



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010

CARACTERIZAÇÃO PRODUTIVA DE UVAS PARA A ELABORAÇÃO DE ESPUMANTES

Thayane Tavares de CARVALHO¹, Caroline Farias BARRETO², Roseli de Mello FARIAS³.

¹Curso Bacharelado em Agronomia, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), ²Faculdade Ideau, ³Professora Orientadora, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

E-mails: thayane-carvalho@uergs.edu.br; carol_fariasb@hotmail.com; roseli-farias@uergs.edu.br.

Resumo

O aperfeiçoamento das técnicas de cultivo da videira, a seleção de variedades de uvas e o desempenho tecnológico da indústria de espumantes, são fatores que influenciam o crescimento do mercado. O Brasil tem apresentado ao mercado nacional e internacional, excelentes espumantes produzidos principalmente na região Sul. Este trabalho tem como objetivo avaliar a caracterização produtiva de uvas destinadas à elaboração de espumante no município de Santana do Livramento, Rio Grande do Sul. O trabalho foi desenvolvido na Cooperativa Vinícola Nova Aliança, localizada no município de Santana do Livramento, na campanha gaúcha com as cultivares Malvasia de Cândia, Malvasia Chiant, Moscato Giallo, Moscato Hamburgo e Pinot Gris. Avaliou-se a produção por planta, número de cachos por planta, características dos cachos (peso, comprimento, largura) e diâmetro das bagas. A qualidade das uvas apresentam características satisfatórias para o cultivo de videiras destinadas à elaboração de espumantes em Santana do Livramento.

INTRODUÇÃO

A viticultura no Brasil é peculiar, apresentando-se de forma distinta nas principais regiões produtoras. Há regiões onde a maior parte de produção se destina ao consumo in natura, outras com concentração na produção de uvas para processamento (MELLO, 2017). Nos últimos anos o cultivo da videira na região da Fronteira do Rio Grande do Sul, vem se destacando entre os produtores como uma alternativa de cultivo, impulsionados pela facilidade de mecanização, devido ao seu relevo plano e principalmente pelas condições edafoclimáticas que permitem a produção de uvas viníferas e a elaboração de vinhos finos com tipicidade única (BRIXNER et al., 2010).

A região da Campanha apresenta rigoroso inverno e verão, assim, boa amplitude térmica. Também possui solos privilegiados para a viticultura de diversos tipos, desde os muito arenosos até os de alto teor de argila e poucas chuvas durante a maturação, podendo, assim, proporcionar uvas e vinhos de qualidade (GIOVANNINI, 2009). As condições climáticas exercem grande efeito no desenvolvimento das plantas, na produtividade dos vinhedos e na qualidade da uva produzida. Essa influência ocorre em todas as fases de desenvolvimento da planta, desde o repouso vegetativo durante o inverno, passando pela brotação, floração, frutificação e crescimento das bagas ao longo da primavera/verão, pela maturação, no verão/outono, estendendo-se até a queda das folhas, no outono (NASCIMENTO, 2017).

A variabilidade climática da região torna possível produzir mais de um tipo de uva de relevância para a viticultura local. Dentre os diversos tipos de vinho, como tinto, branco e rosé, tem-se hoje um

crescimento no consumo de vinhos espumantes (SOUZA, 2010). Classe de vinho de grande importância comercial, o vinho espumante, é elaborado a partir de uma segunda fermentação alcoólica com formação natural de gás carbônico, conferindo características sensoriais específicas a este produto, sendo largamente consumido em todo o mundo (SILVA, 2016). Considerando a importância da produção de vinhos espumantes para a vitivinicultura gaúcha, objetivou-se com esse trabalho avaliar a caracterização produtiva de uvas destinadas à elaboração de espumante no município de Santana do Livramento, Rio Grande do Sul.

MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido na Cooperativa Vinícola Nova Aliança, localizada no município de Santana do Livramento (30°44'53,031" Sul e 55°23'49,445" Oeste), Rio Grande do Sul (RS), Brasil.

Os experimentos foram realizados na safra 2019/2020, nas cultivares de uva Malvasia de Cândia, Malvasia Chiant, Moscato Giallo, Moscato Hamburgo e Pinot Gris, enxertadas sobre SO4, conduzidas em sistema espaldeira, com espaçamento de 1,0 metro entre plantas e 2,80 metros entre linhas, totalizando em densidade de 3.571 plantas ha⁻¹. Os pomares foram implantados no ano de 2007. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com dez repetições de uma planta. As avaliações consistiram na caracterização agrônômica das videiras, onde em cada cultivar foram marcadas 10 plantas previamente selecionadas aleatoriamente no pomar.

Para a caracterização produtiva das videiras, avaliaram-se as seguintes variáveis: produção por planta (kg.planta⁻¹), número de cachos por planta, características dos cachos (peso, comprimento, largura) e diâmetro das bagas. Em uma balança mecânica da marca MICHELLETI, pesou-se os cachos de uva de cada planta, para a determinação da produção da cultivar.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme a Tabela 1, as cultivares Moscato Hamburgo e Moscato Giallo foram as cultivares que se destacaram em relação à produção na safra 2019/2020, com produção acima de 5,71kg e 4,13kg por planta, respectivamente. Pode-se associar a grande produção das cultivares às ótimas condições climáticas, boa amplitude térmica e poucas chuvas durante a maturação, proporcionando assim o cultivo de uvas vigorosas (DEBON, 2015).

A cultivar Pinot Gris obteve o maior número de cachos por planta na safra 2019/2020, porém, de acordo com as características da cultivar, resultou em cachos pequenos, apresentando menor comprimento e largura dos cachos. Fuentes (2019) avaliando cultivares no Chile constatou que a Pinot Gris resultou em maior número de cachos, sendo classificada como uma cultivar com um nível de produção médio a superior.

A massa média dos cachos (Kg) diferiu significativamente entre as cultivares, destacando-se as cultivares Moscato Hamburgo e Moscato Giallo as quais obtiveram massa do cacho mais elevada. De acordo com Rizzon e Miele (2003), o peso do cacho depende diretamente do tamanho e do número de bagas por cacho, enquanto que o tamanho e o peso da baga estão relacionados com a disponibilidade e absorção de água pela planta no período de maturação da uva.

As cultivares Malvasia de Cândia e Malvasia Chiant obtiveram menor diâmetro de 100 bagas (mm), juntamente da casta Pinot Gris. As bagas da Moscato Hamburgo foram as superiores em valores de diâmetro de 100 bagas (mm).

Tabela 1- Produção, número de cachos, massa média, comprimento e largura dos cachos de uvas e diâmetro de 100 bagas em diferentes cultivares *Vitis vinifera* em Santana do Livramento, RS.

Cultivares	Produção (kg.planta ⁻¹)	Numero de cachos	Massa média (Kg)	Comprimento (cm)	Largura (cm)	Diâmetro 100 Bagas (mm)
Malvasia Chiant	2,90 b	11,2 c	3,09 b	18,3 ab	11 b	11,3 c
Malvasia de Cândia	3,09 b	19,4 b	2,9 b	18,31 ab	7,38 bc	10,4 c
Moscato Giallo	4,13 ab	23,6 b	4,13 ab	15,18 b	6,88 bc	12,2 b
Moscato Hamburgo	5,71 a	21,7 b	5,71 a	17,08 ab	8,21 b	14,1 a
Pinot Gris	3,86 b	36,6 a	3,86 b	11,71 c	6,19 c	9,3 d

Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste Tukey a 5% de probabilidade.

CONCLUSÕES

Condições climáticas específicas da safra avaliada podem ter influenciado as variáveis analisadas. As cultivares Moscato Hamburgo e Moscato Giallo foram as mais produtivas na safra 2019/2020.

A cultivar Pinot Gris foi a cultivar menos produtiva, porém obteve maior número de cachos por planta.

A qualidade das uvas *Vitis vinifera* demonstram que as cultivares estudadas apresentaram características satisfatórias para o cultivo de videiras destinadas à elaboração de espumantes no município de Santana do Livramento.

AGRADECIMENTOS: À Cooperativa Vinícola Nova Aliança, pela oportunidade de estágio na safra 2020, pela doação das uvas e por ceder o laboratório da empresa com os equipamentos a realização das análises deste trabalho.

REFERENCIAS

- BRIXNER, G. et al. Caracterização fenológica e exigência térmica de videira *Vitis vinifera* cultivadas no município de Uruguaiana na região da Fronteira Oeste –RS. Revista da FZVA, v. 17, n. 2, 2010.
- DEBON, A. A Vindima: Campanha Gaúcha se consagra no cultivo de uvas e elaboração de vinhos. Disponível em: <http://www.avindima.com.br/?p=7226>. Acesso em: ago. 2021.
- FUENTES, R. E. C.; Potencial vitícola y enológico de cultivares no tradicionales em la elaboracion de vinos espumantes em la region del Maule. 2019. 78f. Monografia (graduacion). Universidad de Talca. Escuela de Agronomia. 2019.
- GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.
- KOPPEN, W. Climatologia: con un estudio de los climas de la tierra. México: Fondo de Cultura Economica, 1948. 478 p.
- MELLO, L. M. R. Vitivinicultura Brasileira: panorama 2016. Embrapa Uva e Vinho-Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 2017.
- NASCIMENTO, P. L. O. F.; Qualidade, maturação e vida útil pós-colheita de duas cultivares de videiras produzidas sob três porta-enxertos no município de Mossoró/RN. 2017. 124 f. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Pró-Reitoria De Pesquisa E Pós-Graduação. Programa de pós graduação em Fitotecnia. Mossoró, 2017.
- RIZZON, L. A.; MIELE, A. Avaliação da cv. Merlot para elaboração de vinho tinto. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, p. 156-161, 2003.
- SILVA, L.C.P. Características físico-químicas e sensoriais do espumante rosé cv. merlot da campanha gaúcha, safra 2016. 58 f. Monografia (graduação) - Universidade Federal do Pampa, Bacharelado em Enologia, 2016.
- SOUZA, A.L.C. Uso de metodologias combinadas de análise sensorial e químico-analíticas para controle de qualidade de vinhos espumantes nacionais. 2010. Dissertação (Pós Graduação em Ciência de Alimentos) - Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, 2010.