

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

Marcus Vinicius Pereira Outemane¹, Aike Anneliese Kretzschmar², Douglas André Würz³, Betina Pereira de Bem³, José Luiz Marcon Filho³, Ricardo Allebrandt³, Leo Rufato⁴

² Acadêmico do Curso de Agronomia – CAV – bolsista PROBIC/UDESC.

³ Professor Participante do Departamento de Agronomia – CAV.

⁴ Acadêmico do Curso de Pós-graduação em Produção Vegetal – CAV.

¹ Orientador, Departamento de Agronomia - CAV – leoruffato@yahoo.com.br.

Palavras-chave: Cabernet Sauvignon. *Vitis vinífera* L. Maturação Tecnológica.

Através de suas características de solo e clima distintos das demais regiões vitícolas do Brasil, a região de altitude de Santa Catarina já está consagrada como região produtora de vinhos finos de qualidade. Atualmente esta região conta com aproximadamente 300 hectares de vinhedos, predominando variedades tintas e conduzidas no sistema espaladeira, sendo o município de São Joaquim, o principal produtor com 71% da área plantada. No entanto a elaboração de vinhos finos nas regiões de altitude de Santa Catarina é recente comparada com outras regiões vitícolas do mundo. Devido a isto, a maioria das técnicas de manejo empregadas nos vinhedos desta região, foram baseadas pelas experiências de produtores e técnicos, bem como nos resultados de pesquisa provenientes de países e regiões desenvolvidas na área enológica. Porém, não necessariamente a aplicação destas técnicas pode corresponder à situação ideal encontrada nas regiões de altitude. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do sistema de condução na eficiência produtiva e nas características químicas da uva e do vinho da variedade ‘Cabernet Sauvignon’. Deste modo, pretende-se 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 conduzido no município de Paineira – SC (28°01’S, 50°08’W e 1.200 m), em um vinhedo comercial da variedade ‘Cabernet Sauvignon’, sobre o porta-enxerto Paulsen 1103, com o espaçamento 3,0x1,5 m. Foram comparados os sistemas de condução Espaladeira e Ípsilon (Y) e avaliadas as seguintes variáveis: Produtividade (t ha⁻¹); relação área foliar/fruto (cm² g⁻¹); sólidos solúveis (°Brix), acidez total titulável (meq L⁻¹) e pH. O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso com cinco repetições e cinco plantas por parcela. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) a 5% de probabilidade de erro. O sistema de condução ‘Y’ aumentou em 146% a produtividade da variedade ‘Cabernet Sauvignon’ em relação ao sistema Espaladeira (Tab. 1). O incremento na produção das plantas refletiu em melhora no índice de equilíbrio vegetativo/produtivo, pois diminuiu a relação área foliar/fruto sem alterar a maturação tecnológica da uva. Quanto ao vinho da safra 2014/15 foi observada menor teor de acidez e conseqüentemente maior pH no vinho proveniente de videiras conduzidas em ‘Y’. Os vinhos do sistema Espaladeira, apresentaram maiores concentrações de polifenóis totais, antocianinas e intensidade de cor possivelmente devido a melhor exposição dos cachos a luz (Tab. 2).

Tab. 1: Efeito dos Sistemas de Condução 'Y' e Espaladeira na produtividade ($t\ ha^{-1}$), área foliar/fruto ($cm^2\ g^{-1}$), sólidos solúveis ($^{\circ}Brix$), pH e Acidez Total ($meq\ L^{-1}$) da uva 'Cabernet Sauvignon'. Ciclo 2015/16. Painel/SC.

Variáveis	Sistema de Condução		Teste de F (ANOVA)
	Y	Espaladeira	
Produtividade ($t\ ha^{-1}$)	9.6 ± 0.5	3.9 ± 1.0	*
Área Foliar/Fruto ($cm^2\ g^{-1}$)	16.4 ± 3.4	21.1 ± 6.2	*
Sólidos Solúveis ($^{\circ}Brix$)	18.8 ± 0.6	19.7 ± 0.8	Ns
pH	3.20 ± 0.10	3.14 ± 0.00	Ns
Acidez Titulável ($meq\ L^{-1}$)	132.3 ± 10.9	117.4 ± 1.4	Ns

* = significativo ao nível de 5% de probabilidade de erro. Ns= não significativo.

Tab. 2: Efeito dos Sistemas de Condução 'Y' e Espaladeira na Acidez total ($meq\ L^{-1}$); pH, Polifenóis totais ($mg\ L^{-1}$ ácido gálico); Antocianinas ($mg\ L^{-1}$) e Intensidade de cor ($420+520+620\ nm$) no vinho da uva 'Cabernet Sauvignon'. Ciclo 2014/15. Painel/SC.

Variáveis	Sistema de Condução		Teste F (ANOVA) p<0,05
	Y	Espaladeira	
Acidez total ($meq\ L^{-1}$)	$80,7 \pm 0,5$	$87,5 \pm 1,6$	*
pH	$3,36 \pm 0,01$	$3,32 \pm 0,01$	*
Polifenóis Totais ($mg\ L^{-1}$ ácido gálico)	$1895,5 \pm 61,2$	$2240,9 \pm 64,3$	*
Antocianinas ($mg\ L^{-1}$)	$377,7 \pm 2,2$	$541,3 \pm 41,2$	*
Intensidade de Cor ($450+520+620\ nm$)	$7,81 \pm 0,21$	$9,78 \pm 0,34$	*

* = significativo ao nível de 5% de probabilidade de erro. Ns= não significativo.