

PRODUÇÃO E POTENCIAL ENOLÓGICO DA VARIEDADE REGENT EM SÃO JOAQUIM/SC

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

SANTOS; Erico Albuquerque dos ¹, MALOHLAVA; Isadora Teixeira Coelho ², BRIGHENTI; Emilio ³, SOUZA; Andre Luiz Kulkamp de ⁴, CALIARI; Vinicius ⁵, BRIGHENTI; Alberto Fontanella ⁶

RESUMO

1. Introdução O município de São Joaquim possui vinhedos que chegam a 1427 m de altitude e uma temperatura média anual de 13 °C (Santos et al., 2018), sendo considerada a região vitícola mais alta e fria do Brasil. Nas últimas décadas, os vinhos de São Joaquim conquistaram notoriedade no mercado nacional e internacional devido à sua qualidade e características únicas. No entanto, as condições de elevada umidade da região favorecem a ocorrência de doenças fúngicas como míldio *Plasmopara viticola*, oídio *Uncinula necator* e podridão cinzenta *Botrytis cinerea*, que podem causar riscos à produção de uvas relacionados a problemas fitossanitários (Bem et al., 2016). Para superar esses problemas, variedades de uvas agrupadas sobre o nome de PIWI, do alemão *Pilzwiderstandsfähige Rebsorten* que significa “variedades de uvas resistentes a fungos”, foram desenvolvidas por institutos de pesquisa como o Julius Kühn-Institut da Alemanha (www.julius-kuehn.de). Dentre as variedades PIWI desenvolvidas por este Instituto, destaca-se a Regent (Figura 1), criada a partir do cruzamento das variedades Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin, e que produz vinhos encorpados, com bom equilíbrio de taninos, notas de cereja e ameixa e aromas de frutas vermelhas (PIWI International, 2020). O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho vitícola e as características dos vinhos da variedade Regent no município de São Joaquim, região Sul do Brasil.



Figura 1. Exemplares da variedade Regent. Fonte: PIWI International (2020). **2. Material e Métodos** O experimento foi conduzido em vinhedo comercial (28°13' S, 50°04' W, altitude 1100 m) localizado no

¹ UFSC, ericogeologia@gmail.com

² UFSC, isamalohlava@gmail.com

³ Epagri, brighent@epagri.sc.gov.br

⁴ Epagri, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Epagri, caliari@epagri.sc.gov.br

⁶ UFSC, alberto.brighenti@ufsc.br

município de São Joaquim, estado de Santa Catarina (Figura 2). O vinhedo foi implantado em 2015 com diversas variedades plantadas em ordem aleatória (cinco repetições de dez plantas) utilizando o sistema de condução em espaldeira com poda em duplo cordão esporonado e espaçamento de 3,0 x 1,2 m. A variedade PIWI avaliada neste trabalho foi a Regent.



Figura 2. Mapa de localização do experimento em vinhedo comercial no município de São Joaquim, estado de Santa Catarina. Foram avaliados os seguintes parâmetros produtivos: número de cachos por planta e peso médio do cacho (g). A evolução da maturação foi avaliada até o momento da colheita, onde foram realizadas, de acordo com a metodologia proposta pela OIV (2009), as seguintes análises: sólidos solúveis ($^{\circ}$ Brix), acidez total (mEq/L) e pH. Foi realizada a vinificação das uvas da safra 2019 na estação experimental de Videira (EPAGRI-Videira), e os vinhos foram analisados e descritos por profissionais da área. **3. Resultados e Discussão** Os principais estádios fenológicos da variedade Regent ocorreram nas seguintes datas: 12 de setembro de 2018 (brotação), 06 de novembro de 2018 (plena florada), 02 de janeiro de 2019 (*veraison*) e 18 de fevereiro de 2019 (colheita). Quanto aos parâmetros produtivos obteve-se uma média de 42,6 cachos por planta, valor elevado quando comparado com outras variedades produzidas na região como a Verdicchio (média de 7,29 cachos por planta) e a Montepulciano (média de 17,8 cachos por planta) (Brighenti et al., 2014). O peso médio dos cachos foi de 163,27 g. Este valor encontra-se dentro do esperado para a produção de uvas na região, como observado por Brighenti et al. (2014) nas variedades Ancellotta (72,71 g por cacho) e Verdicchio (259,27 g por cacho). Nas figuras 3 e 4 pode-se observar o desenvolvimento da maturação a partir do dia 15 de janeiro, onde os valores (14,1 $^{\circ}$ Brix, 146,2 de acidez total e 2,87 de pH) mostram que as bagas ainda não estavam no ponto ideal de colheita para a produção de vinhos da qualidade, até o dia 18 de fevereiro, no momento da colheita, onde os valores obtidos (19,3 $^{\circ}$ Brix, 72,09 de acidez total e 3,25 de pH) foram considerados satisfatórios para a produção de vinhos.

¹ UFSC, ericogeologia@gmail.com

² UFSC, isamalohlava@gmail.com

³ Epagri, brighent@epagri.sc.gov.br

⁴ Epagri, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Epagri, caliari@epagri.sc.gov.br

⁶ UFSC, alberto.brighenti@ufsc.br

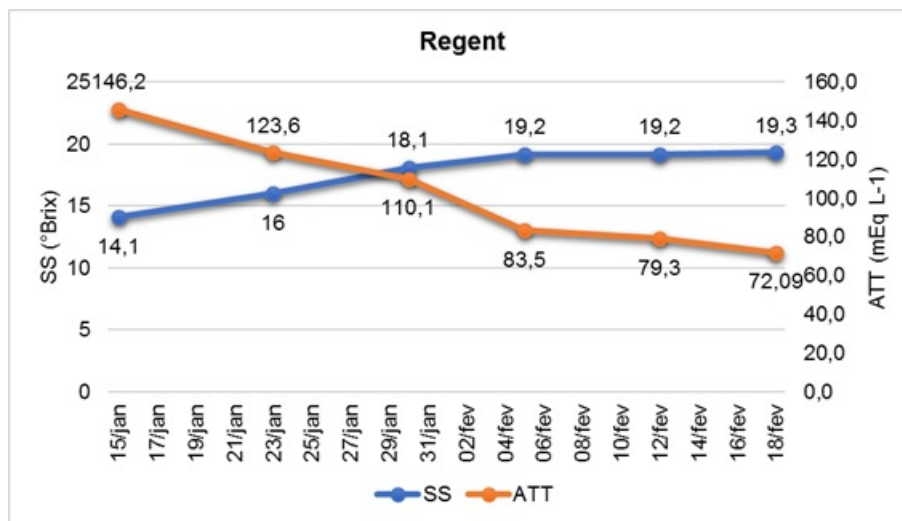


Figura 3. Evolução da maturação (sólidos solúveis - SS e acidez total - ATT), durante os meses de janeiro e fevereiro de 2019 da variedade Regent.

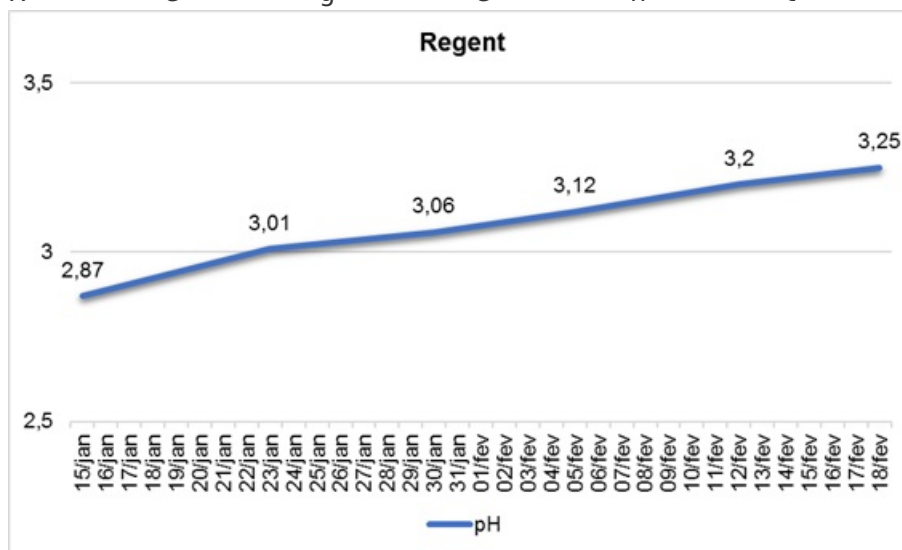


Figura 4. Evolução da maturação (pH) durante os meses de janeiro e fevereiro de 2019 da variedade Regent. Após o período de vinificação, os vinhos foram avaliados através de análise sensorial e apresentaram as seguintes características: coloração violeta intenso, aroma complexo com notas de frutas vermelhas e especiarias como cominho e tomilho; em boca, mesmo jovem mostrou-se um vinho agradável, com taninos redondos, baixa acidez e corpo médio. **4. Conclusão** Os resultados mostram que a variedade Regent apresentou boa adaptação ao *terroir* da região Sul do Brasil, com fenologia esperada e índices de maturação adequados para a elaboração de vinhos tintos de qualidade. Seus vinhos se destacaram pela qualidade e podem ser uma alternativa tanto para a produção de vinhos destinados ao consumo jovem como para guarda. Devido às características de resistência a doenças e à qualidade dos vinhos, a variedade Regent pode ser considerada uma alternativa viável para a viticultura em regiões de clima úmido onde a incidência de doenças fúngicas é maior. **5. Referências** BEM, B.; BRIGHENTI, E.; BONIN, B.F.; ALLEMBRANDT, R.; ARAÚJO, L.; BRIGHENTI, A.F.; BOGO, A. Downy mildew intensity in tolerant grapes varieties in highlands of southern Brazil. Bio Web Of Conferences, Santa Catarina, v. 7, p.01015-01015, 2016. BRIGHENTI, A.F.; SILVA, A.L.; BRIGHENTI, E.; PORRO, D.; STEFANINI, M. Desempenho vitícola de variedades autóctones italianas em condição de elevada altitude no Sul do Brasil. Pesquisa Agropecuária Brasileira, [S.L.], v. 49, n. 6, p. 465-474, jun. 2014. OIV - ORGANISATION

¹ UFSC, ericogeologia@gmail.com
² UFSC, isamalohlava@gmail.com
³ Epagri, brighent@epagri.sc.gov.br
⁴ Epagri, andresouza@epagri.sc.gov.br
⁵ Epagri, caliar@epagri.sc.gov.br
⁶ UFSC, alberto.brighenti@ufsc.br

INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN. Recueil des methodes internationales d'analyse des vins et des moûts. Paris, 2009. 368p. PIWI INTERNATIONAL. PIWI Grape Varieties. 2020. Disponível em: <https://piwi-international.de/en/about-piwi/piwi-grapes/>. Acesso em: 17 dez. 2020. SANTOS, E.A.; LOSS, A.; FLORISBAL, L.M.; BESSER, M.L.; DORTZBACH, D. Geology and Wine 15. Producing Wine at Altitude: The Terroir of São Joaquim, Brazil. GEOSCIENCE CANADA, v. 45, p. 137-149, 2018.

Agradecimentos À vinícola Suzin, Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) de Videira e São Joaquim, NEUVIN (Núcleo de Estudos da Uva e do Vinho), UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) e CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior).

PALAVRAS-CHAVE: PIWI, Regent, São Joaquim

¹ UFSC, ericogeologia@gmail.com

² UFSC, isamalohlava@gmail.com

³ Epagri, brighent@epagri.sc.gov.br

⁴ Epagri, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Epagri, caliari@epagri.sc.gov.br

⁶ UFSC, alberto.brighenti@ufsc.br