

## BRS Margot Nova cultivar de uva para vinho tinto

Umberto Almeida Camargo<sup>1</sup>  
Celito Crivellaro Guerra<sup>2</sup>

---

### Introdução

O Rio Grande do Sul é o principal produtor brasileiro de vinhos, com mais de 95% da produção nacional. Os dados estatísticos dão conta de que, no período de 2000 a 2004, os vinhos de mesa representaram cerca de 86,79% e os vinhos finos 13,21% em relação ao total produzido no Estado (MELLO, 2004). A grande maioria dos vinhos de mesa são elaborados com uvas americanas, principalmente cultivares *Vitis labrusca*. São muito apreciados por uma importante parcela dos

consumidores brasileiros pelas suas características de sabor e aroma, típicos das uvas labruscas. De consumo popular, estão disponíveis no mercado a preços competitivos.

Em geral os vinhos finos, elaborados com uvas *Vitis vinifera*, apresentam características organolépticas bem distintas dos vinhos elaborados com uvas labruscas e, em geral, seus preços são mais elevados, o que pode constituir-se em limitação de consumo de vinho para quem aprecia o sabor labrusca.

---

<sup>1</sup> Engenheiro Agrônomo, M.Sc., Melhoramento Genético Vegetal, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: umberto@cnpuv.embrapa.br

<sup>2</sup> Engenheiro Agrônomo, Dr., Enologia, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br

Visando diversificar a oferta de vinhos brasileiros, a Embrapa Uva e Vinho desenvolve, desde 1977, um programa de melhoramento genético da videira sendo um dos objetivos prioritários a criação de novas cultivares para a elaboração de vinhos de mesa com características organolépticas não distinguíveis dos vinhos finos, porém, com baixo custo de produção.

Nas novas cultivares busca-se a qualidade em renomadas castas viníferas e a redução de custos na combinação genética envolvendo diversas espécies de *Vitis* que conferem adaptação, produtividade, resistência às doenças e facilidade de manejo.

Nesta ótica, e tendo em conta os novos conceitos de qualidade, que priorizam a saúde humana e a proteção ambiental, está sendo lançada a cultivar BRS Margot como alternativa para a competitividade do vinho brasileiro.

## Origem

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*. Foi obtida a partir do cruzamento 'Merlot' x 'Villard Noir', realizado na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves-RS, em 1977. Deste

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 R 110, 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, boa resistência 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 a 1996, 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 novembro de 2003, em parceria com a Vinícola Gilioli, foi implantada uma área de 1,1 hectares na propriedade da empresa, em Flores da Cunha-RS, para os testes finais de validação. Nesta propriedade foram realizadas duas colheitas, em 2005 e 2006, e foi elaborado vinho em escala industrial.

## Características ampelográficas

*Broto:* extremidade semi-aberta, com pêlos longos sobre a superfície, dando-lhe um aspecto lanoso, cor esbranquiçada, com tonalidade cobreada; ramo jovem verde com tonalidade vermelho-púrpura na face superior, verde na face inferior, com pêlos longos esparsos sobre a superfície; folhas jovens inteiras, com pêlos longos esparsos sobre o limbo.

*Flor:* perfeita, com estames e pistilo totalmente desenvolvidos.

*Folha adulta:* tamanho médio, deltóide, inteira; limbo revoluto, em forma de V, fracamente gofrado próximo ao ponto peciolar, um pouco bolhoso, glabro na face superior, pubescente na face inferior, com maior intensidade sobre as nervuras; nervuras verdes com leve tom avermelhado em sua base, na face superior; seio peciolar meio aberto, em forma de U, com base côncava; dentes curtos, alternando dentes com ambos os lados retilíneos e dentes com ambos os lados convexos; pecíolo mais curto do que a nervura central, verde com tonalidade avermelhada mais ou menos intensa em função da exposição ao sol, glabro (Figura 1).



Foto: Umberto Almeida Camargo

Figura 1. Folha de BRS Margot.

*Cacho:* tamanho médio, 180 g a 200 g, cilindro-cônico, freqüentemente alado, solto a cheio, pedúnculo médio (Figura 2).



Foto: Viviane Z. B. Fialho

Figura 2. Cachos de BRS Margot.

*Baga:* pequena, esférica, preta, película de espessura média, polpa incolor, fundente, sabor neutro, doce, sementes de tamanho médio.

*Sarmento:* marrom – escuro.

## Características agrônômicas

A complexidade genética da cv. BRS Margot combina as características de qualidade para vinho da espécie *Vitis vinifera* com a rusticidade, fertilidade e resistência a doenças das demais espécies do gênero *Vitis*. É uma cultivar de vigor moderado, interrompendo naturalmente o crescimento dos ramos na fase de enchimento do cacho. Isto, associado ao pequeno desenvolvimento dos netos, proporciona boa penetração de luz e boa aeração da copa. Apresenta hábito de crescimento ereto, adaptando-se bem a sistemas de condução verticais. O ciclo vegetativo é relativamente tardio, equivalente ao ciclo da cv. Cabernet Sauvignon. Nas condições da Embrapa Uva e Vinho (670 m de altitude e latitude de 29°S 10' 17''), a brotação ocorre, em média, entre 15 e 22 de setembro e a colheita, em média, entre 22 e 28 de fevereiro. A BRS Margot apresenta alta fertilidade de gemas, inclusive nas gemas basais, o que lhe confere grande capacidade produtiva, 25 a 30 t/ha de uvas com 20° a 21°Brix, acidez total em torno de 90 mEq/L e pH médio de 3,30 (Figura 3). Resiste bem ao oídio (*Uncinula necator*) e à podridão cinzenta da uva (*Botrytis cinerea*) e comporta-se melhor do que a cv. Isabel em relação ao míldio (*Plasmopara viticola*). É medianamente sensível à antracnose (*Elsinoe ampelina*)

e está sujeita a ataques de filoxera (*Dactylospheera vitifolia*) em sua forma galícola.



Figura 3. Produção da BRS Margot.

## Particularidades de manejo

Em função do vigor limitado, a cv. BRS Margot deve ser plantada em densidades relativamente altas, recomendando-se espaçamentos de 2,5 m entre linhas x 1,2 m a 1,5 m entre plantas na linha. Pode ser conduzida em sistema de latada, no qual foram realizados grande parte dos testes, mas também apresenta boa adaptação aos sistemas verticais e inclinados, em espaldeira e em Y. Considerando-se o vigor da cultivar e a elevada capacidade produtiva, recomenda-se o uso de porta-enxertos vigorosos como R 110 e Paulsen 1103, adequado acompanhamento do estado nutricional e controle da carga para evitar depauperamento das plantas. Em solos de alta fertilidade podem ser utilizados

porta-enxertos menos vigorosos como o 101-14 Mgt, no qual já foi testada com bons resultados. É indicada a poda a esporão, o que facilita a execução desta prática e o controle da carga já na poda de inverno. A carga adequada situa-se em torno de 5 esporões/m<sup>2</sup> para a obtenção de 25 a 30 t/ha. Assim, no espaçamento de 2,5 m x 1,5 m seriam deixados cerca de 20 esporões/planta. Apesar do bom comportamento geral em relação às doenças, é recomendável que sejam feitas aplicações preventivas de fungicidas em períodos críticos para o controle da antracnose e do míldio.

### **Características enológicas**

O vinho de BRS Margot apresenta características organolépticas de vinho *Vitis vinifera*. Tendo em vista o elevado potencial alcoólico, o vinho BRS Margot pode, também, ser utilizado em corte com vinhos de *Vitis labrusca*, contribuindo especialmente para a melhoria do teor alcoólico natural e agregando-lhes maior fineza.

Nas safras 2004, 2005 e 2006, a cultivar BRS Margot foi utilizada na elaboração de vinho tinto de mesa em escala semi-industrial (2.000 L), na Embrapa Uva e Vinho.

O protocolo de vinificação adotado nos três anos foi: esmagamento e desengaçamento da uva; adição de SO<sub>2</sub>, adição de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas; vinificação em tanques verticais de aço inoxidável com controle de temperatura; maceração de oito dias; remontagem de duas vezes o volume de líquido do tanque nos primeiros quatro dias de maceração, divididas em quatro manipulações diárias, e de uma vez o volume de líquido do tanque nos últimos quatro dias, divididas em duas manipulações diárias; fermentação malolática espontânea; período de estabilização tartárica, polifenólica, protéica e microbiológica de sete meses; duas trasfegas com aeração e desborra durante a estabilização; controle periódico dos níveis de O<sub>2</sub> e SO<sub>2</sub>. Não houve adição de quaisquer outros produtos enológicos. Tampouco houve passagem por barricas de carvalho, uma vez que o objetivo foi detectar todo o potencial enológico da uva. O engarrafamento, nas três safras, ocorreu oito meses após o início da vinificação.

Os produtos obtidos apresentaram as seguintes características físico-químicas (Tabela 1) e organolépticas:

Tabela 1. Média dos principais parâmetros físico-químicos dos vinhos tintos varietais BRS Margot elaborados nas safras 2004, 2005 e 2006 (análises efetuadas seis meses após o início da vinificação da respectiva safra).

Variáveis Físico-químicas								
Rendimento em mosto (%)	Álcool (°GL)	Acidez total (mEq/L)	pH	Extrato seco reduzido (g/L)	Antocianinas (g/L)	Cor (intensidade)	Polifenóis totais	Taninos totais (g/L)
70,00	12,04	70,00	3,52	21,35	465,20	0,50	37,30	1,64

Os vinhos elaborados nas três safras mencionadas apresentaram perfil sensorial semelhante, embora as condições climáticas tenham variado significativamente de ano para ano. Este fato demonstra uma característica positiva da uva que é a capacidade de gerar vinhos de qualidade constante em diferentes condições climáticas.

As principais características sensoriais dos vinhos elaborados são:

*Aspecto visual:* cor vermelho rubi, com reflexos violáceos. Foi observado, no vinho 2004, um início de transformação do matiz violeta para marrom-alaranjado ao final de 2006, o que denota um bom potencial de longevidade;

*Aroma:* de intensidade média, delicado, lembra pequenas frutas vermelhas (cereja, amora, groselha). Ausência de aroma foxado (possui característica de vinho de uvas 100% *Vitis vinifera*, lembrando as características do vinho fino varietal Merlot);

*Sabor e características gerais:* estrutura tânica média, bom equilíbrio em boca, acidez e adstringência moderadas,

ausência de amargor, retrogosto agradável e persistência média dos sabores. Trata-se de um vinho de estilo jovem, com algum potencial de guarda, podendo ser consumido a partir da sua elaboração até cerca de três anos após.

### Recomendações de uso

A uva BRS Margot é recomendada para cultivo na Serra Gaúcha para a elaboração de vinho tinto de mesa.

### Disponibilidade de material propagativo

Material propagativo da cultivar BRS Margot 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 1955/1107

## **Bibliografia Citada**

MELLO, L. M. R. de. **Dados da vitivinicultura**: produção de vinhos e mosto. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2004. Disponível em: <[http://www.cnpuv.embrapa.br/servicos/vitivinicultura/producao/2000\\_2004rs.html](http://www.cnpuv.embrapa.br/servicos/vitivinicultura/producao/2000_2004rs.html)>. Acesso em: 17 Jan. 2007.

## **Agradecimentos**

Os autores agradecem:

À Vinícola Gilioli pela efetiva colaboração e participação na implantação e condução dos ensaios de validação agrônômica e industrial desta cultivar;

Ao tecnólogo Roque Antônio Zilio e ao Técnico Agrícola Valtair Comachio, responsáveis pela coleta de dados ao longo do processo de seleção e validação;

À equipe de análise sensorial da

Embrapa Uva e Vinho que, sob a liderança do Dr. Mauro Celso Zanús, procedeu à avaliação sensorial do vinho durante os testes experimentais; À equipe de genética molecular que, liderada pelo Dr. Luís Fernando Revers, procedeu à caracterização molecular da nova cultivar;

A todos os funcionários da Embrapa Uva e Vinho que de alguma forma contribuíram no processo de desenvolvimento da cultivar BRS Margot.

**Comunicado  
Técnico, 73**

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515 – C. Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS

**Fone:** (0xx)54 3455-8000

**Fax:** (0xx)54 3451-2792

[http:// www.cnpuv.embrapa.br](http://www.cnpuv.embrapa.br)

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



**1ª edição**

1ª impressão (2007): 1.000 exemplares

**Comitê de  
Publicações**

**Presidente:** *Lucas da Ressurreição Garrido*

**Secretária-Executiva:** *Sandra de Souza Sebben*

**Membros:** *Jair Costa Nachtigal, Kátia Midori  
Hiwatashi, Osmar Nickel e Viviane Zanella Bello  
Fialho*

**Expediente**

Normatização Bibliográfica: *Kátia Midori  
Hiwatashi*