



Nº 14, fev./94, p. 1-4

DONA ZILÁ e TARDIA DE CAXIAS

Uvas Tardias para Mesa

Umberto Almeida Camargo¹
Moacyr Falcão Dias²
Amaury Felisberto Dal Conte³
Francisco Mandelli¹
Jaime Luiz Lovatel³

Introdução

As uvas americanas representam mais de 50% do volume total de uvas comercializadas para consumo in natura no mercado brasileiro. As principais cultivares são a Niágara Rosada, seguida da Isabel e da Niágara Branca. Na região Sul do Brasil a oferta destas uvas está concentrada nos meses de janeiro (Niágaras) e fevereiro (Isabel).

O Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, da EMBRAPA, e a Estação Experimental de Caxias do Sul, do IPAGRO, desenvolveram, como parte da Programação Conjunta de Pesquisa Vitivinícola, ações no sentido de selecionar novas cultivares americanas com o objetivo de ampliar o período de oferta de uvas para consumo in natura na região Sul.

Dona Zilá e Tardia de Caxias são duas novas cultivares de maturação tardia que estão sendo colocadas à disposição dos viticultores.

Origem e Histórico

Dona Zilá e Tardia de Caxias são cultivares de *Vitis labrusca*, oriundas do cruzamento Niágara Branca x Catawba Rosa, realizado pelo Dr. Moacyr Falcão Dias na Estação Experimental de Caxias do Sul, em 1965. Permaneceram em campos de híbridos até 1979. Em 1980, ambas as seleções foram propagadas para a avaliação em lotes semi-comerciais instalados em Bento Gonçalves e em Caxias do Sul. A partir de 1988 passaram a ser avaliadas em propriedades de viticultores em vários municípios da Serra Gaúcha.

¹Eng.-Agr., M.Sc., EMBRAPA/Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV), Caixa Postal 130 - CEP 95700-000 - Bento Gonçalves - RS.

²Eng.-Agr., aposentado, Secretaria de Ciência e Tecnologia do Estado do RS (CIENTEC), Estação Experimental de Caxias do Sul, Caixa Postal 172 - CEP 95084-090 - Caxias do Sul - RS.

³Eng.-Agr., M.Sc., Estação Experimental de Caxias do Sul.

Características da Uva

Dona Zilá

Cacho médio, cônico, medianamente compacto; baga média (19 mm de diâmetro), esférica, rosada (Figura 1); polpa mucilaginosa, sabor aframboezado; uva com teor de açúcares entre 16,5 e 17,5°Brix e a acidez total entre 50 e 60 meq/l.

Tardia de Caxias

Cacho médio, cônico, média compacidade; baga média (20 mm de diâmetro), esférica, levemente rosada (Figura 2); polpa mucilaginosa, sabor levemente aframboezado; uva com teor de açúcares entre 14,5 e 15,5°Brix e acidez total entre 40 e 50 meq/l.

Comportamento Fenológico

O comportamento fenológico das duas cultivares é bastante similar. Caracterizam-se pela brotação tardia - cerca de 20 dias após a Niágara Rosada, reduzido período entre brotação e floração e longo período de desenvolvimento da uva, com aproximadamente 130 dias entre floração e colheita (Figura 3).

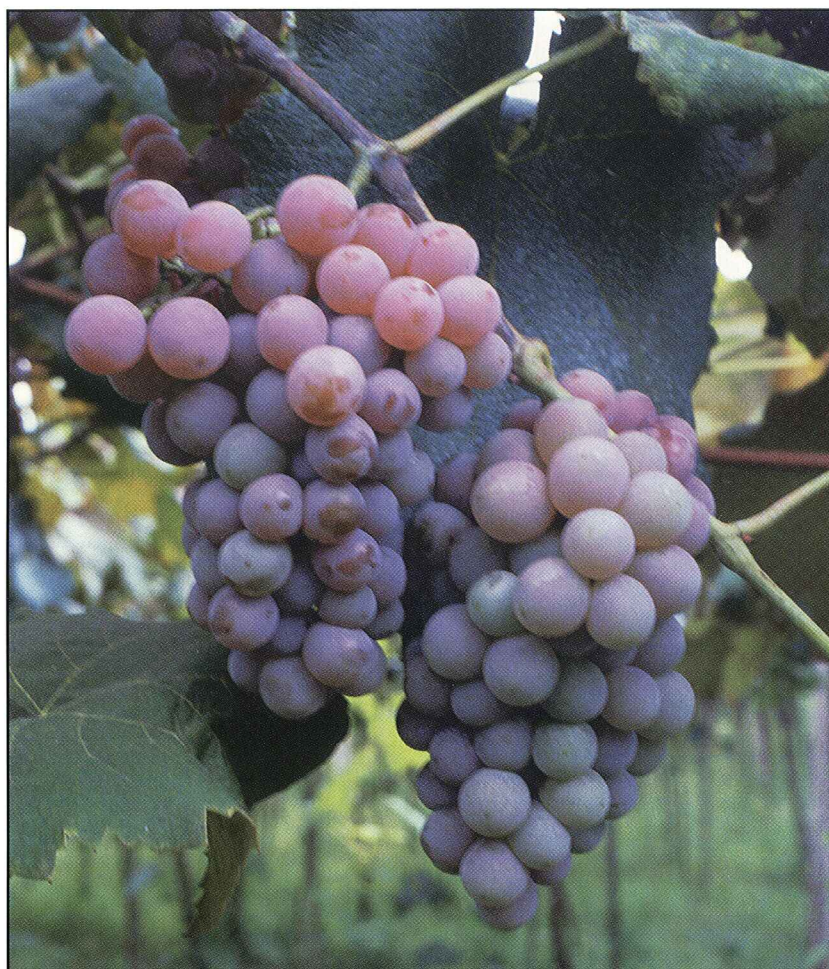


Fig. 1. Cacho de Dona Zilá

Características Culturais

Dona Zilá

É uma cultivar vigorosa, cujo hábito de crescimento é semi-prostrado, exigindo amarrações frequentes quando conduzida em sistemas verticais.

A brotação das gemas nas varas, em plantas conduzidas em latada, situa-se em torno de 60% e a fertilidade média das gemas é de aproximadamente 1,5 cachos por ramo. Em esporões a brotação das gemas fica em 90% e a fertilidade das mesmas é de 0,7 cachos por ramo. Os cachos oriundos de esporão são menores. Assim, recomenda-se poda mista com varas para a produção e esporões para a renovação. Em função da baixa porcentagem de brotação das gemas, é recomendável que a poda seja feita deixando-se maior número de varas mais curtas ao invés de poucas varas com maior carga.

Dona Zilá é resistente à antracnose, ao oídio e às podridões do cacho. Embora pouco susceptível, deve ser protegida contra o míldio que, em períodos chuvosos, durante a primavera, pode causar prejuízo.

Adapta-se bem ao cultivo direto (pé franco) e tem mostrado bom desempenho quando enxertada sobre 101-14 e 1103.



Fig. 2 Cacho de Tardia de Caxias

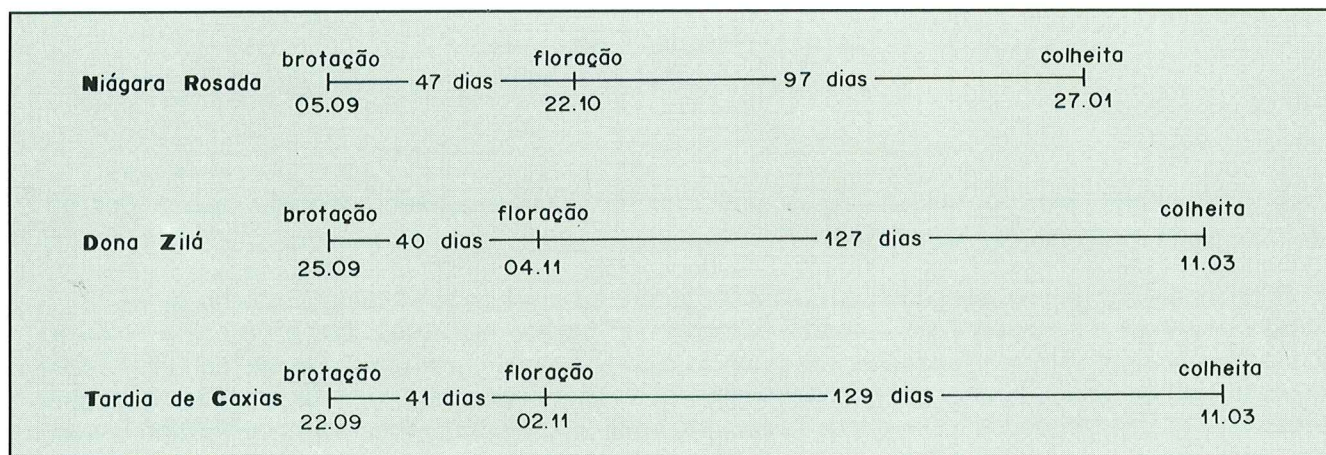


Fig. 3. Comportamento fenológico das cultivares Niágara Rosada, Dona Zilé e Tardia de Caxias (médias de 1990 e 1991), em Bento Gonçalves,RS.

Tardia de Caxias

Cultivar vigorosa, com hábito de crescimento semi-prostrado.

A brotação das gemas nas varas fica ao redor de 60%, com fertilidade média de 1,4 cachos por ramo. O índice de brotação das gemas nos esporões é de 90%, apresentando, em média, 0,6 cachos por ramo. Os cachos oriundos de esporões são menores. É, portanto, recomendável a poda mista, com varas de produção e esporões para a renovação. Assim como Dona Zilé, a Tardia de Caxias apresenta baixa porcentagem de brotação das gemas nas varas. Recomenda-se, portanto, o uso de maior número de varas, com 4 a 5 gemas, para obter a carga desejada, evitando-se deixar varas longas.

É uma cultivar resistente ao oídio e às podridões do cacho. Pode sofrer leves ataques de antracnose e míldio, recomendando-se tratamentos preventivos durante a primavera contra estas doenças.

Tardia de Caxias tem bom desempenho sobre os porta-enxertos 101-14 e 1103. Pode, também, ser cultivada de pé franco.

Recomendação de Uso

Ambas as cultivares, Dona Zilé e Tardia de Caxias, são especialmente recomendadas para regiões de altitude, onde se pode obter o máximo retardamento da colheita. Em certas áreas da Serra Gaúcha e dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, estas cultivares atingem a maturação na segunda quinzena de março, quando a colheita de outras uvas americanas já foi encerrada.

Informações adicionais e material propagativo poderão ser obtidos junto ao Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho da EMBRAPA, em Bento Gonçalves, ou na Estação Experimental de Caxias do Sul, em Caxias do Sul.

Agradecimentos

Os autores agradecem aos Técnicos Agrícolas Roque Antonio Zilio e Valtair Comachio pela coleta de dados. Aos diversos agricultores que colaboraram nos testes de campo, em especial aos Srs. Roni Carraro (Veranópolis) e Vilmar Três (Farroupilha) que implantaram os primeiros vinhedos comerciais com estas cultivares.



CENTRO NACIONAL DE PESQUISA DE UVA E VINHO

Rua Livramento, 515 - Caixa Postal 130

Fone (054) 451-2144 - Fax (054) 451-2792 - Telex (543) 603

95700-000 - BENTO GONÇALVES - RS.

