

PRODUÇÃO DE VINHOS NO SUL DE MINAS GERAIS E INFLUÊNCIA DA AMPLITUDE TÉRMICA NA SUA QUALIDADE

Erik H. M. da SILVA¹; Carolina L. SILVA²; Amanda A. da SILVA³

RESUMO

O processo de vinificação se dá pela transformação da uva em vinho, o sul de Minas Gerais tem um grande potencial vitivinícola que pode vir a surpreender o cenário brasileiro. O objetivo deste trabalho foi conhecer o cultivo e a colheita das espécies de uvas empregadas na produção de vinho da região sul do estado mineiro. Para tal, realizou-se uma visita em uma vinícola, também fora elaborado um questionário para levantamento de dados. Com intuito de verificar qual a espécie de uva melhor se adaptou ao clima e ao solo da região, qual melhor época e condições de colheita para produção de um vinho de melhor qualidade. Constatou-se grande potencialidade de produção de vinho de alta qualidade com características peculiares, como a acidez pouco elevada causada pela amplitude térmica da região. Para despertar o enoturismo e o interesse de novos produtores e consumidores de vinhos dessa região, foi realizado este trabalho, visto que sua produção é muito viável e já são produzidos vinhos de grande qualidade.

Palavras-chave: Uvas; Sirah; Terroir; Parreira; Clima.

1. INTRODUÇÃO

A transformação da uva em vinho é chamada de vinificação proveniente de um conjunto de procedimentos e processos específicos (SOUSA, 2005). Para Amorim et al. (2006) os vinhos finos são elaborados a partir de uvas europeias da espécie *Vitis vinífera* L. no entanto existem inúmeras variedades dessa uva que são utilizadas para elaboração de vinhos tintos finos. Vinhos produzidos da uva de espécie americana *Vitis labruscae* são classificados como Vinhos Comuns (AMORIM et al., 2006).

A produção vitivinícola no Brasil, atualmente, soma 83,7 mil hectares, e tem se mostrado bem interessante, sendo mais de 1,1 mil vinícolas espalhadas pelo país, a maioria em pequenas propriedades (IBRAVIN, 2016).

O Brasil, segundo Amorim et al. (2006), é um dos mercados que crescem mais rapidamente

¹Discente do curso de Engenharia de Produção e Qualidade, UNIFEG. E-mail: erikhernanemarcelino@gmail.com

²⁻³Discente do curso de Ciências Biológicas, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: linacarolina0@gmail.com; ammandasilvaa_muz@hotmail.com.

na produção de vinho no hemisfério sul. Grande parte da colheita da uva no país é feita manualmente, fato que permite uma colheita mais qualitativa, ocasionalmente evita a ocorrência de danos físicos e possibilita uma análise e seleção dos cachos (AMORIM et al., 2006).

Os estados de Minas Gerais e São Paulo, tiveram suas áreas de produção de uva ampliadas em 01 e 5,57% respectivamente, onde estão sendo implantados métodos para produção de vinhos finos (MELLO, 2017).

A região cafeeira do sul de Minas pode surpreender o cenário de produção de vinhos finos no Brasil. O fato de ser possível a intervenção no ciclo da videira oferece condições para que se possa obter vinhos tintos encorpados e com potencial de envelhecimento, dado por sua acidez mais elevada (TONIETTO, 2006).

Sendo assim, objetivo deste trabalho foi de levar o conhecimento sobre a produção de vinhos finos para o sul de Minas Gerais.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizada no primeiro semestre do ano de 2018 uma visita técnica a uma vinícola localizada no Sul do estado de Minas Gerais, mais especificamente, na cidade de Andradas com o objetivo de conhecer o cultivo e colheita das espécies de uvas empregadas na produção de vinho da região.

Com intuito de enaltecer a qualidade dos vinhos produzidos na região sul do estado mineiro, foi montado um questionário que, posteriormente, foi aplicado em vinícolas da região, para averiguar quais as espécies de uvas são cultivadas para a produção de vinhos e se estas são das espécies utilizadas na produção de vinhos finos. Bem como para identificar qual a variedade de uvas que melhor se adaptou ao clima e ao solo da região. Fora abordado também aspectos relacionados a colheita e as características de produção, para descobrir qual o "terroir" do vinho produzido, que é o gosto particular que resulta da natureza do solo, da espécie cultivada, do processo de cultivo, da colheita e produção do vinho.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na vinícola visitada são utilizados 15 tipos de uvas, entre elas a *Syrah*, é aplicado o sistema de dupla poda, onde a colheita da uva é realizada durante os meses mais secos do ano que são, maio, junho, julho e agosto, de forma manual visando a conservação dos cachos. Para Favero (2008) e Mori et al. (2005) mudar o ciclo da videira para que seja realizada a colheita no inverno traz muitos benefícios. Além disso estes autores mostram que as principais vantagens dessa alteração vêm da possibilidade de obter uvas com teores de maturação e sanidade maiores e que

houve um aumento significativo da concentração de antocianinas nas bagas, quando a amplitude térmica na região dos cachos for de 15°. A alta diferenciação de temperaturas do dia e da noite auxilia na qualidade da uva, onde o calor do dia é benéfico para que a uva amadureça corretamente e o frio da noite permite que a videira descanse, retendo maior acidez e frescor nas uvas. Segundo Leeuwen e Seguin (2006) a acidez é algo que confere alta qualidade e leveza ao vinho, aumentando a sua durabilidade.

Foi observado que a principal qualidade dos vinhos do sul de Minas é proveniente da amplitude térmica dessa região. Pesquisas de Deloire et al. (2005) e Downey et al. (2006) apontam que na fase de maturação a temperatura diária do ar e da temperatura noturna mínima auxilia na acumulação de compostos fenólicos e na cor da uva. Segundo Rosier (2006) a maior variação de temperatura entre o dia e a noite favorece a concentração de açúcares nas bagas, na uva *Cabernet Sauvignon* a maior amplitude térmica e menor precipitação pluvial favorece o acúmulo de sólidos solúveis.

O sistema de dupla poda está sendo estudado e foi implantado nos municípios de Caldas e Andradas, pioneiros no método, e vem sendo difundido nos estados de São Paulo, Goiás e Distrito Federal.

4. CONCLUSÕES

Há no sul do estado de Minas Gerais uma região de muita potencialidade vitivinícola, com destaque para *Syrah*, espécie de uva mais cultivada na região. Com colheita totalmente manual a qualidade da uva é preservada, evita choques e é feita uma avariação dos cachos. A variação de temperatura entre dia e noite favorece para o aumento de acidez a qual lhe confere um vinho mais leve, com maior durabilidade, agrega mais açúcar nas uvas e melhor estrutura o tanino.

A possibilidade de mudança do ciclo da videira utilizando a dupla poda faz com que seja viável a produção de vinhos finos, pois é realizada a colheita na estação seca onde a baixa umidade e elevada amplitude térmica aumenta a qualidade da uva, resultando na produção de um vinho de melhor qualidade.

Essa mudança do ciclo evita a contaminação das uvas por pragas provenientes do excesso de umidade, quando a colheita é feita no ciclo de verão nos meses de janeiro e fevereiro, diminuindo as quantidades de açúcares das uvas, pois o excesso de pluviosidade faz com que dilua o açúcar presente na uva, conseqüentemente, resultando em um vinho de pior qualidade.

O sul de Minas Gerais é um campo ainda pouco explorado na produção de vinhos finos, mas com muitas condições de produzir vinhos de boa qualidade para competir com grandes nomes importados e nacionais. Com o sistema de produção de dupla poda, o favorecimento da amplitude

térmica, regime hídrico que define bem os meses mais secos do ano, torna o sul de Minas Gerais uma região promissora para produção de vinhos finos de qualidade.

REFERÊNCIAS

AMORIM, D. A. et al. Elaboração de vinho tinto. **Informe Agropecuário**, v. 27, p. 65-76, 2006.

DELOIRE, A.; VAUDOUR, E.; CAREY, V.; BONNARDOT, V.; VAN LEEUWEN, C. Grapevine responses toterroir: a global approach. **Journal International des Sciences de la Vigneeet du Vin**, v.39, p.149- 162, 2005.

DOWNEY, M.O.; DOKOOZLIAN, N.K.; KRSTIC, M.P. Cultural practice and environmental impacts on the flavonoid composition of grapes and wine: a review of recent research. **American Journalof Enology and Viticulture**, v.57, p.257- 267, 2006.

FAVERO, Ana Carolina et al. Viabilidade de produção da videira ‘Syrah’, em ciclo de outono inverno, na região sul de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 30, n. 3, 2008.

IBRAVIN: Instituto Brasileiro Do Vinho. **Panorama geral**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Panorama-Geral>>. Acessoem: 28 nov. 2016.

LEEUWEN, C. van; SEGUIN, G..The concept of terroir in viticulture.**Journal of Wine Research**, v.17, p.1- 10, 2006.

MELLO, L. M. R. de. Panorama da produção de uvas e vinhos no Brasil. **Embrapa Uva e Vinho- Artigo em periódico indexado (ALICE)**, 2017.

MORI, K et al. Effects of abscisic acid treatment and night temperatures on anthocyanin composition in Pinot noir grapes. *Vitis, Siebeldingen*, v. 44, n. 4, p. 161-165, 2005.

ROSIER, J. P. Vinhos de altitude: característica e potencial na produção de vinhos finos brasileiros. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 234, p. 105-110, 2006.

SOUSA, S. I. **Vinho branco**: o prazer é todo seu. São Paulo: Marco Zero, 2005. 168 p. (Guia para iniciantes e iniciados).

TONIETTO, J.; VIANELLO, R. L.; REGINA, M. de A. Caracterização macroclimática e potencial enológico de diferentes regiões com vocação vitícola em Minas Gerais. **InformeAgropecuário**, v. 27, n. 234, p. 32-55, 2006.