

Desempenho qualitativo e produtivo das variedades ‘Malbec’ e ‘Sangiovese’ cultivadas em Rancho Queimado/SC

Gabriela Woiczack de Arruda¹; Roque Junior S. Bellinaso¹; Mariana Novaes de Macedo Godoy¹; Michelle Barbosa Teixeira Loss¹; Aparecido L. da Silva¹; Alberto Fontanella Brighenti¹;

¹Universidade Federal de Santa Catarina. Email – gabi.arruda2002@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A avaliação do desempenho de diferentes variedades de videira é fundamental para identificar cultivares adaptadas às condições edafoclimáticas da viticultura de altitude. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho qualitativo e produtivo de variedades tintas de videira, cultivadas nas condições edafoclimáticas do município de Rancho Queimado, Santa Catarina, durante a safra 2025/2026

METODOLOGIA

O vinhedo experimental foi implantado em Rancho Queimado (27°42'41.48"S, 49°1'7.20"O, altitude 900 m) no ano de 2023, sob sistema de condução em espaldeira, utilizando o porta-enxerto Paulsen 1103, com espaçamento de 0,8 m entre plantas e 3,0 m entre fileiras. As variedades avaliadas foram a italiana ‘Sangiovese’ e a francesa ‘Malbec’. Os parâmetros qualitativos avaliados incluíram sólidos solúveis (°Brix), acidez total (mEq L⁻¹) e pH, enquanto o parâmetro produtivo utilizado foi o peso médio dos cachos (g). Utilizou-se o delineamento experimental inteiramente casualizado, com cinco repetições de oito plantas para cada variedade. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância

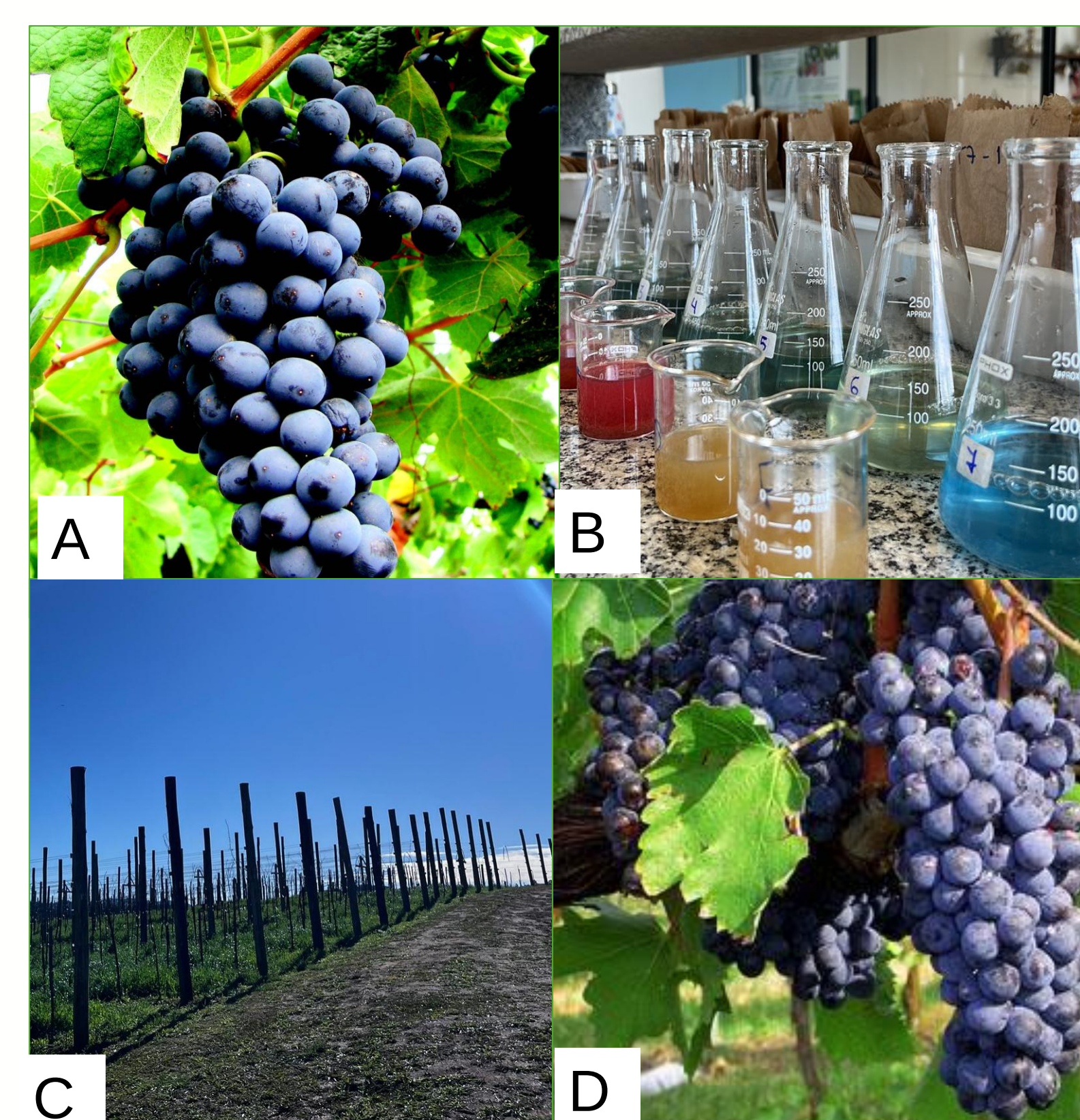
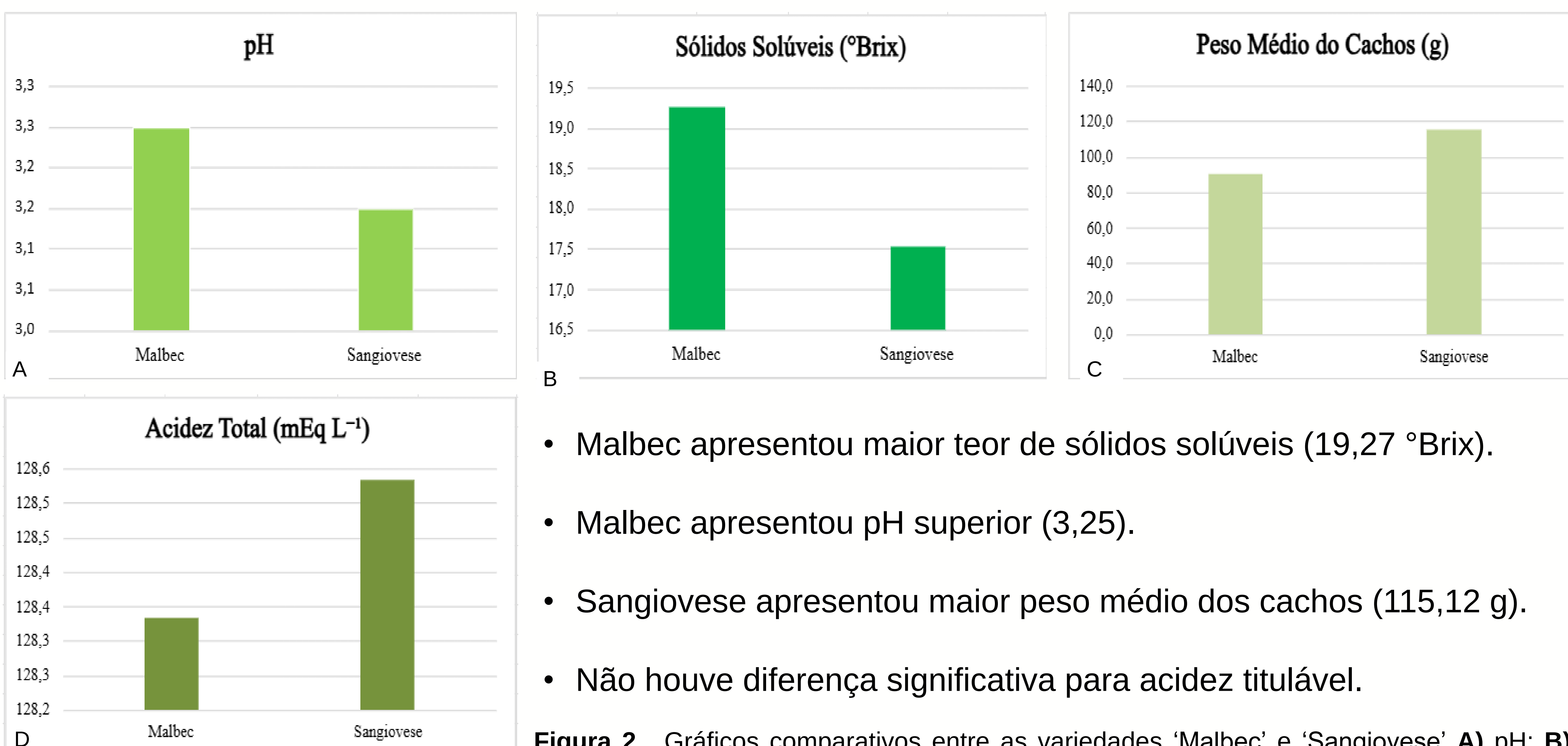


Figura 1. A) Variedade ‘Malbec’; B) Análises químicas; C) Vinhedo experimental; D) Variedade ‘Sangiovese’.

RESULTADOS



- Malbec apresentou maior teor de sólidos solúveis (19,27 °Brix).
- Malbec apresentou pH superior (3,25).
- Sangiovese apresentou maior peso médio dos cachos (115,12 g).
- Não houve diferença significativa para acidez titulável.

Figura 2. Gráficos comparativos entre as variedades ‘Malbec’ e ‘Sangiovese’ A) pH; B) Sólidos solúveis; C) Peso médio dos cachos; D) Acidez total.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos evidenciam respostas distintas das variedades frente às condições edafoclimáticas de Rancho Queimado, demonstrando que ambas apresentam potencial para cultivo na região, porém com aptidões diferenciadas quanto aos atributos qualitativos e produtivos. Dessa forma, ‘Malbec’ destacou-se pelos parâmetros relacionados à maturação tecnológica, enquanto ‘Sangiovese’ apresentou maior desempenho produtivo, contribuindo para a diversificação da viticultura de altitude da Serra Catarinense.