

# 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., 1<sup>a</sup> edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

SANTOS; VIVIANE APARECIDA FIGUEREDO OLIVEIRA<sup>1</sup>, BUSS; Marceli<sup>2</sup>, FELIPPETO; João<sup>3</sup>, AMARANTE; Cassandro Vidal Talamini do<sup>4</sup>

## 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	Vinho Tela Sol
<b>Teor alcoólico (°GL/20 °C)</b>	11,37 ± 0,40 <sup>a</sup>	11,77 ± 0,54 <sup>a</sup>
<b>pH</b>	2,75 ± 0,18 <sup>a</sup>	2,68 ± 0,17 <sup>b</sup>
<b>Açúcares redutores (g/L)</b>	3,13 ± 1,18 <sup>a</sup>	1,74 ± 0,49 <sup>a</sup>
<b>Acidez Volátil (meq/L)</b>	3,70 ± 0,29 <sup>a</sup>	3,99 ± 0,56 <sup>a</sup>
<b>Acidez Total (meq/L)</b>	83,67 ± 0,92 <sup>a</sup>	87,41 ± 1,60 <sup>ab</sup>
	89,52 ± 1,63 <sup>b</sup>	*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.

<sup>1</sup> Centro de Ciências Agroveterinárias- Universidade do Estado de Santa Catarina, santos.vivioliveira@gmail.com

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

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

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