

Evolução da maturação da uva resistente ‘Regent’ produzida em Videira-SC na safra 2022

André L. K. Souza¹; Rodrigo N Giovanni^{2,3}; Vinicius Caliarí¹; Maria R. S. Costella²; Valdecir Perazzoli¹.

¹Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Videira, Santa Catarina; ²Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Pelotas, Rio Grande do Sul; ³Instituto Federal Catarinense –Campus Concórdia
e-mail: andresouza@epagri.sc.gov.br;

As variedades de uva PIWI possuem como característica a possibilidade de aliar alta qualidade enológica e resistência a doenças, sendo uma ótima possibilidade para viticultores, principalmente de regiões climáticas marginais. O conhecimento dos índices de maturação das uvas é fundamental para a definição do ponto ideal de colheita, levando em conta o momento em que as características físico-químicas são ideais para a elaboração de vinhos de qualidade. Nas uvas tintas a mudança de cor é um sinal do início deste processo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a evolução da curva de maturação da variedade Regent na safra 2022 produzida no município de Videira, Santa Catarina (840m de altitude). As amostras foram coletadas semanalmente a partir do início da virada de cor das bagas e avaliadas quanto aos teores de sólidos solúveis (SS - °Brix) e acidez total (AT - mEq.L⁻¹), segundo metodologia da OIV (2019). Foram realizadas cinco coletas para definição do ponto ideal de colheita, sendo que a primeira foi no dia 21 de dezembro de 2021, apresentando 15,5°Brix e 176 mEq.L⁻¹ de acidez. As demais amostragens foram nos dias 03, 10, 16 e 24 de janeiro, onde a colheita total foi realizada. O teor de sólidos solúveis evoluiu, passando de 15,5°Brix para 19,3, 19,5, 21,3 e 23,4. Quanto a acidez total, na primeira coleta o valor era de 176 mEq.L⁻¹, passando para 109, 104, 88 e 74. A definição do ponto ideal de colheita foi quando os índices de SS e AT foram de 23,4°Brix e 74 mEq.L⁻¹, o que mostra a boa adaptação da variedade às condições catarinenses, com possibilidade de colheita com teor de sólidos solúveis mais alto que as variedades tradicionalmente plantadas como a Isabel, que normalmente não ultrapassa valores de 19°Brix. A acidez de 74 mEq.L⁻¹ indica que se atingiu uma adequada maturação tecnológica e fenólica. A variedade Regent apresenta características favoráveis para elaboração de vinhos tintos e rosés e é bem adaptada as condições edafoclimáticas do Vale do Rio do Peixe.

Palavras-chave: Uvas PIWI, curva de maturação, vinho tinto, *Vitis vinifera*.

Agradecimento: Fapesc, Secretaria da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural.