

## **SISTEMAS DE CONDUÇÃO EM UVAS VINÍFERAS PARA PRODUÇÃO DE VINHOS FINOS EM REGIÃO DE ALTITUDE ELEVADA.**

Leo Rufato<sup>1</sup>, Marcus Vinícius Pereira Outemane<sup>2</sup>, Aike Anneliese Kretzschmar<sup>3</sup>, José Luiz Marcon Filho<sup>4</sup>, Ricardo Allebrandt<sup>4</sup>, Douglas Andre Würz<sup>5</sup>, Mtheus Coelho Nodari da Silva<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Orientador, Departamento de Agronomia, CAV – leoruffato@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Acadêmico(a) do Curso de Agronomia, CAV - bolsista PIBIC/CNPq

<sup>3</sup> Professor participante do Departamento de Agronomia, CAV

<sup>4</sup> Doutorando em Produção Vegetal, CAV

<sup>5</sup> Mestrando em Produção Vegetal, CAV

<sup>6</sup> Aluno de ensino médio EEB Industrial de Lages – bolsista ICJr/EM

Palavras-chave: *Vitis vinífera* L. Produtividade. Maturação tecnológica.

O sistema de condução determina a disposição espacial das folhas e racimos, o que moldará a planta e influenciará em seu vigor, área foliar, produção e qualidade de fruto. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do sistema de condução na eficiência produtiva e nas características químicas do fruto e do vinho da variedade ‘Sauvignon Blanc’, de modo a estabelecer critérios que contribuam para definir o manejo mais apropriado para a elaboração de vinhos finos em regiões acima de 900 metros de altitude de Santa Catarina. O experimento foi instalado no município de São Joaquim – SC (28° 17' 38" S e 49° 55' 54" W, altitude 1350 m.), durante a safra 2015 em um vinhedo comercial da variedade ‘Sauvignon Blanc’ enxertadas sobre o porta-enxerto “Paulsen 1103”, com espaçamento de 3,0 m x 1,5 m. Foram comparados os sistemas de condução Espaladeira e Ípsilon (Y). No momento da colheita foram avaliadas as seguintes variáveis: Número de cachos por planta; produção (kg planta<sup>-1</sup>); produtividade (t ha<sup>-1</sup>); relação entre área foliar e produção (cm<sup>2</sup> g<sup>-1</sup>); maturação tecnológica e fenólica - sólidos solúveis (°Brix), acidez total titulável (meq L<sup>-1</sup>), pH, polifenóis totais (mg L<sup>-1</sup>). O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso com cinco repetições e cinco plantas por parcela. Após a colheita foi realizada a microvinificação das uvas de cada sistema de condução na cantina experimental da UDESC Lages. A vinificação foi realizada com quatro repetições e posteriormente nos vinhos foram avaliadas as seguintes variáveis: acidez total (meq L<sup>-1</sup>), pH, cor (Abs 420nm) e polifenóis totais (mg L<sup>-1</sup>). Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) a 5% de probabilidade de erro. O equilíbrio da planta, avaliado pela relação área foliar/fruta foi afetado pelo sistema de condução, assim como a produtividade, na qual o sistema de condução ‘Y’ produziu 105% a mais na safra 2015 comparado ao sistema Espaladeira (Tabela 1). Não foram observadas diferenças nas características químicas da uva para a Safra 2015 (Tabela 1). Nas variáveis químicas do vinho, observou-se diferença significativa para a variável pH, na qual o sistema de condução “Y” apresentou valor superior em comparação ao sistema Espaladeira. Os demais parâmetros avaliados nos vinhos não apresentaram diferenças significativas entre si (Tabela 2). Conclui-se que o sistema de condução “Y” aumenta a

produtividade sem perdas na qualidade final da variedade Sauvignon Blanc em relação ao sistema espaldeira nas regiões de altitude de Santa Catarina.

**Tab. 1:** Efeito dos sistemas de condução 'Y' e Espaldeira na produtividade, relação área foliar/produção ( $\text{cm}^2 \text{g}^{-1}$ ) e nas características químicas da uva 'Sauvignon Blanc' em região de altitude. Safra 2015.

Parâmetros	Sistema de Condução		CV (%)
	Y	Espaldeira	
<b>Produtividade (<math>\text{t ha}^{-1}</math>)</b>	24,70 $\pm$ 4,56 a	12,00 $\pm$ 3,42 b	16,74
<b>Area foliar/produção (<math>\text{cm}^2 \text{g}^{-1}</math>)</b>	21,00 $\pm$ 6,61 a	36,50 $\pm$ 9,95 b	24,90
<b>Sólidos solúveis (<math>^{\circ}\text{Brix}</math>)</b>	17,30 $\pm$ 0,71 a	16,70 $\pm$ 0,70 a	3,37
<b>Acidez total (<math>\text{meq L}^{-1}</math>)</b>	171,30 $\pm$ 20,85 a	155,10 $\pm$ 5,53 a	8,45
<b>pH</b>	2,86 $\pm$ 0,02 a	2,86 $\pm$ 0,02 a	0,87
<b>Polifenóis totais (<math>\text{mg L}^{-1}</math>)</b>	259,50 $\pm$ 52,56 a	290,40 $\pm$ 31,62 a	13,64

\* Médias seguidas de letras iguais na linha não diferem significativamente entre si pelo teste F ( $P < 0,05$ )

**Tab. 2:** Efeito dos sistemas de condução 'Y' e Espaldeira nas características químicas do vinho. Safra 2015.

Parâmetros	Sistema de Condução		CV (%)
	Y	Espaldeira	
<b>Acidez total (<math>\text{meq L}^{-1}</math>)</b>	159,8 $\pm$ 3,90 a	173,1 $\pm$ 11,85 a	4,88
<b>pH</b>	2,85 $\pm$ 0,01 a	2,80 $\pm$ 0,01 b	0,30
<b>Cor (Abs 420nm)</b>	0,03 $\pm$ 0,00 a	0,04 $\pm$ 0,01 a	12,99
<b>Polifenóis totais (<math>\text{mg L}^{-1}</math>)</b>	155,80 $\pm$ 4,75 a	158,90 $\pm$ 6,50 a	3,62

\* Médias seguidas de letras iguais na linha não diferem significativamente entre si pelo teste F ( $P < 0,05$ )