

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



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

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 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).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

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

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Rachaduras da uva Goethe em condições de alta umidade do ambiente

Hamilton Justino Vieira¹; Aparecido Lima da Silva¹; Stevan Grützmann Arcari¹; Emilio de Della Bruna¹;
Álvaro José Back¹; Cristina Pandolfo¹

O fenômeno de rachadura das bagas das uvas antes ou durante a colheita pode ocorrer em Santa Catarina em determinados anos, locais e em algumas variedades. A ocorrência de altas taxas de precipitação associados aos períodos de altas temperaturas e baixa incidência de radiação solar são condições favoráveis à ocorrência das rachaduras das cascas e bagas das uvas. Para caracterizar as condições meteorológicas favoráveis à ocorrência do fenômeno na região dos Vales da Uva Goethe, utilizou-se estação meteorológica automática com registros horários e um vinhedo com variedade de uva Goethe conduzido em sistema de latada, característica destes vales. As coordenadas geográficas do local Latitude: 28°31'00"; Longitude: 49°19'00"; Altitude: 48 metros; e distância à costa (Maritimidade): 35 km. As condições meteorológicas ocorridas em Urussanga no período compreendido entre 28 de janeiro e 02 de fevereiro foram caracterizadas por baixa incidência de radiação solar, temperaturas em torno de 20°C, umidade relativa do ar acima de 90% e próximo a 100%, com ocorrência significativa de precipitação pluviométrica. Esta situação perdurou por aproximadamente 104 horas. Conforme observação visual a campo, as rachaduras eram poucas durante o mês de janeiro até dia 31/01, de zero a duas bagas por cacho. Por ocasião da ocorrência destas condições de alta umidade ambiental e baixa incidência de radiação solar, as uvas que amadureceram nos próximos dias, apresentaram rachaduras em mais de 40% das bagas por cacho, principalmente na localidade de Azambuja em Pedras Grandes, onde a colheita estava iniciando ou em fase intermediária. As rachaduras das bagas ocorreram no final da fase de maturação quando o teor de sólidos solúveis era alto. Conforme a bibliografia, as rachaduras das bagas de uvas são provenientes da pressão osmótica interna das bagas, sendo esta pressão osmótica causada pela alta umidade proveniente do ambiente e das folhas através do floema.

Palavras-chave: rachaduras da uva; Vales da Uva Goethe; condições ambientais; clima.

¹ Epagri, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: vieira@epagri.sc.gov.br, alsilva@cca.ufsc.br, stevanarcari@epagri.sc.gov.br, emilio@epagri.sc.gov.br, ajb@epagri.sc.gov.br, cristina@epagri.rct-sc.br.

Resposta bioclimática e caracterização agrônômica da 'Cabernet Sauvignon' na Região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul

Jorge Tonietto¹; Francisco Mandelli¹; Mauro Celso Zanús¹; Celito Crivellaro Guerra¹; Celso Zancan²;
Miguel Maschio Piazza²

Nos últimos anos, produtores de maçã da região dos Campos de Cima da Serra passaram a investir em viticultura visando a elaboração de vinhos finos. Objetiva-se caracterizar o comportamento agrônômico da 'Cabernet Sauvignon' nas condições edafoclimáticas dos Campos de Cima da Serra. Para isso, em um vinhedo comercial localizado em Muitos Capões, RS, na altitude de 920 m, conduzido em espaldeira e com poda Royat, foram selecionadas 20 plantas, sendo anotados os dados de fenologia, produção e de qualidade do mosto. Os resultados, ciclos 2006-2007 e 2007-2008, mostram que a brotação da 'Cabernet Sauvignon' inicia nos primeiros dias de outubro e a colheita ocorre nos primeiros dias de abril. Da brotação à colheita foram 182 dias e, da mudança de cor das bagas à colheita, 67 dias. A soma térmica (GD) até a colheita foi de 1.648 GD. Os dados de produção mostram que a porcentagem de gemas brotadas foi alta (96,2%), a produtividade por gema brotada de 146,9 g, a fertilidade das gemas brotadas de 1,05, o número de cachos por planta 18,5, o peso médio do cacho 141 g, a produção média por planta 2,657 kg, o que corresponde a uma produtividade de 8.977 kg.ha⁻¹. A análise do mosto, na data da colheita, apresentou pH 3,4, Brix 20,9 e acidez total 97 meq.L⁻¹. Constatou-se também alta concentração de antocianinas e de taninos nas uvas, especialmente na safra 2008. Conclui-se que a fenologia da videira nessa região implica na brotação mais tardia e na maturação da uva mais prolongada, ocorrendo em período menos quente, quando comparado com a Serra Gaúcha. Os fatores climáticos implicados na produção desta região resultam em uvas de boa sanidade e de elevado potencial enológico, caracterizando uma nova região produtora, diferenciada da Serra Gaúcha. Pesquisas sobre as características químicas e sensoriais destes vinhos estão em andamento.

Palavras-chave: uva; fenologia; produção; análise do mosto; zoneamento.

Instituição de Fomento: Finep/CNPq.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: tonietto@cnpuv.embrapa.br; mandelli@cnpuv.embrapa.br; zanus@cnpuv.embrapa.br; celito@cnpuv.embrapa.br.

² Rasip Agro Pastoral S.A., Vacaria, RS, Brasil.