

## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ESPUMANTE ANCESTRAL DA VARIEDADE PINOT NOIR SAFRA 2020

Rodrigo N. Giovanni<sup>1</sup>; Vinicius Caliarí<sup>2</sup>; André L. K. Souza<sup>2</sup>; Angélica Bender<sup>3</sup>; Rosa M. S. Costella<sup>1</sup>; Marcelo B. Malgarim<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Estudante de Pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas – PPGA/FAEM/UFPEL;  
<sup>2</sup>Pesquisador Dr. EPAGRI-EEV; <sup>3</sup>Enóloga Dra. Responsável técnica Ipomeia Alimentos, <sup>4</sup> Prof. Dr. PPGA/FAEM/UFPEL L.  
E-mail: [rodrigo.giovanni@ifc.edu.br](mailto:rodrigo.giovanni@ifc.edu.br).

No Brasil, tanto o consumo como a elaboração de vinhos espumantes vem aumentando consideravelmente ano a ano. O estado Santa Catarina é o segundo maior produtor de vinhos e mostos do país e a Região dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina vem se caracterizando com o produtor de uvas finas (*Vitis vinifera*) e vinhos de qualidade. Os espumantes são produzidos a partir de variedades tradicionais como “Chardonnay”, “Riesling” e “Pinot Noir”, principalmente pelos métodos “Tradicional ou Champenoise” e “Charmat”. Como alternativa para diversificar o método de elaboração de espumantes, a Epagri (Videira) aperfeiçoou e difundiu o método Ancestral, onde ocorre somente uma fermentação e o CO<sub>2</sub> é incorporado na garrafa. O objetivo deste trabalho consistiu em elaborar pelo método ancestral e analisar físico-quimicamente o vinho espumante da variedade “Pinot Noir”. Os espumantes foram elaborados no Laboratório de microvinificação da Estação Experimental de Videira a partir de uvas produzidas em São Joaquim - SC e as análises físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Análise de Bebidas e Vinagres da mesma instituição. As análises realizadas foram acidez total (meq.L<sup>-1</sup> ácido tartárico), acidez volátil (g.L<sup>-1</sup> ácido acético), SO<sub>2</sub> livre (mg.L<sup>-1</sup>), SO<sub>2</sub> total (mg.L<sup>-1</sup>), extrato seco (g.L<sup>-1</sup>), álcool (mL.100 mL<sup>-1</sup>), açúcar residual (g.L<sup>-1</sup>) e densidade (g.L<sup>-1</sup>), de acordo com o protocolo da Organização Internacional do Vinho e da Uva (OIV). Os resultados obtidos foram acidez total: 121,26 meq.L<sup>-1</sup>; acidez volátil: 6,4 g.L<sup>-1</sup>; SO<sub>2</sub> livre: 9,5 mg.L<sup>-1</sup>; SO<sub>2</sub> total 52 mg.L<sup>-1</sup>; extrato seco: 35,0 g.L<sup>-1</sup>; álcool: 12,0 mL.100 mL<sup>-1</sup>; pH: 3,1, açúcar residual: 18,3 g.L<sup>-1</sup>; densidade: 998 g.L<sup>-1</sup>. Todos os parâmetros avaliados se encontram dentro do esperado para espumantes. Com relação ao teor de açúcar o espumante foi classificado como seco. Podemos concluir que a elaboração de espumante de Pinot Noir pelo método ancestral pode ser uma nova alternativa para os produtores da região dos Vinhos de Altitude.

**Palavras-chave:** Espumante ancestral, Vinhos de Altitude, *Vitis vinifera*.

**Apoio:** Fapesc, Villagio Basseti, PPGA/FAEM/UFPEL; EPAGRI/EEV; IFC/Concórdia