

Análise química de vinhos tintos ‘Primitivo’ da Serra do Sudeste Gaúcha, safras 2024 e 2025

**Cecília de O. Werle¹; José Eduardo S. Vidor² Marialba D. Silveira³ Henrique V. Lange³
Celyni S. Crizel³ Maria Rosa dos S. Costella⁴; Wellynthon M. da Cunha⁵; Vagner B. Costa⁶**

¹Mestranda, bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel (Universidade Federal de Pelotas). E-mail: werle.cecilia15@gmail.com ²Mestrando, bolsista CAPES, SPAF, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ³Graduando em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ⁴Doutoranda bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel. ⁵Professor Dr. Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa) ⁶Professor Dr., PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel.

A variedade Primitivo (*Vitis vinifera* L.), originária da região da Puglia, no sul da Itália, destaca-se pela maturação precoce e pela produção de vinhos com perfil frutado, elevado teor alcoólico e potencial de envelhecimento. Na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, a expansão da vitivinicultura tem incentivado a avaliação de novas variedades destinadas à produção de vinhos finos. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar parâmetros físico-químicos de vinhos da variedade Primitivo produzidos em Encruzilhada do Sul/RS nas safras de 2024 e 2025. As uvas foram provenientes de vinhedos localizados no município, sendo o processo de vinificação realizado no Laboratório de Qualidade das Frutas da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel da Universidade Federal de Pelotas (FAEM/UFPel). As análises físico-químicas dos vinhos foram conduzidas na Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Campus Dom Pedrito/RS, por espectroscopia no infravermelho por transformada de Fourier (FTIR), utilizando o equipamento WineScan™ (FOSS®). O vinho elaborado na safra de 2025 apresentou teor alcoólico de 11,2%, superior ao observado na safra de 2024, que foi de 10,2%. Apesar dessa diferença, ambos os valores permaneceram dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira. O maior teor alcoólico registrado em 2025 pode estar relacionado às condições climáticas mais favoráveis durante o ciclo produtivo, favorecendo o acúmulo de açúcares nas uvas e, conseqüentemente, a formação de álcool durante a fermentação. Os valores de pH foram de 3,70 na safra de 2024 e 3,51 na safra de 2025. Em relação à acidez total, foram observados valores de 92,0 meq/L em 2024 e 102,7 meq/L em 2025. A combinação de menor pH e maior acidez total observada em 2025 indica uma condição mais favorável para a estabilidade química e microbiológica do vinho. Esses parâmetros também exercem influência sobre a conservação do produto e sobre suas características sensoriais. As diferenças observadas entre as safras podem estar associadas às condições meteorológicas registradas ao longo do ciclo da cultura. Na safra de 2024, o elevado volume de chuvas durante o desenvolvimento inicial das videiras e as condições de alta temperatura e umidade próximas à colheita podem ter influenciado a composição das uvas. Em contraste, a safra de 2025 apresentou condições mais favoráveis ao desenvolvimento das plantas, com melhor distribuição das chuvas e ambiente mais adequado durante a maturação dos frutos. Os resultados demonstram que a variedade Primitivo produziu vinhos com características físico-químicas adequadas nas duas safras avaliadas. Além disso, evidenciam a influência das condições climáticas sobre a composição dos vinhos e indicam potencial de adaptação da variedade às condições da Serra do Sudeste. Estudos em novas safras são necessários para ampliar o conhecimento sobre o comportamento da variedade e a estabilidade de suas características ao longo dos anos.

Palavras-chave: Uvas italianas, *Vitis vinifera* L., potencial enológico.

Apoio: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, UFPel/FAEM, Unipampa e ao produtor, Sr. Hilton Fensterseifer.