela, para análises em triplicata de pH, sólidos solúveis totais (Brix) e acidez total, bem como 200 kg de uvas para vinificação. Os vinhos foram elaborados pelo método tradicional de vinificação em tinto, com fermentações alcoólica e malolática, sob temperatura controlada. As uvas colhidas em julho apresentaram baixo teor de açúcares, alta acidez e baixo pH, originando vinhos com baixo teor alcoólico e alta acidez. As uvas colhidas em dezembro apresentaram alto teor de açúcares e pH e baixa acidez; o vinho dela elaborado apresentou alto teor alcoólico e baixa acidez. Sensorialmente, os vinhos elaborados nas duas épocas apresentaram diferenças significativas entre si, em termos de perfil aromático e equilíbrio gustativo. Outras análises estão em curso para confirmar os dados já obtidos e melhor caracterizar o perfil físico-químico e sensorial do vinho varietal, segundo a época de colheita da uva.

Palavras-chave: variabilidade climática intra-anual; enologia tropical; composição química; potencial enológico.

¹ Embrapa Uva e Vinho/Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE, Brasil, e-mail: gpereira@cpts.br

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: celito@cnpv.br