

Safra 2005 - Vinhos Chardonnay de qualidade excepcional

Mauro Zanus
Pesquisador de Enologia da Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Não é fácil produzir um bom vinho de Chardonnay. Por ser uma uva fina, da espécie *Vitis vinifera*, exige uma série de cuidados desde a brotação até a colheita. É durante o período de maturação, no entanto, que as preocupações são maiores. As uvas só amadurecem por completo se houver elevada insolação e as chuvas forem escassas, restringindo a quantidade de água no solo. A baixa umidade do ar também é fundamental, pois evita o desenvolvimento de fungos que causam a podridão dos cachos, como é o caso da *Botrytis* e da *Glomerella*.



Foto: Umberto Almeida Caniago - Embrapa Uva e Vinho

Os dados meteorológicos mostram que desde meados de novembro de 2004 tem ocorrido muito pouca precipitação pluviométrica e os dias têm sido bastante ensolarados. A restrição de água e a abundância de luz, que se estendeu durante todo o período de maturação, favoreceu o acúmulo de açúcares e a completa maturação dos frutos. As noites com temperaturas amenas também foram importantes para conservar a acidez e os precursores das substâncias aromáticas.

Na unidade da Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves, a colheita do Chardonnay foi iniciada somente no dia 19 de Janeiro. As uvas estão bem melhores que em 2004, e se apresentam com uma coloração amarelada, sadias e concentradas em açúcares. As cascas não têm gosto herbáceo (vegetal) e as sementes estão escurecidas, de cor marron, indicando um elevado desenvolvimento fisiológico do fruto. O grau de maturação é de cerca de 18ºBabo e a acidez de, aproximadamente, 100 meq/L. Esta condição deve se estender por toda a região de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi – uma vez que as condições climáticas foram semelhantes em toda a área.

Em 2005, como consequência destas uvas de excepcional qualidade, espera-se que as vinícolas da região da Serra Gaúcha produzam vinhos Chardonnay de classe internacional, com um aroma varietal mais pronunciado, com notas que lembram abacaxi, melão, pêra e frutos cítricos. Para aqueles a serem fermentados em barricas de carvalho (e estas são ótimas uvas para o emprego desta técnica, pois o mosto tem elevada capacidade antioxidante), podem se desenvolver, ainda, as notas de tostado, baunilha, caramelo, manteiga e côco. No paladar estes vinhos têm o potencial de serem macios, com uma acidez moderada e elevada expressão de sabor e persistência.