ISBN: 978-65-86861-97-6

I SimBBeb
13 a 16 de Abril de 2021

PRODUÇÃO E POTENCIAL ENOLÓGICO DA VARIEDADE AROMERA 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

MALOHLAVA; Isadora Teixeira Coelho [1], BRIGHENTI; Emilio [2], SOUZA; Andre Luiz Kulkamp de [3], CALIARI; Vinicius [4], SILVA; Aparecido Lima da [5], BRIGHENTI; Alberto Fontanella [6]

RESUMO

INTRODUÇÃO A indústria do vinho catarinense vem ganhando forte espaço nacionalmente, graças à qualidade do vinho, resultado do potencial climático desta região para a produção de uvas. Essas condições específicas proporcionam clima diferenciado em comparação com outras regiões de cultivo de uvas do Brasil (BRIGHENTI ET AL., 2014). Em contraponto essas condições climáticas são favoráveis a ocorrência de doenças fúngicas que podem reduzir significativamente tanto a produção quanto a qualidade da uva (Bem et al., 2016). O míldio (*Plasmopara viticola)* e podridão cinzenta(*Botrytis cinerea*) são os principais problemas que afetam a produção de uvas no sul do Brasil (BONIN ET AL., 2017). Uma nova geração de variedades de videira resistentes a doenças e que produzem vinhos de qualidade foi reproduzida com sucesso por viveiristas privados como Valentin Blattner, Suíça e institutos de pesquisa da Alemanha (Geilweilerhof, Universidade de Geisenheim, Instituto de Freiburg). Todas estas novas variedades são agrupadas sob o nome PIWI, que é derivado do termo alemão “Pilzwiderstandsfaehige Rebsorten” (Pilz = fungo, broadstandsfaehige = tolerante / resistente, Rebsorte = variedade de uva) (SCHAEFER, 2016). O uso destas variedades pode ser uma alternativa ao cultivo, para diminuir o nível de pesticidas nos vinhedos, reduzindo custos e aumentando a qualidade do vinho (BEM ET AL., 2016; BONIN ET AL., 2017). Aromera é uma importante variedade com sabor agradável, a frutos cítricos e rosas, aromas finos de moscatel com acidez suculenta, vinho muito aromático se bem maduro. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho viticola e as caracteristicas dos vinhos da variedade Aromera no sul do Brasil. **MATERIAL É MÉTODOS** O experimento foi conduzido em Santa Catarina - Brasil, na cidade de São Joaquim, as safra de 2019. O vinhedo estava localizado em uma vinícola comercial (28°13’ S, 50°04' W, altitude 1.100m). A variedade PIWI avaliada foi a Aromera, que apresenta bagas brancas. O vinhedo foi implantado em setembro de 2016, com espaçamento de 3,0 x 1,2 m. Foram conduzidos em espaldeira, com poda de esporão duplo. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado com cinco repetições de dez plantas. A data de ocorrência dos estádios fenológicos foram registradas entre a poda e a colheita. Os quatro principais evento estádios fenológicos foram brotação, plena florada, veraison (mudança de cor da bagas) e maturidade (BAILLOD E BAGGIOLLINI, 1993). Os parâmetros produtivos avaliados foram número de cachos por planta,) e peso médio do cacho (g) (Tello e Ibanez, 2014). Foi avaliada a evolução da maturação até o

[1] Universidade Federal de Santa Catarina, isamalohlava@gmail.com
[2] EPAGRI, brighent@epagri.sc.gov.br
[3] EPAGRI, andresouza@epagri.sc.gov.br
[4] EPAGRI, caliari@epagri.sc.gov.br
[5] Universidade Federal de Santa Catarina, aparecido.silva@ufsc.br
[6] Universidade Federal de Santa Catarina, alberto.brighenti@ufsc.br

momento da colheita, onde foram realizadas análises de sólidos solúveis (°Brix), acidez total (mEq/L) e pH, de acordo com a metodologia proposta pela OIV (2009). Os vinhos foram vinificados na estação experimental de Videira (EPAGRI-Videira), degustados e analisados por experts e assim descritos de acordo com suas caracteriticas sensoriais. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** Na figura 1 pode-se observar o desenvolvimento da maturação durante os dois últimos meses até o ponto ideal de colheita. A avaliação iniciou em 30 de janeiro, pós 50% da mudança das bagas e foram realizadas até o momento da colheita. Dia 30 de janeiro teve como resultado das analises 11,6ºBrix, 288,5 de Acidez Total e 2,6 de pH, valores que mostram que as bagas ainda não estavam no ponto ideal de colheita para a produção de vinhos da qualidade. Após 6 dias, no dia 05 de fevereiro, foi realizada uma nova coleta onde teve como resultado 12,1ºBrix, 231,5 de Acidez Total e 2,64 de pH. Seguido por mais uma avaliação realizada em 12 de fevereiro com os resultados de 14ºBrix, 143,5 ATT e 2,89 pH. E por ultimo no momento da colheita, que aconteceu em 18 de fevereiro e é o principal momento para determinação da qualidade das bagas, teve-se os valores de 21,4ºBrix, 83,33ATT e 3,18pH. Com estes dados pode-se observar a evolução da maturação durante os meses de janeiro e fevereiro e que ao final do ciclo os valores obtidos foram muito satisfatórios. Figura 1: Evolução da maturação, como pH, ºBrix e ATT, durante os meses de janeiro e fevereiro da variedade Aromera. Os principais estadios fenologicos iniciaram em 25 de setembro, com o inicio da brotação, seguido pela plena florada em 18 de novembro. Em 25 de janeiro ocorreu a mudança das cor das bagas e 25 de fevereiro a colheita Para os indices produtivos obteve-se uma média de 30 cachos por planta, valor elevado quando comparado com outras variedades produzidas na região, como a a variedade Verdicchio foi a que apresentou menor média de 7,29 cachos por planta e variedade Montepulciano apresentou maior média com 17,8 cachos por planta. (BRIGHENTI, 2014) A produção por planta foi de 4,22 kg, quando comaprado com outro estudo de variedades autóctones italianas em São Joaquim, a menor produtividade foi de 086kg/planta enquanto a maior foi de 3kg/planta com a Montepulciano. (BRIGHENTI et al., 2014) As caracterisiticas do vinho se deram por visualmente com coloração amarelo palha e reflexo dourado. No nariz aromas cítricos, herbáceos e um leve floral. Em boca acidez elevada. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que a variedade Aromera apresentou boa adaptação ao terroir do sul do Brasil, com fenologia esperada, os índices de maturação obtidos foram adequados para a elaboração de vinhos brancos de qualidade. Além disso, a variedade destacou-se pelo seu aroma particular, indicando potencial para a produção de espumantes. **REFERÊNCIAS**

BEM, Betina de et al. Downy mildew intensity in tolerant grapes varieties in highlands of southern Brazil. **Bio Web Of Conferences**, Santa Catarina, v. 7, p.01015-01015, 2016. EDP Sciences. http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20160701015. BONIN, Bruno et al. Intensity of Anthracnose in resistant varieties (PIWI) in the high altitude regions of southern Brazil. **Bio Web Of Conferences**, [s.l.], v. 9, p.01017-01017, 2017. EDP Sciences. http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20170901017. BRIGHENTI, Alberto Fontanella et al. Desempenho vitícola de variedades autóctones italianas em condição de elevada altitude no Sul do Brasil. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v. 49, n. 6, p. 465-474, jun. 2014. (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/s0100-204x2014000600008. SCHAEFER, W.w.. New developments in tropical viticulture under monsoon climate. **Acta Horticulturae**, [s.l.], n. 1115, p.195-202, mar. 2016. International Society

[1] Universidade Federal de Santa Catarina, isamalohlava@gmail.com
[2] EPAGRI, brighent@epagri.sc.gov.br
[3] EPAGRI, andresouza@epagri.sc.gov.br
[4] EPAGRI, caliari@epagri.sc.gov.br
[5] Universidade Federal de Santa Catarina, aparecido.silva@ufsc.br
[6] Universidade Federal de Santa Catarina, alberto.brighenti@ufsc.br

for Horticultural Science (ISHS). http://dx.doi.org/10.17660/actahortic.2016.1115.29

PALAVRAS-CHAVE: vitis, Brix, ph, ATT, produtividade

[1] Universidade Federal de Santa Catarina, isamalohlava@gmail.com
[2] EPAGRI, brighent@epagri.sc.gov.br
[3] EPAGRI, andresouza@epagri.sc.gov.br
[4] EPAGRI, caliari@epagri.sc.gov.br
[5] Universidade Federal de Santa Catarina, aparecido.silva@ufsc.br
[6] Universidade Federal de Santa Catarina, alberto.brighenti@ufsc.br