

# 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.)

---

©Embrapa Uva e Vinho 2008

## **Composição físico-química de uvas Cabernet Sauvignon da Encosta Superior do Nordeste do RS**

Celito Crivellaro Guerra<sup>1</sup>; Francisco Mandelli<sup>1</sup>; Jorge Tonietto<sup>1</sup>; Mauro Celso Zanus<sup>1</sup>

A associação dos componentes dos fatores naturais (efeito terroir) com a resposta agrônômica e bioclimática da videira têm efeito determinante sobre a qualidade da uva e do vinho. O experimento denominado 'rede terroir' foi implantado há três anos em vinhedos comerciais na Encosta Superior do Nordeste do RS, com ênfase na Serra Gaúcha. Seu objetivo é quantificar o efeito dos fatores naturais no potencial enológico da uva e na qualidade do vinho. A região implicada no estudo possui grande variabilidade de topoclimas, solos, níveis de exposição solar e declividade. Dez vinhedos da cultivar Cabernet Sauvignon foram selecionados em distintas condições de solo, altitude e declividade na Serra Gaúcha (municípios de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul, Garibaldi e Flores da Cunha) e um nos Campos de Cima da Serra (município de Muitos Capões). Todas as parcelas são conduzidas em espaldeira. Esta comunicação reporta os resultados das seguintes variáveis, medidas por ocasião da colheita da uva, nas safras 2007 e 2008: nº de cachos/planta; nº de cachos/m<sup>2</sup> de área foliar; peso médio dos cachos; produtividade (kg/planta); variáveis físicas das bagas (peso de 100 bagas e % de polpa, cascas e sementes); maturação da polpa (teores açúcar e de ácidos do mosto); maturação pelicular (teor de antocianinas e de taninos das cascas e teor de taninos das sementes). Diferenças significativas foram constatadas entre as safras para a maioria das variáveis analisadas, denotando a importância do efeito safra nas características da uva. Por outro lado, as variáveis: nº de cachos/planta, nº de cachos/m<sup>2</sup> de área foliar, peso médio dos cachos e produtividade apresentaram variações significativas entre parcelas, mas tais variações se refletiram em menor intensidade nas características físicas das bagas e menos ainda na maturação pelicular, não tendo influência sobre a maturação da polpa.

Palavras-chave: uvas tintas; 'Cabernet Sauvignon'; bagas; polifenóis; rede terroir.

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

## **Conteúdo de reservas em 'Niágara Branca' submetida a duas safras por ciclo vegetativo**

Rafael Anzanello<sup>1</sup>; Pedro Ferreira Coelho<sup>1</sup>; Paulo Vitor Dutra de Souza<sup>1</sup>

Informações relacionadas ao acúmulo de reservas em ramos de videiras submetidas a mais de uma safra por ano são escassas. Nesse sentido, esse trabalho visou quantificar as reservas da Niágara Branca ao longo do ciclo vegetativo da cultura, submetido a duas safras anuais de uva. O experimento foi conduzido em vinhedo pertencente à Estação Experimental Agrônômica da UFRGS, Eldorado do Sul, na safra 2007/2008. As plantas foram submetidas a uma poda seca no inverno, realizada em cordão esporonado, e mediante execução de poda verde no verão, através do desponte do sarmento a partir da quarta gema acima do último cacho, forçando a brotação das gemas produtivas. Foram coletados ramos durante a poda de inverno de 2007, floração da primeira safra, durante a poda verde, pós-colheita da primeira safra e pós-colheita da segunda safra. As reservas foram determinadas por digestão. Verificou-se nas plantas testemunhas, onde não se procedeu a poda verde, que o teor de reservas decresceu até a floração, elevando-se posteriormente até a final do seu ciclo vegetativo. Já nas plantas submetidas à poda verde, observou-se um decréscimo inicial até a floração da vegetação oriunda da poda de inverno, seguido de um aumento do seu teor, até o momento de realização da poda verde, a partir do qual as reservas caíram para suprir o crescimento das brotações responsáveis pela segunda safra. Quando os brotos da segunda safra se tornaram autotróficos, o conteúdo de reservas voltou a aumentar, porém não atingindo o conteúdo final acumulado pelas plantas testemunhas.

Palavras-chave: 'Niágara Branca'; reservas; duas safras; fisiologia vegetal.

<sup>1</sup> UFRGS, Faculdade de Agronomia, Departamento de Horticultura e Silvicultura, PPGFitotecnia, Porto Alegre, RS, Brasil, e-mail: ranzanello@yahoo.com.br, pfcoelho@hotmail.com, pvdsouza@ufrgs.br.