

Potentiel œnologique de quatre cépages rouges évalués en climat tropical au Brésil

Giuliano Elias Pereira¹, José Monteiro Soares², Celito Crivellaro Guerra³, Márcia Maria Pereira Lira⁴ et Juliana de Oliveira Santos⁴

¹EMBRAPA – Centre de Recherche de la Vigne et du Vin; détaché au Centre de Recherche du Tropic Semi-Aride. BR 428, Km 152 ; Code Postal 56302-970. Petrolina-PE, Brésil. Téléphone : 00 55 87 3862 1711. Fax : 00 55 87 3862 1744. E-mail : gperreira@cpatsa.embrapa.br

²EMBRAPA – Centre de Recherche du Tropic Semi-Aride. BR 428, Km 152 ; Code Postal 56302-970. Petrolina-PE, Brésil. Téléphone : 00 55 87 3862 1711. Fax : 00 55 87 3862 1744. E-mail : monteiro@cpatsa.embrapa.br

³EMBRAPA – Centre de Recherche de la Vigne et du Vin. Rue Livramento, n° 515 ; Code Postal : 95700-000. Bento Gonçalves, RS, Brésil. E-mail : celito@cnpuv.embrapa.br

⁴ITEP, Av. Prof Luiz Freire, 700, Cidade Universitária, 50740-540. Recife-PE-Brazil. E-mail: marcia@itep.br et juliana@itep.br

La production de vins rouges dans la région semi-aride du nord-est du Brésil, située entre les parallèles 8 et 9° de l'hémisphère sud, a commencé depuis une vingtaine d'années. Les conditions climatiques permettent d'avoir deux-trois récoltes par an, avec une température moyenne annuelle de 26°C et une pluviosité d'environ 500 mm par an, concentrée entre les mois de février-avril. Les principaux cépages utilisés aujourd'hui sont la 'Syrah' et le 'Cabernet-Sauvignon'. La qualité des vins est encore limitée, mais les propriétés font des efforts pour trouver une typicité et améliorer la qualité des vins. Les recherches scientifiques ont commencé il y a deux ans. Le but de ce travail a été d'évaluer l'adaptation et le potentiel œnologique de quatre cépages rouges ('Barbera', 'Deckrot', 'Tempranillo' et 'Alfrocheiro') implantés en décembre 2004 dans la région, cultivés en pergola, greffés sur 'IAC-572' (*Vitis caribaea* x 101-14), un porte-greffe très vigoureux et l'irrigation goutte à goutte. La date de récolte des raisins a été déterminé par rapport à la teneur en sucres (entre 22 et 24 °Brix) et l'acidité (entre 4-7 g.L⁻¹ d'acide tartrique), réalisée en juillet 2006. La vinification a été réalisée par la méthode classique, avec les fermentations alcoolique et malolactique en cuves d'acier de 300 litres. Les vins stabilisés au froid ont été analysés puis dégustés. Comme résultats analytiques, le degré alcoolique a varié entre 13 ('Alfrocheiro') et 14,2 ('Barbera') % v/v ; l'acidité totale a varié entre 3,9 ('Alfrocheiro') et 6,3 ('Deckrot') g.L⁻¹ d'acide tartrique ; l'acidité volatile entre 0,46 ('Alfrocheiro') et 0,66 ('Barbera') g.L⁻¹ d'acide acétique ; le pH des vins a été de 3,85 ('Barbera') et de 4,24 ('Tempranillo') ; l'IPT a varié entre 52 ('Alfrocheiro') et 74 ('Deckrot'). Sur le plan sensoriel, les vins ont présenté une couleur intense, à exception du vin 'Alfrocheiro'. Dans le côté olfactif, les vins ont été notés comme fruités (fruits noirs et confits) et alcooleux, tandis que le gustatif a été marqué par des vins déséquilibrés, avec des tanins astringents ('Deckrot' et 'Alfrocheiro'). Les vins de 'Barbera' et 'Tempranillo' ont été notés comme qualitatifs. Comme conclusions, certains cépages peuvent être considérés comme potentiels pour la région, qui recherche sa typicité, mais il va falloir réaliser des études complémentaires, comme d'essayer d'autres périodes de l'année pour la vendange, des systèmes de conduite de la vigne, des porte-greffes moins vigoureux, étudier les niveaux d'irrigation, la maturation phénolique et la date optimale de récolte. En plus, les vignes sont jeunes et doivent être encore étudiées.