

# 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](mailto: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.)

---

## Avaliação enológica de diferentes biotipos

Luiz Antenor Rizzon<sup>1</sup>; Cristian Corbelini<sup>2</sup>; Irineo Dall'Agnol<sup>1</sup>; Paulo Adolfo Tesser<sup>3</sup>; Marcelo Lazzarotto<sup>1</sup>

A uva Isabel é a principal cultivar de videira da Serra Gaúcha, que juntamente com a chegada dos imigrantes italianos, promoveu o desenvolvimento da vitivinicultura da região. Considerando a importância econômica e o tempo de cultivo observa-se na Serra Gaúcha o aparecimento de diferentes biotipos dessa cultivar, relacionados com o tamanho e cor do grão, cor e forma da ráquis e do ciclo vegetativo. O objetivo do presente trabalho foi avaliar as características da uva do mosto e do vinho, na safra de 2008. O estudo foi realizado com biotipos da uva Isabel: Normal, Precoce, Cinza, Clara, Isabelão, Ráquis Vermelha, Cacho Grande, Cacho Longo, Ramificada, de vinhedos da Embrapa Uva e Vinho e de Viticultores de Farroupilha-RS. Avaliou-se na uva: peso do cacho, número de bagas por cacho, peso da baga, comprimento e largura da baga, peso e percentagem da ráquis, número de sementes por baga e peso da semente; no mosto: densidade, sólidos solúveis totais, acidez total e volátil, pH, açúcares redutores, potencial alcoólico, prolina, nitrogênio amoniacal, ácido tartárico, ácido málico, potássio, cobre, ferro, manganês e no vinho: densidade, teor alcoólico, acidez total e volátil, pH, extrato seco, açúcares totais, extrato seco reduzido, álcool em peso/extrato seco reduzido, cinzas, alcalinidade das cinzas, dióxido de enxofre livre e total, D.O. 420, D.O. 520, D.O. 620, a intensidade de cor, cor, taninos antocianinas, polifenóis totais e prolina, os elementos minerais, potássio, cálcio, magnésio, manganês, sódio, ferro, cobre, zinco, lítio, rubídio e fósforo, os compostos voláteis: aldeído acético, acetato de etila, metanol, propanol-1, metil-2-propanol-1, metil-2-butanol-1 e metil-3-butanol-1. Os resultados evidenciaram variações importantes no peso do cacho, número de bagas/cacho e no tamanho do grão. No mosto constataram-se variações no teor de açúcar e de potássio. No vinho, foram observadas variações no grau alcoólico, na acidez e na cor.

Palavras-chave: uva; vinho; 'Isabel'; biotipos; caracterização.

<sup>1</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br; irineu@cnpuv.embrapa.br; marcelo@cnpuv.embrapa.br.

<sup>2</sup> CEFET-BG, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

<sup>3</sup> Cooperativa Vinícola São João Ltda., Farroupilha, RS, Brasil.

## Avaliação físico-química de sete cultivares de *Vitis vinifera* submetidas ao regime de dupla poda na região cafeeira de Minas Gerais

Renata Vieira da Mota<sup>1</sup>; Camila Pinheiro Carvalho e Silva<sup>2</sup>; Anderson Ridolfi Fonseca<sup>3</sup>; Eduardo Purgatto<sup>4</sup>; Tânia Misuzu Shiga<sup>4</sup>; Franco Maria Lajolo<sup>4</sup>; Luis Ernesto Brossard Perez<sup>5</sup>; Murillo de Albuquerque Regina<sup>1</sup>

A alteração do ciclo de produção da videira para o período de inverno em busca de condições climáticas mais favoráveis à maturação mostrou-se viável para a cultivar Syrah em Três Corações, MG. Baseado nestes resultados, este trabalho teve como objetivo avaliar o potencial de maturação de sete cultivares viníferas submetidas ao regime de dupla poda em Cordislândia, região cafeeira do sul de Minas Gerais. As cultivares tintas Pinot Noir, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah e as brancas Chardonnay e Sauvignon Blanc foram enxertadas sobre '1103 Paulsen' e conduzidas em espaldeira. As plantas, com dois anos de idade, foram submetidas a dois ciclos de produção, um de primavera-verão, compreendido entre agosto e janeiro e outro ciclo de outono-inverno, entre janeiro e julho. Como parâmetros de qualidade foram avaliados os diâmetros transversal e longitudinal, acidez, pH, sólidos solúveis, antocianinas, fenólicos totais nas cascas e sementes e os teores de glicose, frutose e sacarose nas bagas. Todas as variedades apresentaram maiores teores de pH, sólidos solúveis, açúcares nas bagas, antocianinas e fenólicos totais nas cascas e sementes e redução nos diâmetros transversal e longitudinal das bagas na safra de inverno. Observou-se maior resposta da cultivar Sauvignon Blanc, entre as brancas, e Cabernet Sauvignon, entre as tintas, para a alteração do ciclo de produção. Syrah destacou-se das demais no conteúdo de antocianinas e fenólicos totais nas cascas tanto no verão quanto no inverno (7,99 mg/g antocianinas e 23,60 mg/g fenólicos contra uma média de 3,81 mg/g antocianinas e 14,84 mg/g fenólicos das demais cultivares tintas), entretanto apresentou o menor conteúdo de sólidos solúveis (16,6°Brix contra uma média de 18,7°Brix).

Palavras-chave: *Vitis vinifera*; produção extemporânea; maturação; qualidade; açúcares; fenólicos.

Apoio: Fapemig, CNPq, Fazenda do Porto.

<sup>1</sup> Núcleo Tecnológico Epamig Uva e Vinho, Caldas, MG, Brasil, e-mail: renata@epamigcaldas.gov.br, murillo@epamigcaldas.gov.br.

<sup>2</sup> Bolsista BIC Junior Fapemig, e-mail: k\_mila\_pinheiro@hotmail.com.

<sup>3</sup> Bolsista Iniciação Tecnológica Industrial CNPq, e-mail: link@epamigcaldas.gov.br.

<sup>4</sup> Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP, São Paulo, SP, Brasil, e-mail: epurgatt@usp.br, tatymish@usp.br, fmlajolo@usp.br.

<sup>5</sup> Faculdade de Engenharia Agrícola, Unicamp, Campinas, SP, Brasil, e-mail: luis\_1939@yahoo.es.