

No Rio Grande do Sul, concentra-se mais de 90% da produção vinícola do país e encontram-se as melhores vinícolas brasileiras. Originária da região de Bordeaux, sudoeste da França, a variedade Cabernet Sauvignon é a uva vinífera mais difundida no mundo, encontrando-se em todas as zonas temperadas e quentes. Micotoxinas são metabólitos secundários de determinadas espécies fúngicas, onde representantes de *Aspergillus* da seção Nigri são os principais produtores de ocratoxina A (OTA). Esta micotoxina pode ser produzida durante a maturação das uvas e devido a sua estabilidade, dificilmente é eliminada no processamento do vinho. OTA é classificada pela Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer (IARC), no grupo 2B, ou seja, possivelmente carcinogênica para humanos. Além disso, está recebendo maior atenção por seus efeitos nefrotóxicos, sendo também conhecida por suas propriedades mutagênicas, teratogênicas e imunossupressoras. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi isolar espécies potencialmente produtoras de OTA em uvas cultivadas no Rio Grande do Sul e avaliar esta capacidade produtora. As uvas, da cultivar Carbenet Sauvignon, foram coletadas em Pinto Bandeira, Bento Gonçalves. A análise micológica das uvas foi realizada através da técnica do plaqueamento direto, sendo as placas incubadas em estufa a 25°C durante o período de sete dias. Após o crescimento, os fungos foram isolados em meio de cultura CYA. O potencial ocratoxigênico dos isolados foi testado nos meios de cultura CYA e YES, conforme Bragulat et. al., 2001. A identificação da OTA foi efetuada por cromatografia em camada delgada com detector de carga acoplada. Dos dezesseis isolados pertencentes ao gênero *Aspergillus* seção Nigri, até o momento, nenhum deles mostrou-se produtor nas condições testadas.