

Estudo da evolução da maturação de uvas cultivar Tempranillo em uma condição semi-árida tropical do Nordeste do Brasil

Ana Julia de Brito Araújo¹; Bruna Carla Reis Diniz²; Adonilde Marta Martins¹; Willian dos Santos Triches²; Vanessa de Souza Oliveira²; 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 56.300-000, Petrolina-PE. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br.

Resumo

A região do Vale do Submédio São Francisco é considerada a segunda produtora de vinhos finos do Brasil, sendo responsável por 15% da produção nacional, com 8 milhões de litros/ano. O cultivar Tempranillo é originário da Espanha, sendo bastante cultivada no mundo, principalmente na Península Ibérica, ocupando o 18º lugar no mundo, equivalente a 85.000 hectares. No Vale do Submédio São Francisco, a Tempranillo foi instalada e tem apresentado bons resultados para a elaboração de vinhos tintos. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a evolução da maturação de uvas Tempranillo nas safras do primeiro semestre nos anos de 2008 e 2009, produzidas no Vale do Submédio São Francisco, Nordeste do Brasil. Foram utilizadas uvas do cultivar Tempranillo colhidas na Fazenda Ouro Verde, Localizada em Casa Nova – BA. As avaliações foram realizadas no laboratório de Enologia da Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE, com uvas das safras do primeiro semestre de 2008 e 2009, sendo utilizados para avaliação os parâmetros peso de baga, determinada pelo peso de 100 bagas, teor de sólidos solúveis (°Brix), acidez total titulável e pH. Os resultados obtidos demonstraram que houve um comportamento semelhante durante o período de maturação das uvas Tempranillo, para os parâmetros de peso de baga e pH, nas safras do primeiro semestre de 2008 e 2009, sendo observado para as duas safras um aumento no peso médio da baga durante a maturação da uva. A evolução do °Brix apresentou aumento durante a fase de maturação para as duas safras, onde maiores teores de sólidos solúveis (°Brix) foram observados na primeira safra do ano de 2008, justificado pelo maior período de insolação apresentado nessa safra. Observou-se para acidez titulável uma redução importante no decorrer da fase de maturação da uva, devido principalmente às altas temperaturas e diluição dos ácidos orgânicos em função do aumento da baga. A safra do primeiro semestre de 2009 apresentou valores elevados de acidez titulável em relação à mesma safra de 2008, sendo que um dos fatores que explica esse fato ter sido a maior precipitação pluviométrica ocorrida no primeiro semestre de 2009, acarretando redução do °Brix e conseqüentemente o aumento na acidez titulável. A evolução da maturação da uva do cultivar Tempranillo produzida no Vale do Submédio São Francisco nas safras do primeiro semestre dos anos de 2008 e 2009 demonstrou que não houve diferença entre as safras para os parâmetros peso de baga e pH, no entanto, houve diferença entre as safras para os parâmetros teor de sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável, evidenciando influência do clima nas características da uva dessa cultivar. Apesar de ser esta região caracterizada como semi-árida tropical, pode-se verificar efeitos safras e diferentes potenciais enológicos. Novos estudos estão sendo feitos para avaliar os compostos fenólicos, muito importantes para a qualidade e tipicidade de vinhos finos.