

O Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional de uvas viníferas, tradicionalmente cultivadas na região da Serra do Nordeste. Recentemente, as regiões da Serra do Sudeste e Fronteira Oeste vêm se destacando como as principais áreas onde a qualidade da uva produzida atende as características enológicas desejáveis como matéria-prima para a elaboração de vinhos. Fungos filamentosos podem contaminar as uvas durante o seu desenvolvimento, possibilitando a presença de micotoxinas e comprometendo, assim, sua qualidade. O vinho é, para muitos países, a segunda maior fonte de exposição humana a Ocratoxina A (OTA) e dados micotoxicológicos a esse respeito são escassos no Estado. Assim sendo, este trabalho teve como objetivo a análise micológica de uvas viníferas das variedades Merlot e Cabernet Sauvignon coletadas nas três principais regiões produtoras do Estado, em dois períodos diferentes: troca de cor e colheita, caracterizando espécies potencialmente produtoras de OTA. As uvas foram avaliadas quanto a sua micobiota através da técnica do plaqueamento direto em MEA-C e DRBC e incubação a 25°C por sete dias. Os fungos foram isolados em meio de cultura CYA, sendo a identificação dos gêneros e espécies realizada conforme as técnicas de Pitt & Hocking (1997), Samson et al. (2007) e Kilch (2002). O potencial ocratoxigênico dos isolados foi testado nos meios de cultura CYA e YES, conforme Bragulat et al. (2001). Os gêneros encontrados foram: *Aspergillus*, *Alternaria*, *Trichoderma*, *Curvularia*, *Penicilium*, *Nigrospora* e *Cladosporium*, destacando-se os três primeiros pela maior frequência. Das 22 cepas isoladas pertencentes ao grupo dos *Aspergillus* seção *Nigri*, 45,45% é de *A. awamori*, 31,82% de *A. japonicus*, 18,18% de *A. niger* e 4,55% de *A. foetidus*. Três isolados são possivelmente produtores de OTA, necessitando apenas a confirmação da identidade do composto. Os resultados vêm apontando a colheita como o período crítico para a contaminação fúngica das uvas viníferas.