

Avaliação da Maturação das uvas 'Rebo' para a elaboração de vinhos finos nas condições de São Joaquim-SC

João Felipeto¹

¹Enólogo Msc. Epagri- Estação Experimental de São Joaquim. Rua João Araujo Lima, 102, 88600-000, São Joaquim, SC. joaofelipeto@epagri.sc.gov.br

A 'Rebo' é uma variedade autóctone italiana originária da região do Trentino-Alto Ádige localizada no extremo norte daquele país. É o resultado do cruzamentos entre 'Merlot' e 'Teroldego, realizada no centro de pesquisa San Michele all'Adige, em 1948. A 'Rebo' é conhecida no seu centro de origem por produzir vinhos com sabor marcante, boa intensidade tânica e antociânica, além de uma ótima relação sensorial entre os açúcares residuais e a acidez total. Apresenta cachos bem formados, de tamanho médio e com bagas relativamente espaçadas entre si, o que facilita os manejos fitossanitários e a adequada insolação. No Planalto Sul de Santa Catarina, a 'Rebo' tem o potencial de produzir vinhos com características semelhantes aos seus homólogos italianos. O objetivo do presente estudo foi avaliar os parâmetros físico-químicos da uva 'Rebo' proveniente das safras entre 2013/14 a 2021/22 nas condições de São Joaquim-SC como forma de compreender o potencial qualitativo da maturação dessas uvas e para a elaboração de vinhos tranquilos. O estudo foi conduzido nos vinhedos da Estação Experimental de São Joaquim (28°16'30,08"S, 49°56'09,34" O, altitude 1.400m). A área foi implantada em 2006, com espaçamento de 3,00 m entre linhas e 1,50 m entre plantas, e sistema de condução tipo espaldeira. Os parâmetros físico-químicos das uvas foram determinados analiticamente no Laboratório de Enoquímica e Microvinificação da Epagri-EESJ, sendo avaliados o teor de sólidos solúveis totais (SST), o pH, a acidez total titulável (ATT). Os resultados evidenciaram que o mosto da uva 'Rebo' apresenta, em média, teores de SST que alcançam 22,34 °Brix, os quais foram considerados adequados parra a elaboração de vinhos de alta qualidade. Quanto à ATT e pH os valores médios alcançaram 3,11 e 110,42 meq/L⁻¹, respectivamente. Os resultados sugerem que a maturação da variedade 'Rebo', nas condições de São Joaquim-SC, atende plenamente os requisitos necessários à obtenção de vinhos de alta qualidade.

Palavras Chave: Vinhos finos de altitude, Acidez total, Sólidos solúveis totais.