




Safrá 2004
na Serra Gaúcha

EMBRAPA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
BENTO GONÇALVES-RS

FD00079
CNPUV
2009
FD-PP-10.00079



*Perspectiva de vinhos tintos
de alta qualidade e de
sabor mais intenso*

Safra 2004 na Serra Gaúcha

Perspectiva de vinhos tintos de alta qualidade e de sabor mais intenso

Mauro Zanus¹
Francisco Mandelli²

As condições climáticas favoráveis, as melhorias na estrutura e no manejo dos parreirais e da tecnologia de vinificação habilitam a Serra Gaúcha a elaborar, em 2004, uma quantidade significativa de vinhos tintos de primeira qualidade.

A qualidade das principais uvas para vinhos tintos como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Tannat é definida principalmente pelas condições climáticas dos meses em que ocorre a maturação, da fase de mudança de cor dos frutos à colheita. Em 2004 este período ocorreu mais tarde do que o normal, aproximadamente entre os dias 15 de janeiro a 15 de março. Os dados referentes a Bento Gonçalves, com a ocorrência do número de dias com precipitação, número de horas de brilho solar e temperaturas (média, máxima e mínima) são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Condições meteorológicas da safra de 2004 no período de maturação das uvas tintas (entre 15/01 e 15/03), para Bento Gonçalves, RS. (Fonte: Estação Agroclimatológica da Embrapa Uva e Vinho).

Período	Precipitação Pluviométrica		Brilho Solar Direto ²		Temperatura média (°C)	Temperatura média das máximas (°C)	Temperatura média das mínimas (°C)
	Nº de dias ¹	Volume (mm)	Soma do período (horas)	Média diária (horas/dia)			
15 a 31 de janeiro	4	70	138	8,1	22,4	28,1	18,1
1 a 29 de fevereiro ³	5	133	251	8,7	20,5	26,1	16,2
1 a 15 de março	3	40	118	7,9	21,1	27,3	16,5
Em 61 dias	12	243	507	8,2	21,3	27,2	16,9

¹ Precipitação > 1 mm (1 L/m²); ² Medida no heliógrafo; ³ Média histórica (1961-1990) fevereiro: 21,7°C; 27,5°C e 17,3°C, respectivamente para temperatura média, média das máximas e média das mínimas.

Os dados mostram que o período de maturação das principais uvas tintas se caracterizou por dias ensolarados, com pouca chuva e temperaturas mais amenas do que o normal. Isto inibiu a podridão das uvas, permitindo realizar a colheita quando os frutos apresentavam casca, polpa e sementes em estágio ideal de maturação. As bagas puderam sintetizar e acumular mais açúcares, pigmentos, taninos, substâncias aromáticas e seus precursores. A absorção de água pelas videiras com um nível de restrição maior que em outros anos produziu frutos mais concentrados em açúcares (com 18 a 21° Babo) e em substâncias orgânicas e minerais.

As temperaturas de verão relativamente amenas são uma característica importante e de distinção para a região vitícola da Serra Gaúcha. Em 2004, em Bento Gonçalves, a temperatura média do mês mais quente do ano (janeiro) foi de 21,8°C. Como referência, têm-se as regiões de Bordeaux e Borgonha, em que a temperatura média do mês mais quente não é muito inferior, média histórica igual a 21,2°C (p/agosto) e 20,9°C (p/julho), respectivamente. Considerando a média diária das temperaturas máximas e mínimas ocorridas em fevereiro, verifica-se que foram cerca de 1,2°C menor do que a média histórica. Isto, possivelmente, determinou uma diminuição na combustão do ácido málico, aumentando a acidez dos frutos. De fato, em 2004, verificou-se que os mostos das uvas finas tintas apresentaram, na média, uma acidez entre 90 a 120 meq/L. Uma parte importante desta acidez será perdida pelo processo de fermentação malolática e de estabilização dos vinhos. O adicional de acidez contribuirá para o adequado envelhecimento dos vinhos e para o equilíbrio de sabor, uma vez que o teor alcoólico também será maior do que o normal, entre 12,0 a 13,5 %. As temperaturas moderadas ajudam a explicar, em parte, o porquê da elevada intensidade de cor dos vinhos desta safra, conforme vem sendo apontado por enólogos de diversas vinícolas da região. O metabolismo bioquímico que leva à síntese de substâncias fenólicas - da qual fazem parte as antocianinas dos frutos - é favorecido pelas temperaturas mais amenas, principalmente as noturnas. Além disso, a acidez adicional obtida devido às baixas temperaturas contribuiu para que o pH dos vinhos ficasse entre 3,5 a 3,8. Isto garante uma boa proporção de antocianinas na forma ativa (cátions flaviliium) e preserva a vivacidade de cor dos vinhos.

A Serra Gaúcha, pouco a pouco, começa a se destacar pela aptidão em produzir vinhos tintos de elevada qualidade e não, somente, pela produção de vinhos brancos e espumantes.

Há um consenso entre agrônomos e enólogos de que outros fatores, além do clima, contribuíram para a melhoria na qualidade das uvas. Recentemente houve um incremento na implantação de vinhedos com mudas de alta qualidade genética e isentas de vírus. Videiras sem o vírus do enrolamento da folha ("leafroll virus"), por exemplo, produzem frutos que atingem cerca de 2 graus a mais de maturação, com mais açúcares, pigmentos e taninos - isto ocorre independente das condições climáticas. As melhorias no sistema de cultivo das videiras, baseadas, principalmente, na diminuição do seu vigor vegetativo, uso racional da adubação e no controle da produtividade/planta, vêm também contribuindo para que as uvas alcancem estágios mais avançados de maturação.



Foto: Viviane Fialho - Embrapa Uva e Vinho

Figura 1. Vinho tinto 2004 elaborado na cantina experimental da Embrapa Uva e Vinho

Os avanços recentes realizados pelas vinícolas quanto à tecnologia de vinificação também são importantes na evolução da qualidade dos vinhos. A tecnologia e os equipamentos para fermentação e extração dos compostos da casca vêm se adequando às melhorias obtidas na matéria-prima. Uvas mais maduras apresentam cascas e sementes com taninos de melhor qualidade, menos agressivos, e que não atribuem gostos herbáceos aos vinhos. Na safra 2004 os enólogos puderam macerar as uvas por mais tempo, possibilitando obter vinhos de maior estrutura e mais concentrados. Estes vinhos - devido ao seu conteúdo em antioxidantes e adequada acidez - apresentam um excelente potencial para maturar em barricas de carvalho e podem desenvolver uma maior complexidade aromática ("bouquet") durante a fase de envelhecimento em garrafa.

O aumento do grau de maturação das uvas devido à melhoria dos vinhedos, bem como os avanços na tecnologia de vinificação, vêm permitindo, aumentar, ano após ano, o percentual de vinhos tintos brasileiros "premium quality", como pode ser comprovado ao longo dos trabalhos da Avaliação Nacional de Vinhos. Este evento, que reúne enólogos do Brasil e do exterior, é realizado anualmente pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), com apoio técnico da Embrapa Uva e Vinho, e objetiva avaliar a potencialidade das safras vitícolas. Os vinhos relativamente magros e de aroma simples, apenas vinoso, ainda existem numa proporção importante, porém é cada vez mais freqüente aqueles de coloração mais intensa, com aroma mais rico, de maior volume em boca, equilibrados em álcool e acidez, de sabor complexo e persistente. Vindimas ensolaradas e de pouca chuva como a de 2004 contribuem para aumentar, ainda mais, o percentual destes vinhos.

EMBRAPA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
BENTO GONÇALVES-RS

Mauro Zanus - pesquisador em Enologia da Embrapa Uva e Vinho,
Diretor de degustação da Associação Brasileira de Enologia - ABE.
E-mail: zanus@cnpuv.embrapa.br

Francisco Mandelli - pesquisador em Agrometeorologia da Embrapa
Uva e Vinho. E-mail: mandelli@cnpuv.embrapa.br

Este artigo pode ser acessado na internet: www.cnpuv.embrapa.br

Embrapa Uva e Vinho
Rua Livramento, 515 - Bairro Conceição
95700-000 Bento Gonçalves, RS
Fone: (54) 455-8000 - Fax: (54) 451-2792
iac@cnpuv.embrapa.br

Safra 2004 na Serra ...

2009

FD-PP-10.00079



CNPUV- 11866-1

Apoio:



Associação Brasileira
de Enologia



Promoção:

Embrapa

Uva e Vinho

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Produção Gráfica: Luciana M. Prado/ ACN/ Embrapa Uva e Vinho - Tiragem: 1000 exemplares - julho/2004