

Nº 39, ago./01, p.1-4

BRS LORENA

Cultivar para a elaboração de vinhos aromáticos

Umberto Almeida Camargo¹
Celito Crivellaro Guerra²

Introdução

Em 1977 a Embrapa Uva e Vinho iniciou um programa de melhoramento genético da videira com o objetivo de desenvolver novas cultivares de uvas para vinho, reunindo adaptação às condições ambientais do Rio Grande do Sul e qualidade dos produtos elaborados.

Como fatores determinantes da adaptação foram considerados o vigor, a capacidade produtiva e a resistência às principais doenças. Referente à qualidade, o processo de seleção foi orientado para a sanidade da uva, elevado teor natural de açúcares, acidez equilibrada e aptidão para a elaboração de vinhos de qualidade, com tipicidade varietal.

Resultante deste trabalho, em 1997, foi lançada a cultivar Moscato Embrapa, indicada para a elaboração de vinho aromático de mesa (Camargo & Zanuz, 1997). Agora, está sendo disponibilizada ao setor vitivinícola do Rio Grande do Sul a cultivar **BRS Lorena**, uma alternativa para a

elaboração de vinhos brancos, especialmente vinhos espumantes.

Origem

BRS Lorena foi obtida a partir do cruzamento 'Malvasia Bianca' x 'Seyval', realizado em 1986. Enxertada em área experimental da Embrapa Uva e Vinho em 1990, foi avaliada entre 1991 e 1995 sob o código CNPUV 127-31. Já nos primeiros três ciclos demonstrou grande potencial produtivo, sanidade e qualidade da uva. Em 1994, foi propagada para avaliação semi-comercial em área da Cooperativa Vinícola Aurora Ltda. no, então, distrito Pinto Bandeira. Um ano depois, em 1995, foi multiplicada para avaliação também em campo de seleções instalado na Embrapa, em Bento Gonçalves. Face aos resultados positivos obtidos na primeira vinificação, realizada em 1996, foram, neste mesmo ano, implantadas parcelas para validação em três propriedades de viticultores da Serra Gaúcha.

¹ Eng. Agrôn., M.Sc., Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS.
E-mail: umberto@cnpuv.embrapa.br

² Eng. Agrôn., Dr., Embrapa Uva e Vinho. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br

Características Ampelográficas

Broto: semi-aberto, lanoso, verde-bronzeado; folhas jovens trilobadas, aranhosas em ambas as faces, com indumento mais denso sobre as nervuras na face inferior, superfície involuta, plissada, cor bronzeada; ramo ereto, aranhoso, verde-bronzeado na face superior, verde na face inferior; gavinhas descontínuas, longas (Figura 1).

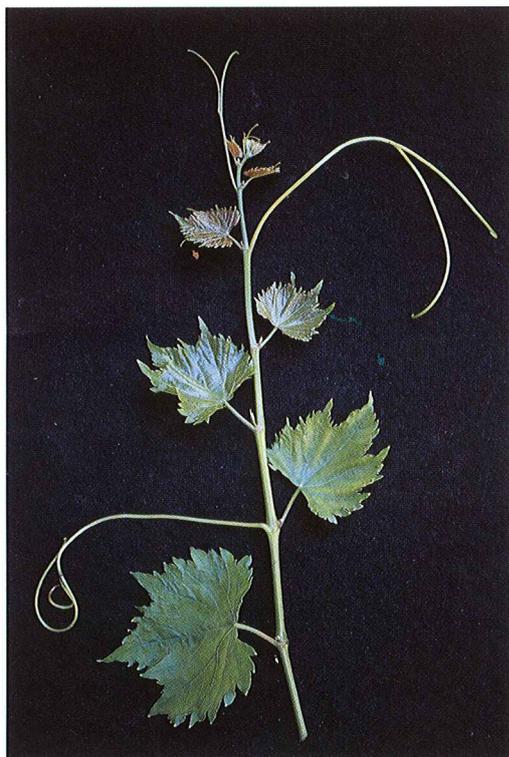


Figura 1. Broto da cv. **BRS Lorena**

Folha adulta: pequena, deltóide, trilobada, seio peciolar estreito, em lira, base levemente convexa, seios laterais superiores medianamente profundos, em lira, base convexa; seios laterais inferiores ausentes ou apenas indicados; limbo verde-claro, metálico, com superfície lisa, irregular, involuta; face superior glabra, face inferior com pêlos longos esparsos sobre as nervuras; nervuras verdes com base rosada mais ou menos intensa em ambas as faces; pecíolo glabro, verde-avermelhado, com tom vermelho

mais ou menos pronunciado dependendo da exposição ao sol; dentes retilíneos (Figura 2).

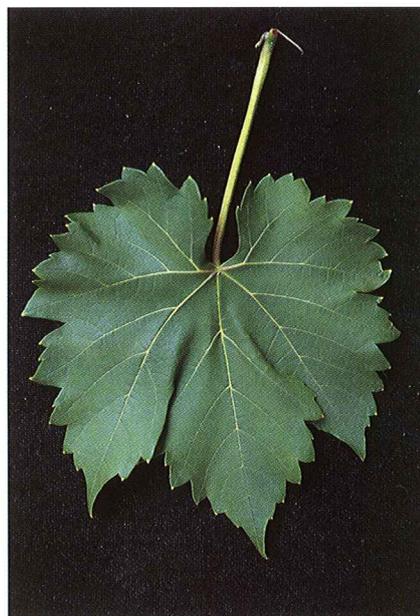


Figura 2. Folha da cv. **BRS Lorena**

Cacho: médio, 230 g, cônico, às vezes alado, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio (Figura 3).

Baga: média, 15 a 17 mm, esférica, película resistente, verde-amarelada, polpa fundente, incolor, sabor moscatel característico; semente média, 25 mg.

Características Agronômicas

BRS Lorena é uma cultivar de médio vigor e alta fertilidade. Normalmente apresenta dois cachos por broto, à exceção das brotações oriundas de gemas basais do sarmento, nas quais o número médio de cachos por ramo é menor. Tem hábito de crescimento ereto, entrenós curtos, folhas pequenas e netos pouco desenvolvidos, apresentando moderada densidade de vegetação. É uma cultivar de brotação

relativamente precoce, antecipada em uma semana em relação à 'Riesling Itália'; a colheita, em relação à mesma 'Riesling Itália', é retardada em dez dias. Comporta-se bem em relação às doenças fúngicas. Na Serra Gaúcha, normalmente, apresenta baixa incidência de antracnose (*Elsinoe ampelina*) e de podridão da uva causada por *Botrytis cinerea*; muito raramente é atacada pelo oídio (*Uncinula necator*), mas podem ocorrer ataques

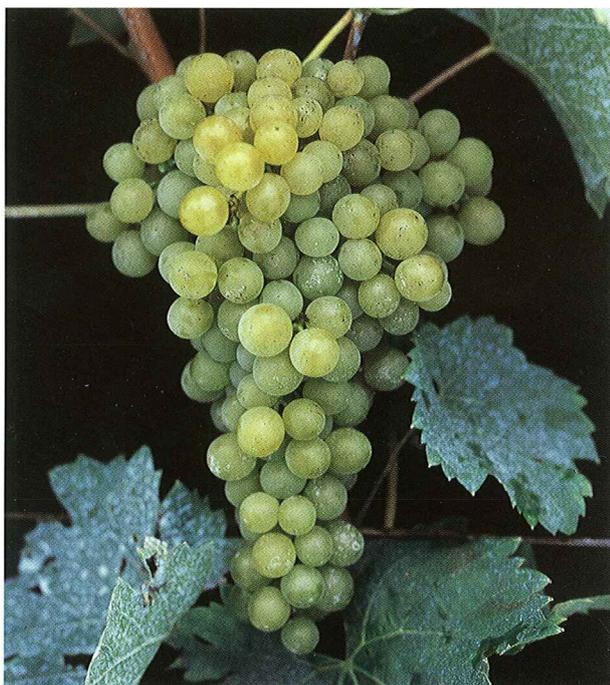


Figura 3. Cacho da cv. **BRS Lorena**

moderados de míldio (*Plasmopara viticola*). É relativamente sensível à podridão da uva madura (*Glomerella cingulata*) que, em anos muito chuvosos, pode provocar perdas. No ciclo vegetativo 1997/98, observou-se ataque de ácaros danificando as extremidades dos ramos.

Os porta-enxertos testados e recomendados para **BRS Lorena** são o 1103 Paulsen e o 101-14 Mgt. Adapta-se bem em espaçamentos de 2,5 m a 2,8 m entre linhas x 1,5 m entre plantas na linha, o que equivale a densidades entre 2.380 e 2.666 plantas por hectare. Tem grande potencial produtivo. Quando conduzida no sistema latada, utilizando-se poda mista e

deixando-se carga ao redor de 130 mil gemas por hectare, produz entre 25 e 30 t/ha. Com estas produtividades normalmente atinge 20 a 22° Brix, com acidez total do mosto entre 100 e 110 meq/L. É uma cultivar que, em função do hábito de crescimento ereto dos ramos, se adapta bem à condução em sistemas verticais.

Características Enológicas

Vinho branco de mesa

A cultivar **BRS Lorena**, vinificada pelo sistema clássico de vinificação em branco, produz vinho com as seguintes características gerais:

Características químicas: pH em torno de 3,4; acidez total em torno de 80 meq/L; extrato seco em torno de 20 mg/L.

Características sensoriais: cor amarelo-palha, com reflexos esverdeados; aroma pronunciado, mas leve e delicado, lembrando aroma de flores brancas, como grinalda; sabor complexo, equilibrado, com fundo ligeiramente amargo, complementado por retrogosto delicado e persistente.

O vinho branco de mesa pode ser consumido desde seu engarrafamento até cerca de 24 meses após. Entretanto, o período de máxima qualidade está compreendido entre o quarto e o décimo sexto mês, a contar da data de engarrafamento, considerando-se que esta ocorre cerca de três meses após a elaboração.

Vinho espumante elaborado por processo Asti

Características químicas: teor de açúcar em torno de 60 g/L; pressão de gás carbônico em torno de 4 atm.

Características sensoriais: cor amarelo-palha, com reflexos esverdeados, espuma persistente e espessa; aroma excelente, agradável e delicado, combinando a característica varietal floral com o nível de acidez e com o efeito do gás carbônico; no sabor, delicado e agradável, fundem-se notas florais e frutadas.

O espumante tipo Asti conserva sua qualidade organoléptica por cerca de dezoito meses, a contar da data de engarrafamento. Entretanto, o período de máxima expressão da qualidade dá-se entre o quarto e o décimo mês.

Recomendações de Uso

A cultivar **BRS Lorena** é recomendada para cultivo na Serra Gaúcha, e regiões com similaridade climática, como fonte de matéria-prima para a elaboração de vinhos brancos de mesa e de vinhos espumantes de qualidade. É especialmente indicada para a produção de vinho espumante tipo Asti.

Bibliografia Citada

CAMARGO, U.A.; ZANUZ, M.C. **Embrapa 131-Moscato Embrapa - Nova cultivar para a elaboração de vinho branco.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1997. 4p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado Técnico, 24).

Agradecimentos

Os autores agradecem a todos os funcionários da Embrapa Uva e Vinho que, de alguma forma, contribuíram para o desenvolvimento desta cultivar, em especial ao Técnico Agrícola Roque Antônio Zílio, responsável pela coleta de dados ao longo do processo de seleção; ao Engenheiro Agrônomo Ciro Pavan e ao Técnico Agrícola Edgar Sinigaglia pelo apoio e participação na realização dos testes de campo e na implantação de áreas de validação; à Champagne Georges Aubert S/A pela colaboração nos primeiros testes de elaboração de vinho espumante; à Cooperativa Vinícola Aurora Ltda. e às famílias dos seus cooperados Albano Mazzarollo, Antônio Pedrotti e Lorena Tomazin pela efetiva participação nos testes finais de validação desta cultivar.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura e do Abastecimento**

Rua Livramento, 515 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Telefone (54) 451 2144 Fax (54) 451 2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br> - sec@cnpuv.embrapa.br



**Ministério
da Agricultura
e do Abastecimento**



**GOVERNO
FEDERAL**
Trabalhando em todo o Brasil