

95700-000 - BRASIL

A nova cultivar de uva BRS Margot foi lançada como alternativa para aumentar a competitividade do vinho brasileiro: produtividade de 30 t/ha, alto teor natural de açúcar (20° a 21° Brix), acidez equilibrada e resistente às principais doenças.

O vinho de BRS Margot apresenta cor vermelho rubi com reflexos violáceos, aroma delicado e lembra pequenas frutas vermelhas (cereja, amora, groselha), estrutura tânica média, bom equilíbrio em boca, acidez e adstringência modera-

que variou entre 230 e 350 milhões de litros nos últimos anos. O segmento dos vinhos de mesa representa mais de 85%, sendo a participação dos vinhos finos menor que 15% em relação ao total produzido no estado.

A grande maioria dos vinhos de mesa são elaborados com uvas americanas, principalmente cultivares de *Vitis labrusca*, como Isabel, Bordô, Niágara Branca e outras. São muito apreciados por importante parcela dos consumidores brasileiros pelas suas características de sabor e

barreira ao consumo de vinho sem o sabor labrusca da maioria dos nossos vinhos de mesa.

Objetivos da pesquisa

A Embrapa Uva e Vinho desenvolve um programa de melhoramento genético da videira com o objetivo de oferecer à indústria vinícola brasileira variedades para a elaboração de vinhos com qualidade indistinguível dos vinhos elaborados com castas europeias, porém com baixo custo de produção. Essa categoria de vinhos intermediários visa proporcionar a oportunidade de consumo diário aos brasileiros apreciadores de vinho fino, na qual a demanda está reprimida pelo preço.

Ao mesmo tempo, visa aumentar a competitividade da indústria vinícola nacional, especialmente em relação à concorrência com vinhos vinífera importados que chegam, cada vez em maior volume, ao mercado brasileiro, com preços menores do que aqueles os nossos vinhos finos.

O programa também leva em conta os novos conceitos de qualidade, os quais preconizam o uso de variedades resistentes à doenças e pragas, menos dependentes do uso de insumos químicos nos vinhedos, preservando a saúde humana (produtor de uvas e consumidor) e o meio ambiente. Fruto deste trabalho, a cultivar BRS Margot é uma alternativa para a indústria vinícola brasileira.

Origem da variedade BRS Margot

A cultivar BRS Margot é uma híbrida interespecífica, cuja constituição genética é composta por 74,22% de *Vitis vinifera*, 14,84% de *Vitis rupestris*, 4,69% de *Vitis aestivalis*, 3,52% de *Vitis labrusca*, 1,95% de *Vitis riparia* e 0,78% de *Vitis cinerea*. 'BRS Margot' foi obtida pelo método clássico de melhoramento (não é transgênica) a partir do cruzamento Merlot' x 'Villard Noir'."



"Detalhe da produção da cultivar BRS Margot na Vinícola Gilioli, safra 2007"

Foto: Viviane Zanella

das, retrogosto agradável e persistência média dos sabores. Trata-se de um vinho de estilo jovem, com algum potencial de guarda, que pode ser consumido como tal (varietal Margot), ou também, ser utilizado em corte com vinhos de *V. labrusca*, contribuindo especialmente para a melhoria do seu teor alcoólico natural e agregando-lhes maior fineza.

Produção brasileira de vinhos

O Rio Grande do Sul é o principal produtor brasileiro de vinhos, com mais de 95% da produção nacional, e produção anual

aroma, típicos das uvas labruscas. São vinhos de consumo popular, disponíveis no mercado a preços competitivos.

Os vinhos finos com a elaborados com uvas europeias (*Vitis vinifera*), como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Riesling, entre outras, apresentam características organolépticas bem distintas dos vinhos elaborados com uvas labruscas e, em geral, seus preços são mais elevados.

Os preços relativamente altos do vinho fino, além de contribuírem para o aumento da participação dos vinhos importados no mercado brasileiro, constituem-se em

Realizado na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves (RS), em 1977.

Do cruzamento, foram obtidas 78 sementes, originando 9 plântulas que foram cultivadas em canteiro. Em agosto de 1983, a população foi enxertada sobre o porta-enxerto R110, em área experimental da Embrapa Uva e Vinho, sendo a planta original desta cultivar identificada como CNPUV 28-6. A primeira colheita foi obtida no verão de 1985, prosseguindo-se as avaliações até a colheita de 1988. CNPUV 28-6 apresentou bom desempenho, destacando-se pela capacidade produtiva, potencial glucométrico e bom comportamento em relação às doenças fúngicas.

Em 1990, foi propagada para avaliação mais detalhada em campo de seleções, coletando-se dados de produção e qualidade da uva nas safras de 1992 à 1996 e comprovando o potencial observado na primeira etapa de avaliações. Em 1998, foi enxertada em lote semi-industrial nos campos da Embrapa Uva e Vinho, onde foi definido e ajustado o sistema de produção, realizando-se colheitas e testes enológicos de 2001 a 2006.

Em 2003, em parceria com a Vinícola Gilioli, foi implantada uma área de 2,0 hectares de vinhedo na propriedade da empresa, em Flores da Cunha-RS, para os testes finais de validação da seleção CNPUV 28-6. Nesta propriedade, foram realizadas duas colheitas, em 2005 e 2006 e, foi elaborado o vinho em escala industrial. O bom comportamento da videira no campo e a qualidade do vinho elaborado nestas duas colheitas pela Vinícola Gilioli confirmaram, em condições comerciais, os resultados anteriormente obtidos no centro de pesquisa.

Em fevereiro de 2007, como parte da programação da Festa Nacional da Vindima - Fenavindima, em Flores da Cunha, RS, a nova cultivar foi apresentada aos vinticultores, vinicultores e técnicos da Serra Gaúcha, em cerimônia de lançamento realizada na Vinícola Gilioli, com dia de campo e degustação de vinho.

Recomendações de cultivo e uso

A nova cultivar adapta-se bem ao sistema tradicional usado na Serra Gaúcha, o latada ou pérgola, mas também apresenta boa performance nos sistemas de condução em espaldeira e em "Y",

dispondo-se de tecnologia pronta para atingir os níveis de produtividade e qualidade em qualquer um deles. É indicada para a elaboração de vinho tinto de mesa, que pode ser envasado e consu-

quatro milhões de quilos/ano no Rio Grande do Sul, utilizada para a elaboração de vinho branco aromático (moscatel) e de baixa acidez. Em 2001, foi lançada a cultivar BRS Lorena, recomendada para a



"Pesquisador Umberto Camargo e Sr. Santo Gilioli observam a produção da cultivar BRS Margot"

Foto: Viviane Zanella

midado como "varietal margot" ou ser usado em conte com outros vinhos tintos de mesa, aportando-lhes maior fineza e maior teor alcoólico natural. A atual área cultivada com BRS Margot está restrita aos 2,0 hectares da Vinícola Gilioli, onde foram feitos os testes finais de desempenho da nova cultivar. Como resultado do bom desempenho da nova cultivar no campo e no mercado, comprovado por vinticultores e industriais no evento de lançamento, existe a expectativa de um significativo crescimento da área plantada na Serra Gaúcha já a partir de 2007.

Outras alternativas

Além da BRS Margot, a Embrapa Uva e Vinho já lançou outras duas cultivares para a elaboração de vinhos competitivos em preço e com características sensoriais similares as dos vinhos finos. Ambas são cultivares de alta produtividade, apresentam elevado teor natural de açúcar e resistência às doenças fúngicas, em especial à podridão cinzenta da uva, permitindo a colheita em plena maturação.

Em 1997, foi lançada a Moscatel Embrapa, atualmente, com produção superior a

elaboração de vinho espumante do tipo Asti e de vinhos de mesa aromáticos. BRS Lorena já ocupa mais de 200 hectares plantados na Serra Gaúcha e está em crescente expansão nos últimos anos. Tanto a Moscatel Embrapa como a BRS Lorena podem ser alternativas também para regiões tropicais do Brasil como o Vale do São Francisco e a região Centro-Oeste (Mato Grosso e Goiás), onde já foram restadas com bons resultados.

Disponibilidade de mudas

Material propagativo das cultivares BRS Margot, BRS Lorena e Moscatel Embrapa pode ser obtido, sob encomenda, junto à Embrapa, no seguinte endereço:

Embrapa Transferência de Tecnologia/Escritório de Negócios de Campinas
Av. Anchieta, 173 – Sala 41
13015-100 Campinas, SP
Fone/Fax: (19) 3232 1955/1707

E-mail:
sac@campinas.snt.embrapa.br