

# 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

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

Marco Antônio Fonseca Conceição<sup>1</sup>; Ligia Alves Lacerda<sup>2</sup>; Clayton R. Henrique<sup>3</sup>; Ana Paula dos S. Santana<sup>3</sup>

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.

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

<sup>2</sup> UNIJALES, Bolsista do CNPq, Jales, SP, Brasil.

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

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

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

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<sup>-1</sup> (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.

<sup>1</sup> 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.