

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.)

©Embrapa Uva e Vinho 2008

Períodos de interferência de plantas daninhas na cultura da videira, cultivar BRS Violeta

Reginaldo Teodoro de Souza¹; Marco Antonio Fonseca Conceição¹; João Paulo Morante²;
Ana Paula do Santos Santana³

Plantas daninhas podem interferir no desempenho da cultura da videira. O presente trabalho teve como objetivo determinar o período de interferência de plantas daninhas sobre a cultivar híbrida BRS Violeta. O experimento foi conduzido na Estação Experimental de Viticultura Tropical da Embrapa Uva e Vinho, em Jales, SP, de fevereiro a junho de 2008. Os tratamentos, dispostos em blocos casualizados, foram constituídos por seis períodos de convivência das plantas daninhas com a cultura assim determinados: 120, 80, 40 dias na ausência de mato (DAM), 120, 80 e 40 dias na presença de mato (DPM). Foram avaliados o índice de matéria seca de plantas daninhas (IMS) aos 40, 80 e 120 dias após o início da brotação; o potencial matricial de água no solo a 10 cm de profundidade; a massa fresca e diâmetro das bagas; o teor de sólidos solúveis totais (SST) e a produtividade da cultura. As médias foram comparadas pelo teste t a 5% de probabilidade. O IMS foi crescente até 40 DPM, estabilizando-se até 120 DPM. Verificaram-se diferenças significativas na produtividade: 40 DAM > 80 DPM ≥ 40 DPM ≥ 120 DPM ≥ 80 DAM > 120 DAM. As mesmas tendências se verificaram para o diâmetro e peso de bagas. Não ocorreram diferenças entre os tratamentos para SST. A umidade do solo manteve-se elevada devido à ocorrência de precipitações pluviárias freqüentes durante o ciclo da cultura. Sob essas condições, a presença de mato a partir de 40 dias do início dos tratamentos favoreceu o controle do excesso de umidade no solo. Conclui-se, assim, que a ausência de mato até 40 dias reflete-se positivamente na produtividade da cultura, enquanto que um período maior sem cobertura vegetal provoca redução na produtividade em relação à presença de plantas daninhas durante todo o ciclo.

Palavras-chave: matointerferência; *Vitis*; cobertura vegetal.

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

² UNIJALES, Jales, SP, Brasil, e-mail: jpaulomorante@yahoo.com.br.

³ FATEC, Jales, SP, Brasil, e-mail: apsanta@bol.com.br.

Potencial de amadurecimento de uvas Chardonnay e Pinot Noir em diferentes altitudes de Minas Gerais

Murillo de Albuquerque Regina¹; Ezequiel Lopes do Carmo²; Anderson Ridolfi Fonseca²; Eduardo Purgatto³; Tânia Misuzu Shiga³; Franco Maria Lajolo³; Mateus de Oliveira Meira⁴; Ana Paula Ribeiro⁴;
Renata Vieira da Mota¹

No Sul e Sudeste brasileiros o excesso de chuvas durante o período de maturação afeta negativamente a qualidade dos vinhos tintos. Por outro lado, estas regiões possuem potencial para a elaboração de espumantes, uma vez que os níveis de maturação requeridos para a elaboração desta bebida são inferiores. Em Minas Gerais, as condições de verão chuvoso estão presentes em todas as regiões de potencial vitícola, e a variação de altitude entre elas pode exercer influência no potencial qualitativo das uvas. Desta forma, este estudo buscou avaliar o potencial de maturação de uvas Chardonnay e Pinot Noir destinadas à elaboração de espumantes em três regiões de Minas Gerais, Cordislândia (873 m), Caldas (1.150 m) e Diamantina (1.296 m). As plantas foram enxertadas sobre '1103 Paulsen' e conduzidas em espaldeira. Foram avaliados os teores de sólidos solúveis, acidez e pH do mosto, tamanho e peso das bagas, compostos fenólicos nas cascas e sementes, antocianinas na casca e açúcares solúveis nas bagas. As bagas da cultivar Chardonnay apresentaram maior tamanho e peso quando cultivadas em Caldas, seguida de Diamantina e Cordislândia, que apresentou bagas com peso significativamente inferior. As bagas cultivadas em Cordislândia avançaram mais na maturação, sendo observados maior pH, maiores teores de glicose e frutose e quantidade significativamente inferior de fenólicos totais nas sementes. A relação glicose/frutose foi de 0,88. Em Caldas e Diamantina, a relação glicose/frutose foi de 1,25 e 1,19, respectivamente, indicando que as bagas não atingiram o completo amadurecimento. Comportamento semelhante foi observado para a cultivar Pinot que apresentou relação glicose/frutose de 0,96 em Cordislândia e 1,27 em Caldas e Diamantina.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*; composição físico-química; vinho espumante; açúcares; maturação.

Apoio: FAPEMIG, CNPq, Fazenda do Porto, Quinta d'Alva.

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

² Bolsista Iniciação Tecnológica Industrial CNPq, e-mail: link@epamigcaldas.gov.br.

³ Fac. Ciências Farmacêuticas, USP, São Paulo, SP, Brasil, e-mail: epurgatt@usp.br; tatymish@usp.br; fmlajolo@usp.br.

⁴ Fac. Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, MG, Brasil, e-mail: mateusmeira@citel1.com.br.