

QUALIDADE DE VINHOS DA VARIEDADE 'CHARDONNAY' PRODUZIDA EM 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

SANTOS; VIVIANE APARECIDA FIGUEREDO OLIVEIRA¹, BUSS; Marceli², FELIPPETO; João³, AMARANTE; Cassandro Vidal Talamini do⁴

RESUMO

A cidade de São Joaquim-SC vem se destacando no âmbito vitivinícola pela produção de vinhos finos de altitude. Entretanto, devido a alta pluviosidade nos períodos de maturação e colheita, a utilização do cultivo protegido é uma estratégia para melhorar a qualidade das uvas. O objetivo foi avaliar a influência do cultivo protegido sobre a qualidade do vinho da variedade 'Chardonnay' na safra de 2018/19. O experimento foi conduzido num vinhedo comercial com altitude de 1256 m. Os tratamentos consistiram em três sistemas de cultivo distintos: plantas descobertas, sob cobertura plástica e sob tela antigranizo. Foram realizadas análises de teor alcoólico, pH, acidez total, acidez volátil e açúcares redutores. Tabela 1: Parâmetros de qualidade dos vinhos 'Chardonnay' cultivada sob sistemas de cultivo protegido e convencional. São Joaquim-SC.

| Vinho | Plástico | Tela | Sol |
|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Teor alcoólico (°GL/20 °C) | 11,37 ± 0,40 ^a | 11,77 ± 0,54 ^a | 11,93 ± 0,38 ^a |
| pH | 2,75 ± 0,18 ^a | 2,68 ± 0,17 ^b | 2,73 ± 0,16 ^a |
| Açúcares redutores (g/L) | 3,13 ± 1,18 ^a | 1,74 ± 0,49 ^a | 1,69 ± 0,29 ^a |
| Acidez Volátil (meq/L) | 3,70 ± 0,29 ^a | 3,99 ± 0,56 ^a | 3,36 ± 0,40 ^b |
| Acidez Total (meq/L) | 83,67 ± 0,92 ^a | 87,41 ± 1,60 ^{ab} | 89,52 ± 1,63 ^b |

*Médias seguidas de mesma letra, na linha, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os vinhos dos distintos sistemas de cultivo avaliados não diferiram estatisticamente para teor alcoólico e açúcares redutores. O vinho do sistema de cultivo com tela, apresentou o menor pH em comparação aos vinhos do cultivo com cobertura plástica e a pleno sol. Já o cultivo a pleno sol conferiu o menor teor de acidez volátil e o maior de acidez total quando comparado aos outros tratamentos. O cultivo protegido modifica o microclima do vinhedo, possibilitando uma maturação completa das uvas. Os resultados indicam que o cultivo protegido não influenciou negativamente na qualidade do vinho.

PALAVRAS-CHAVE: Chardonnay, Cultivo protegido, Qualidade, Maturação, Vinho.

¹ Centro de Ciências Agroveterinárias- Universidade do Estado de Santa Catarina, santos.vivoliveira@gmail.com

² Centro de Ciências Agroveterinárias- Universidade do Estado de Santa Catarina, marceli.buss@hotmail.com

³ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI): Estação Experimental de São Joaquim – SC, joaofelippeto@epagri.sc.gov.br

⁴ Centro de Ciências Agroveterinárias- Universidade do Estado de Santa Catarina, amarante.cav@gmail.com