

PRODUÇÃO E POTENCIAL ENOLÓGICO DA VARIEDADE BARON 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

SAUTCHUK; Sabrina¹, **MALOHLAVA; Isadora**², **BRIGHENTI; Emilio**³, **SOUZA; Andre Luiz Kulkamp**⁴, **CALIARI; Vinicius**⁵, **BRIGHENTI; Alberto Fontanella**⁶

RESUMO

RESUMO O desenvolvimento de variedades de uva portadoras de genes de resistência a doenças, pode ser uma alternativa ao cultivo para diminuir o nível de pesticidas nos vinhedos. A cultivar ‘Baron’ é um ‘híbrido’ tinto, originário da Alemanha, apresenta alta resistência ao míldio e o vinho possui coloração tinto intenso, com alta concentração de compostos fenólicos, aroma frutado e de especiarias. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho vitícola e as características dos vinhos da variedade Baron no sul do Brasil. O experimento foi conduzido em Santa Catarina - Brasil, na cidade de São Joaquim, na safra de 2019. O vinhedo está localizado em uma vinícola comercial (28°13' S, 50°04' W, altitude 1.100m). A variedade PIWI avaliada foi a Baron, que apresenta bagas tintas. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado com cinco repetições de dez plantas. Foram avaliados os estádios fenológicos, parâmetros produtivos, evolução da maturação, em seguida vinificados, degustados e analisados por experts. O vinho apresentou coloração violeta intenso. No nariz aroma vegetal, pouco intenso. Em boca taninos agressivos e pouco corpo. A variedade Baron apresentou boa adaptação ao terroir do sul do Brasil e do ponto de vista enológico a variedade pode ser recomendada para compor cortes. **Introdução** As variedades de uva europeias (*Vitis vinifera* L.) são mundialmente cultivadas, devido ao elevado potencial enológico. No entanto, estas variedades são altamente suscetíveis as principais doenças fúngicas da videira, como míldio (*Plasmopara viticola*) e podridão cinzenta (*Botrytis cinerea*), que são favorecidas pelas condições ambientais encontradas no sul do Brasil (BEM, 2019). Recentemente, a seleção assistida por marcadores, combinada com o retrocruzamento múltiplo com as variedades V. vinifera, permitiu o desenvolvimento de variedades de uva resistentes a fungos, portando genes de resistência a doenças e uma porcentagem significativa (mais de 85%) de V. vinifera em sua linhagem e são aceitos como variedades de V. vinifera em catálogos europeus (PEDNEAULT; PROVOST, 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). A cultivar ‘Baron’ é um ‘híbrido’ tinto, originário da Alemanha, criado por Norbert Becker em 1983, no Instituto Nacional de Viticultura em Freiburg (JKI, 2021). Essa cultivar apresenta alta resistência ao míldio e o vinho possui coloração tinto intenso, com alta concentração de compostos fenólicos, aroma frutado e de especiarias (WINE PLANT, 2021). O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho vitícola e as

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, sabrinasautchuk@gmail.com

² Centro de Ciências Agrárias, isamalohlava@gmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina, brighent@epagri.sc.gov.br

⁴ Centro de Ciências Agrárias, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - São Joaquim, caliari@epagri.sc.gov

⁶ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Videira, alberto.brighenti@ufsc.br

características dos vinhos da variedade Baron no sul do Brasil.

Material é métodos O experimento foi conduzido em Santa Catarina - Brasil, na cidade de São Joaquim, na safra de 2019. O vinhedo está localizado em uma vinícola comercial (28°13' S, 50°04' W, altitude 1.100m). A variedade PIWI avaliada foi a Baron, que apresenta bagas tintas. 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 momento da colheita, onde foram realizadas análises de sólidos solúveis (°Brix), acidez total (mEq.L⁻¹) e pH, de acordo com a metodologia proposta pela OIV (2015). Os vinhos foram vinificados na estação experimental de Videira (EPAGRI-Videira), degustados e analisados por experts e assim descritos de acordo com suas características sensoriais.

Resultados e discussão Os principais estádios fenológicos iniciaram em 22 de setembro, com o início da brotação, seguido pela plena florada em 10 de novembro. Em 06 de janeiro ocorreu a mudança das cor das bagas e 06 de março a colheita. Segundo Mandelli (2003) observando critérios de data média do início da brotação, considera-se ciclo tardio, quando iniciam a brotação após o dia 20 de setembro. Com relação aos índices produtivos os valores médios foram de 29 cachos por planta, superior ao encontrado por Simon (2014) na variedade cabernet sauvignon na mesma localidade que obteve 22,9 cachos por planta. O peso medio dos cachos foi de 97,33 g, valor satisfatório quando comparado com Simon (2014) que obteve 99,9 g por cacho em cabernet sauvignon, uma comum na localidade.

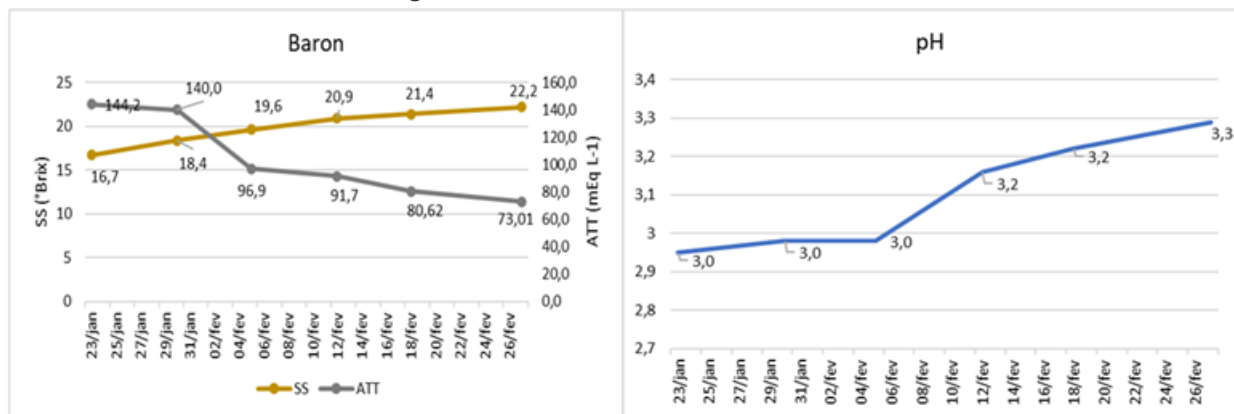


Figura 1: Evolução da maturação a partir dos alores °Brix, ATT e pH, durante os meses de janeiro e fevereiro da variedade Baron. A figura 1 mostra o desenvolvimento da maturação durante os dois últimos meses até o ponto ideal de colheita. A avaliação iniciou em 23 de janeiro, após 50% da mudança de cor das bagas e foram realizadas até momentos antes da colheita. Os valores observados foram 16,7 °Brix evoluindo até 22,2° Brix. A acidez iniciou com 144,2 mEq.L⁻¹ evoluindo até 73,01 mEq.L⁻¹. Para a elaboração da maioria dos vinhos finos de qualidade é recomendado que os SST se encontrem a cima de 18 °Brix e a ATT entre 90 e 120 mEq L⁻¹ (MIRANDA, 2017). Apresentando valor ideal de SST para elaboração de vinhos finos, enquanto que para ATT os valores foram abaixo do esperado. Os valores de pH partiram de 3,0 no início da avaliação até 3,3. Para elaborar vinhos finos de qualidade os teores de pH

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, sabrinasantchuk@gmail.com

² Centro de Ciências Agrárias, isamalohlava@gmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina, brighenti@epagri.sc.gov.br

⁴ Centro de Ciências Agrárias, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - São Joaquim, caliari@epagri.sc.gov.br

⁶ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Videira, alberto.brighenti@ufsc.br

devem estar 3,3 a 3,6 para a maioria dos vinhos tintos (JACKSON, 2008), portanto o valor obtido está dentro do padrão. As características do vinho se deram por visualmente com coloração violeta intenso. No nariz aroma vegetal, pouco intenso. Em boca taninos agressivos e pouco corpo.

Conclusão Os resultados mostram que a variedade Baron apresentou boa adaptação ao terroir do sul do Brasil, com ciclo fenológico tardio, os índices de maturação obtidos foram adequados para a elaboração de vinhos tintos de qualidade. Além disso, do ponto de vista enológico a variedade pode ser recomendada para compor cortes.

Referências BAILLOD, M.; BAGGIOLLINI, M. Les stades repères de la vigne. **Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic.** v. 25, n. 1, p. 7-9, 1993. 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>. BEM, Betina de.

Resistência de variedades de videira do grupo piwi ao míldio (Plasmopara viticola) e seus efeitos sobre as características agrônômicas e potencial enológico nas regiões de altitude de Santa Catarina. 2019. 133 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-graduação em Produção Vegetal, Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2019. 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>. JACKSON, R. S. Wine Science - Principles and Applications. **Academic Press**, London, UK. 3ed. 789p, 2008. JKI - Julius Kühn-Institut. **Vitis International Variety Catalogue (VIVC)**. 2021. Disponível em: <<http://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=20010>> . Acesso em: 23 fevereiro 2021. MANDELLI, F.; BERLATO, M.A.; TONIETTO, J.; BERGAMASCHI, H. Fenologia da videira na Serra Gaúcha. **Pesquisa Agropecuária Gaúcha**, Porto Alegre, v. 9, n. 1- 2, p. 129- 144, 2003. MIRANDA, V. **Avaliação da fenologia e maturação de variedades de videira potenciais para os Vales da uva de Goethe.** 2017. 54 f. Monografia-TCC (Graduação em Ciências Biológicas) -. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2017. OIV-International Organisation of Vine and Wine. **Compendium Of International Methods Of Wine And Must Analysis**; OIV: Paris, 2015. SIMON, S. **Comportamento viti-enológico das variedades Merlot e Cabernet Sauvignon (Vitis Vinifera L.)** em diferentes altitudes no sul do Brasil. 2014. 145 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia Agrônômica, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. TELLO, J.; IBÁÑEZ, J. Evaluation of indexes for the quantitative and objective estimation of grapevine bunch compactness. **Rev. Vitis**. v. 53, n. 1, 2014. PEDNEAULT, K; PROVOST, C. The organic vineyard as a balanced ecosystem: Improved organic grape management and impacts on wine quality. **Sci. Hortic.** 208, 43-56. 2016. WINE PLANT. Resistant red wine grapes. 2021. Disponível em: <<https://www.wineplant.bz.it/en/grape-varieties/resistant-grapevines/resistant-red-wine-grapes/>> Acesso em: 23 de fevereiro 2021.

PALAVRAS-CHAVE: Enologia, Piwi, Resistência a doenças, Viticultura.

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, sabrinasautchuk@gmail.com

² Centro de Ciências Agrárias, isamalohlava@gmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina, brighent@epagri.sc.gov.br

⁴ Centro de Ciências Agrárias, andresouza@epagri.sc.gov.br

⁵ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - São Joaquim, caliari@epagri.sc.gov

⁶ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Videira, alberto.brighenti@ufsc.br