

Vinho tinto Pinot noir dos Campos de Cima da Serra: um ícone em formação

A produção de uvas finas no Brasil, até recentemente, era restrita praticamente à Serra Gaúcha. Nos últimos anos entretanto, houve uma expansão para vários locais, em praticamente todas as regiões do país. Trata-se de um processo recente, que iniciou há cerca de 15 anos. Nesse curto período, estudos realizados pela Embrapa Uva e Vinho trouxeram luzes sobre o potencial enológico de cultivares e a qualidade dos vinhos delas elaborados em vários polos de produção vitivinícola, tradicionais e novos.

As cultivares de videiras *Vitis vinifera* apresentam diferentes graus de adaptabilidade às condições naturais das regiões onde são implantadas. Genericamente, costuma-se denominar 'cosmopolitas' as cultivares que expressam alto potencial enológico em distintas condições naturais, 'intermediárias' as que apresentam potencial enológico variável em função das referidas condições e 'particulares' as que apresentam alto potencial enológico apenas em condições naturais muito específicas.

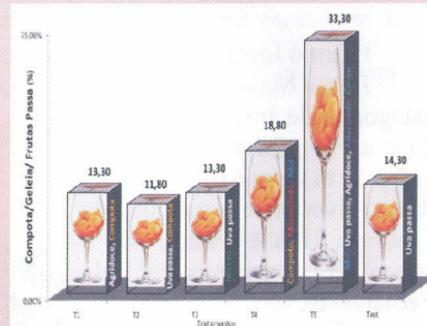
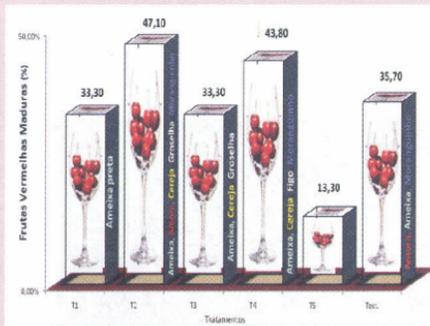
A cultivar Pinot noir enquadra-se nesta última categoria. No Brasil, é cultivada há mais de meio século na região da Serra Gaúcha, basicamente para a elaboração de espumantes. A particularidade de colheita em estágio precoce de maturação da uva para a elaboração de espumantes viabiliza completamente seu aproveitamento na região. Nos últimos anos, seu cultivo tem sido também testado em diversos novos pólos de produção com a finalidade de elaboração de vinho tinto, com resultados variáveis sobre a qualidade dos produtos obtidos.

Campos de Cima da Serra (RS) é um dos novos pólos vitivinícolas do país. Na região, a produção de uvas localiza-se a cerca de 1.000 metros de

barricas giratórias, conhecido como vinificação integral.

A qualidade do vinho foi medida através de análises químicas e sensoriais. Os melhores vinhos apresentaram como diferenciais maior qualidade dos taninos, intensidade da cor, total de polifenóis, estrutura e a harmonia olfato/gustativa.

Embora preliminares, os estudos já indicam a grande importância que a tecnologia enológica possui para a otimização da qualidade química e sensorial de vinhos. Os vinhos elaborados com uvas de alto potencial enológico (caso do vinho fino varietal Pinot noir elaborado com uvas da região dos Campos de Cima da Serra, RS) parecem responder mais intensamente à tecnologia enológica do que vinhos originados de uvas de menor potencial. Assim, é provável que o vinho Pinot noir, pelos atributos que tem demonstrado nos ensaios conduzidos recentemente, transforme-se brevemente em um vinho emblemático da região.



altitude, 27 graus de latitude sul e 50 graus de longitude oeste, sobre solos de origem basáltica. Nas condições locais, o ciclo de produção das videiras é longo - o período de maturação da uva pode chegar a três meses para as cultivares tardias. Os vinhos são relativamente encorpados, maduros, ácidosulos, untuosos, com teor alcoólico moderado, elegantes e harmônicos. Os tintos são ricos em matéria corante e em taninos. O aroma é complexo, com mescla de notas vegetais, frutadas, de doces de frutas e especiarias.

Atualmente, a pesquisa de aplicação enológica na Embrapa Uva e Vinho inclui estudos de ajustes de sistemas de vinificação para uvas de alto potencial enológico (caso da Pinot noir oriunda da região), objetivando ressaltar o potencial para a produção de vinho tinto de alta qualidade. Assim, na safra 2012 foram testados parâmetros específicos na fase de maceração, usando o sistema de fermentação em

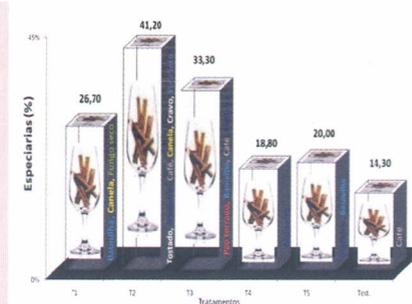


Figura 1: tipos e intensidades dos aromas de frutas vermelhas maduras (esquerda), de compota, geléia e frutas passa (centro) e de especiarias (direita) de vinhos Pinot noir elaborados na safra 2012, com uvas da região dos Campos de Cima da Serra (RS) e com variação da tecnologia de vinificação.

CELITO CRIVELLARO GUERRA

Pesquisador em enologia, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br

PASTILHA DE TORULA

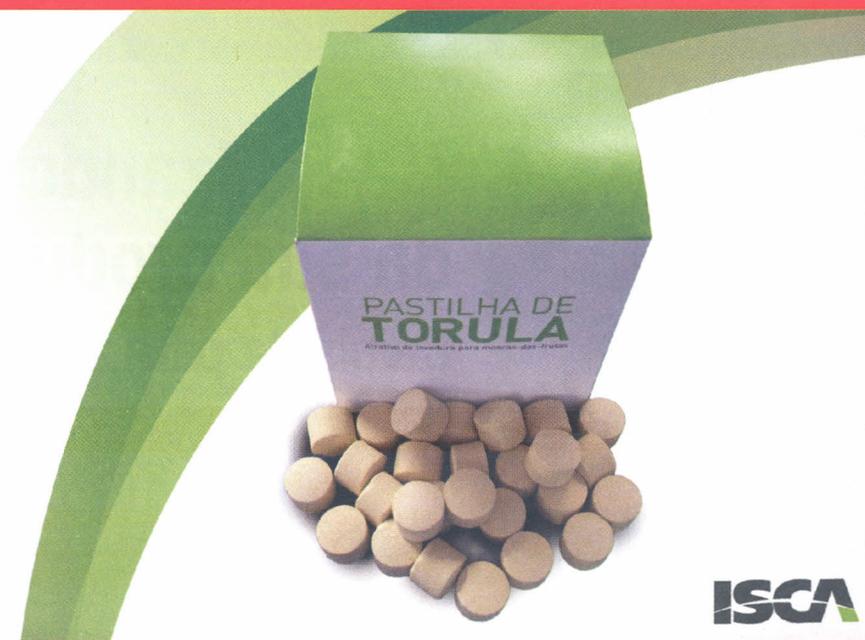
Atrativo de levedura para moscas-das-frutas

A pastilha de Torula pode ser até 8 vezes mais atrativa do que outros atrativos.

Eficiente no monitoramento de moscas-das-frutas quando usada com aramadilhas ISCAbola (McPhail)

Para mais informações acesse nosso site ou por telefone:

55 3332-2326 | WWW.ISCA.COM.BR



ISCA