

*Aspergillus* ocratoxigênicos em solo de cultivo de uvas utilizadas para produção de vinhos finos no Nordeste brasileiro. Terra MF, Batista LR, Prado G, Pereira GE. Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG. terramichelle@bol.com.br. [Ochratoxigenic *Aspergillus* in soil cultivation of grapes used for production of fine wines in Northeast Brazil]

Ocratoxina A (OTA) é a principal micotoxina encontrada em vinhos, sendo considerada uma das mais prejudiciais para a saúde humana. Este estudo teve como objetivo avaliar a incidência de fungos ocratoxigênicos do gênero *Aspergillus* em solos de cultivo de uvas viníferas no Nordeste brasileiro. Foram coletadas amostras de solo de cultivo de nove variedades de uvas, Syrah, Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viognier e Tempranillo de uma região vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco. Para o isolamento de fungos foi utilizada a técnica de diluição seriada com espalhamento superficial em DG 18 (Dichloran 18% Glycerol Agar). Selecionou-se para obtenção de culturas puras apenas os fungos do gênero *Aspergillus* Seção *Nigri* que foram identificados por características morfológicas e avaliados, quanto à produção de OTA, pelo Método Plug Agar. Das amostras de solo, 94 fungos foram isolados e identificados, sendo detectadas as seguintes espécies *A. tubingensis* (27/94), *A. niger* Agregado (18/94), *A. aculeatus* (17/94), *A. niger* (12/94), *A. foetidus* (11/94), *A. carbonarius* (6/94), *A. japonicus* (2/94) e *A. ibericus* (1/94). Apenas na amostra de solo da variedade Viognier não foi detectado fungo produtor de OTA. Das demais amostras foram obtidos 14 isolados fúngicos ocratoxigênicos, sendo a maioria pertencente às espécies *A. carbonarius* e *A. niger*. Todos os isolados da espécie *A. carbonarius* obtidos foram ocratoxigênicos. A detecção de fungos ocratoxigênicos em solo de vinhedo realça a importância de evitar durante a colheita o contato das uvas com o solo, visto que este pode representar uma fonte de contaminação com estes fungos e conseqüentemente com OTA para as uvas e vinhos. Apoio: CNPq e FAPEMIG.