

Características físico-químicas de vinhos Merlot elaborados no Nordeste do Brasil

Bruna Carla Reis Diniz¹; Vanessa de Souza Oliveira¹; Ana Julia de Brito Araújo²; Willian dos Santos Triches¹; Adonilde Marta Martins²; Luiz Antônio Alves³; Giuliano Elias Pereira⁴

¹Bolsista CNPq, Embrapa Semi-Árido; ²Bolsista Embrapa Semi-Árido; ³Analista Embrapa Semi-Árido; ⁴Pesquisador Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, Petrolina-PE. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br.

Resumo

A uva Merlot é originária da região de Bordeaux, França. Apresenta grande potencial e vem se destacando na Serra Gaúcha, Sul do Brasil, sendo a segunda vinífera tinta mais plantada na região, apresentando boa produção de uvas e elevado potencial enológico, resultando na elaboração e obtenção de vinhos com qualidade e tipicidade. Caracteriza-se por ser precoce, sendo uma das primeiras a amadurecer na região Sul do Brasil, correndo menos riscos de perdas com o início do período chuvoso. Devido ao seu grande desenvolvimento no Sul do Brasil e ao seu alto potencial enológico, foi implantada para testes na região Nordeste do Brasil, no Vale do Submédio São Francisco, localizado entre os paralelos 8 e 9º Sul, cujo clima é caracterizado como tropical semi-árido, com temperatura média anual de 26°C, pluviosidade de aproximadamente 500 mm e localizado a 350 m de altitude. O clone da cultivar Merlot implantado aparentemente não se adaptou à região, pois apresenta como característica baixo desenvolvimento vegetativo e baixa produção. O objetivo deste trabalho foi realizar uma caracterização analítica de vinhos elaborados a partir de uvas Merlot cultivadas no Nordeste do Brasil. As plantas estão instaladas em latada, sobre o porta-enxerto IAC-313 (*Golia* x *Vitis caribae*) e irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas em julho/2007 e vinificadas pelo método tradicional, em recipientes de vidro de 20 L, com as fermentações alcoólica e malolática realizadas em temperatura controlada (25 e 18°C, respectivamente). Os vinhos foram estabilizados a frio e engarrafados manualmente. Os vinhos foram analisados após 60 dias de estabilização em garrafas. Foram analisados o teor de álcool, pH, acidez total, volátil, SO₂ livre e total e antocianinas totais. Os resultados mostraram que os vinhos apresentaram 9,5°GL de álcool, pelo fato das uvas terem sido colhidas antecipadamente, devido a ataque intenso de pássaros. A acidez total foi de 72 meq.L⁻¹, acidez volátil média de 0,6 mg.L⁻¹, pH de 4,0, antocianinas totais 108,6 mg.L⁻¹. Os vinhos foram degustados por uma painel de degustadores e foram descritos como tendo coloração com intensidade média, aromas vegetais, sem tipicidade, na parte gustativa desequilibrados e com pouca estrutura. Desta forma, novos estudos serão necessários para avaliar o potencial enológico de uvas e vinhos Merlot em condições de clima semi-árido tropical do Brasil, como avaliação de sistemas de condução diferentes (espaldeira), clones e porta-enxertos, bem como estudos enológicos.