

# Safra 2004 na Serra Gaúcha

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

Mauro Zanus,<sup>1</sup>  
Francisco Mandelli<sup>2</sup>

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	Número de dias com precipitação pluviométrica <sup>1</sup>	Média diária de brilho solar direto (horas/dia) <sup>2</sup>	Temperatura média (°C)	Temperatura média das máximas (°C)	Temperatura média das mínimas (°C)
15 a 31 de janeiro	4	8,1	22,4	28,1	18,1
1 a 29 de fevereiro <sup>3</sup>	5	8,7	20,5	26,1	16,2
1 a 15 de março	3	7,9	21,1	27,3	16,5
Total - 61 dias	12	-	-	-	-

<sup>1</sup> Precipitação > 1 mm (1 L/m<sup>2</sup>) ; <sup>2</sup> Medida no heliógrafo; <sup>3</sup> 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

***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.***

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 flavilium) e preserva a vivacidade de cor dos vinhos.



Foto: Viviane Filho - Embrapa Uva e Vinho

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.

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.

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. 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.

<sup>1</sup> Mauro Zanús - pesquisador em Enologia da Embrapa Uva e Vinho, diretor de degustação da Associação Brasileira de Enologia – ABE. e-mail: zanus@cnpuv.embrapa.br

<sup>2</sup> Francisco Mandelli - pesquisador em Agrometeorologia da Embrapa Uva e Vinho. e-mail: mandelli@cnpuv.embrapa.br