

CONCURSO DOS MELHORES VINHOS E SUCOS DE UVA ELABORADOS NA REGIÃO DO PLANALTO NORTE CATARI- NENSE – EDIÇÃO 2021

CONTEST FOR THE BEST WINES AND GRAPE JUICES MADE IN THE PLANALTO NORTE CATARINENSE - 2021 EDITION

Douglas André Wurz¹

Alcemir Nabir Kowal²

Thalia Aparecida Silva Maciel³

Rabechlt Stange Almeida⁴

Resumo: Tem-se como objetivo do “Concursos de Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense”, 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 Campus Canoinhas, Epagri e Embrapa Clima Temperado – Estação Experimental de Canoinhas. Registrou-se a inscrição de: 11 amostras de suco de uva, 21 amostras de vinho de mesa tinto, 07 amostras de vinho de mesa rosé e 08 amostras de vinho de mesa branco, sendo premiados os três melhores de cada categoria. A divulgação dos vencedores do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva ocorreu no dia 26 de novembro de 2021, na Câmara Municipal de Vereadores de Canoinhas, durante o IV Encontro Regional da Cultura da Videira. Com a realização do projeto foi possível realizar a caracterização físico-química das amostras de vinhos e sucos de uva elaborados na região do Planalto Norte Catarinense, premiando as melhores amostras recebidas, e dessa forma, foi possível valorizar, incentivar e promover a viticultura da região do Planalto Norte Catarinense.

Palavras-chave: Viticultura. Enologia. Análise Sensorial.

Abstract: The objective of the “Concursos de Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense” is to evaluate the quality of wines and grape juices produced in these regions, rewarding those who obtained the highest score, valuing and encouraging the production of wines and juices of grapes in the North Plateau of Santa Catarina. The contest was held in a partnership between IFSC Campus Canoinhas, Epagri and Embrapa Clima Temperado – Experimental Station of Canoinhas. The registration of: 11 samples of grape juice, 21 samples of red table wine, 07 samples of rosé table wine and 08 samples of white table wine were registered, with the three best in each category being awarded. The announcement of the winners of the Best Wines and Grape Juices Contest took place on November 26, 2021, at the Canoinhas City Council, during the IV Regional Meeting of

1 Engenheiro Agrônomo, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5755190100264780>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6109-9858>. E-mail: douglas.wurz@ifsc.edu.br

2 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0791096801660173>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-8479-7077>. E-mail: alcemirkowal@gmail.com

3 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3547957683529489>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-4218-770X>. E-mail: thaliaa12@hotmail.com

4 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6537103615938254>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-5946-3323>. E-mail: rabechstange@gmail.com

the Culture of the Vine. With the completion of the project, it was possible to carry out the physical-chemical characterization of the samples of wines and grape juices produced in the region of Planalto Norte Catarinense, rewarding the best samples received, and in this way, it was possible to value, encourage and promote viticulture in the region. of the North Santa Catarina Plateau.

Keywords: *Viticulture. Oenology. Sensory analysis.*

Introdução

O cultivo de videiras no Brasil, em 2020, foi de aproximadamente 74.826 ha, apresentando uma redução de 1,20%, referente ao ano anterior. O estado que apresenta a maior concentração é o Rio Grande do Sul, seguidos dos estados de Pernambuco, São Paulo, Paraná e Santa Catarina (MELLO; MACHADO, 2021), na qual em torno de 40% da produção é destinada ao processamento, sucos e vinhos. a vitivinicultura é uma importante atividade para diversas famílias, que elaboram seu próprio vinho mantendo a base de sua renda sobre a produção do vinho artesanal, também denominado como colonial (MELLO, 2010; MONTECELLI, 2011).

O Planalto Norte Catarinense possui uma área territorial de 11.041,365 km², representando 11,58% da área territorial do estado de Santa Catarina. É constituído por 13 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 (HANISCH *et al.*, 2006), e devido às condições climáticas, esta região apresenta potencial para a viticultura, tendo como principal objetivo a diversificação da pequena propriedade, fornecendo uma nova fonte de renda ao produtor (WURZ *et al.*, 2021a).

Com base na atividade agrícola de pequenas propriedades, a vitivinicultura é uma importante atividade para diversas famílias, que elaboram seu próprio vinho mantendo a base de sua renda sobre a produção do vinho artesanal, também denominado como colonial. De acordo com Wurz; Jastrombek (2021), viticultura no Planalto Norte Catarinense tem como principal objetivo a diversificação da pequena propriedade, fornecendo uma nova fonte de renda a produtores rurais. O Planalto Norte Catarinense caracteriza-se por apresentar potencial agrícola e, nesse contexto, a viticultura apresenta grande potencial de exploração de crescimento, podendo gerar renda e emprego, e às condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense são favoráveis a cultivo de videiras, em especial as variedades americanas, destinadas ao consumo in natura, elaboração de suco de uva e elaboração de vinhos de mesa, além disso, (WURZ *et al.*, 2020)

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 havia 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 para divulgar os vinhos e sucos elaborados na região, dando visibilidade aos produtores e comprovando a qualidade dos produtos por eles elaborados (WURZ *et al.*, 2020).

Nesse contexto, o IFSC Campus Canoinhas foi pioneiro na região do Planalto Catarinense em realizar o Primeiro Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva da região do Planalto Norte Catarinense, no ano de 2019, havendo sua segunda edição sendo realizada em 2021. Tem-se como objetivo do “Concursos de Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense”, 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 Campus Canoinhas, Epagri e Embrapa Clima Temperado – Estação Experimental de Canoinhas. A coleta das amostras foi realizada entre os dias 01 de

junho a 31 de agosto de 2021, 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 rosé, vinho de mesa tinto e suco de uva.

O viticultor 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 contraprova), sendo todas elas codificadas, para não ser possível sua identificação. Ao final da etapa de coleta das amostras, registrou-se a inscrição de: 11 amostras de suco de uva, 21 amostras de vinho de mesa tinto, 07 amostras de vinho de mesa rosé e 08 amostras de vinho de mesa branco, sendo premiados os três melhores de cada categoria com o recebimento de brindes e certificado, durante o IV 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, realizado em Canoinhas/SC, no mês de Novembro de 2021.

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

Figura 1. Amostra de vinho de mesa tinto sendo servido para a comissão julgadora do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucus de uva do Planalto Norte Catarinense – Edição 2021.



Fonte: Os autores.

Após a separação e classificação das amostras, realizou-se as análises químicas das amostras de vinhos e sucos de pelos discentes voluntários, sob orientação do coordenador e organizador do concurso, o docente em Fruticultura Douglas Wurz (Fig. 2). Foram avaliadas: densidade das amostras, °Babo, acidez total, pH, sólidos solúveis, através de metodologias oficiais da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV, 2012). 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 2. Análises químicas das amostras de vinhos e sucos de uva participantes do Concurso dos melhores vinhos e sucos de uva do Planalto Norte Catarinense – Edição 2021.



Fonte: Os autores.

A avaliação sensorial das amostras ocorreu no dia 17 de novembro de 2021, na estação experimental do EPAGRI Canoinhas, com uma comissão avaliadora, composta por 10 jurados, sendo cinco da área técnica e cinco consumidores de vinhos e sucos de uva (Fig. 3). 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 3. Comissão julgadora das amostras de vinhos e sucos de uva participantes do Concurso dos melhores vinhos e sucos de uva do Planalto Norte Catarinense – Edição 2021.



Fonte: Os autores.

A divulgação dos vencedores do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva ocorreu no dia 26 de novembro de 2021, na Câmara Municipal de Vereadores de Canoinhas, durante o IV 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 (Fig. 4).

Figura 4.- Entrega dos certificados de melhores vinhos e sucos de uva do Planalto Norte Catarinense, durante o IV Encontro Regional da Cultura da Videira, Canoinhas/2021.



Fonte: Os autores.

A execução deste projeto (Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte Catarinense – Edição 2021), na qual houve financiamento do Edital PROEX 14 - Edital de Campus CAN, possui caráter de ensino, pesquisa e extensão, e através dele foi possível a troca de experiências entre os participantes gerando informações que posteriormente podem 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.

De acordo com Wurz *et al.* (2020), 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, e a com a realização do Concurso (Edição 2019 e 2021), foi possível divulgar essa importante atividade na região, havendo estímulos para futuros investimentos.

Considerações Finais

Com a realização do projeto foi possível realizar a caracterização físico-química das amostras de vinhos e sucos de uva elaborados na região do Planalto Norte Catarinense, premiando as melhores amostras recebidas, e dessa forma, foi possível valorizar, incentivar e promover a viticultura da região do Planalto Norte Catarinense.

Dado a importância dessa ação de extensão para toda a cadeia produtiva na região, o concurso deve ser realizado todos os anos, a fim de acompanhar a evolução da qualidade dos vinhos e sucos de uva elaborados no Planalto Norte Catarinense.

Referências

HANISCH, Ana Lúcia; GAERTNER, Francielle; HIRANO, Elcio; BONFLEUR, Roberto. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável do Planalto Norte Catarinense**. Canoinhas – SC, 2006, 32 p.

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

MELLO, Loiva Maria. Viticultura Brasileira: panorama 2010. Bento Gonçalves: **Embrapa Uva e vinho** (Comunicado Técnico 111), 2010, 18 p.

MELLO, Loiva Maria; MACHADO, Carlos Alberto. Vitivinicultura brasileira: panorama 2020. Bento Gonçalves: **Embrapa Uva e Vinho** (Comunicado Técnico 223), 2021, 18 p.

MONTECELLI, Edson. Produção artesanal de vinhos no município de Caraá: Situação atual e perspectivas. 2011. 49 f. Monografia (Graduação) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Santo Antônio da Patrulha, 2011.

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, 2012.

WURZ, Douglas André; MACIEL, Thalia Aparecida Silva; ALMEIDA, Rabechl Karoleyne Stange. Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de uva do Planalto Norte Catarinense – edição 2019. **Revista Caminho Aberto**, v. 7, n. 13, p. 69-73, 2020.

WURZ, Douglas André; JASTROMBEK, Jessiane. Caracterização físico-química de vinhos brancos de mesa elaborados no Planalto Norte Catarinense. **Revista Ifes Ciência**, v. 7, n. 1, p.01-09, 2021.

Recebido em 28 de janeiro de 2021

Aceito em 20 de abril de 2022



UNITINS