



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG  
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



## AVALIAÇÃO DAS SAFRAS DE UVA MERLOT DOS ANOS DE 2019 E 2020

Morgana Catafesta<sup>a</sup>, Delto Garibaldi<sup>b</sup>, Natália Cavagnoli<sup>b</sup>, Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada<sup>a\*</sup>

<sup>a)</sup> Curso de Nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha.

<sup>b)</sup> Laboratório Lavin, Flores da Cunha - RS.

\*Prof.<sup>a</sup> Dra. Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada  
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul – RS -  
CEP: 95020-472.

### Palavras-chave:

Bebida alcoólica. Físico química.  
Produtos agrícolas. Vitis.

**INTRODUÇÃO:** De acordo com a crença popular, o vinho foi consumido pela primeira vez na região da Pérsia, hoje localizada no Irã, por volta de 5.000 a 6.000 a.C. Apesar da incerteza de sua origem, sabe-se que a bebida tem sido produzida e consumida onde quer que uvas ou uma variedade de frutas cresçam. Existem locais aonde são feitos vinho de frutas arbóreas, como cerejas; grãos, como arroz; e até mesmo flores (HENDERSON; REX, 2014). O vinho é o resultado de processamento e da fermentação do suco de uva. Pode ser considerada uma bebida simples e de baixo custo, ou apresentar-se como uma bebida cara e requintada. A videira (*Vitis vinifera L.*) é uma das árvores frutíferas mais cultivadas no mundo, portanto, a excelência da qualidade do vinho está diretamente relacionada à qualidade da uva (SILVA *et al.*, 2019). Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a quantidade de açúcares totais, acidez total, graduação alcoólica potencial e peso médio, em uvas do tipo merlot, nas safras de 2019 e 2020, em Caxias do Sul e Flores da Cunha - RS. **MATERIAL E MÉTODOS:** O estudo caracterizou-se como observacional e transversal. Foram acessados os dados de determinações acerca de uvas merlot das safras 2019 e 2020, no Laboratório Lavin do município de Flores da Cunha - RS. As variáveis incluíram as análises de açúcares totais, acidez total, graduação alcoólica potencial (representados pela média e desvio-padrão) e peso médio dos cachos de uva. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A uva merlot é a segunda vinífera tinta mais cultivada na Serra Gaúcha, sendo superada apenas pela Cabernet Sauvignon (RIZZON; MIELE, 2009). Sabe-se que a fermentação é um processo natural que age para estabilizar o suco de uva e protegê-lo da deterioração. É nessa etapa da produção do vinho, que ocorre a produção do etanol (HENDERSON; REX, 2014). Os componentes químicos presentes nas bagas, ao final do processo de maturação, são fatores

importantes para a fermentação, vinificação e para o resultado final da bebida. Assim, foram analisadas sete amostras (n=7) de uvas merlot, colhidas em fevereiro de 2019, as quais apresentaram as seguintes médias: açúcares totais  $183,71 \pm 12,71$  g/L; acidez total  $89,33 \pm 13,85$  mEq/L; graduação alcoólica potencial  $10,81 \pm 0,75$  %v/v; e o peso médio dos cachos  $187,17 \pm 10,66$ g. Em comparação ao ano seguinte, foram analisadas quinze amostras (n=15) de uvas merlot, colhidas no final de fevereiro/2020 e início de março/2020, as quais apresentaram as seguintes médias: açúcares totais  $212,93 \pm 11,24$  g/L; acidez total  $80,35 \pm 6,93$  mEq/L; graduação alcoólica potencial  $12,52 \pm 0,66$  %v/v; e o peso médio dos cachos  $210,43 \pm 220,60$ g. De acordo com Rizzon e Miele (2003), o peso médio do cacho da uva merlot foi 114,2 g, na safra de 1987, e 212,2g em 1990. Os autores também afirmaram que esta qualidade de uva apresenta bom potencial para a formação de açúcar. O índice de graduação alcoólica potencial de 2019 foi semelhante à média encontrada na safra de 1987 a 1994, que totalizou  $10,80 \pm 0,80$  %v/v (RIZZON; MIELE, 2003). A média de graduação alcoólica mais alta no ano de 2020, se deve ao teor de açúcares totais encontrar-se 15% maior que no ano anterior. Conforme a Instrução Normativa nº 14, de 08 Fev. de 2018, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a acidez total para vinhos de mesa, fino ou nobre deve estar entre os valores de 40-130 mEq/L (pH 8,2). A IN 14/2018 também considerada a inclusão, no grupo de vinhos nobres, todas as variedades da espécie *Vitis vinifera*. Rizzon e Miele (2009) avaliaram trinta e quatro vinhos merlot, safras de 2000 a 2003, de 30 vinícolas da Serra Gaúcha e os resultados, obtidos pelos autores, indicam que os vinhos analisados se enquadraram nos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo MAPA para vinhos tintos finos secos e pelas normas do MERCOSUL. Já o índice de suavidade, superior a cinco, classifica os vinhos merlot, produzidos na Serra Gaúcha, como macios e agradáveis para o consumo. **CONCLUSÃO:** Segundo a União Brasileira de Vitivinicultura, no ano de 2018, foram produzidas, no estado do Rio Grande do Sul, cerca de 66 mil toneladas de uvas viníferas. Conclui-se que são necessários mais estudos que tratem sobre o plantio, colheita, produção, composição e qualidade da uva merlot, e demais qualidades, nas inúmeras áreas de cultivo no Brasil.

**REFERÊNCIAS**

HENDERSON, Patrick J; REX, Dellie. **Sobre Vinhos** - Tradução da 2ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2014..

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – **Instrução Normativa nº 14, de 08 de fevereiro de 2018**. Acessado em: 28 Ago. de 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-atualiza-padroes-de-vinho-uva-e-derivados/INMAPA142018PIQVinhoseDerivados.pdf>

RIZZON, Luiz Antenor; MIELE, Alberto. **Avaliação da cv. Merlot para elaboração de vinho tinto**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas , v. 23, supl. p. 156-161, Dec. 2003. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612003000400029>.

RIZZON, Luiz Antenor; MIELE, Alberto. **Características analíticas de vinhos Merlot da Serra Gaúcha**. Cienc. Rural, Santa Maria , v. 39, n. 6, p. 1913-1916, Sept. 2009. Epub June 05, 2009. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782009005000109>.

SILVA, Pricila Santos da et al . **Gibberellic acid reduces clusters rot of ‘Sauvignon blanc’ grapes**. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal , v. 41, n. 4, e-486, 2019 . Epub Aug 05, 2019. <https://doi.org/10.1590/0100-29452019486>.

UVIBRA. **Dados da vitivinicultura: produção de uvas, elaboração de vinhos e derivados – Rio Grande do Sul**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2008 - 2018. Acesso em: 26 Ago. de 2020. Online. Disponível em: [http://www.uvibra.com.br/dados\\_estatisticos.htm](http://www.uvibra.com.br/dados_estatisticos.htm).