

ANÁLISE SENSORIAL DOS VINHOS DA VARIEDADE PIWI CABERNET CORTIS PRODUZIDOS EM DIFERENTES FAIXAS DE ALTITUDE DO ESTADO DE SANTA CATARINA

Amanda Miola¹, Ana Cláudia Geller Ramser¹, Rafaela Xavier Morais¹, Vinicius Caliari², André Luiz Kulkamp de Souza², Alberto F. Brighenti¹

¹Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina. Rod. Admar Gonzaga, 1346, Bairro Itacorubi, Caixa Postal 476, CEP 88034-000, Florianópolis, SC, Brasil.; ²Pesquisador Epagri, Estação Experimental de Videira. R. João Zardo, 2016, Bairro Campo Experimental, CEP 89560-000, Videira, SC, Brasil. amanda.miola98@gmail.com

A vitivinicultura nas regiões de altitude do estado de Santa Catarina, embora recente, apresenta grande importância econômica, sendo esse estado o segundo maior produtor de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos (*Vitis vinifera L.*) no Brasil. A variedade PIWI Cabernet Cortis é um híbrido desenvolvido na Alemanha pelo Instituto Estadual de Viticultura de Freiburg, proveniente do cruzamento de Cabernet Sauvignon com Solaris. O objetivo do trabalho foi avaliar, os aspectos físico-químicos da uva e análise sensorial dos vinhos da variedade Cabernet Cortis produzidos em diferentes regiões do estado de Santa Catarina na safra 2020. O trabalho foi realizado com uvas que foram produzidas em Videira (800 m), Água Doce (1300 m) e São Joaquim (1100 m). No momento da colheita foram determinados os Sólidos Solúveis (°Brix), a Acidez Total (meq L⁻¹) e o pH. Para análise sensorial foram utilizadas as fichas descritivas para vinhos desenvolvidas pela Office International de la Vigne et du Vin (OIV). Já na avaliação visual foram avaliados os critérios de limpidez e o aspecto geral. Para o componente olfativo foram avaliados a intensidade, nitidez e a qualidade. Para as características gustativas foram avaliados a intensidade, nitidez, qualidade e a persistência. Ao final, foi dada uma nota global para a amostra avaliada. As uvas produzidas nos diferentes locais apresentaram índices de maturação adequados para a produção de vinhos tintos de qualidade. No geral, foram atribuídos pelos avaliadores notas mais elevadas em quase todos os atributos para o vinho produzido a 1300 metros, com destaque para a maior qualidade e nitidez olfativa, assim como a maior nitidez e qualidade gustativa. Nos três locais avaliados, os vinhos de Cabernet Cortis foram descritos com coloração rubi, aromas de frutas vermelhas, frutas negras, pimentão verde e especiarias, em boca foi possuía taninos presentes e equilibrados, médio corpo, persistência média a longa e retrogosto agradável.

Palavras-chave: viticultura, características gustativas, variedades resistentes

Apoio: NEUVIN/UFSC, Epagri, FAPESC