

MATURAÇÃO DE UVAS DA VARIEDADE ‘CHARDONNAY’ EM DIFERENTES SISTEMAS DE CULTIVO PROTEGIDO NA REGIÃO DE 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

FELIPPETO; João ¹, SANTOS; Viviane Aparecida Figueiredo Oliveira², CALIARI; Vinicius ³

RESUMO

As condições climáticas da região de São Joaquim-SC, permitem o cultivo de variedades viníferas com potencial para a elaboração de vinhos diferenciados. Entretanto, a excelência dos vinhos depende diretamente das condições de maturação das uvas e o cultivo protegido pode se constituir numa estratégia para o aumento da qualidade das safras. O objetivo foi pesquisar a influência do cultivo protegido sobre a maturação das uvas “Chardonnay” na safra de 2019/20. Os tratamentos consistiram na modificação do ambiente de cultivo, sendo T0 as plantas descobertas, T1 plantas sob cobertura plástica e T3 as plantas sob tela antigranizo. O delineamento foi inteiramente casualizado, com cinco repetições com duas plantas cada. Foram realizadas análises para caracterização da maturação: acidez total (ATT), pH e sólidos solúveis totais (SST). Parâmetros de maturação Tratamento ATT (meq/L) pH SST (°Brix) Chardonnay Tela 92,94 3,05 19,20 Sol 98,23 3,04 19,60 Plástico 87,62 3,07 21,00 Médias 92,93 3,05 19,93 CV% 6% 1% 5 % Tabela1. Parâmetros de maturação das uvas ‘Chardonnay’ cultivadas em ambiente protegidos e convencional. São Joaquim-SC. A cobertura plástica proporcionou maior concentração dos SST em relação aos demais tratamentos, alcançando 21 °Brix. Quanto aos indicadores da matriz ácida, foi observada uma redução da ATT e um aumento do pH das uvas cultivadas sob o plástico. Essas diferenças podem ser explicadas pelas modificações no microclima no nível do dossel, especialmente a temperatura. De acordo com Santos & Chavarria (2012), a cobertura plástica proporciona uma maior amplitude térmica diária, que pode ser benéfica para a evolução bioquímica do processo de maturação. Portanto, o cultivo protegido proporcionou a obtenção de uvas com maturação mais completa, o que pode ser benéfico para a obtenção de vinhos tranquilos mais alcoólicos e sensorialmente equilibrados. CHAVARRIA, G.; SANTOS, H. P. dos ; ZANUS, M. C.; MARODIN, G. A. B.; ZORZAN, C. Cobertura plástica sobre o vinhedo e suas influências nas características físico-químicas do mosto e do vinho. **Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal**, v.33, n.3, p.809-815, 2011.

PALAVRAS-CHAVE: Plasticultura, vinhos de altitude, qualidade enológica

¹ Epagri, joaofelipeto@epagri.sc.gov.br

² UDESC/CAV, santos.vivioliveira@gmail.com

³ Epagri, caliari@epagri.sc.gov.br