Curva de maturação da variedade Syrah na região do Vale do Submédio São Francisco, Brasil

Vanessa de Souza Oliveira¹; Luciana da Costa Araújo²; Bruna Carla Reis Diniz¹; Adonilde Marta Martins³; Ana Julia de Brito Araújo³; Willian dos Santos Triches¹; Luiz Antônio Alves⁴; Lisieux Nayara Mamedio da Costa²; Juliana Barreto de Oliveira²; Giuliano Elias Pereira⁵

¹Bolsista CNPq, Embrapa Semi-Árido; ²Estagiária Embrapa Semi-Árido; ³Bolsista Embrapa Semi-Árido; ⁴Analista Embrapa Semi-Árido; ⁵Pesquisador Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, BR 428, km 152, CP 23, CEP 56.302-970, Petrolina-PE. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br.

Resumo

O Vale do Submédio São Francisco é uma região semi-árida tropical pioneira na produção de uvas finas para vinificação, localizada entre os paralelos 8° e 9° de latitude sul. Apresenta variabilidade climática intra-anual, sendo que a videira pode produzir duas a três safras por ano, pela inexistência de inverno e uso da irrigação. O objetivo deste trabalho foi comparar a curva de maturação de uvas da variedade Syrah no primeiro e segundo semestres de 2008 (julho e dezembro/2008). O acompanhamento foi feito em uma parcela comercial instalada em vinícola parceira, na cidade de Casa Nova-BA. O delineamento experimental adotado foi blocos casualizados, onde foram marcadas três linhas distintas com 20 plantas em cada linha, representativas da área total. As plantas estavam conduzidas no sistema espaldeira, espaçamento de 2,5 x 1,5 m, enxertadas sobre o porta-enxerto IAC-766 (106-8 x *Vitis caribae*). A partir do início da maturação, foram coletadas 160 bagas por linha, das 20 plantas marcadas, totalizando 480 bagas por semana, até a colheita. As bagas colhidas foram homogeneizadas e dessas foram selecionadas três repetições de 100 bagas para análises. Foram realizadas análises em triplicata onde determinaram-se o peso de 100 bagas, o teor de sólidos solúveis totais (°Brix), pH, acidez total titulável (g/L de ácido tartárico) e volume de 100 bagas. A partir dos resultados obtidos observou-se que as duas safras de 2008 apresentaram resultados diferentes, onde, na safra de dezembro/2008, o peso médio de bagas e o teor de sólidos solúveis foram maiores, com os valores médios de 170,5 g e 19,8°Brix, respectivamente, enquanto que a safra de julho/2008, apresentou valor médio de 135,3 g para o peso de bagas e 17,6°Brix. Na segunda safra as uvas apresentaram pH 3,5 e, conseqüentemente, uma menor acidez (11,1 g/L), quando comparada à safra de julho. Em conclusão, a composição química e o potencial enológico das uvas produzidas no Vale do Submédio São Francisco ao longo do ano podem variar, sendo necessário adotar vinificações específicas para cada safra. Novos estudos estão em curso para melhor compreender as uvas e os vinhos tropicais, bem como efetuar a colheita em diferentes safras, buscando valorizar a tipicidade de vinhos Syrah nesta região do Brasil.