

## ADAPTAÇÃO E QUALIDADE DO VINHO DA VARIEDADE RESISTENTE A DOENÇAS FÚNGICAS FELICIA 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

SERPA; Izabela Sgrott<sup>1</sup>, MALOHLAVA; Isadora<sup>2</sup>, BRIGHENTI; Emilio<sup>3</sup>, SOUZA; Andre Luiz Kulkamp de<sup>4</sup>, CALIARI; Vinicius<sup>5</sup>, BRIGHENTI; Alberto Fontanella<sup>6</sup>

### RESUMO

#### 1. Introdução

Santa Catarina é marcado por alta precipitação, temperaturas e UR elevada, fatores que predispõe o surgimento de doenças fúngicas, o que leva os agricultores a escolherem variedades resistentes a isto, como as Americanas e híbridas. Estas são destinadas para vinhos e sucos e, apesar de conferirem a resistência aos patógenos, perdem no quesito qualidade enológica (SOUZA, 2019). Pontuado isso, há uma alternativa para realidades similares ao estado, em que são usadas variedades do grupo PIWI, as quais são resistentes as principais doenças do cultivar, visando obter vinhos de qualidade mesmo quando posto em adversidades climáticas. A Felícia é uma das opções analisadas para produção, apresentando resistência intermediária e alta ao míldio da videira e oídio, respectivamente. Além disso, o vinho produzido apresenta acidez equilibrada e aromas florais, o que remete aos vinhos de uva moscatel. Porém, as características descritas são de acordo com a realidade do país em que foi desenvolvida, tornando necessário o estudo de adaptação da Felícia em SC, em específico São Joaquim, local de grande potencial de produção de vinhos, devido aos investimentos que recebem para a vitivinicultura (WARTHA, 2018).

O objetivo do trabalho foi avaliar o potencial vitícola e as características dos vinhos da variedade Felícia em São Joaquim - Santa Catarina.

**2. Material e métodos** O experimento ocorreu em São Joaquim, SC, Brasil, em vinhedo de uma vinícola comercial (28°13' S, 50°04' W, altitude 1.100m), implantado em setembro/2015, conduzido em espaldeira, podado em duplo cordão esporonado, delineamento inteiramente casualizado, 5 repetições de 10 plantas e espaçamento de 3,0x1,2m. Os dados referem-se a safra 2019. Foi avaliada a variedade do grupo PIWI Felícia (SiriusxVidal Blanc). Registrou-se a data de ocorrência dos estádios fenológicos brotação, plena florada, veraison (mudança de cor das bagas) e a maturidade (BAILLOD e BAGGIOLLINI, 1993). Avaliou-se número de cachos/planta, peso médio do cacho (g) como parâmetros produtivos, evolução dos índices de maturação até a colheita, realizando análises de acidez total, pH e sólidos solúveis, de acordo com a metodologia proposta pela OIV (2009). Após a colheita, uma amostra de 50 Kg foi encaminhada para a Estação Experimental da Epagri de Videira, onde precedeu-se a vinificação. Os vinhos foram degustados, analisados e descritos por avaliadores especialistas.

**3. Resultados e discussão** Com relação a fenologia da variedade Felícia em São Joaquim/SC, observou-se que o início da brotação ocorreu em 04/09, a plena florada ocorreu em 31/10, a mudança de cor das bagas em 30/12 e a maturidade/colheita em 05/02. A brotação das plantas nos primeiros dias de setembro não é uma característica positiva, visto que as plantas correm o risco de sofrer danos causados pela ocorrência de geadas tardias. Na figura, 1 tem-se o processo da maturação durante o último mês até o momento da colheita. A avaliação iniciou em 03/01, após 50% da mudança das bagas, nesse momento as bagas apresentavam 12,9°Brix, a acidez total de 196,2 meqL<sup>-1</sup> e pH de 2,8. **Figura 1.** Evolução dos índices de maturação, como pH, sólidos solúveis e acidez total, durante os meses de janeiro da variedade Felícia. Com o avanço da maturação, houve aumento gradual dos sólidos solúveis e do pH, acompanhado de uma diminuição da acidez total, mostrando que a maturação teve o comportamento normal esperado. Na colheita dos frutos, obteve-se os valores finais de 21 °Brix, 94,1 meq L<sup>-1</sup> e pH de 3,25. Quanto ao valor °Brix, o recomendado para se elaborar vinhos finos é de 19°C a 25°Brix, ou seja, o alcançado se enquadra dentro do recomendado, juntamente com o ATT, que deve estar entre 90 a 120 meq L<sup>-1</sup>. Com relação ao pH, o ideal é entre 3,2 e 3,4 para produção de vinhos brancos, pois estes apresentam a importante característica de serem mais ácidos, ou seja, a Felícia também se enquadrou positivamente nesse aspecto (FELIPPETO, 2016). A variedade se destacou pela alta produtividade, com produção de 27 cachos/planta, cerca de 2x mais do que as variedades Sangiovese e Montepulciano, cujo número de cachos/planta é de 13 e 18 respectivamente, as duas variedades citadas se destacam pela elevada produtividade na região de altitude (BRIGHENTI, 2014). Com relação ao peso médio dos cachos, o resultado foi de 281,1 g, o que caracteriza a variedade Felícia como produtora de cachos de tamanho grande. Cachos com peso semelhante, em torno de 250 g, podem ser observados nas variedades Verdicchio e Vermentino nas regiões de altitude de Santa Catarina (BRIGHENTI et al., 2014). O vinho da variedade Felícia foi bem avaliado pelos julgadores, descrito com coloração amarelo palha e reflexos dourados, apresentava aroma intenso de frutas brancas com notas florais, em boca acidez equilibrada, era redondo e macio.

**4. Conclusão** A variedade Felícia destacou-se pela alta produtividade e pela alta qualidade dos vinhos produzidos, esses fatores combinados com a resistência a doenças fúngicas a tornam uma alternativa para a diversificação de variedades na região de São Joaquim/SC.

**5. Referências** BRIGHENTI, Alberto Fontanella; SILVA, Aparecido Lima da; BRIGHENTI, Emilio; PORRO, Duilio; STEFANINI, Marco. 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. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0100-204x2014000600008>. ENCONTRO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO, 2019, Fraiburgo. **XVI EnfruteLevando conhecimento e tecnologia para a fruticultura**. Caçador: Epagri, 2019. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1114434/1/AnaisXVIEnfrutePalestras2019.pdf#page=24>. Acesso em: 17 dez. 2020.

FELIPPETO, João. Maturação e composição das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot produzidas na região de São Joaquim, SC. **Agropecuária Catarina**, Florianópolis, v. 29, p. 74-79, maio 2016. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/303932398\\_Maturacao\\_e\\_composicao\\_das\\_uvas\\_Cabernet\\_Sauvignon\\_e\\_Merlot\\_produzidas\\_na\\_regiao\\_de\\_Sao\\_Joaquim\\_SC](https://www.researchgate.net/publication/303932398_Maturacao_e_composicao_das_uvas_Cabernet_Sauvignon_e_Merlot_produzidas_na_regiao_de_Sao_Joaquim_SC). Acesso em: 18 dez. 2020.

OIV. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. **Recueils methodes internationales d'analyse des vins et des moûts**. Paris, 2009. 368p. WARTHA, Kelen. **COMPORTAMENTO VITÍCOLA DOS CULTIVARES PIWI 'BRONNER' E 'FELICIA' NO PLANALTO CENTRAL DE SANTA CATARINA**. 2018. 38 f. TCC (Graduação) - Curso de Agronomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Curitibaanos, 2018. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/188203764.pdf>. Acesso em: 18 dez. 2020.

**PALAVRAS-CHAVE:** Felícia, São Joaquim, Vinhedo, Resistente, Vinho.

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, izabelasgrott@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Catarina,

<sup>3</sup> Universidade Federal de Santa Catarina,

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina,

<sup>5</sup> Universidade Federal de Santa Catarina,

<sup>6</sup>,