

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.)

Estimativa do teor de sólidos solúveis totais de uvas da cultivar BRS Violeta

Marco Antônio Fonseca Conceição¹; Ligia Alves Lacerda²; Clayton R. Henrique³; Ana Paula dos S. Santana³

A estimativa do teor de sólidos solúveis totais (SST) com base em dados meteorológicos pode ser uma ferramenta útil para os viticultores na avaliação da maturação e na programação da colheita da cultura. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um modelo para estimar o SST em função dos graus-dia acumulados (GDA) para a cultivar híbrida BRS Violeta, utilizada na elaboração de sucos de uva e vinhos de mesa. As avaliações foram realizadas na Estação Experimental de Viticultura Tropical (EEVT), da Embrapa Uva e Vinho, localizada em Jales, SP (20°15'S, 50°30'W, 483 m). A cultivar foi enxertada no porta-enxerto IAC 572. A poda foi realizada em 21 de agosto de 2006, sendo a colheita efetuada em 06 de dezembro do mesmo ano. A cultura foi irrigada por microaspersão e conduzida no sistema latada com espaçamento de 1,5 m entre plantas e 2,5 m entre fileiras, em parreira coberta com tela de polietileno de 18% de sombreamento. Para as determinações do SST foi utilizado refratômetro de campo. O período de maturação teve início em 20 de outubro, sendo as avaliações realizadas duas vezes por semana a partir de 06 de novembro até a colheita. Os graus-dia acumulados (GDA) representam o somatório dos valores diários dos graus-dia (GD), que foram calculados empregando-se a expressão: $GD = [(T_{max} + T_{min})/2] - T_b$, em que T_{max} e T_{min} são, respectivamente, as temperaturas máxima e mínima do ar (°C) registradas na estação meteorológica da EEVT, e T_b é a temperatura base da cultura, considerada igual a 10°C. Os valores médios do SST durante o período de avaliação variaram entre 11,4°Brix (1165 GD) a 17,6°Brix (1659 GD). O melhor ajuste entre dados simulados e medidos foi obtido utilizando-se o modelo linear $SST = 0,013.GDA - 3,563$, que apresentou coeficiente de determinação (R^2) igual a 0,91.

Palavras-chave: videira; *Vitis*; viticultura; suco de uva; vinho de mesa.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Estação Experimental de Viticultura Tropical, Jales, SP, Brasil, e-mail: marcoafc@cnpuv.embrapa.br.

² UNIJALES, Bolsista do CNPq, Jales, SP, Brasil.

³ UNIJALES, Bolsista da Embrapa Uva e Vinho/EEVT, Jales, SP, Brasil.

Estudo do comportamento da 'Cabernet Sauvignon' na rede terroir da Serra Gaúcha

Francisco Mandelli¹; Jorge Tonietto¹; Mauro Celso Zanus¹; Celito Crivellaro Guerra¹

A Serra Gaúcha é a principal região produtora de vinhos do Rio Grande do Sul. Essa região apresenta áreas que se diferenciam quanto ao aspecto topográfico e edafoclimático, existindo a possibilidade de diferenciação ao nível das características da uva e da tipicidade dos vinhos elaborados a partir de diferentes interações "clima x solo x videira". Objetiva-se caracterizar a cultivar Cabernet Sauvignon, em diferentes terroirs da Serra Gaúcha. Para isso monitora-se, nas sub-regiões do Vale dos Vinhedos, Vale Aurora, Monte Belo, Pinto Bandeira e Altos Montes, diversos vinhedos comerciais, todos no sistema espaldeira. Um vinhedo nos Campos de Cima da Serra é utilizado para comparar respostas da Rede Terroir com essa região. Nestes vinhedos, estão sendo obtidos dados climáticos, agrônômicos e de qualidade da uva. Resultados das safras 2006 a 2008, quanto à fenologia, mostraram que o número de dias da brotação à colheita variou de 165 (Vale Aurora) a 183 dias (Campos de Cima da Serra) e da mudança de cor das bagas à colheita de 52 (Monte Belo) a 68 dias (Campos de Cima da Serra), sendo que a soma térmica (GD), da brotação à colheita, variou de 1648 GD (Campos de Cima da Serra) a 1948 GD (Vale dos Vinhedos). A qualidade do mosto mostrou variação no Brix de 19,2 (Vale Aurora) a 20,6 (Vale dos Vinhedos), no pH de 3,33 (Pinto Bandeira) a 3,54 (Vale Aurora) e na acidez total de 94 (Monte Belo) a 114 meq.L⁻¹ (Pinto Bandeira). Constata-se que existe significativa variabilidade agrônômica entre os locais, o que pode resultar em distintos terroirs. Os estudos indicam a existência de significativa variabilidade entre os terroirs. A pesquisa buscará identificar os efeitos do terroir sobre a composição química e qualidade dos vinhos, que também estão sendo caracterizados.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*; uva; fenologia; análise do mosto; zoneamento.

Instituição de Fomento: Finep/CNPq.

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