

Potencial enológico de uvas viníferas cultivadas em região de clima tropical de altitude, na Chapada Diamantina-BA

Mylena Cristina Oliveira de Vasconcelos¹; Juliane Barreto de Oliveira²;
Antônio Mendes de Souza Nascimento³; Gildeilza Gomes Silva⁴;
Joyce Fagundes de Souza⁵; Giuliano Elias Pereira⁶

O advento de novas tecnologias no campo da vitivinicultura brasileira tornou possível o cultivo de videiras em regiões que fogem ao padrão das tradicionais produtoras de vinhos. Técnicas como a irrigação, o uso de hormônios de crescimento nas videiras e o controle da produção em épocas diferentes durante o ano, estão sendo aplicadas em outras regiões do Nordeste brasileiro, para avaliar o potencial de adaptação de variedades viníferas para a produção de uvas para vinhos finos em Morro do Chapéu, na Chapada Diamantina-BA, onde o clima é caracterizado como tropical de altitude. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o potencial enológico de uvas na safra de 2013-2014. A Unidade de Observação está localizada no município de Morro do Chapéu-BA, com altitude de aproximadamente 1.100 m. O vinhedo foi implantado em 2011, em um solo arenoso profundo, conduzido em espaldeira ascendente, com podas em duplo cordão esporonado e irrigado por gotejamento. As videiras foram podadas em março de 2013 e colhidas em agosto e setembro do mesmo ano, cujas uvas destinaram-se à elaboração de vinhos brancos e tintos tranquilos. As variedades avaliadas foram Sauvignon Blanc, Moscato Petit Grain e Chardonnay, como brancas, e Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Noir, Malbec, Pinot Noir e Syrah, como tintas. Foram determinados o °Brix, a acidez total e o pH, além do peso e do volume de mosto das 100 bagas. As análises físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Enologia da Embrapa em Petrolina-PE, distante 340 km de Morro do Chapéu-BA. Como resultados, em função da elevada pluviosidade ocorrida nos meses de agosto e setembro, a safra foi comprometida, principalmente para a variedade Pinot Noir, cujas uvas apodreceram completamente. Quanto às outras variedades, foi possível realizar a colheita e análise das uvas, bem como foram elaborados os vinhos. Com relação ao peso de 100 bagas, os valores variaram entre 98,1 a 170,2 g 100 bagas⁻¹, para as variedades Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc, respectivamente. Em relação ao volume de 100 bagas, os valores variaram entre 56,4 e 106,7 mL 100 bagas⁻¹, para as variedades Moscato Petit Grain e Malbec, respectivamente. Os valores de pH, °Brix e acidez total variaram entre 2,25 (Moscato) a 3,8 (Syrah), 15,6 (Chardonnay) a 24,4°Brix (Malbec) e 6,0 (Cabernet Franc) a 7,2 g L⁻¹ de ácido tartárico, para a acidez total (Sauvignon Blanc). Desta forma, a safra foi comprometida pelo excesso de chuvas e as variedades apresentaram diferentes características enológicas para a elaboração de diferentes tipos de vinhos finos.

¹ Graduanda do IF Sertão, Petrolina, PE, Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, Bolsista Pibic CNPq. E-mail: mylacris@yahoo.com.br

² Doutoranda da Universidade de Lisboa-Portugal. E-mail: julianebarreto@bol.com.br

³ IF Sertão, Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, Bolsista CNPq. E-mail: antonioenologia@gmail.com

⁴ Mestranda da Universidade do Estado da Bahia, Juazeiro, BA. E-mail: gildeilza.gomes@gmail.com

⁵ Graduanda do IF Sertão, Bolsista CNPq. E-mail: joyce.fagundes08@gmail.com

⁶ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, Petrolina, PE. E-mail: giuliano.pereira@embrapa.br