

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.)

Características de cor de vinhos 'Cabernet Sauvignon' do Estado de Santa Catarina

Vívian Maria Burin¹; Leila D. Falcão¹; Eliana Fortes Gris¹; Renata D. M. C. Amboni¹; Marilde T. Bordignon Luiz¹

Com a maturação e envelhecimento do vinho tinto, a cor evolui do vermelho vivo para um vermelho acastanhado, correspondendo a um decréscimo no teor de antocianinas monoméricas e aumento dos pigmentos poliméricos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tempo de guarda de vinhos 'Cabernet Sauvignon' em relação aos parâmetros de cor. Os vinhos foram produzidos no Estado de Santa Catarina, oriundos da região de São Joaquim (safra 2000 à 2004) e Vale do Rio do Peixe (safra 2001 à 2006). Foram realizadas análises quanto ao teor de antocianinas monoméricas e polimérica, intensidade e tonalidade da cor, e determinação dos parâmetros CIElab (a^* , b^* , C^* , L^*). Pode-se observar que os vinhos apresentaram valores positivos para a^* e b^* indicando a predominância da cor vermelha e amarela. Os vinhos com maior tempo de guarda apresentaram valores mais altos de L^* (luminosidade) e menores de C^* (croma). Todas as safras apresentaram maiores porcentagens de antocianinas poliméricas que monoméricas. Através da Análise dos Componentes Principais observou-se para todos os vinhos, forte correlação entre os parâmetros CIElab, assim como, entre antocianinas monoméricas e intensidade de cor. As antocianinas poliméricas apresentaram-se fortemente correlacionadas com as safras de 2001 e 2002 dos vinhos de São Joaquim e safra 2002 do Vale do Rio do Peixe. As antocianinas monoméricas mostraram forte correlação com os vinhos da safra 2003 de São Joaquim e 2006 do Vale do Rio do Peixe.

Palavras-chave: vinho; cor; antocianinas.

¹ Programa de Pós Graduação de Ciências de Alimentos, Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos CAL/CCA/UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: viburin@gmail.com.

Características físico-químicas de vinhos 'Cabernet Sauvignon' produzidos com uvas de diferentes regiões do RS

Renata Gimenez Sampaio¹; Suziane Antes¹; Luiz Antenor Rizzon²; Valdecir Ferri¹; Cesar Valmor Rombaldi¹; José Carlos Fachinello¹

A Região da Campanha do Rio Grande do Sul vem se destacando pela produção de uvas viníferas. Pelas peculiaridades edafoclimáticas como solo arenoso, boa amplitude térmica e insolação e baixa pluviosidade no período de maturação, acredita-se que os vinhos dessa micro-região, especialmente Bagé, possam ter tipicidade própria. Entretanto, por ser uma atividade recente nessa região, ainda são escassos os dados relativos às características da uva e dos vinhos. Nesse contexto, na safra 2004, buscou-se caracterizar o vinho 'Cabernet Sauvignon' produzido com uvas de Bagé. Como parâmetros de controle também vinificaram-se uvas dessa cultivar provenientes de vinhedos da Serra do Sudeste do RS (Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul), Nordeste do RS (Bento Gonçalves) e Campanha do RS (Santana do Livramento). Os vinhedos possuíam idade entre quatro e oito anos, com sistema de condução em espaldeira simples e espaçamento médio de 1,20 m por 3,30 m. As uvas foram colhidas no mesmo dia (03/março/2004), armazenadas em câmara fria por aproximadamente 16 horas e, após, submetidas à microvinificação em tanques de 20 litros. Os vinhos produzidos com as uvas de Bagé e Santana do Livramento apresentaram teores de extrato seco e alcoólico dentro dos parâmetros enológicos recomendados, mas reduzida intensidade e tonalidade de cor, provavelmente devido à redução da acidez durante a vinificação o que diminuiu a estabilidade dos compostos antociânicos. O elevado teor de K detectado pode ser um dos fatores que contribuíram para a baixa acidez total, elevado pH e desestabilização da cor. Os vinhos de Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul apresentaram características enológicas desejáveis e superiores aos das demais regiões, principalmente com altos índices de compostos fenólicos e pH satisfatório. Os vinhos de Bento Gonçalves mostraram características atípicas para a região. Mais estudos são necessários para melhor caracterizar os vinhos de Bagé.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*; 'Cabernet Sauvignon'; regiões vitícolas; composição físico-química.

¹ Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, FAEM, Pelotas, RS, Brasil, e-mail: renata.sampaio@ufpel.tche.br.

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br.