

Potencial produtivo e qualitativo da variedade de uva branca húngara ‘Abigél’ resistente a doenças no meio Oeste Catarinense

**Gabriela Woiczack de Arruda¹; Keila G. Aloy²; Valdecir Perazzoli³; Camila Castellar⁴;
Vinícius Caliarí⁵; Vivian M. Burin⁶; André K. de Souza⁷; Alberto Fontanella Brighenti⁸**

¹Mestranda, bolsista CAPES/CNPq, RGV/CCA, campus Florianópolis UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina), E-mail: gabi.arruda2002@hotmail.com. ²Doutoranda, bolsista CAPES/FAPESC, RGV/CCA, campus Florianópolis, UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina). ³Assistente de pesquisa EPAGRI, Estação experimental de Videira. ^{4,5,7} Pesquisador EPAGRI, Estação Experimental de Videira. ⁶Prof. Ciência e Tecnologia de Alimentos, campus Florianópolis CCA/UFSC. ⁸Prof. Agronomia/RGV, campus Florianópolis CCA/UFSC.

O clima úmido da região Sul do Brasil, especialmente em Santa Catarina, favorece a ocorrência de doenças fúngicas na viticultura, impactando negativamente a produtividade e a qualidade das uvas. Nesse contexto, o uso de variedades com menor suscetibilidade a patógenos configura-se como uma alternativa promissora, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da viticultura regional e ampliando as opções tecnológicas disponíveis aos produtores. O presente estudo teve como objetivo avaliar o comportamento fenológico, produtivo e qualitativo da variedade húngara resistente às doenças fúngicas da videira, ‘Abigél’, cultivada sob as condições edafoclimáticas do meio-oeste catarinense. As avaliações foram conduzidas ao longo de três safras consecutivas (2024, 2025 e 2026). A variedade estudada é branca e pertence ao grupo das variedades PIWI, desenvolvidas por meio da piramidação de genes de resistência em programas de melhoramento conduzidos pelo Instituto de Investigação de Viticultura e Enologia da Universidade de Pécs, na Hungria. O vinhedo experimental foi implantado no município de Videira (27°01’S; 51°08’W; altitude de 840 m), na estação experimental da EPAGRI. A variedade PIWI branca Calardis Blanc foi utilizada como testemunha, principalmente para comparação dos parâmetros agrônômicos. O porta-enxerto empregado foi Paulsen 1103, com espaçamento de 1,2 m entre plantas e 3,0 m entre fileiras, sob sistema de condução em espaldeira. O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados, com cinco repetições e três plantas por parcela. A fenologia foi acompanhada com base na escala fenológica proposta por Baillod & Baggiolini (1993). Os parâmetros produtivos avaliados incluíram produtividade por planta, número de cachos por planta e massa média de cachos. A qualidade das uvas foi determinada por meio de sólidos solúveis (°Brix), acidez total (mEq L⁻¹) e pH. Os vinhos obtidos foram submetidos a análise sensorial por meio de um grupo de avaliadores treinados. A variedade apresentou ciclo médio de 144 dias, com início da brotação em média, para 15 de setembro, plena floração em 24 de outubro, início da maturação em 14 de janeiro e colheita concentrada no início do mês de fevereiro. A testemunha Calardis Blanc apresentou ciclo médio de 132 dias, com início médio de brotação em 18 de setembro e colheita 22 de janeiro. A produtividade média observada foi de 2,7 kg por planta, com massa média de cachos de 141 g e, aproximadamente, 18 cachos por planta. Em relação à qualidade das uvas, a acidez total apresentou valor médio de 85,4 mEq L⁻¹, enquanto os sólidos solúveis atingiram aproximadamente 20,8 °Brix. O pH médio foi de 3,30 ao longo das três safras avaliadas. Esses resultados podem ter sido influenciados pelas condições climáticas, especialmente aos elevados índices pluviométricos registrados principalmente no período de maturação, o que é prejudicial para a qualidade de uvas brancas no que se refere à baixa acidez total. Nas avaliações sensoriais, a variedade apresentou um interessante equilíbrio gustativo e aromático. Os aromas são neutros e de média intensidade, remetem ao herbáceo fresco e frutado, principalmente frutas brancas. Dessa forma, a variedade Abigél demonstrou desempenho agrônômico satisfatório nas condições edafoclimáticas do meio-oeste catarinense, apresentando potencial para cultivo, especialmente voltado à elaboração de vinhos brancos.

Palavras-chave: Análise sensorial, genes de resistência, variedades PIWI.