

# 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.

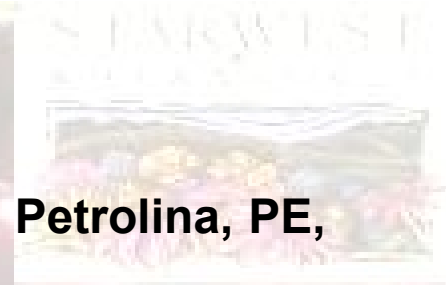
#### **IAC 766' – 'Campinas'**

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.

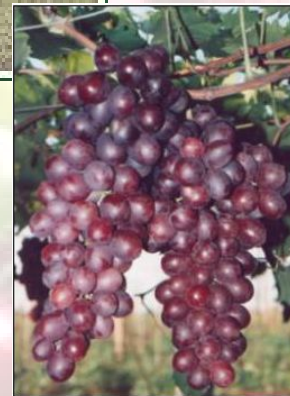
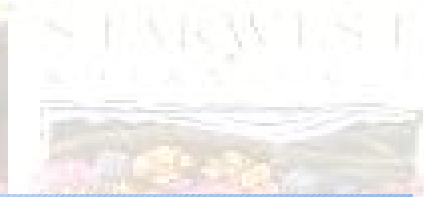


Figura 4. Cultivar Benitaka  
Foto: Jair Costa Nachtigal.



2009 7 16

2009 7 16

# CULTURA DA UVA



## **‘Piratininga’**

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.**



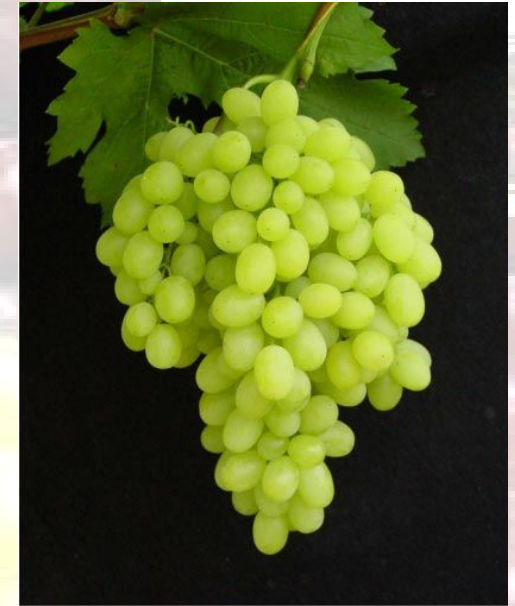
## **BRS Clara**

**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.

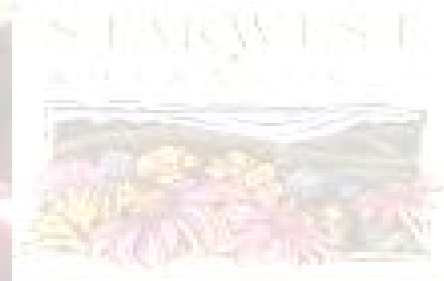
### ***Cabernet Sauvignon:***



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:***