



COMUNICADO TÉCNICO

Nº 11, mar./93, p.1-2

EFEITO DA VIROSE DO ENROLAMENTO DA FOLHA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO VINHO CABERNET FRANC

Mauro Celso Zanuz¹
 Luiz Antenor Rizzon²
 Gilmar Barcelos Kuhn¹

Entre as viroses que ocorrem na cultura da videira no Rio Grande do Sul, a do enrolamento da folha é a mais difundida, atingindo cerca de nove entre dez vinhedos da Encosta Superior do Nordeste, a maior região produtora de uvas e vinhos do Brasil. Além de causar uma diminuição da produtividade e da vida útil do vinhedo, essa virose prejudica a maturação das uvas. Isso determina uma redução do teor de açúcares e interfere negativamente na absorção de minerais e síntese de diversos compostos, tais como polifenóis e ácidos orgânicos. Embora haja um consenso entre os técnicos de que a doença altere a composição dos vinhos, prejudicando principalmente o seu teor alcoólico e coloração, não existe nenhum estudo relacionado diretamente ao assunto. Com o objetivo de verificar os reais efeitos da virose sobre a composição do vinho, realizou-se um experimento com a cultivar Cabernet Franc, atualmente a principal variedade para elaboração de vinhos tintos finos.

O experimento foi conduzido na área experimental do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV), num vinhedo enxertado sobre o porta-enxerto 101-14. O vinhedo foi implantado em 1982, sendo as plantas conduzidas no sistema latada, em espaçamento de 3m x 2m. Foram avaliados os vinhos elaborados por microvinificação, provenientes das safras de 1986, 1987, 1988, 1990 e 1991. Os tratamentos constaram de plantas com virose e sem virose, dispostas em dez filas, sendo cada fila composta por seis plantas saudáveis e seis doentes. Na Tabela 1 são apresentados os principais resultados obtidos.

Considerando-se as cinco safras avaliadas, o teor alcoólico dos vinhos elaborados com uvas doentes foi cerca de 15% inferior àquele obtido nos vinhos de uvas saudáveis. Como, para os vinhos de Cabernet Franc, as cantinas buscam obter, no mínimo, 11°GL, somente na safra de 1991, a qual

¹ Eng.-Agr., M.Sc., EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV), C.Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS.

² Eng.-Agr., Docteur-Ingenieur, EMBRAPA-CNPUV.

CT/11, CNPUV, mar./93, p.2

TABELA 1. Efeito da virose do enrolamento da folha na composição química do vinho Cabernet Franc.*

Variável	Vinho de uva sadia			Vinho de uva doente		
	Mínimo	Máximo	Médio	Mínimo	Máximo	Médio
Álcool (°GL)	11,11	13,37	11,95	8,71	11,85	10,19
Acidez total (meq/l)	70	94	82	74	98	85
pH	3,39	3,65	3,51	3,25	3,46	3,39
Extrato seco reduzido (g/l)	20,0	26,4	23,3	19,2	23,8	21,4
Relação álcool/extrato seco reduzido	3,4	4,7	4,2	2,9	4,5	3,8
I 420	0,188	0,333	0,267	0,160	0,275	0,215
I 520	0,228	0,596	0,406	0,190	0,477	0,333
Intensidade de cor (I 420 + I 520)	0,416	0,919	0,673	0,350	0,752	0,548

* Safras de 1986, 1987, 1988, 1990 e 1991.

apresentou condições excepcionais para a maturação das uvas, seria possível dispensar a correção com sacarose nos mostos de uvas doentes. Por outro lado, o teor alcoólico dos vinhos de uvas sadias foi sempre superior a 11°GL, o que dispensaria o uso dessa prática. A virose também tornou os vinhos um pouco mais ácidos, como se pode verificar pelos valores de acidez total e de pH. O extrato seco reduzido, elemento relacionado ao corpo dos vinhos, também foi maior nos vinhos de uvas sadias. A menor relação álcool/extrato seco reduzido dos vinhos de uvas com virose deveu-se ao menor conteúdo de álcool desses vinhos.

A coloração dos vinhos também foi bas-

tante influenciada pela doença. Os vinhos de uvas sadias apresentaram, em média, uma coloração quase 20% superior àquela dos vinhos de uvas doentes.

CONCLUSÃO

Por afetar negativamente diversas variáveis estreitamente associadas à qualidade dos vinhos, tais como teor alcoólico e intensidade de cor, a virose do enrolamento da folha deprecia consideravelmente os vinhos de Cabernet Franc elaborados no Brasil.



CENTRO NACIONAL DE PESQUISA DE UVA E VINHO

Rua Livramento, 515 - Caixa Postal 130

Fone (054) 451-2144 - Fax (054) 451-2792 - Telex (543) 603

95700-000 - BENTO GONÇALVES - RS.

