



ISSN 1516-8107
Outubro, 2007

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento

Documentos 63

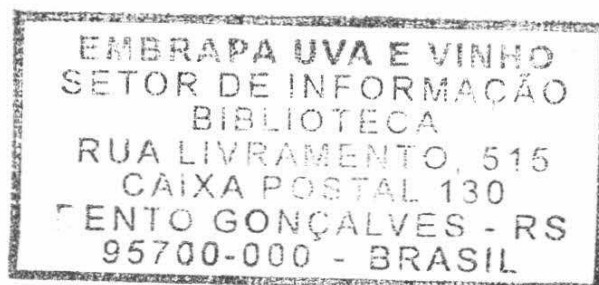
5º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 1º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

03 e 04 de outubro de 2007
Auditório do CEFET-BG
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores
Marcos Botton
Lucimara Rogéria Antonioli
Sandra de Souza Sebben

Bento Gonçalves, RS
2007



Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515

95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil

Caixa Postal 130

Fone: (0xx)54 3455-8000

Fax: (0xx)54 3451-2792

<http://www.cnpuv.embrapa.br>

sac@cnpuv.embrapa.br

FL00486

Comitê de Publicações

Presidente: Lucas da Ressurreição Garrido

Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben

Membros: Gilmar Barcelos Kuhn, Kátia Midori Hiwatashi, Osmar Nickel
e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2007): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (5. : 2007 : Bento
Gonçalves, RS).

Resumos / 5º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 1º
Encontro de Pós-Graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS,
03 a 04 de outubro de 2007 ; Editores, Marcos Botton, Lucimara Rogéria
Antoniolli, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e
Vinho, 2007.

64 p. – (Documentos / Embrapa Uva e Vinho, ISSN 1516-8107 ; 63).

1. Pesquisa científica. 2. Embrapa Uva e Vinho. I. Título. II. Botton, Marcos,
ed. III. Antoniolli, Lucimara Rogéria, ed. IV. Sebben, Sandra de Souza, ed. V.
Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (1. : 2007 : Bento
Gonçalves, RS). VI. Série.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2007

21 **Influência do comportamento meteorológico no teor de polifenóis em uvas da cultivar Cabernet Sauvignon em três regiões da Serra Gaúcha, RS**

Eloisa Domeneghini¹; Francisco Mandelli²; Jorge Tonietto²; Gisele Mion Gugel³; Dalton Antônio Zaf⁴

A quantidade e qualidade da produção da videira dependem da harmonia entre os processos ecofisiológicos da planta e os fatores externos como o solo e, principalmente, o clima da safra (efeito safra). A influência dos elementos meteorológicos sobre a videira é determinante para a qualidade da vindima no período de maturação da uva. O objetivo do trabalho foi definir a influência do comportamento meteorológico no teor de polifenóis da cultivar Cabernet Sauvignon na Serra Gaúcha. Para tanto, foram coletadas, nas safras 2006 e 2007, na data da colheita comercial, 200 bagas de cada um dos três vinhedos localizados no Vale dos Vinhedos, em Monte Belo do Sul e em Pinto Bandeira. Utilizou-se vinte plantas de cada vinhedo, conduzidos no sistema espaldeira. Foram avaliadas a quantidade de antocianinas totais (mg/L) da casca e taninos totais (g/L) da casca e da semente. A influência dos elementos meteorológicos foi determinada pela soma térmica das temperaturas efetivas diárias, utilizando-se a temperatura base de 10°C, e pela soma da precipitação pluviométrica no período da mudança de cor das bagas à colheita. Nos vinhedos de Pinto Bandeira e do Vale dos Vinhedos, observou-se considerável diminuição do conteúdo de antocianinas e taninos totais da baga na safra 2007, devido ao aumento da precipitação pluviométrica e à diminuição da soma térmica em comparação a 2006. A soma térmica em Monte Belo do Sul foi maior na safra de 2007, pois o número de dias da mudança de cor das bagas à colheita também foi maior, em comparação à safra 2006, apesar de ocorrer maior precipitação neste local, nas duas safras, comparado aos outros locais de estudo. Em Monte Belo do Sul, os níveis de compostos fenólicos mantiveram-se praticamente iguais. O efeito safra é claramente percebível devido à grande variabilidade climática interanual, o que repercute diretamente nas características e na qualidade das uvas. Pode-se afirmar, portanto, que o efeito do clima nas regiões vitícolas estudadas é, em grande parte, responsável pela quantidade de polifenóis das uvas.

¹ Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, CEFET-BG. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista CNPq/projeto FINEP. elodomen@gmail.com

² Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. mandelli@cnpuv.embrapa.br; tonietto@cnpuv.embrapa.br

³ Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, CEFET-BG. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. giselegugel@gmail.com

⁴ Assistente de Operações da Embrapa Uva e Vinho. dalton@cnpuv.embrapa.br

22 Perfil polifenólico e sensorial de vinhos Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) de diferentes regiões do Rio Grande do Sul

Gisele Mion Gugel¹; Celito Crivellaro Guerra²; Mônica Zucolotto Chalaça³

O surgimento de novas áreas de cultivo da videira é devido, principalmente, ao aumento da procura de vinhos de qualidade pelos consumidores brasileiros. A qualidade e tipicidade dos produtos elaborados são determinadas pelas suas características químicas e organolépticas, as quais dependem diretamente das peculiaridades climáticas da região produtora. A cor, o aroma e o sabor dos vinhos sofrem interferências de diversos compostos químicos, especialmente dos compostos fenólicos, como os taninos e antocianinas. Com o objetivo de estudar o perfil polifenólico e sensorial de vinhos de diferentes regiões, foram realizadas análises de taninos e antocianinas de vinhos elaborados com uvas provenientes das regiões Serra Gaúcha (SG), Serra do Sudeste (SS), Campanha Meridional (CM), Campanha Oriental (CO) e Campos de Cima da Serra (CCS), representadas, respectivamente, pelos municípios de Bento Gonçalves, Encruzilhada do Sul, Dom Pedrito, Itaqui e Vacaria. Os resultados relativos à harmonia olfato-gustativa, estrutura dos taninos, adstringência e amargor, identificados na análise sensorial através de uma escala de 0 a 5 de intensidade, também foram avaliados. Todos os vinhos foram elaborados no Setor de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho, sob condições controladas e idênticas, de acordo com os procedimentos básicos da vinificação em tinto, na safra 2006. A maior concentração de taninos foi observada no vinho CO, o qual demonstrou possuir maior intensidade de adstringência e amargor nas características organolépticas. As antocianinas foram determinadas em maior quantidade no vinho CCS, o qual também apresentou a menor concentração de taninos. Os resultados obtidos indicam que uvas provenientes de regiões que apresentam temperaturas mais elevadas e menor precipitação pluviométrica originam vinhos com maior concentração de taninos. A síntese de antocianinas é favorecida por temperaturas mais amenas, o que determina teores mais elevados destes compostos em vinhos de regiões de maior altitude.

¹ Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, CEFET-BG. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. giselegugel@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. celito@cnpuv.embrapa.br

³ Responsável pelo Laboratório de Instrumentação, Embrapa Uva e Vinho. monicazu@embrapa.br