vinetur

Estudo suíço conclui que as uvas Divico atingem um patamar estável de açúcar antes da vindima

Os investigadores disseram que a variedade resistente a doenças manteve um pH consistente ao longo de quatro colheitas, dando aos produtores mais flexibilidade nas datas de vindima.

sexta-feira, 18 de setembro de 2026



Investigadores na Suíça publicaram novos dados de campo sobre a forma como a Divico, uma casta tinta resistente a doenças, amadurece da vinha à vindima, oferecendo aos produtores e enólogos uma imagem mais clara de quando a variedade atinge a maturidade e de quão estável a sua composição se mantém em anos e locais diferentes.

O estudo, publicado na sexta-feira na revista OENO One, acompanhou uvas Divico durante as colheitas de 2019 a 2022 em dois vinhedos experimentais da Agroscope, um em Leytron, no cantão do Valais, e o outro em Pully, no cantão de Vaud. A equipa também utilizou Pinot noir como variedade de comparação, porque ambas as uvas pertencem ao mesmo grupo de maturação precoce na classificação tradicional de Pulliat e porque o Pinot noir continua a ser uma referência comum nas vinhas suíças.

Os autores disseram que a Divico foi desenvolvida em resposta a um problema de longa data na viticultura: a elevada sensibilidade de muitas uvas Vitis vinifera às doenças fúngicas, que muitas vezes exige aplicações repetidas de pesticidas. A Divico é descrita como altamente resistente ao míldio e ao oídio, e com baixa sensibilidade ao bolor cinzento. Trabalhos anteriores já sugeriam que poderia produzir vinhos tintos de cor intensa com bom potencial sensorial, mas o novo artigo diz que não existia uma descrição publicada da sua dinâmica de maturação na vinha, uma lacuna que importa porque o momento da vindima afeta fortemente a qualidade do vinho.

Para responder a essa questão, os investigadores acompanharam as alterações nos açúcares das bagas, acidez total, ácido tartárico, ácido málico, pH e compostos fenólicos após o envero, a fase em que as uvas começam a amolecer e a mudar de cor. Recolheram bagas ao longo de quatro colheitas para a maturação tecnológica e de três colheitas para a maturação fenólica, depois aplicaram modelos matemáticos para descrever como cada parâmetro evoluiu ao longo do tempo.

Os resultados apontam para duas características que se destacam para os produtores. Primeiro, a Divico atingiu um patamar estável de açúcar no fim da maturação, em vez de apresentar uma subida acentuada no final. Os autores disseram que esse padrão pode dar aos produtores mais flexibilidade nas decisões de vindima, porque esperar um pouco mais pode não conduzir a alterações significativas na concentração de açúcar.

Segundo, o pH na plena maturidade manteve-se estável entre colheitas em cada local, com valores de 3.3 em Leytron e 3.1 em Pully, apesar das diferenças meteorológicas de ano para ano. O artigo descreve essa consistência como um sinal de que a variedade responde de forma estável sob condições climáticas variáveis.

O estudo também concluiu que a Divico acumulou níveis elevados de antocianinas, os pigmentos que conferem cor às uvas e aos vinhos tintos. A concentração excedeu 1000mg/kg, um nível que os autores destacaram como forte potencial cromático para a vinificação em tinto. Também monitorizaram o índice total de polifenóis, outra medida associada à estrutura e ao estilo do vinho tinto.

Isto tem importância para além da investigação na vinha, porque as adegas precisam de dados fiáveis sobre a maturação para decidir quando vindimar, como gerir a fermentação e que estilo de vinho visar. Em termos práticos, uma uva que combine resistência a doenças com indicadores de maturação estáveis pode ajudar os produtores a reduzir alguns riscos de proteção da cultura, ao mesmo tempo que torna o calendário da vindima menos vulnerável a variações meteorológicas de curta duração. Para o negócio do vinho, isso pode apoiar o planeamento de uma variedade já promovida como uma opção de menor utilização de insumos face à pressão climática e às expectativas mais apertadas quanto ao uso de pesticidas.

O trabalho de campo foi realizado em duas vinhas não irrigadas com solos diferentes. Leytron situa-se num solo muito pedregoso e profundo, com menor capacidade de retenção de água, enquanto Pully tem um solo arenoso argiloso profundo, sem pedras, e com maior capacidade de retenção de água. Ao utilizar ambas as localizações, os investigadores procuraram testar se a Divico se comportaria de forma diferente sob condições de local contrastantes. Também tiveram em conta a variabilidade climática entre colheitas, usando dados meteorológicos de abril a outubro em cada local.

O Pinot noir serviu sobretudo como ponto de referência. O artigo observa que o Pinot noir é mais suscetível ao bolor cinzento e que a Divico é frequentemente vindimada mais tarde, o que pode melhorar a estrutura do vinho, a qualidade dos taninos e a complexidade. Trabalhos suíços anteriores tinham mostrado que, para algumas uvas tintas, incluindo Gamaret, acompanhar a acumulação de antocianinas pode ajudar a

identificar uma janela ótima de vindima. O Pinot noir tem sido mais difícil de gerir dessa forma porque a sua curva de antocianinas tende a subir de forma mais contínua, sem um pico claro. O novo estudo foi concebido em parte para ver se a Divico seguia padrões conhecidos ou se revelava um comportamento de maturação próprio.

Segundo o artigo, a resposta é que a Divico tem uma cinética distinta, mas útil. A acumulação de açúcar seguiu uma curva logística em direção a um patamar. A acidez total e o ácido málico diminuíram à medida que a maturação avançava, enquanto o ácido tartárico e o pH mostraram alterações mais lineares ao longo do período de monitorização. As antocianinas seguiram um padrão em forma de sino, subindo após o envero e depois estabilizando ou diminuindo perto da vindima. Os autores utilizaram esses modelos para estimar indicadores como a data em que as uvas atingiram 95% do açúcar máximo e o momento da acumulação máxima de antocianinas.

O artigo enquadra este trabalho numa mudança mais ampla dentro da viticultura suíça. As variedades de uvas resistentes representam 3.7% da área total de vinha do país, disseram os autores, citando números recentes. A Divico, aprovada na Suíça em 2013, é agora a principal variedade resistente a doenças do país em área plantada. Com 104 hectares registados em 2024, representa mais de um terço de todas as uvas tintas resistentes a doenças plantadas na Suíça.

Essa presença crescente parece ser uma das razões pelas quais a investigação foi realizada agora. Os autores escreveram que o interesse dos viticultores na Divico aumentou e que observações de campo levantaram questões práticas sobre como a variedade deve ser monitorizada quanto à maturação e como deve ser tratada na adega. Como a qualidade do vinho tinto depende de mais do que apenas o açúcar, argumentaram que um quadro completo deve incluir acidez, maturação fenólica e, eventualmente, também o desenvolvimento aromático.

O estudo não apresenta a Divico como uma solução milagrosa e continua centrado em duas vinhas suíças, e não em todas as regiões de cultivo. Mas os dados dão aos produtores uma base técnica mais clara para trabalhar com uma uva que já se está a expandir nas plantações comerciais. Para os viticultores, o principal valor está numa melhor medição de quando o fruto deixou de estar ativamente a acumular açúcar e de

como os ácidos e o pH se comportam perto da maturidade. Para os enólogos, o principal valor está numa expectativa mais firme do potencial de cor e da flexibilidade de vindima de uma variedade tinta resistente que pode encaixar em estratégias de produção mais sustentáveis.

A investigação foi liderada por Marie Blackford e colegas da Agroscope e de outras instituições. O artigo foi recebido em 2 de março, aceite em 24 de agosto e publicado em 18 de setembro na OENO One.