

'BRS - RÚBEA'

Umberto Almeida Camargo¹
Moacyr Falcão Dias²

INTRODUÇÃO

As condições ambientais do Rio Grande do Sul são favoráveis à produção de uvas de *Vitis labrusca*, cujo suco é apreciado no mercado interno e, também, em mercados externos importantes como o norte-americano e o asiático. A matéria-prima utilizada na elaboração do suco gaúcho provém, em grande parte, da cultivar Isabel. Normalmente esse suco precisa ser cortado com sucos de cultivares tintureiras para obtenção de melhor coloração (Fenocchio, 1973). 'BRS - Rúbea' é uma nova alternativa de uva tintureira, com boas características de aroma e sabor, para ser usada em cortes visando o aprimoramento da qualidade do suco de uva brasileiro. Ela foi desenvolvida pela Embrapa Uva e Vinho em cooperação com o Instituto de Pesquisas Agronômicas - IPAGRO/Estação Experimental de Caxias do Sul, contando também com a participação de indústrias vinícolas e de viticultores para a realização de testes de validação.

ORIGEM

É uma cultivar de *Vitis labrusca* oriunda do cruzamento Niágara Rosada x Bordô, realizado em 1965 pelo pesquisador Moacyr Falcão Dias, na Estação Experimental de Caxias do Sul. Sob o código H65.9.14, permaneceu em campo de híbridos até

1980, quando foi selecionada e multiplicada para avaliação na Estação Experimental de Caxias do Sul/Campo Experimental de Fazenda Souza, e na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves. Testes experimentais de qualidade do suco foram realizados entre 1987 e 1990, em cooperação com a Indústrias Alimentícias Maguary S.A. (Camargo & Parizzi, 1992). Em 1992 foi propagada para realização de teste de validação agrônômica e industrial, realizado na sede da Embrapa Uva e Vinho, onde foi elaborado suco em maior volume a partir de 1995. Ainda em 1995, com o apoio da Cooperativa São João Ltda., foram instalados parreirais para validação em propriedades de viticultores. Entre 1997 e 1999 foram realizados os testes finais através da elaboração de suco natural, em escala industrial, na cantina experimental da Embrapa Uva e Vinho.

CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS

Broto: aberto, cotonoso, branco com bordos rosados; folhas jovens inteiras, lanosas na face superior, cotonosas na face inferior, superfície do limbo plana, levemente plissada, cobreadas; ramo prostrado, com extremidade recurva, lanoso, verde-claro com face superior avermelhada quando exposta ao sol; gavinhas subcontínuas, médias (Figura 1).

¹ Eng. Agr., M.Sc., Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.

² Eng. Agr., Rua Marechal Floriano, 514, CEP 950020-370 Caxias do Sul, RS.

Folha: grande, cúneo-truncada, inteira, seio peciolar em V estreito, base convexa; limbo verde-escuro, bolhoso, superfície plana com bordos levemente involutos; face superior com pêlos longos esparsos sobre o limbo, nervuras aranhosas e ponto peciolar cotonoso, face inferior cotonosa; nervuras verdes com tom avermelhado, mais ou menos intenso, próximo ao ponto peciolar em ambas as faces; pecíolo verde com face superior freqüentemente avermelhada em estrias, mais ou menos intensa, em função da exposição à luz, aranhoso; dentes retilíneos (Figura 2).

Cacho: pequeno, 100 g, cônico, freqüentemente alado, medianamente compacto a compacto, pedúnculo curto (Figura 3).

Baga: média, 19 mm, esférica, preta mucilagínosa, sabor foxado característico de *V. labrusca*, sementes grandes.

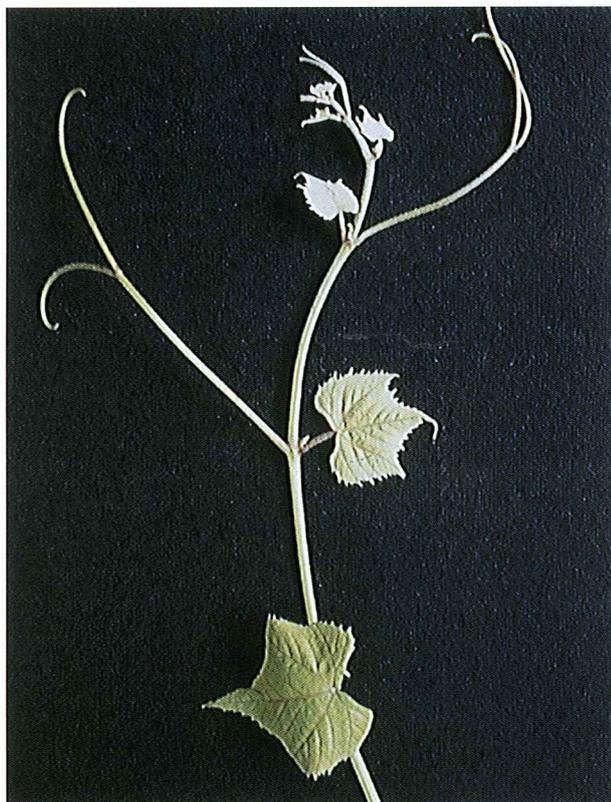


Figura 1. Broto da cv. BRS - Rúbea.

CARACTERÍSTICAS AGROINDUSTRIAIS

BRS - Rúbea é uma cultivar vigorosa, com hábito de crescimento prostrado, por isso bem adaptada aos sistemas de condução horizontais. A fertilidade é média, com um a dois cachos por ramo. Como ocorre em outras labruscas, apresenta deficiência de brotação das gemas nas varas, problema que se torna mais acentuado após invernos amenos, quando observa-se maior tendência ao domínio das gemas apicais. Por isso, para atingir o máximo potencial produtivo, recomenda-se poda mista, com varas de 5 a 6 gemas para a produção e esporões para renovação. É um pouco mais tardia que a 'Bordô', brotando duas semanas após e atingindo o ponto de colheita uma semana depois desta cultivar. Apresenta comportamento similar à Bordô em relação às doenças fúngicas, com alta resistência à antracnose (*Elsinoe ampelina*), ao míldio (*Plasmopara viticola*), ao oídio (*Uncinula necator*) e às podridões do cacho. Pode ser

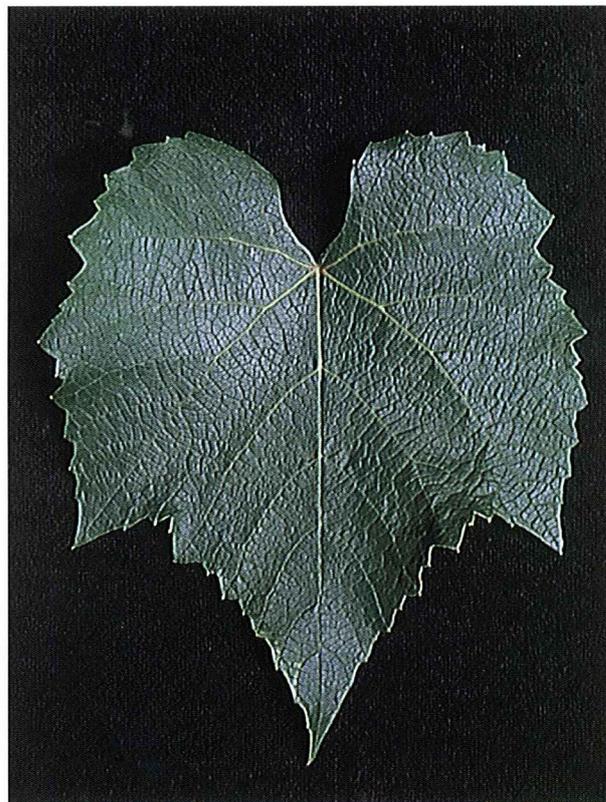


Figura 2. Folha adulta da cv. BRS - Rúbea.

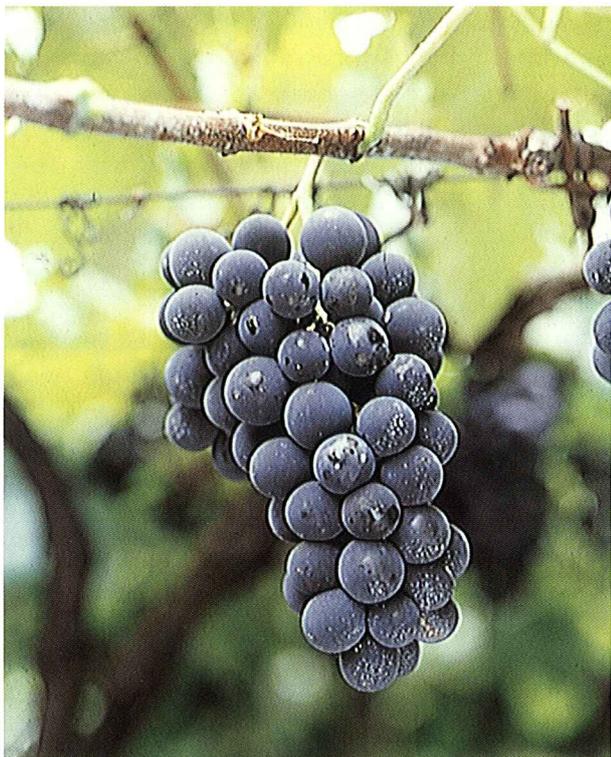


Figura 3. Cacho da cv. BRS - Rúbea.

plantada de pé-franco; todavia, é aconselhável o uso da enxertia para acelerar a formação do vinhedo e antecipar o retorno do capital investido. Desenvolve-se bem sobre os porta-enxertos 101-14 Mgt e 1103 Paulsen, recomendando-se espaçamentos de 2,5 m a 2,8 m entre filas x 1,5 m entre plantas na fila (2.380 a 2.666 plantas/ha). Quando plantada em pé-franco o vigor é menor e pode ser utilizada maior densidade de plantio. A poda verde, especialmente a desbrota para eliminação do excesso de brotações, durante a primavera, e a desponta para limitar o comprimento dos ramos, são práticas recomendadas para assegurar maior qualidade da uva. BRS - Rúbea é uma cultivar medianamente produtiva, 15 a 20 t/ha, com teor de açúcar em torno de 15°Brix e acidez total ao redor de 60 meq/l. Destaca-se pela intensa coloração, sabor e aroma do suco (Figura 4).

RECOMENDAÇÃO DE USO

'BRS - Rúbea' é recomendada para plantio na região da Serra Gaúcha como fonte de matéria-prima para a elaboração

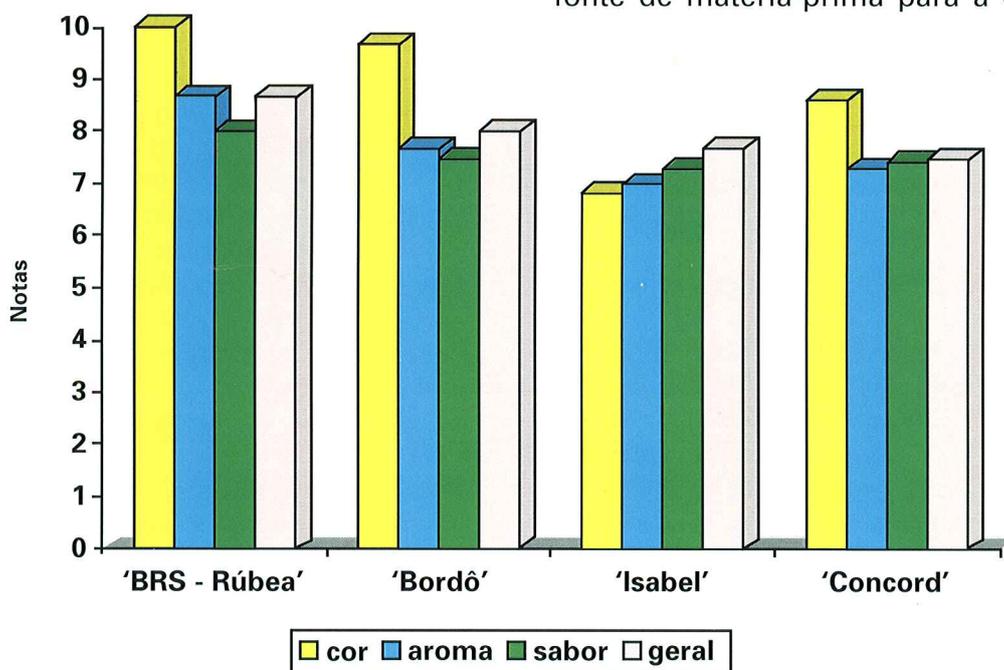


Figura 4. Avaliação sensorial do suco da cultivar BRS - Rúbea, comparativamente com os sucos de 'Bordô', 'Isabel' e 'Concord', notação média de dez degustadores.

de suco, indicado para o aprimoramento da qualidade de sucos com pouca cor. Com a mesma finalidade, pode ser uma alternativa para a melhoria de vinhos tintos de mesa do tipo labrusca.

DISPONIBILIDADE DE MATERIAL PROPAGATIVO

Solicitações de material propagativo devem ser encaminhadas para:

Embrapa Uva e Vinho
Setor de Difusão de Tecnologia
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves – RS
Fone: (054) 451-2144
Fax: (054) 451-2792
e-mail: sadi@cnpuv.embrapa.br

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem aos funcionários da Embrapa Uva e Vinho e da Estação Experimental de Caxias do Sul, que de alguma forma contribuíram para o

desenvolvimento desta cultivar; em especial ao Técnico Agrícola Roque Antônio Zílio pela coleta de dados durante o processo de seleção; aos Eng. Agr. Sérgio Frá e Paulo Adolfo Tesser, às Indústrias Maguary S.A. e à Cooperativa Vinícola São João Ltda. pelo apoio prestado durante os testes de validação agrônômica e industrial.

Aos agricultores Fernando Biondo e Gilberto Brustolin a homenagem dos autores pelo pioneirismo no plantio comercial da cultivar BRS - Rúbea.

LITERATURA CITADA

CAMARGO, U.A.; PARIZZI, L.E. Uvas para suco – novas alternativas. **Informe Técnico do CNPUV**, Bento Gonçalves, v.1, p.1, jul. 1992.

FENOCCHIO, P. Competição de matéria-prima para elaboração de suco de uva. **Pesquisa Agropecuária Brasileira, Série Agron.**, v.8, n.8, p.263-266, 1973.



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

Rua Livramento, 515 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Telefone (054) 451 2144 Fax (054) 451 2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>



Ministério
da Agricultura
e do Abastecimento

