

3 de maio de 2018 – Tags: artigos exclusivos, uva, vale do São Francisco, Videira

Título original deste artigo: **Estado atual da cultura da videira no Vale do São Francisco**

Autoria: Patrícia Coelho de Souza Leão – *Pesquisadora Embrapa Semiárido, D.Sc. Genética e melhoramento de Plantas, BR 428, Km 152, Caixa Postal 23, Petrolina- PE.*
patricia.leao@embrapa.br

Nome científico: *Vitis vinifera* L.; *Vitis labrusca*

Nome popular: Videira

Família botânica: Vitaceae

Introdução

A região Nordeste do Brasil caracteriza-se pela produção de uvas em condições semiáridas tropicais, representando a segunda maior região produtora de uvas do País com aproximadamente 32% da produção nacional, atrás da região Sul com aproximadamente 52%, mas que se destina em sua maioria à produção de vinhos (IBGE, 2016).

Na Figura 1, verifica-se a evolução da produção e das áreas cultivadas na região Nordeste do Brasil, que compreende os municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, em Pernambuco, e Juazeiro e Casa Nova, na Bahia. Como pode ser observado, houve um crescimento rápido da vitivinicultura na região, principalmente no período compreendido entre 1995 e 2005, passando de 964 ha para 8.712 ha em 10 anos. A partir de 2005, contudo, este crescimento foi mais lento, notando-se certa estabilização e até redução da área colhida nos últimos anos (AGRIANUAL, 2017).

A produção está concentrada no estado de Pernambuco, que apresentou em 2016 uma área colhida estimada em 6.814 ha, correspondendo a uma produção de 237.367 toneladas de uvas, ocupando o segundo lugar entre os estados produtores do País, depois do Rio Grande do Sul (AGRIANUAL, 2017).

Na Figura 2, pode-se observar que os volumes exportados de uvas na última década caíram de 119 mil toneladas em 2010, para 54,47 mil toneladas em 2014. Esse comportamento evidencia o fortalecimento do mercado interno que ocorreu até o ano de 2014. Porém, com a crise econômica que atingiu o País e a desvalorização do real frente ao dólar, foi novamente estimulado o aumento das exportações a partir de 2015, com maior incremento em 2017, quando atingiu 83,64 mil toneladas (Aliceweb/MDIC, 2018).

Importância

A videira destaca-se juntamente com a manga como as mais importantes fruteiras da agricultura irrigada no Vale do São Francisco, contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento econômico dessa região. Vale ressaltar que, além do desenvolvimento econômico advindo da

vitivinicultura, merece destaque sua importância social como a principal atividade agrícola na geração de empregos por área cultivada, em torno de quatro empregos diretos por hectare, como também a elevada rentabilidade alcançada em pequenas áreas cultivadas, o que viabiliza o cultivo da videira como um negócio atrativo e rentável para a agricultura familiar de base empresarial.

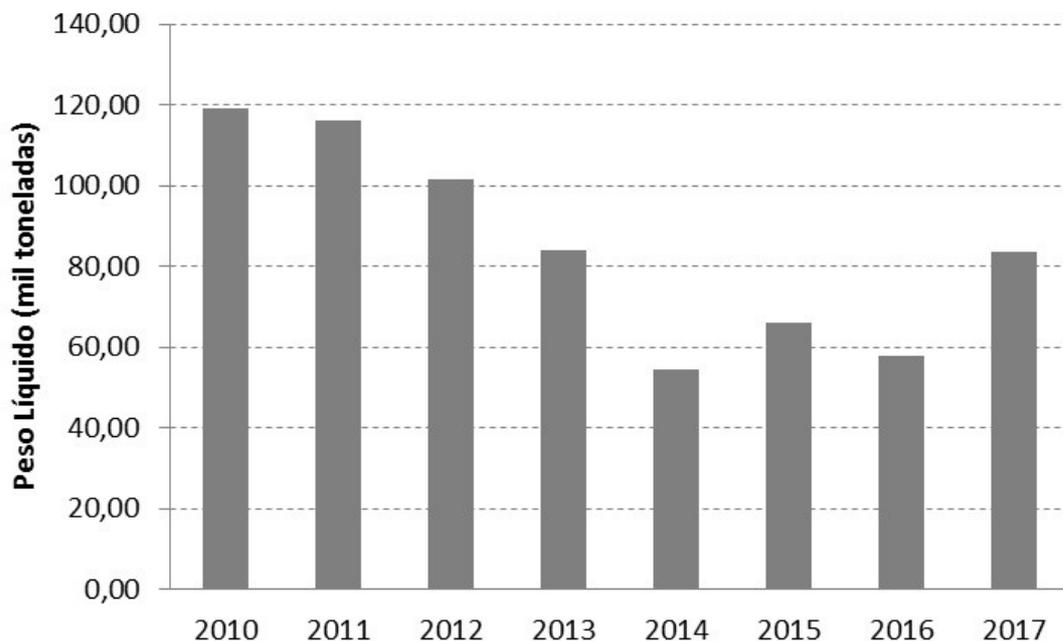


Figura 1. Evolução da produção (toneladas) e área cultivada (ha) com videiras na região Nordeste do Brasil, no período de 1985 a 2016 (Fonte: AGRIANUAL, 2017).

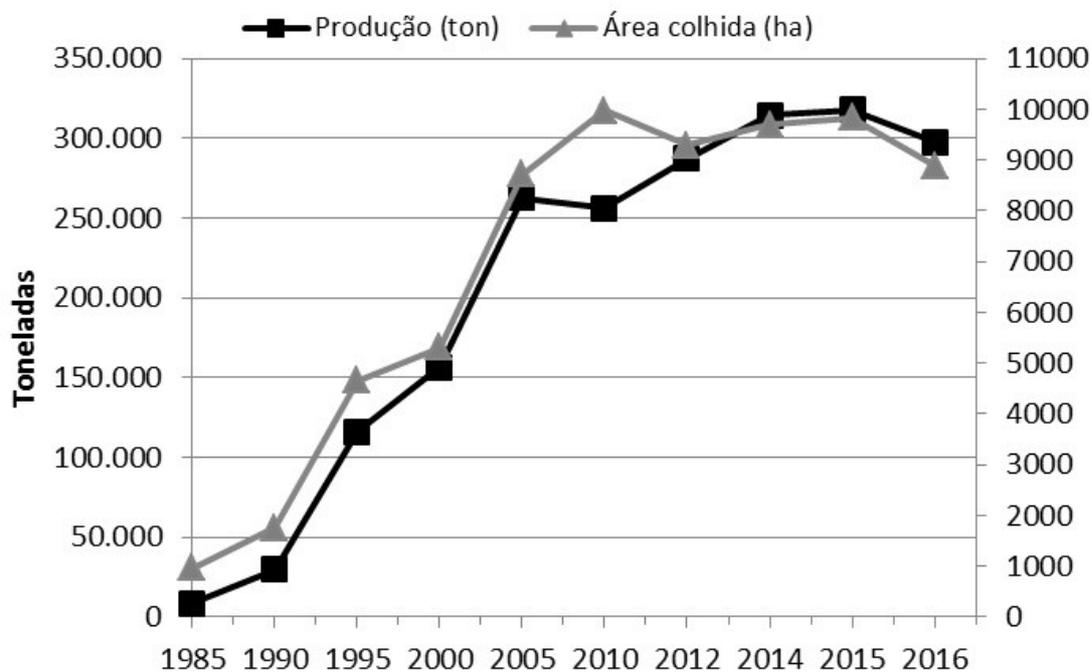


Figura 2. Exportações brasileiras de uvas durante o período de 2010 a 2017.

A produção de uvas no Vale do São Francisco situa-se entre 9° e 10° de latitude sul, sendo a mais próxima do equador em todo o mundo, caracterizada pelo clima tropical semiárido ou ainda, segundo Köppen, como **BSwh** (semiárido, tipo estepe, muito quente, com estação chuvosa no verão que se atrasa para o outono, podendo não ocorrer), com precipitação média anual de 505 mm, umidade relativa média anual de 60,7%, temperaturas média, máxima e mínima anuais de, respectivamente, 26,7°C, 32,0°C e 20,8°C. As temperaturas elevadas o ano inteiro, a alta insolação e a baixa umidade relativa aliadas à disponibilidade de água para irrigação favorecem o desenvolvimento de uma viticultura com características peculiares, em relação às demais regiões produtoras de uvas do País. A ocorrência de doenças é reduzida, os frutos podem ser colhidos com alto teor de sólidos solúveis totais durante todo o ano, e as plantas apresentam redução na duração do ciclo fenológico de 50 a 30 dias em relação a outras regiões de produção do País.

Em condições tropicais, a videira apresenta crescimento vegetativo contínuo, isto é, não paralisa sua atividade fotossintética e pode ser colhida em qualquer época do ano, obtendo-se geralmente cinco safras a cada dois anos. A poda e o controle da irrigação são os principais fatores que permitem regular o ciclo de produção. As colheitas de um vinhedo podem ser escalonadas administrando-se a oferta, de modo a fazê-la coincidir com os períodos de entressafra, tanto das tradicionais regiões vitícolas brasileiras quanto do mercado externo, constituindo-se esta a principal vantagem competitiva desta região produtora.

Breve Histórico

A videira está presente no Nordeste brasileiro desde o século XVI, nos estados da Bahia e de Pernambuco, onde alcançou alguma expressão econômica nas ilhas de Itaparica e Itamaracá. Na ilha de Itamaracá, foram explorados os mais importantes vinhedos do Brasil desde a época de sua introdução até à dominação holandesa, por volta de 1636.

Do litoral do Nordeste, a videira foi levada para o interior até às fronteiras do agreste e sertão. Até meados do século XX, a videira foi plantada apenas nos quintais das fazendas de gado, voltada para o consumo doméstico, sendo o pequeno excedente destinado ao comércio nas áreas urbanas mais próximas. Na década de 1950, surgiram os primeiros empreendimentos públicos e privados, e em 1956, a Cinzano S.A. iniciou, em Petrolândia, PE, um projeto para 100 mil plantas de híbridos para vinho. Entre os empreendedores pioneiros, destacam-se, também, Milvernes Cruz Lima, que fez um plantio de videira em Belém do São Francisco, PE, no ano de 1957, e o espanhol José Molina, que, no ano seguinte, implantou uma área de videira com 10 ha, em Santa Maria da Boa Vista, E, com o apoio da Comissão do Vale do São Francisco (CVSF), que exerceu papel decisivo na introdução da cultura nessa região. Com a entrada em cena dessa instituição, atual Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf), teve início a adoção de práticas de cultivo, tais como: poda, desbaste de cachos, controle de doenças, uso de fertilizantes, introdução de novas cultivares, entre outras. Com a instalação, pela Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (Sudene), dos Campos Experimentais de Bebedouro, em Petrolina, PE, e de Mandacaru, em Juazeiro, BA, nos anos de 1963 e 1964, respectivamente, foram iniciados diversos trabalhos experimentais com a cultura da videira, tendo, inclusive, implantado no Campo Experimental de Mandacaru, uma coleção com diversas cultivares de uvas para mesa e para vinho. Posteriormente, com a criação do Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semiárido, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em 1975, os estudos experimentais foram intensificados e foram ampliadas as linhas de pesquisa que fundamentaram as bases técnicas para os sistemas de produção da videira nesta região.

Cultivares e porta-enxertos

A viticultura do Vale do São Francisco está concentrada na espécie *V. vinifera* L., para a produção de uvas finas para consumo *in natura* e elaboração de vinhos e espumantes, e uvas da espécie *Vitis labrusca* e híbridas para elaboração de sucos. As principais cultivares de uvas de mesa são Itália,

Benitaka e Red Globe (com sementes) e entre as cultivares de uvas sem sementes tem-se observado nos últimos anos a substituição das cultivares Thompson Seedless, Sugraone e Crimson Seedless por novas cultivares estrangeiras procedentes de diferentes empresas privadas de melhoramento do mundo, tais como, entre as mais importantes: Arra 15®, Sugar Crispy®, Sweet Globe® (uvas brancas) e Midnight Beauty®, Sweet Sapphire®, Sweet Celebration® e Sweet Jubille® (uvas tintas), para citar apenas algumas delas. As novas cultivares de uvas de mesa lançadas pela Embrapa em 2013 – ‘BRS Vitória’, ‘BRS Ísis’ (sem sementes) e ‘BRS Núbia’ (com sementes) – foram adotadas pelos produtores, com ampliação das áreas cultivadas nos últimos três anos (Figura 3). Para elaboração de vinhos, destacam-se, entre as mais importantes, *Syrah* (Figura 4), *Tempranillo*, *Alicante Bouchet* e castas portuguesas como *Touriga nacional* e *Castelão*, para vinhos tintos, e *Chenin Blanc*, *Sauvignon Blanc* e *Moscato Canelli*, para vinhos brancos.

A diversificação também alavancou a produção de uvas para elaboração de sucos, a partir de cultivares de *Vitis labrusca*, como *Isabel precoce* e híbridas obtidas pelo programa de melhoramento da Embrapa, como *BRS Cora*, *BRS Violeta* e *BRS Magna*. Esta última tem apresentado produtividades elevadas e excelentes atributos de qualidade da uva no Vale do São Francisco (Figura 5).

As cultivares de porta-enxerto têm grande importância na viticultura, tendo em vista que podem afetar direta e indiretamente a produção e a qualidade das uvas. O porta-enxerto ideal para as condições tropicais semiáridas brasileiras deve reunir características como vigor, resistência a pragas, doenças, e sobretudo nematoides que estão presentes nos solos arenosos desta região.

O uso de porta-enxerto tolerante a nematoides é um dos mais eficientes métodos de prevenir o problema. Além disso, o porta-enxerto deve enraizar e cicatrizar facilmente na enxertia, apresentar boa afinidade com a cultivar-copa e resistir às condições adversas do solo, tais como baixa fertilidade, salinidade, alcalinidade e seca que são comuns nos solos do semiárido brasileiro.

No Vale do São Francisco, os principais porta-enxertos utilizados com as diferentes cultivares para consumo *in natura* e processamento são os do grupo IAC: *IAC 313* ou *Tropical*, *IAC 766* ou *Campinas* e *IAC 572* ou *Jales*, que se caracterizam pelo seu elevado vigor, o que, especialmente na cultivar *IAC 572*, pode resultar em videiras desequilibradas, que se caracterizam pelo intenso vigor e desenvolvimento vegetativo em detrimento da fertilidade de gemas e da produtividade. Entre os porta-enxertos de vigor moderado e que têm mostrado boa afinidade com cultivares de uvas de mesa e de vinho, está o porta-enxerto *Paulsen 1.103*. Este, além de aumentar a produtividade em diferentes cultivares de uvas de mesa, também tem-se destacado, promovendo a melhoria de atributos de qualidade da uva, como compostos fenólicos e antocianinas. Além destes, os porta-enxertos *SO4*, *Harmony*, *Freedom* e *101-14 Mgt* também têm sido utilizados principalmente com cultivares de uvas de mesa.

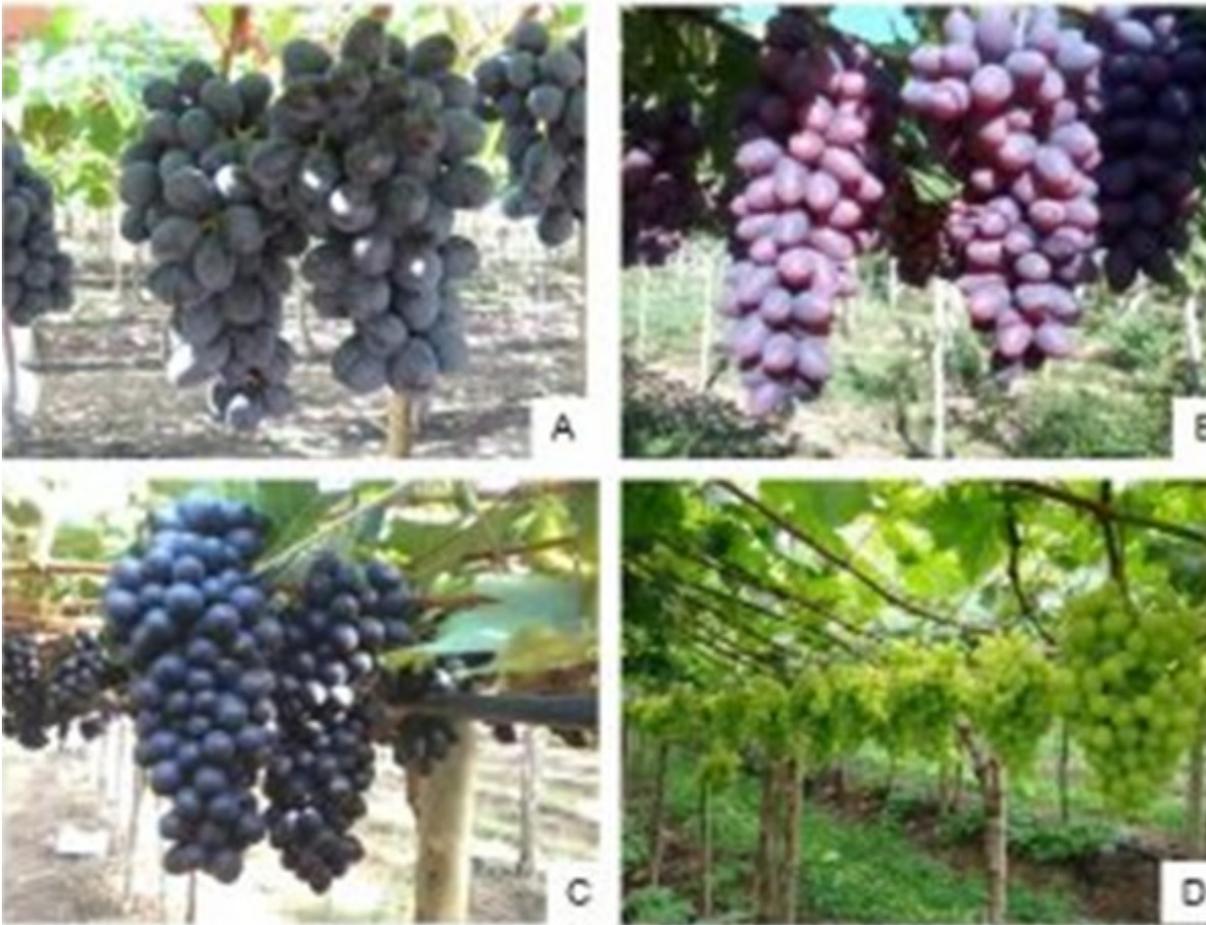


Figura 3. Cultivares brasileiras de uvas de mesa: BRS Núbia (A); BRS Ísis (B); BRS Vitória (C), e BRS Clara (D). Fotos: Patrícia Coelho de Souza Leão (A, B e C) e Valtair Camachio (D)

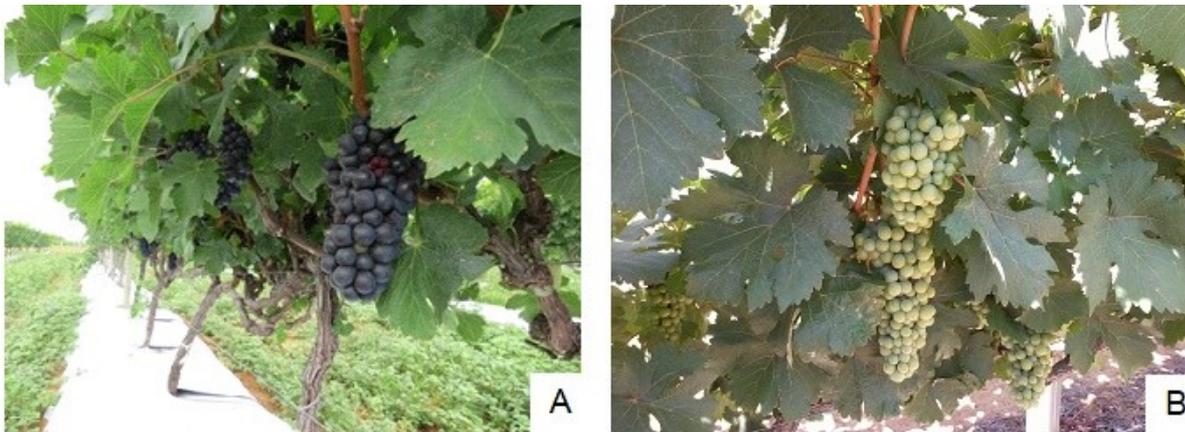


Figura 4. Cultivares de uvas para elaboração de vinhos: Syrah (A) e 'Chenin Blanc' (B). Fotos: Patrícia Coelho de Souza Leão



Figura 5. Cultivar para sucos BRS Magna. Foto: Patrícia Coelho de Souza Leão

Tecnologias de produção

A videira pode ser considerada como a fruteira mais exigente em relação à realização de práticas culturais, o que requer capacitação técnica e pessoal especializado para a execução das atividades. O sistema de produção da videira, especialmente em condições tropicais, é um sistema complexo, onde a poda e a irrigação são os fatores cruciais para permitir a produção de frutos. Entretanto, a produção comercial com elevada produtividade e qualidade adequada para o mercado requer a adoção de um conjunto de práticas de manejo, que incluem a escolha de um sistema de condução e densidade de plantio apropriados para cada tipo de uva, manejo racional da água e de nutrientes por meio de fertirrigação, controle fitossanitário, adotando-se os preceitos do manejo integrado de pragas e doenças, práticas de manejo do solo e controle de ervas espontâneas, e um conjunto de práticas realizadas na copa e nos cachos, que incluem diferentes operações de poda, como também a utilização de reguladores de crescimento com diferentes objetivos.

Os produtores de uvas de mesa, no Vale do São Francisco, são em sua maioria abertos à adoção de novas tecnologias e informações, resultando que o sistema de produção de uvas no semiárido é muito dinâmico e passa por um processo de evolução contínua.

A videira é uma espécie que tem hábito de crescimento trepador: sendo assim, para a sua produção comercial, ela necessita de uma estrutura como suporte para o crescimento da parte aérea. Esta estrutura é denominada ***sistema de condução***, existindo diversos tipos, sendo sua escolha em função de diversos fatores, mas principalmente do tipo de uva e finalidade da produção, para consumo *in natura* ou processamento de vinhos e de sucos. No Vale do São Francisco, predominam a latada para produção de uvas de mesa, enquanto para elaboração de vinhos podem ser encontrados na região três sistemas de condução: latada, espaldeira e lira. Esta última tem como principal vantagem o aumento da produtividade em relação à espaldeira.

As práticas de poda incluem a poda seca, que se realiza nos ramos lenhosos após o período de repouso e operações de poda verde que são realizadas na copa da videira para eliminação de órgãos, como brotos, sarmentos, ramos, ‘netos’, gavinhas e inflorescências, e são realizadas durante o ciclo de crescimento vegetativo.

Para produção de duas safras por ano, utiliza-se a poda mista, quando se combinam simultaneamente, na mesma planta, esporões próximos ao braço principal e varas ou sarmentos, ou seja, as unidades de produção são compostas por um ou mais esporões e, em geral, por duas a três varas de produção (Figura 6A). As novas cultivares devem apresentar como uma de suas principais características a alta fertilidade de gemas, preferencialmente nas gemas basais, permitindo a realização de podas curtas ou médias, com cerca de cinco gemas por vara. Além disso, devem apresentar estabilidade produtiva, para permitir a obtenção de duas safras por ano, com produtividades médias superiores a 25 t/ha, em cada safra, evitando-se o problema da alternância de produtividade entre safras, que é comum na maioria das cultivares tradicionais.

A poda pode ser realizada em qualquer época do ano, mas recomenda-se um intervalo mínimo de 30 a 60 dias entre a colheita e a poda do ciclo seguinte, a fim de promover a completa maturação dos ramos e o armazenamento de reservas antes da poda de produção do ciclo seguinte.

A poda verde reúne um conjunto de operações realizadas na copa da videira para eliminação de órgãos, como brotos, sarmentos, ramos, ‘netos’, gavinhas e inflorescências, bem como desponte de ramos (Figura 6B) e são realizadas durante o ciclo de crescimento vegetativo. Estas práticas podem ter efeitos sobre a fertilidade de gemas, aumento do tamanho de cachos e bagas, evolução da maturação e desenvolvimento da cor. Modificam o microclima no interior do vinhedo, permitindo maior aeração e luminosidade, e menor umidade relativa do ar: portanto, também afetam o controle fitossanitário de doenças e pragas.

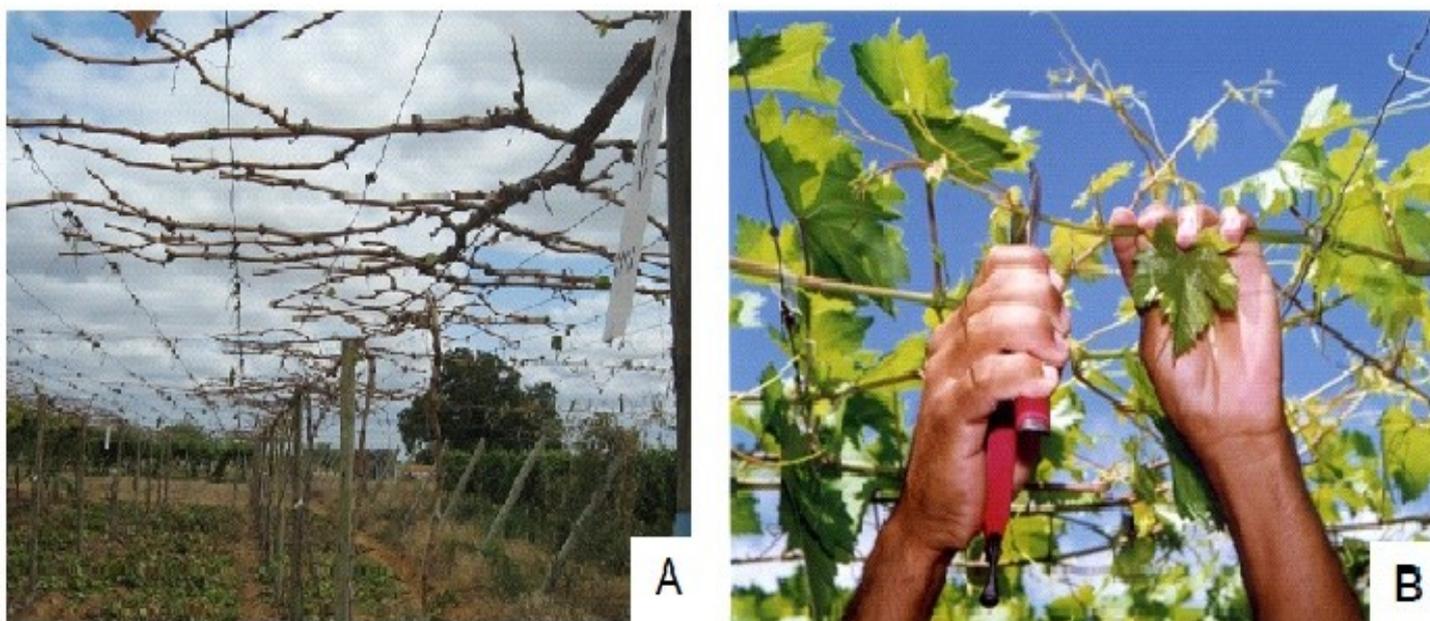


Figura 6. Poda de produção (A) e desponte de ramos (B). Fotos: Patrícia Coelho de Souza Leão (A) e César Mashima (B)

Nas uvas para consumo *in natura*, as aparências do cacho e das bagas são aspectos fundamentais que influenciam na aceitação e na escolha do consumidor. Portanto, a realização correta de práticas de manejo dos cachos é imprescindível, uma vez que afeta diretamente características como peso, tamanho, forma, compacidade, maturação e cor das uvas. Cabe ao viticultor a decisão sobre a sua realização ou não, em função de aspectos econômicos e de exigências do mercado de destino da uva, como também das exigências de cada cultivar.

As práticas de manejo que têm ação direta sobre a melhoria da qualidade dos cachos são as seguintes: desbaste e desponte de cachos, descompactação de cachos e raleio de bagas (Figura 7), anelamento de caule e/ou ramos e aplicação de reguladores de crescimento.



Figura 7. Raleio do cacho com tesoura (A) e ‘pinicado’(B). Fotos: Cícero Barbosa

Considerações finais

A diversificação observada na vitivinicultura no Vale do São Francisco, nesta última década, foi sem precedentes, dando lugar à introdução de novas espécies, como *Vitis labrusca* e híbridas para elaboração de sucos, novas cultivares de uvas para elaboração de vinhos, como, por exemplo um grande número de castas portuguesas, e principalmente de novas cultivares de uvas de mesa, resultado de diferentes programas de melhoramento genético, quer sejam públicos, como o da Embrapa, quer sejam privados de diferentes países.

Esta diversificação trouxe muitos benefícios ao produtor: como uma base, genéticos mais amplos nos pomares que se tornaram menos sujeitos a riscos advindos de estresses bióticos e abióticos; cultivares de uvas com diferentes formas, cores e sabores, diversificando a oferta e ampliando os mercados consumidores; maior sustentabilidade pela garantia de produtividades elevadas e mais estáveis, que, aliadas à maior tolerância a rachadura de bagas na época das chuvas, estão aptas à produção de duas safras por ano e são menos exigentes em mão de obra e insumos, reduzindo os custos de produção.

Por outro lado, alguns desafios têm sido colocados aos produtores, como a necessidade de se conhecer o comportamento agrônomico e as exigências de cada cultivar para permitir ajustar um sistema de produção único para cada tipo de uva.

A introdução e a substituição de cultivares de videira não são apenas uma tendência, mas uma mudança de comportamento dos produtores do Vale do São Francisco, que, seguindo um padrão global, devem não apenas permanecer, mas também fortalecer-se nos próximos anos com a oferta cada vez maior e mais acessível de novas cultivares.