



Época de redobrar o cuidado com a podridão-da-uva-madura

O verão quente e chuvoso tem aumentado a incidência da doença em uvas e outras fruteiras de clima temperado e tropical

A ocorrência da podridão-de-uva-madura, a popular *Glomerella*, que é uma doença que está atacando uvas de mesa e para processamento, está trazendo muitos prejuízos para os produtores em diversas regiões do Brasil. “Se não controlada adequadamente, a podridão-da-uva-madura pode ocasionar perdas elevadas na produção”, alerta Lucas Garrido, pesquisador da área de Fitopatologia da Embrapa Uva e Vinho. “O fungo pode estar presente desde a floração, mas somente agora, com o amadurecimento dos cachos, durante a colheita e a comercialização, ele aparece”, explica.

A podridão da uva madura é causada pelo fungo *Glomerella cingulata*. No inverno o fungo pode sobreviver em restos de cultura e frutos necrosados que contêm corpos de frutificação do fungo. As condições ideais para a ocorrência e desenvolvimento da doença são temperaturas entre 25°C e 30°C e alta umidade proveniente de chuva,

orvalho, irrigação ou cerração. “A estiagem ou a ausência do molhamento do cacho na fase de maturação da uva reduz a ocorrência da doença nos vinhedos”, informa o pesquisador.

O fungo sobrevive durante o outono e o inverno em restos de poda ou frutos atacados. Na primavera e no verão, com elevada umidade, o fungo produz frutificação abundante para contaminação do parreiral. O excesso de nitrogênio e ferimentos nas bagas favorecem a infecção e o desenvolvimento da doença. Segundo Garrido, a infecção pode ocorrer em todos os estádios de desenvolvimento do fruto. No final da floração ou em bagas jovens, o fungo penetra na cutícula e permanece latente até o início da maturação da uva, quando a doença fica visível.

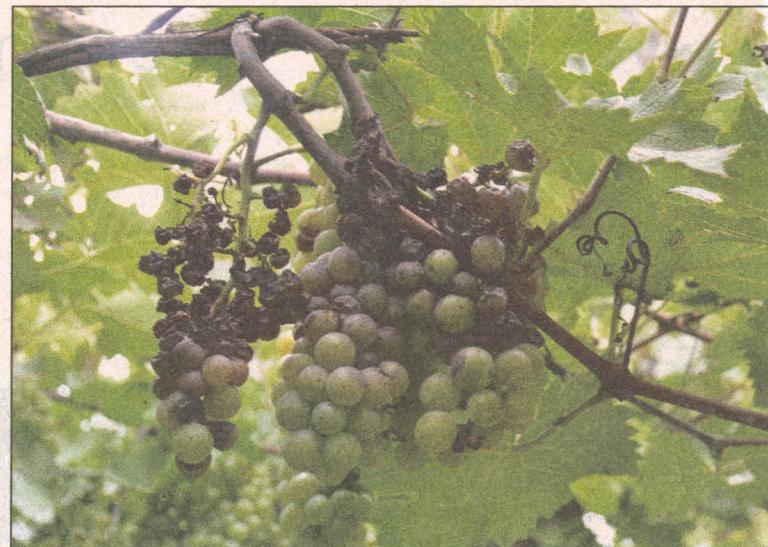
Os sintomas mais evidentes são observados nos cachos na fase de maturação ou em uvas colhidas. Sobre as bagas atacadas surgem manchas circulares, marrom-aver-

melhadas, que posteriormente, atingem todo o cacho, deixando o grão de uva escuro e murcho.” Às vezes pode atacar alguns grãos e outras, o cacho todo”, explica Garrido

Para o controle da podridão da uva madura recomenda-se a redução das fontes de inóculo do patógeno no vinhedo, com remoção e queima de cachos mumificados e das partes podadas no inverno. “Esta medida é extremamente importante para reduzir a pressão da doença no vinhedo”, orienta Garrido. Deve-se, ainda, controlar insetos-pragas que possam ocasionar ferimentos nas bagas, evitar o excesso de adubação nitrogenada para reduzir o crescimento excessivo dos ramos, realizar poda verde para favorecer o arejamento da planta e dos cachos e permitir melhor deposição dos produtos aplicados.

Garrido reforça que a utilização de calda sulfocálcica durante o inverno é fundamental para a redução do fungo sobre a casca e gemas da planta. O controle químico deve

VIVIANE ZANELLA/EMBRAPA UVA E VINHO/DIVULGAÇÃO



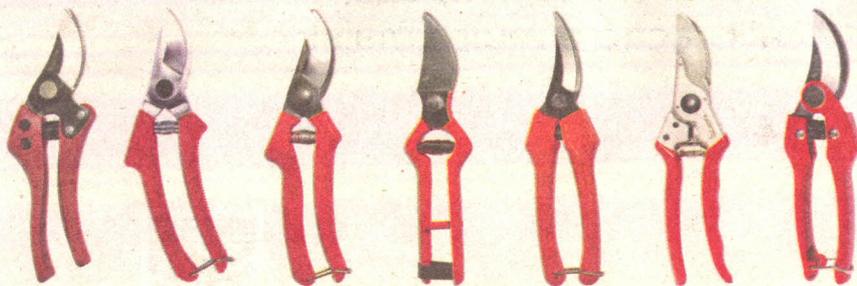
Cacho contaminado com a podridão-da-uva-madura

ser preventivo, iniciando na floração e reaplicado duas a três vezes até a maturação. Os princípios ativos dos fungicidas recomendados são piraclostrobin + metiran, tebuconazole ou tetraconazole,

mas o pesquisador reforça a importância dos produtores prestarem atenção para o período de carência dos produtos para evitar a contaminação da uva que será consumida ou processada.



A Carpa do Brasil tem a disposição toda a linha de ferramentas para poda. Agora ainda mais próximo de você!



A XP Distribuição tem estoque local a pronta entrega, com preços justos, peças de reposição e a qualidade que já é marca registrada da Carpa.



XP Centro de Distribuição
Caxias do Sul - RS | 54 3029 9009

www.carpadobrasil.com.br

CARPA É PODA



Temperatura monitorada em vinhedos

Onze parreirais da cultivar Chardonnay utilizados para elaboração de espumantes, localizados na região delimitada da Denominação de Origem (DO) Vale dos Vinhedos, estão tendo suas temperaturas mínima e máxima registradas de hora em hora, 24 horas por dia. A pesquisa iniciou neste mês de janeiro e deverá ser desenvolvida por uma série de anos. A ação integra o Projeto internacional ADICLIM, integrante do Programa Life Europeu, e irá caracterizar o clima em escala local, visando subsidiar a gestão vitícola no contexto das mudanças climáticas.

O Projeto ADICLIM, coordenado internacionalmente pelo pesquisador Hervé Quénoel, da Universidade de Rennes 2, (França), criou uma rede de monitoramento do clima em 14 países produtores de vinho, incluindo países da Europa e em alguns outros convidados a integrar o projeto, incluindo o Brasil. A rede é operacionalizada utilizando sensores térmicos localizados nos vinhedos, integrados a estações meteorológicas. O objetivo é formar uma base de dados, em nível mundial, para conhecer o regime térmico dos vinhedos visando entender as relações entre o clima, na escala de terroir, sua evolução e o potencial vitícola das regiões produtoras.

No Brasil, a participação no projeto está sendo coordenada por Jorge Tonietto, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho com grande experiência e conhecimento sobre zoneamento e clima vitícola. Segundo Tonietto, o trabalho focou numa região de referência - o Vale dos Vinhedos e num dos produtos ícones do Brasil - o espumante fino. Os sensores térmicos foram instalados em vinhedos conduzidos em espaldeira, escolhidos em função da topografia da região, incluindo altitude e as exposições, de forma a cobrir a maior variabilidade da região. Na Serra Gaúcha o trabalho é complementado por sensores instalados nas indicações geográficas de vinhos dos Altos Montes, Monte Belo e Pinto Bandeira.

Os dados serão coletados e armazenados numa base de dados comum. Depois serão avaliados para prospectar como as mudanças climáticas estarão influenciando o potencial da viticultura e dos vinhos da região. O projeto está sendo desenvolvido com o apoio da Aprovale e produtores vitícolas, com a equipe da Embrapa Uva e Vinho formada pela pesquisadora de agrometeorologia Maria Emília Borges Alves e pelos técnicos Adriel Marconatto e Alexandre Mussnich.

INFORME EMPRESARIAL

Jacto lança sua nova linha de vídeos de treinamento

Por meio desse novo canal de comunicação, o consumidor irá encontrar, passo a passo, as instruções para realizar a montagem, manutenção, limpeza e calibração da linha de costais Jacto. Segundo Anderson Eduardo Michel, responsável pela área de marketing da Jacto Small Farm Solutions, “o cliente tem a opção de assistir aos vídeos com legendas em português, inglês, francês e espanhol,

ou seja, a Jacto compartilha diretamente com o consumidor final, em qualquer parte do mundo via internet, os principais procedimentos que garantem uma vida longa aos produtos de sua linha”.

Inscreva-se hoje mesmo no youtube pelo endereço www.youtube.com/jactosmallfarm ou por meio da nossa página no facebook: www.facebook.com/jactosmallfarmsolutions