

CULTURA DA UVA

Exercício: Período de floração, ECA média de 6.5 mm/dia em Petrolina, PE, UR de 50% e vv de 2.2 m/s.

Fitossanidade das videiras:

= conhecimento das condições climáticas, pode-se monitorar racionalmente o uso de defensivos.

CULTIVARES:

Porta-enxertos:

'IAC 313' – Tropical

1950, grande vigor vegetativo, fácil enraizamento

'IAC 572' – 'Jales'

1954, material sem vírus (termoterapia), pouco menos vigoroso

que o 'Tropical', fácil enraizamento, boa afinidade com uvas finas.

IAC 766' – 'Campinas'

1957, pouco vigoroso, entra em repouso de abr a jul, recomendado

para uvas finas e apirênicas.

'Kober 5BB' ('420A')

bom índice de pegamento, boa pega de enxertia e que imprime

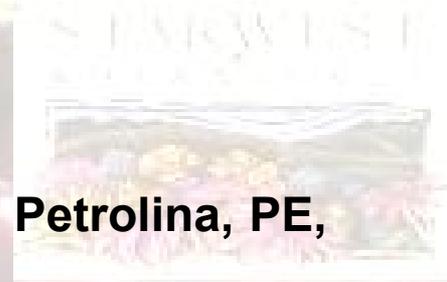




Figura 1. Diferença de vigor entre os porta-enxertos IAC 572 (mais vigoroso) e o IAC 766.

Foto: João Dimas Garcia Maia

CULTURA DA UVA

Uvas finas:

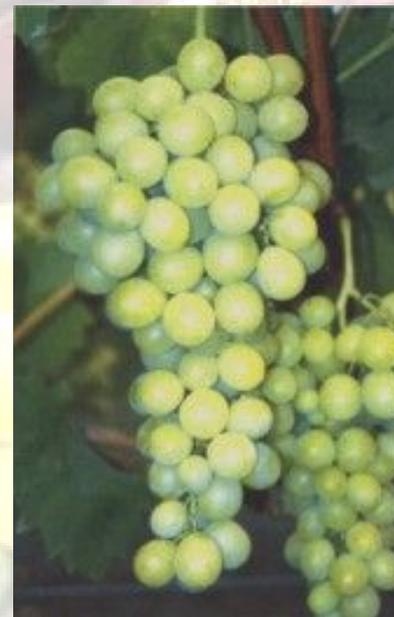
Uvas finas com sementes:

'Itália'

1911, planta vigorosa e fértil, produtividade entre 30 a 40 t/ha, qdo bem manejada, susceptível às doenças fúngicas, cachos cilindro-cônicos, compactos, baga de cor branca, elipsóide, textura firme, agradável sabor moscatel e boa aderência ao pedicelo.

'Rubi'

1972, mutação somática da 'Itália', Santa Mariana, PR, coloração rosada das bagas e tonalidade avermelhada das folhas no final do ciclo, preço superior ao da 'Itália'.



- **‘Benitaka’**

- 1988, originária de mutação somática da ‘Rubi’, Floraí, PR, coloração das bagas é rosada intensa, características de comportamento e morfologia da ‘Itália’ e da ‘Rubi’.



- **‘Brasil’**

- 1991, mutação somática da ‘Benitaka’, Floraí, PR,
- coloração preta da película e polpa colorida de vermelho,
- comportamento similar às demais do grupo ‘Itália’, menor expansão vegetativa.



Figura 4. Cultivar Benitaka
Foto: Jair Costa Nachtigal.



2009 7 16

2009 7 16

CULTURA DA UVA



‘Piratiniga’

1983?, mutação somática da cv Eugênio,
IAC,
cachos grandes, bagas rosadas,
elipsóides,
problema de degrana em pós-colheita e
susceptível ao rachamento de bagas em
períodos de chuva.

‘Red Globe’

1988, proveniente de cruzamento, Califórnia,
grande vigor vegetativo,
cacho grande cilíndrico-cônico, boga
grande, esférica, de cor rosada a vermelha,
polpa firme e sabor neutro,
sem necessidade de raleio do cacho,
entraves seriam anomalias dom o
dessecamento de bagas e murchamento do
engajo e susceptível à bacteriose.



Kyoho

Cultivar tetraplóide de origem japonesa, obtida em 1937.

No Brasil, foi introduzida na década de 70, no norte do Paraná, onde teve uma certa expansão.

Atualmente, seu plantio está restrito à pequenas áreas, em razão dos defeitos que apresenta (polinização deficiente, o que deixa o cacho extremamente ralo, e a elevada degrana pós-colheita).

Devido ao sabor e à boa aceitação, principalmente por descendentes de japoneses, essa cultivar ainda é plantada para atender mercados próximos.



Figura 6. Cultivar Kyoho

Foto: Umberto Almeida Camargo.

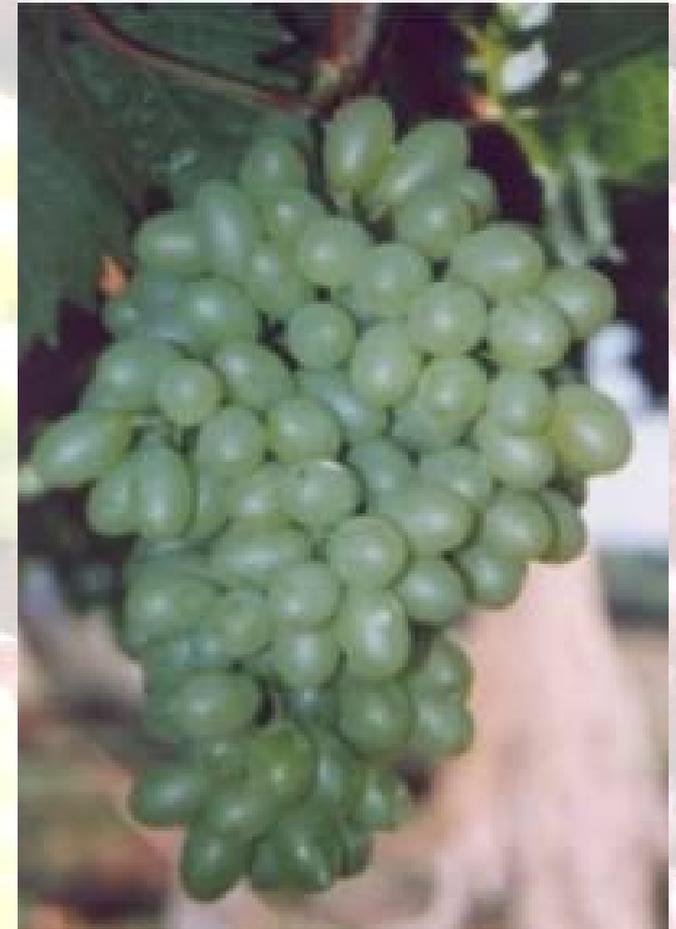
Centennial Seedless

Cultivar sem sementes, obtida por Olmo & Koyama na Califórnia, Estados Unidos (cruzamento de 'Gold x Q 25-6 (seleção F2 de 'Emperor x Pirovano 75), realizado em 1966 e lançada em 1980.

A planta apresenta-se vigorosa e produtiva, com folhas grandes, cachos grandes e bagas de coloração branca (Fig. 8), alongadas, crocantes e com sabor neutro agradável.

Além das doenças fúngicas principais da cultura da videira, é bastante sensível à *Botryodiplodia theobromae*, fungo que ataca o lenho da videira.

Sensibilidade à degrana, o que exige cuidados especiais na colheita, manuseio e embalagem dos cachos.



**Figura 8. Cultivar Centennial Seedless
Foto: Jair Costa Nachtigal.**

BRS Morena

Cultivar de uva sem sementes desenvolvida pela Embrapa Uva e Vinho a partir do cruzamento Marroo Seedless x Centennial Seedless, realizado em 1998.

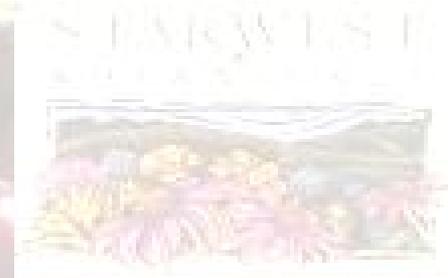
A baga tem forma elíptica, tamanho natural, em média 16mm x 20mm, preta, trincante, sabor neutro; traço de semente pequeno a médio, macio, imperceptível ao mastigar.

Pode chegar à produtividade de 20 a 25 t/ha, desde que convenientemente manejada.

A exigência térmica é de 1450 graus dia, o que, na região de Jales, equivale a um ciclo variando de 95 a 110 dias, dependendo das condições ambientais.

A aderência ao pedicelo é fraca, recomendando-se cuidados especiais na manipulação durante a colheita e o embalamento.

O embalamento da uva em sacolas de plástico ou cumbucas, que depois são acondicionadas em caixas, é uma providência importante para sua comercialização.



BRS Clara

Desenvolvida pela Embrapa Uva e Vinho, lançada em 2003.

A baga tem forma elíptica, verde-amarelada, polpa incolor, firme, crocante; sabor moscatel leve e agradável; traço de semente grande e de cor marrom, porém imperceptível ao mastigar.

Comporta-se bem em relação ao rachamento de bagas.

As bagas têm boa aderência ao pedicelo, sendo bastante resistentes à degrana, mesmo após a seca do engaço.

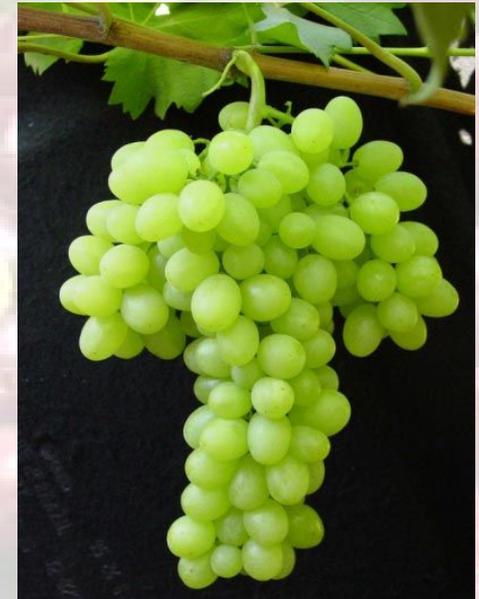


BRS Linda

Desenvolvida pela Embrapa Uva e Vinho e lançada em 2003.

A baga é elíptica, tamanho natural, cor verde, tornando-se amarelada quando exposta ao sol; polpa incolor, firme, crocante e sabor neutro; traço de semente minúsculo, praticamente invisível.

Destaca-se pela alta aderência ao pedicelo, com alta resistência à degrana, e engaço forte, resistente ao murchamento, características importantes no período pós-colheita.



Uvas comuns:

Pertencem à espécie *Vitis labrusca*, muito apreciado pelo consumidor brasileiro, uvas de chupar, polpa desprende facilmente.

‘Niágara rosada’

1933, mutação somática da ‘Niágara branca’, Louveira, SP, planta de médio vigor, produtiva, boa resistência às doenças fúngicas, cachos compactos, médios, cilíndricos, coloração rosada com intensa pruína e polpa mucilaginosa.

‘Isabel’

híbrida natural de *V. labrusca* x *V. vinifera*, cultivar vigorosa, baga pequena a média, levemente elipsóide, polpa mucilaginosa, sabor aframboesado, pouco resistente em pós-colheita, maturação irregular, alternativa para suco de uva, nas regiões do Sul do Brasil, utilizada para elaboração de vinho e suco.



**Figura 9. Cultivar Vênus
Foto: Jair Costa Nachtigal.**

CEPAS DE VINHOS [PARTE 1]

O tipo de cepa é de vital importância na elaboração de um vinho, pois é ela quem dá a personalidade e o caráter ao vinho.

Cabernet Sauvignon:



Esta é a cepa tinta mais nobre e mais adaptável. Tem aromas e sabores de groselha, chocolate negro, menta, azeitonas, fumo e grande quantidade de taninos, que ajuda a seus vinhos a envelhecer maravilhosamente.

Merlot:

A cepa Merlot, é parecida à Cabernet Sauvignon mas com menos tanino. Produz vinhos carregados de fruta, um pouco mais leves e que maduram mais rápido



Chardonnay:

É uma cepa muito adaptável. Com uma ampla gama de aromas e sabores como: maçãs, pêras, cítricos, melão, abacaxi, pêssegos, cera, mel manteiga, baunilla e nozes entre outros.

A Chardonnay é a única responsável pelos vinhos de Chablis e a mais importante na elaboração da Champanha.



Pinot Noir:

Sauvignon Blanc:

Chenin Blanc:

Moscatel:

Nebbiolo: uma das mais finas cepas tintas da Itália. Produz vinhos escuros, taninos fortes e longa vida.

Gamay: Beaujolais, um dos vinhos tintos suaves

Syrah:

Riesling:

Gewurztraminer:

Cabernet Franc:

Guarnacha: