

INFLUÊNCIA DE DUAS ÉPOCAS DE COLHITA NA QUALIDADE ENOLÓGICA DA UVA CALARDIS BLANC SUBMETIDA A DUPLA PODA

Giovani Furini¹; Juliana Reinehr¹; Alberto Fontanella Brighenti²;
Carolina Preto Panceri¹; Marcelo Alves Moreira³

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema Rua do conhecimento - SC, 89900-000. ² Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias-CCA Rodovia Admar Gonzaga, 88040-900. ³ Universidade do Estado de Santa Catarina, CAV – UDESC Luiz de Camões. 88520-000
E-mail: giovani.furini@ifsc.edu.br

A dupla poda, também conhecida como poda invertida, é uma técnica de cultivo de videiras que consiste em realizar duas podas por ano. Com essa técnica, o produtor consegue obter duas colheitas. Desta forma, o presente estudo investigou a influência de duas épocas de colheita, resultantes da técnica de dupla poda, nas características enológicas da uva Calardis Blanc. O experimento foi conduzido durante a safra 2023/2024 em um vinhedo comercial localizado no Vale do Rio Tijucas, Nova Trento (SC), sob sistema de condução em Y. O manejo de poda consistiu em poda esporonada realizada em agosto, para o primeiro ciclo produtivo e poda longa efetuada em janeiro, para o segundo ciclo. Vinhos base espumante foram elaborados a partir das uvas colhidas em dezembro (primeira colheita) e maio (segunda colheita), sendo submetidos a análises físico-químicas para determinação de pH, acidez total (mEq L^{-1}), acidez volátil (mEq L^{-1}), teor alcoólico (% vol.), açúcar residual (g L^{-1}), cinzas (g L^{-1}) e índice de cor a 420 nm. Os resultados foram submetidos a análise de variância e quando detectado significância, foram analisados pelo teste de Tukey a 0,05% de significância. Os resultados demonstraram que a colheita realizada em dezembro proporcionou um vinho com as seguintes características: teor alcoólico de 9% vol., pH de 3,42, acidez total de 85,2 (mEq L^{-1}), acidez volátil de 4,5 (mEq L^{-1}), açúcar residual de 3,04 g L^{-1} e Cor a 420 nm de 0,12. Em contraste, o vinho oriundo da colheita em maio resultou em um vinho com teor alcoólico de 8,5% vol., pH de 3,13, acidez total de 95 (mEq L^{-1}), acidez volátil de 5,7 (mEq L^{-1}), açúcar residual de 1,07 g L^{-1} e Cor a 420 nm de 0,093. Os parâmetros físico-químicos analisados em ambos os vinhos base espumante demonstraram conformidade com a legislação vitivinícola brasileira vigente. Os dados obtidos evidenciam que em ambas as épocas de colheita, se obteve qualidade enológica do vinho elaborado com a uva Calardis Blanc sob o sistema de dupla poda.

Palavras-chave: espumante; vinhedo; manejo.