



“Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte-catarinense - Edição 2019”

Douglas André Wurz¹

douglas.wurz@ifsc.edu.br

Thalia Aparecida Silva Maciel²

thaliaa12@hotmail.com

Rabechlt Karoleyne Stange Almeida³

rabechtstange@gmail.com

1 Engenheiro Agrônomo, doutor em Produção Vegetal, docente do IFSC- Câmpus Canoinhas.

2 Discente do Curso Superior em Agronomia - IFSC Câmpus Canoinhas.

3 Discente do Curso Superior em Agronomia - IFSC Câmpus Canoinhas.

RESUMO

Teve-se como objetivo do projeto avaliar a qualidade dos vinhos e dos sucos de uva elaborados no Planalto Norte de Santa Catarina, premiando aqueles que obtiveram maior pontuação. O Concurso foi realizado em uma parceria entre IFSC Câmpus Canoinhas, Epagri e Embrapa. Coletaram-se amostras de vinhos e sucos de uva elaborados na região, e estes foram avaliados quimicamente e sensorialmente. A divulgação dos vencedores do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva ocorreu em setembro de 2019. Com a realização do projeto houve uma aproximação da comunidade externa com o IFSC Canoinhas, divulgando os cursos oferecidos e as ações de ensino, pesquisa e extensão realizadas pela instituição, e houve divulgação dos vinhos e sucos de uva, tornando-os conhecidos junto aos consumidores.

Palavras-chave: Vinho de Mesa Tinto. Vinho de Mesa Branco. Bordô. *Vitis labrusca*.

ABSTRACT

The objective of the project was to evaluate the quality of wines and grape juices made in Planalto Norte Catarinense, rewarding those with the highest score. The contest was held in a partnership of IFSC Campus Canoinhas, EPAGRI and EMBRAPA. The winners of wines and grape juices made in the region were collected, and these were chemically and sensorially, and a disclosure of the winners of the Contest of the best wines and grape juices that took place on September 2019. With the realization of the project, the external community was approached with IFSC Canoinhas, disseminating the courses offered and the teaching, research and extension actions carried out by the institution, and there was dissemination of wines and grape juices making them known to consumers.

Keywords: Red Table Wine. White Table Wine. Fox Grape. *Vitis labrusca*.

1 Relato de experiência

O cultivo de videiras no Brasil, em 2016, foi de aproximadamente 77.786 hectares, apresentando uma redução de 31%, referente ao ano anterior. O estado que apresenta a maior concentração é o Rio Grande do Sul, com 64,30% da área vitícola nacional, com um aumento de 0,56% na área cultivada com videiras (MELLO, 2017), na qual em torno de 40% da produção é destinada ao processamento de sucos e vinhos.

De 1970 a 2016, verificou-se um incremento de 4.613% na comercialização de suco de uva no mercado interno brasileiro, com destaques para os últimos 20 anos, que foram responsáveis por um incremento de 751%. Ao avaliar os dados referentes aos últimos dez anos, observou-se incremento de 300% no volume de suco de uva comercializado no mercado interno brasileiro (WURZ et al., 2017). De acordo com Wurz (2018), A categoria de vinhos de mesa representa a maior porcentagem do mercado vitícola brasileiro (89%), que devem ser vistos como produto de grande potencial mercadológico, com destaque para a variedade Bordô. O Câmpus Canoinhas está inserido na região do Planalto Norte Catarinense, em que a agricultura possui importante participação na economia e geração de renda.

Devido às condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense, entende-se que a cultura da videira apresenta grande potencial de cultivo na região, em especial as variedades americanas, destinadas ao consumo in natura, elaboração de suco de uva e elaboração de vinhos de mesa. Atualmente existem diversos concursos de vinhos e sucos de uva que são realizados em nível regional, nacional e internacional, dos quais as vinícolas e os produtores têm participado. Porém, não há concursos e outros eventos que avaliem os sucos de uva e os vinhos de mesa elaborados na região do Planalto Norte Catarinense. Considerando o aumento da produção e consumo de vinhos, para o êxito da atividade é fundamental que sejam desenvolvidos projetos que forneçam resultados para subsidiar os produtores e também para divulgar os vinhos e sucos elaborados na região, dando visibilidade aos produtores e comprovando a qualidade dos produtos por eles elaborados.

Através da realização do “Concursos de Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense”, teve-se como objetivo avaliar a qualidade dos vinhos e dos sucos de uva elaborados nessas regiões, premiando aqueles que obtivessem maior pontuação, valorizando e incentivando a elaboração de vinhos e sucos de uva no Planalto Norte Catarinense.

O concurso foi realizado em uma parceria entre IFSC Câmpus Canoinhas, Epagri e Embrapa Clima Temperado – Estação Experimental de Canoinhas. A coleta das amostras foi realizada entre os dias 20 de maio de 2019 e 15 de julho de 2019, pelo coordenador do projeto e pelos extensionistas da Epagri. Puderam participar produtores de vinhos e sucos de uva dos municípios Bela Vista do Toldo, Campo Alegre, Canoinhas, Ireneópolis, Itaiópolis, Mafra, Major Vieira, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, São Bento do Sul e Três Barras, premiando os melhores vinho de mesa branco, vinho de mesa tinto e suco de uva.

O produtor necessitava produzir ao menos 50 litros de cada categoria, disponibilizando três garrafas de 750 ml para a inscrição no concurso (uma amostra para análise sensorial, uma amostra para análise química e uma amostra para contra prova), sendo todas elas codificadas, para não ser possível sua identificação. Ao final da etapa de coleta das amostras, registrou-se a inscrição de: 15 amostras de suco de uva, 18 amostras de vinho de mesa tinto e cinco amostras de vinho de mesa branco, sendo premiados os três melhores de cada categoria com o recebimento de brindes e certificado, durante o III Encontro Regional da Cultura da Videira, evento promovido pela Epagri em parceria com o IFSC Canoinhas e a Embrapa Clima Temperado – Estação Experimental de Canoinhas.

No ato da inscrição dos produtores, foi aplicado um questionário para caracterização da propriedade e melhor compreensão do sistema produtivo, questionando: volume produzido, variedades utilizadas, espaçamento dos vinhedos, sistema de condução adotado, entraves da cultura na região e intenção de ampliação da área cultivada. Esses dados serão processados e são de suma importância para direcionar novos projetos e ações para desenvolvimento da viticultura na região do Planalto Norte Catarinense.

Após a coleta das amostras, a discente bolsista do projeto, juntamente com voluntários do curso superior em Agronomia do IFSC Canoinhas, realizaram a preparação e classificação das amostras para as etapas de: análise química (Figura 1) e análise sensorial das amostras. Ressalta-se que não houve dificuldades encontradas para a busca ativa dos produtores da região, na qual observou-se grande interesse dos mesmos em enviar amostras para a participação no projeto.

As análises químicas das amostras de vinhos e sucos de uva foram realizadas pelos discentes voluntários e discente bolsista, sob orientação do coordenador e organizador do concurso, o docente em Fruticultura Douglas Wurz. Foram avaliadas: densidade das amostras, Babó , acidez total, pH, sólidos solúveis, polifenóis totais, intensidade de cor e tonalidade de cor, através de metodologias oficiais da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV, 2009). Após a realização das análises químicas, elaborou-se laudo técnico para ser posteriormente enviado aos produtores, juntamente com as considerações relacionadas a avaliação sensorial das amostras.

Figura 1: Preparação das amostras para análise química e elaboração do laudo técnico das amostras inscritas no “Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte-catarinense”



Fonte: Imagem original dos autores.

A avaliação sensorial das amostras ocorreu no dia 22 de agosto de 2019, no IFSC Canoinhas, com uma comissão avaliadora, composta por 11 especialistas na área de vinhos e sucos de uva (Figura 2), sendo estes: enólogos, engenheiros agrônomos e sommelier. Todas as análises sensoriais foram realizadas às

cegas, servidas uma a uma, com pontuação máxima de 100 pontos para cada amostra, através da análise descritiva qualitativa (QDA), descrita por Jackson (2002). Após a análise sensorial, os discentes fizeram toda a digitação e tabulação dos dados, para posterior classificação dos produtores.

Figura 2: Comissão avaliadora das amostras de vinhos e sucos de uva elaborados no Planalto Norte-catarinense



Fonte: Imagem original dos autores.

A divulgação dos vencedores do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva ocorreu no dia 6 de setembro de 2019, no auditório do IFSC Canoinhas, durante o III Encontro Regional da Cultura da Videira. Durante o evento, cada um dos três premiados em cada categoria foram anunciados para receber premiação e o certificado (Figura 3).

Figura 3: Produtor rural de São Bento do Sul, Almir Stiegler, recebendo a premiação de melhor vinho de mesa branco e melhor vinho de mesa tinto elaborado no Planalto Norte Catarinense.



Fonte: Imagem original dos autores.

Ressalta-se que a realização deste projeto (Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense – Edição 2019), para o qual houve financiamento do Edital Proex Média Duração 2019, possuiu caráter de ensino, pesquisa e extensão, e através dele foi possível a troca de experiências entre

os participantes, gerando informações que posteriormente poderão ser repassadas, inclusive em sala de aula, além de fomentar propostas de projetos de pesquisa e extensão futuros com objetivo de difundir a vitivinicultura na região do Planalto Norte Catarinense, podendo esta ser uma nova atividade econômica.

Com a realização do concurso, os discentes tornaram-se protagonistas desta ação, atuando nas diversas etapas para a realização do concurso, desde a coleta até a divulgação dos resultados. Além disso, verificou-se com a realização do projeto uma aproximação da comunidade externa com o IFSC Canoinhas, divulgando, inclusive, os cursos oferecidos e as ações de ensino, pesquisa e extensão realizadas pela instituição. E na área da vitivinicultura, pode-se, através do projeto, divulgar os vinhos e sucos de uva elaborados no Planalto Norte Catarinense, tornando-os conhecidos junto aos consumidores, e assim, contribuindo para o desenvolvimento e consolidação da atividade na região. Como produto final, gerou-se caracterização físico-química e sensorial dos vinhos e sucos de uva elaborados na região, e, a partir dessas informações, é possível realizar recomendações técnicas para a melhora dos produtos elaborados na região.

A região do Planalto Norte Catarinense caracteriza-se por apresentar grande vocação agrícola e, nesse contexto, a viticultura apresenta grande potencial de exploração de crescimento, podendo gerar renda e emprego. Com a realização do Concurso foi possível divulgar essa importante atividade na região, havendo estímulos para futuros investimentos.

Referências

JACKSON, R. S. **Wine tasting: a professional handbook**. Zaragoza: Editora Acribia S.A., 2002. 328p.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro. Panorama da Produção de uvas e vinhos no Brasil. **Campo & Negócio**, v. 4, p. 54-56, 2017.

OIV – Office International de la Vigne et du Vin. **Recueil des Méthodes Internationales d'Analyse des Vins et des Moûts**. Office International de la Vigne et du Vin: Paris, 2009.

WURZ, Douglas André et al. Panorama da comercialização de suco de uva no Brasil. **Revista Agronomia Brasileira**, Jaboticabal, v. 1, n. 1, p. 1-3, 2017.

WURZ, Douglas André. Análise comercialização de vinhos finos e de mesa no Brasil. **Journal of Agronomical Science**, Umuarama, v. 7, n. especial, p. 43-49, 2018.