

⁸ Influência do clima na fenologia e maturação da cultivar Chardonnay em sub-regiões da Serra Gaúcha

Aline Grings Dambrós; Francisco Mandelli; Jorge Tonietto; Fernando Andrezza;
Dalton Antônio Zat

A qualidade da uva obtida em uma determinada safra é condicionada, em grande parte, pelos elementos climáticos que ocorrem durante o ciclo vegetativo, principalmente no período de maturação. O presente trabalho objetivou analisar a influência do comportamento meteorológico sobre a qualidade das uvas da cultivar Chardonnay, na safra 2008, em cinco locais distintos: Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira, Vale Aurora, Garibaldi e Nova Pádua. As uvas destinaram-se à produção de vinho base para espumante, onde é buscada, não uma alta concentração de açúcares, mas um equilíbrio entre açúcar-acidez, essencial para a qualidade deste tipo de produto. Os locais usados no estudo foram vinhedos comerciais no sistema de condução espaldeira, sendo, em cada um deles, selecionadas 20 plantas na parte central. A influência dos elementos meteorológicos foi determinada observando-se a fenologia e a soma térmica, considerando para tal a temperatura-base de 10°C. Também considerou-se a soma das precipitações pluviométricas no período compreendido entre a brotação e a colheita e da mudança de cor das bagas à colheita. Durante o período de maturação foram coletadas, semanalmente, amostras compostas por 200 bagas para determinação do pH, acidez titulável (meq/L) e sólidos solúveis (°Brix). Os resultados mostraram diferenças quanto à duração do período da brotação à colheita, variando entre 139 dias no Vale dos Vinhedos e 153 em Nova Pádua, já as somas térmicas e de precipitação apresentaram os valores mais elevados no Vale Aurora. Considerando o período da mudança de cor das bagas até a colheita houve uma variação de 17 dias entre Pinto Bandeira e Nova Pádua, onde esse foi mais longo, o que resultou numa soma térmica mais elevada. Nesse período, em

relação à precipitação, o local que apresentou a menor soma foi Garibaldi com 28,3 mm, enquanto que o maior valor foi registrado no Vale Aurora, com 130,3 mm. Os resultados das análises de mosto revelaram variações entre os locais, sendo a do vinhedo de Nova Pádua aquela que apresentou a maior quantidade de sólidos solúveis (21,3°Brix) e a menor acidez titulável (100 meq/L), enquanto que, em Garibaldi, o valor do sólidos solúveis foi o menor (18,5°Brix), com uma acidez mais elevada (128 meq/L). Os locais estudados, embora pertencentes à mesma região fisiográfica, apresentam características que constituem mesoclimas diferenciados, o que reflete diretamente na composição e na qualidade das uvas, sendo possível afirmar que essas particularidades climáticas sejam responsáveis, em grande parte, pelos resultados obtidos.