

38 Caracterização mesoclimática do potencial vitícola de Bento Gonçalves e Flores da Cunha, Serra Gaúcha

Rovana Del Sávio¹, Francisco Mandelli², Jorge Tonietto² e Dalton Antônio Zat³

A Serra Gaúcha apresenta distintos mesoclimas vitícolas, implicando em diferentes potenciais na produção de uvas, na qualidade das safras e dos vinhos. Bento Gonçalves e Flores da Cunha são regiões de grande importância vitivinícola, motivo pelo qual buscamos caracterizar e comparar variáveis climatológicas de interesse vitícola. Para este estudo, utilizaram-se dados climáticos da estação meteorológica convencional (EMC) da Embrapa Uva e Vinho (latitude 29°09'44"S, longitude 51°31'50"W, altitude 640 m) e da estação meteorológica automática (EMA) da Prefeitura de Flores da Cunha (latitude 29°01'44"S, longitude 51°10'54"W, altitude 756 m). As variáveis analisadas foram as temperaturas mínimas (Tn), máximas (Tx) e médias (T), a amplitude térmica (AT), a precipitação (P), a umidade relativa do ar média (UR) e o somatório das horas frio abaixo de 7,2°C (HF). A partir dos dados meteorológicos diários do período de 01/07/2003 a 30/06/2008, foram calculadas as médias mensais e anuais de cada variável estudada. Alguns dados diários da EMA apresentaram falhas e foram estimados por regressão linear simples, a partir da EMC. As médias interanuais para o período 2003-2008, mostraram que Flores da Cunha apresentou Tn, Tx e T inferiores a Bento Gonçalves, em 0,9°C, 0,3°C e 0,8°C, respectivamente. A AT foi 0,5°C superior em Flores da Cunha, sendo que a P foi inferior em 203 mm. Em relação às HF, Flores da Cunha apresentou 105,9 h a mais, sendo que a UR foi 2,6% superior. O Índice Heliotérmico de Huglin foi de 2.116 (clima vitícola Temperado quente) e 2.411 (clima vitícola Quente) para Flores da Cunha e Bento Gonçalves, respectivamente. Com relação ao potencial vitícola, constatou-se que as duas sub-regiões apresentam mesoclimas distintos, com potenciais implicações sobre a quebra de dormência da videira, o comprimento do ciclo vegetativo, o acúmulo de polifenóis nas uvas e os aspectos da maturação fenólica. Baseando-se nos resultados obtidos, consideramos que a qualidade da uva destas regiões será influenciada diferentemente pelas variáveis climatológicas apresentadas.

¹ Graduando IFRS-BG, Bento Gonçalves, RS. Bolsista Embrapa Uva e Vinho. rovana_dsavio@yahoo.com.br

² Pesquisadores Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. mandelli@cnpuv.embrapa.br, tonietto@cnpuv.embrapa.br

³ Assistente de Operações Embrapa Uva e Vinho. dalton@cnpuv.embrapa.br