

Fatores que afetam a qualidade dos vinhos no Vale do São Francisco

Gabriel Maciel e Giuliano Pereira

A qualidade dos vinhos, normalmente, depende da composição e do equilíbrio entre os compostos bioquímicos da matéria-prima na colheita, ou seja, da uva. Dentre os compostos de importância, podemos citar os açúcares (glicose, frutose e sacarose), os ácidos orgânicos (tartárico, málico, cítrico, lático e succínico), os compostos fenólicos (antocianinas, flavonóis e taninos) e os compostos aromáticos, representados pelos precursores de aromas das uvas, os quais são revelados pela fermentação. São inúmeros os fatores que influenciam a composição das uvas e, por consequência, a qualidade dos vinhos elaborados. Dentre estes, podemos citar o clima da parcela e o micro-clima em nível dos cachos, os diferentes tipos de solos, o sistema de condução (latada e espaldeira), variedades, porta-enxertos, a produção de uva por planta, e as diferentes técnicas de cultivo e os procedimentos de elaboração dos vinhos, entre outros. No caso dos vinhos do Vale do São Francisco, a sua evolução tem sido muito rápida, tanto na coloração como nos aromas. Os compostos fenólicos estão se degradando rapidamente, sendo que os vinhos brancos, cuja cor ideal é o amarelo-palha, pela presença de flavonóis, têm se mostrado rapidamente evoluídos para amarelo-ouro. Por outro lado, os tintos, normalmente de coloração vermelho-rubi, pela presença de antocianinas, têm se mostrado de coloração marrom, o que evidencia a instabilidade da composição química dos vinhos elaborados na região. Isto se deve a composição das uvas na colheita, que apresentam baixo valor do pH dos vinhos, devido às altas concentrações de potássio no solo, ser transferidos para os vinhos causando problemas de conservação e longevidade. O teor de açúcar influenciará no teor alcoólico do vinho, sendo que a acidez influenciará no equilíbrio gustativo, assim como é responsável pelo frescor e pela sua conservação. Os aminoácidos fazem parte da composição do nitrogênio total da uva, que serão utilizados pelas leveduras como fontes de energia durante o processo de fermentação alcoólica. O grau de desenvolvimento dos polifenóis, a maturação fenólica, no momento da colheita, interferem fortemente no equilíbrio dos vinhos. Para estabilizar a qualidade, a tipicidade e a originalidade dos vinhos do Vale do São Francisco, que são finos, jovens (frescos) e aromáticos, o Instituto do Vinho do Vale do São Francisco-Vinhovaf, está celebrando um Termo de Cooperação Técnica, com a Secretaria de Desenvolvimento Econômico Pernambuco, por meio da Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco-AD DIPER e a Embrapa Semi-Árido (R\$ 1.000.000,00). No presente instrumento de cooperação técnica, o Vinhovaf coordenará as ações durante a sua execução, a AD DIPER será responsável pela liberação dos recursos financeiros e a Embrapa Semi-Árido será responsável pela as diferentes atividades de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação Tecnológica.

* PhD, Pesquisador do IPA/AD DIPER, Ex Secretário de Defesa Agropecuária do MAPA, PhD, e Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho/Embrapa Semi-Árido, respectivamente.