

# Fenologia e potencial qualitativo da variedade Montepulciano em Rancho Queimado/SC

Maria Luiza Dalsenter Souza<sup>1</sup>; Gabriela Woiczack de Arruda<sup>1</sup>; Loïsiana Feuser dos Santos<sup>1</sup>; Roque Junior Sartori Bellinaso<sup>1</sup>; Aparecido Lima da Silva<sup>1</sup>; Alberto Fontanella Brighenti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Santa Catarina. E-mail: mrluiza\_dalsenter@hotmail.com

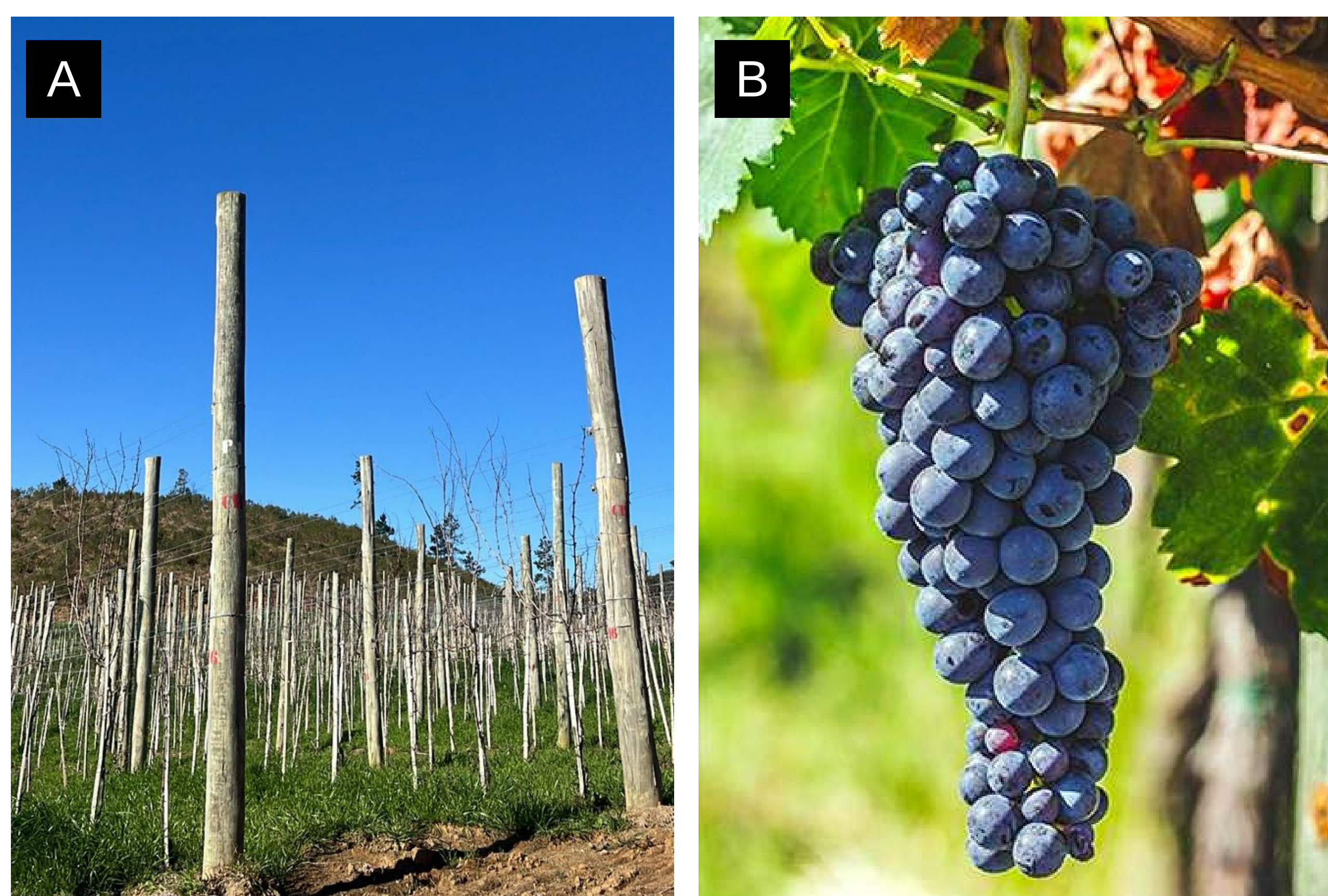
## INTRODUÇÃO

Em Santa Catarina, especialmente nas regiões de altitude, a viticultura tem apresentado crescimento significativo nos últimos anos devido às condições edafoclimáticas favoráveis à produção de uvas viníferas. Nesse contexto, torna-se importante a avaliação de diferentes cultivares quanto à sua adaptação e desempenho produtivo nas condições locais. A variedade Montepulciano é originária da região central da Itália e é tradicionalmente utilizada na elaboração de vinhos tintos. Destaca-se pela coloração intensa dos vinhos, elevada concentração de compostos fenólicos, boa acidez e potencial produtivo. Além disso, apresenta ciclo médio a tardio e capacidade de adaptação a diferentes condições ambientais, características que despertam interesse para cultivo em regiões de altitude. Dessa forma, estudos relacionados ao comportamento fenológico e aos parâmetros qualitativos das cultivares são fundamentais para ampliar o conhecimento sobre seu desempenho em diferentes condições de cultivo e auxiliar na seleção de materiais promissores para a vitivinicultura catarinense.

**Objetivo:** Avaliar o comportamento fenológico e os parâmetros qualitativos da variedade Montepulciano nas condições edafoclimáticas de Rancho Queimado/SC durante a safra 2025/2026.

## METODOLOGIA

O estudo foi conduzido em vinhedo experimental implantado em 2023 no município de Rancho Queimado/SC, região caracterizada por altitude elevada (900 m) e clima subtropical úmido. A cultivar Montepulciano foi conduzida em sistema de espaldeira, com espaçamento de 3,0 m entre linhas e 0,8 m entre plantas. As avaliações fenológicas foram realizadas com base na escala de Baillod e Baggolini (1993), acompanhando-se os estádios de brotação, plena floração, mudança de cor das bagas (50%) e colheita. No momento da colheita, foram determinados os teores de sólidos solúveis (°Brix), pH e acidez titulável (mEq L<sup>-1</sup>), visando avaliar a qualidade das uvas produzidas.



**Figura 1.** Vinhedo experimental da variedade Montepulciano implantado em 2023 em Rancho Queimado/SC (A) e cacho maduro da cultivar (B).

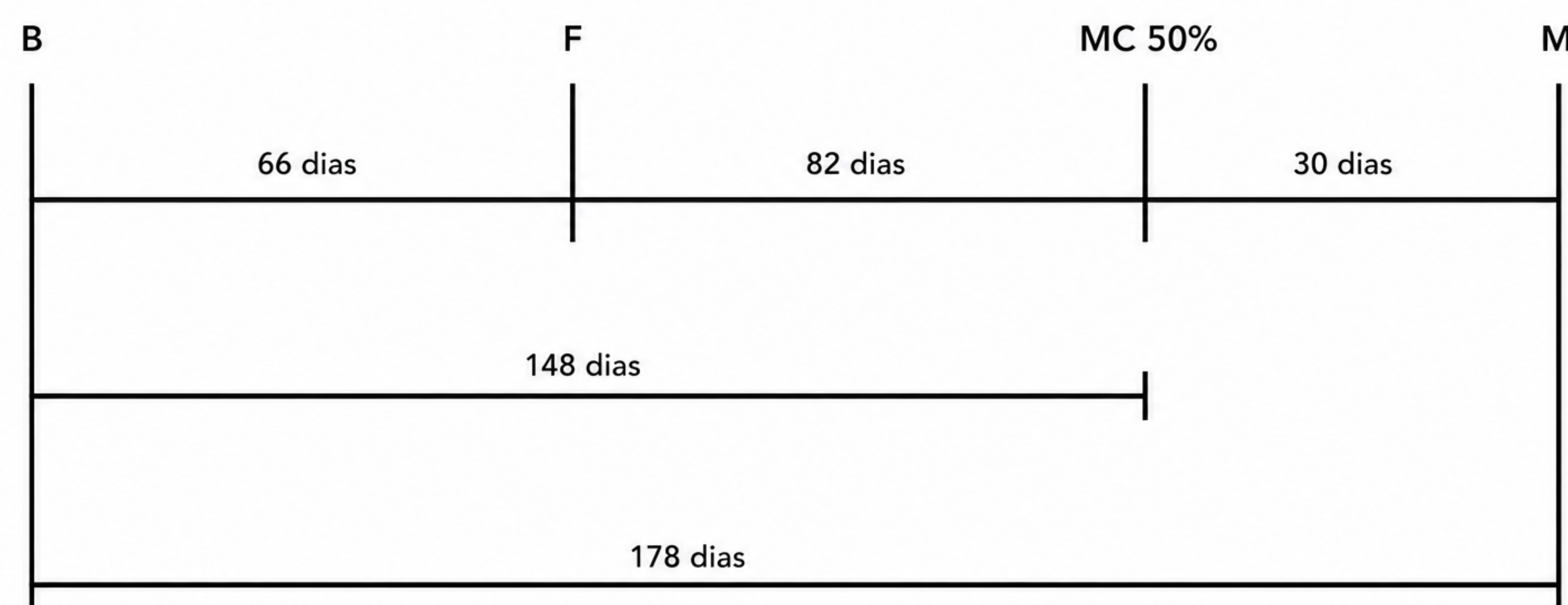
## RESULTADOS

A variedade Montepulciano apresentou início da brotação em 25 de setembro, plena floração em 30 de novembro, mudança de cor das bagas em aproximadamente 20 de fevereiro e colheita realizada em 22 de março. Esses resultados caracterizam comportamento de ciclo tardio nas condições avaliadas em Rancho Queimado/SC.

Durante o acompanhamento da maturação observou-se incremento gradual dos sólidos solúveis ao longo do ciclo, atingindo média de 19,4 °Brix na colheita. O pH médio observado foi de 3,1, enquanto a acidez titulável apresentou média de 102,5 mEq L<sup>-1</sup>. Os resultados indicam adequada evolução do amadurecimento das bagas, com equilíbrio satisfatório entre açúcares e acidez para elaboração de vinhos tintos.

No período compreendido entre o veraison e a colheita, a temperatura média foi de 19,65 °C, a amplitude térmica diária média foi de 7,69 °C e o índice de frio noturno foi de 15,8 °C. O ciclo mais tardio da variedade possibilitou maturação em período de temperaturas mais amenas, condição favorável à manutenção da acidez e ao desenvolvimento adequado das bagas.

Além dos parâmetros qualitativos observados, verificou-se comportamento satisfatório da cultivar frente às condições climáticas da região, demonstrando potencial adaptativo para cultivo em áreas de altitude de Santa Catarina.



**Figura 2.** Fenograma da variedade Montepulciano nas condições edafoclimáticas de Rancho Queimado/SC durante a safra 2025/2026. B = brotação; F = plena floração; MC 50% = mudança de cor das bagas (50%); M = maturidade.

## CONCLUSÃO

A cultivar Montepulciano apresentou adaptação satisfatória às condições edafoclimáticas de Rancho Queimado/SC, demonstrando comportamento compatível com o cultivo em regiões de altitude. As condições observadas durante o ciclo contribuíram para o adequado desenvolvimento e amadurecimento das bagas, evidenciando o potencial da cultivar para produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos tintos.

Além de ampliar o conhecimento sobre o comportamento da variedade nas condições catarinenses, os resultados obtidos fornecem informações relevantes para a avaliação de materiais com potencial de cultivo na região. Dessa forma, a cultivar Montepulciano mostra-se uma alternativa promissora para a vitivinicultura de altitude de Santa Catarina, podendo contribuir para a ampliação da diversidade de cultivares utilizadas na produção regional.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com