

AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DURANTE A MATURAÇÃO DE UVAS SAUVIGNON BLANC NO VALE DO SÃO FRANCISCO, BRASIL

Juliane Barreto de Oliveira¹; Lisieux Nayara Mamedio da Costa¹; Adonilde Marta Martins¹; Ana Julia de Brito Araújo¹; Willian dos Santos Triches²; Vanessa de Souza Oliveira²; Bruna Carla Reis Diniz²; Luiz Antônio Alves³; Giuliano Elias Pereira⁴

¹Bolsista Embrapa Semi-Árido; ²Bolsista CNPq, Embrapa Semi-Árido; ³Analista Embrapa Semi-Árido; ⁴Pesquisador 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

A uva Sauvignon Blanc é muito utilizada em diferentes regiões temperadas no mundo, dando origem a vinhos com alta qualidade e tipicidade, principalmente devido aos aromas frutados e florais. No Nordeste do Brasil, região caracterizada como semi-árida tropical, esta cultivar foi introduzida e vem apresentando resultados interessantes, valorizando uma tipicidade regional, diferente daquela conhecida em regiões vitivinícolas tradicionais no mundo. É possível colher duas safras por ano, uma em junho-julho e outra em novembro-dezembro, devido ao uso da irrigação, à alta temperatura e à insolação. O objetivo deste trabalho foi realizar uma caracterização físico-química de uvas Sauvignon Blanc, durante a maturação até a colheita, em duas safras. As uvas foram colhidas de videiras cultivadas em espaldeira, em Casa Nova - BA, em área comercial de uma vinícola parceira. Após o período de pintor foram colhidas semanalmente 150 bagas por fileira (três fileiras no total), em plantas previamente marcadas, na primeira safra dos anos de 2008 e 2009, sendo avaliados: sólidos solúveis totais (°Brix); acidez total; pH e peso de 100 bagas, todas as análises foram realizadas em triplicata, no laboratório de Enologia da Embrapa Semi-Árido em Petrolina - PE. No ano de 2008, na primeira amostragem no início do pintor, a acidez apresentou valor médio de 25,8 g.L⁻¹, enquanto que em 2009 o valor inicial da acidez no início do pintor foi de 20,8 g.L⁻¹, o que pode ser explicado pelas condições climáticas diferentes. Na colheita a acidez foi de 10,3 g.L⁻¹ em 2009 e de 7,15 g.L⁻¹ em 2008. O pH variou entre 2,7 no início da maturação e 3,4 no final da maturação/colheita, em 2009, enquanto que esteve entre 2,7 e 3,3 em 2008. O teor de açúcares na colheita foi semelhante nas duas safras. Os valores médios de peso de bagas foram maiores na primeira safra de 2008, quando comparados à safra de 2009. Como conclusão, a cultivar mostra-se bem adaptada à região, apresentando variações em função do clima nas diferentes safras, sendo necessário adaptar o processo de elaboração.