

ANÁLISE SENSORIAL DOS VINHOS FELICIA, CALARDIS BLANC E AROMERA PRODUZIDOS EM DIFERENTES FAIXAS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

Gabriel C. Castro¹, Luiza di Foggi¹, Rafaela X. Morais¹, Vinicius Caliari², André L. K. 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.; Correspondência: gabrielcubasc@gmail.com ² Pesquisador Epagri, Estação Experimental de Videira. R. João Zardo, 2016, Bairro Campo Experimental, CEP 89560-000, Videira, SC, Brasil.

Devido a susceptibilidade da *Vitis vinifera* a doenças fúngicas, novas variedades que combinam resistência a doenças e alta qualidade enológica foram desenvolvidas, são chamadas de PIWI e suas características enológicas em resposta aos *terroirs* catarinenses são pouco conhecidas. O objetivo do presente estudo foi avaliar e caracterizar vinhos originados das variedades resistentes Felicia, Calardis Blanc e Aromera, produzidas em diferentes altitudes. A análise sensorial das variedades foi realizada no Laboratório do Núcleo de Estudos da Uva e do Vinho da Universidade Federal de Santa Catarina (NEUVIN/UFSC), em Florianópolis/SC, utilizando a metodologia da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho). A variedade Felicia produzida em São Joaquim (1100m) apresentou melhores valores qualitativos das bagas para a produção de vinho, em Videira apresentou pH considerado elevado para vinhos brancos. Os vinhos dessa variedade produzido em ambas altitudes apresentaram aspecto visual na tonalidade verdeal, no olfato complexidade média, no gustativo, pouco corpo e retrogosto neutro, além de aroma predominantemente frutado, notas de flores brancas e toque herbáceo. Atribuiu-se maiores notas em quase todos os atributos para o vinho da variedade Felicia produzido em Videira (830m). Calardis Blanc e Aromera apresentaram bons índices de pH e acidez total, mas baixa concentração de sólidos solúveis (entre 17 e 18°Brix). Para Calardis Blanc, os avaliadores atribuíram notas mais elevadas para todos os atributos do vinho produzido em Água Doce (1300m), com destaque para limpidez, qualidade e intensidade olfativa. As notas atribuídas para o vinho produzido em Curitiba (1000m) atingiram notas abaixo de 6,0, consideradas insuficientes para a produção de vinhos de qualidade. Para Aromera, houve destaque na elevada qualidade gustativa no vinho produzido em Água Doce, que apresentou notas mais elevadas em todos os atributos em relação ao vinho produzido em Videira (830m).

Palavras-chave: *Variedades PIWI, vinhos brancos, vinhos de altitude.*

Apoio: UFSC, Epagri, FAPESC.