VARIEDADES DE UVA PARA ELABORAÇÃO DE ESPUMANTES PROVENIENTES DE SÃO JOAQUIM-SC.

Luan Lima[1], Adrielen Tamiris Canossa,[2] Deivid Silva de Souza[2] Ana Luiza Arruda[2] Cristiane Rota[2] Leo Rufato[3]

[1] Acadêmico do Curso Técnico em Agroecologia do IFSC – Campus Lages - bolsista PIBIC-EM
[2] Pós-graduandos em Produção Vegetal CAV/UDESC
[3] Orientador, Departamento de Agronomia – leoruffato@yahoo.com.br

Palavras-chave: *Vitis vinífera* L. Vinho brasileiro. Acidez total.

Devido à dificuldade de adaptação das variedades Chardonnay e Pinot Nero, os espumantes produzidos hoje em regiões de altitude como São Joaquim - SC, têm como base uvas que nem sempre são as mais adequadas à elaboração deste tipo de vinho, seja devido a baixas produtividades ou por baixa fineza de aromas, além de falta de complexidade organoléptica. Neste sentido, faz-se necessário o estudo de variedades de uva que sejam mais apropriadas e que elaborem espumantes de qualidade de modo a criar uma identidade regional e evidenciar ainda mais o potencial dessa nova região. Diante deste cenário atual, o objetivo do trabalho é avaliar o potencial e a aptidão de diferentes variedades de uva destinadas à elaboração de espumantes na Região vitivinícola de São Joaquim, em elevada altitude de Santa Catarina. As variedades avaliadas foram Ribolla Gialla, Riesling Renano, Solaris, Sangiovese, Canaiolo Nero, Chardonnay e Pinot Noir de um vinhedo experimental situado em São Joaquim – SC (28°16'S, 49°56'O, e altitude de 1.400 metros em relação ao nível do mar, na safra de 2018. A colheita das uvas foi realizada quando o grau glucométrico atingiu aproximadamente 19° Brix ou segundo a sanidade dos cachos. As análises foram realizadas em triplicata a partir da coleta de aproximadamente 100 bagas de cada variedade e esmagamento das mesmas para extração do mosto. Para a determinação do teor de sólidos solúveis, utilizou-se um refratômetro digital para açúcar, marca Atago – Modelo B427286. O aparelho foi previamente calibrado com água destilada. O mosto na temperatura de 20°C foi pingado sobre o prisma, sendo a leitura expressa diretamente em °Brix. O pH foi avaliado através da leitura das amostras do mosto em pHmetro de bancada – modelo Q400AS Quimis, calibrado com soluções tampão a pH 4,01 e pH 6,86. Para determinação da acidez total, foi considerada a metodologia de titulação de 5mL de mosto e 10 mL de água destilada, sob agitação com solução alcalina padronizada de hidróxido de sódio 0,1 N, utilizando duas gotas de azul de bromotimol como indicador, até o ponto de viragem sendo o resultado expresso em mEq L^{-1}. A análise dos polifenóis foi realizada através da reação com reagente de Folin-Ciocalteau e posterior leitura da absorbância no comprimento de onda 765 nm, segundo o método descrito por Singleton e Rossi (1965) e os resultados foram expressos em ácido gálico ($mg.L^{-1}$). Os dados foram submetidos a análise da variância e comparação de médias pele teste Scott Knott a 5% de probabilidade de erro. De acordo com a Tabela 1, a variedade Canaiolo alcançou maior teor de sólidos solúveis, o que refletirá em espumante de maior teor alcoólico, enquanto que Riesling Renano, Ribolla Gialla e Pinot Nero, produzirão um vinho espumante de menor teor alcoólico. O pH de todas variedades se mostraram igual ou próximo a 3, sendo considerado ideal para espumantização. A variedade Riesling Renano apresentou a acidez total mais expressiva, desejável para frescor gustativo. O conteúdo de polifenóis totais na

variedade tinta Canaiolo Nero foi mais elevado quando comparado às demais, conferindo maior corpo e longevidade. Portanto, diferentes uvas se demonstram aptas para elaboração de espumantes em São Joaquim, SC, o que confere maior tipicidade e incremento na qualidade dos vinhos do Sul do Brasil. Portanto, diferentes uvas se demonstram aptas para elaboração de espumantes em São Joaquim, SC, o que confere maior tipicidade e incremento na qualidade dos vinhos do Sul do Brasil.

Tab. 1 *Análises físico químicas de diferentes variedades destinadas para espumantização em São Joaquim-SC, da safra de 2018.*

Variedade	Sólidos solúveis (°Brix)	pH	Acidez total (mEq L^{-1})	Polifenóis (mg L^{-1} ácido gálico)
Ribolla Gialla	17,0 f	3,0 a	103,0 e	758,3 c
Riesling Renano	17,3 f	2,7 e	185,9 a	576,1 e
Solaris	19,2 c	2,8 d	130,8 c	507,8 f
Fiano	17,7 e	2,9 b	117,5 d	470,2 g
Sangiovese	18,3 d	2,8 c	128,9 c	978,9 b
Canaiolo Nero	20,7 a	2,8 c	127,3 c	1027,6 a
Chardonnay	19,8 b	2,8 c	149,8 b	449,0 h
Pinot Nero	17,1 f	2,9 b	109,3 e	715,4 d
Média geral	18,4	2,8	131,6	685,4
CV (%)	1,8	0,45	3,8	0,9

*Médias seguidas pela mesma letra, na coluna, não diferem significativamente entre si, pelo teste de Scott Knott a 5 %.