

Cultivares

Umberto Almeida Camargo
Jair Costa Nachtigal

A produção de uvas no Brasil está dividida em dois grupos: um grupo formado pelas uvas finas ou européias (*Vitis vinifera*), e pelas uvas comuns rústicas ou americanas (*Vitis labrusca* ou híbridas).

Estes grupos apresentam características diferenciadas quanto à produção, resistência a pragas e doenças e produtos que originam. As uvas finas são utilizadas para elaboração de vinhos finos (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tannat, etc.) ou para mesa (Itália, Rubi, Benitaka, Brasil, Red Globe, etc.) e, de modo geral, apresentam baixa resistência às principais doenças da cultura. Os produtos elaborados a partir dessas cultivares são mais valorizados, porém apresentam um custo de produção mais elevado em relação às cultivares de uvas rústicas.

As uvas comuns podem ser utilizadas para elaboração de sucos, vinho de mesa e para o consumo in natura. Apresentam um menor custo de produção, porém, normalmente, são comercializadas por um valor menor do que as uvas finas. O vinho de mesa, no Brasil, corresponde a cerca de 80% do vinho produzido e consumido.

De modo geral, as uvas comuns se caracterizam pela alta produtividade e resistência às principais doenças fúngicas, adaptando-se bem às condições ambientais do Sul do Brasil, e, por serem menos sensíveis às principais doenças da cultura, considerando serem uvas que também podem ser comercializadas para consumo in natura e elaboração de suco, são mais recomendadas para a produção de base orgânica e/ou agroecológica.

As principais cultivares de uvas comuns, com potencial para cultivos orgânicos ou agroecológicos, são descritas a seguir.

Uvas tintas

Bordô – cultivar de *Vitis labrusca* (Fig. 1), muito rústica, com produção aproximada de 15 a 20 t/ha em sistema latada. É usada em cortes (mistura) com os vinhos pouco coloridos de ‘Isabel’. Da mesma forma, também é disputada pela indústria de suco com o mesmo objetivo, o de corrigir a coloração de sucos elaborados com as cultivares Isabel e Concord. É cultivada desde o Rio Grande do Sul até o sul de Minas Gerais, onde é conhecida como Folha de Figo. Pode ser cultivada de pé-franco (sem enxertia), apresenta vigor moderado, alta resistência às doenças fúngicas, porém, atinge um teor de açúcar de 16°Brix, considerado baixo para elaboração de vinho ou suco. É a cultivar que melhor se adapta ao sistema de cultivo orgânico.

BRS Rúbea – oriunda do cruzamento entre as cultivares Niágara Rosada e Bordô e lançada pela Embrapa Uva e Vinho em 1999. É especialmente recomendada como melhoradora do suco de uva brasileiro. Apresenta intensa cor violácea e características de aroma e sabor de alta qualidade para suco de uva (Fig. 2). Também pode ser usada para a elaboração de vinho tinto para corte com vinhos pouco coloridos de ‘Isabel’. É uma cultivar vigorosa, medianamente produtiva e resistente às principais doenças fúngicas como antracnose, míldio, oídio e podridões do cacho. Assim como a Bordô, tem baixo potencial glucométrico, ao redor de 15°Brix. Para garantir uma produção com qualidade e quantidade, essa cultivar não deve ser podada somente com esporão, devendo-se utilizar, no mínimo, uma poda mista, ou seja, deixando-se varas e esporões na mesma planta.

Isabel – é a cultivar mais plantada no Brasil (Fig. 3) e origina um vinho típico, pouco colorido, porém apreciado por uma faixa específica de consumidores. A ‘Isabel’ é a base do suco brasileiro para exportação. A planta é vigorosa, muito bem adaptada às condições climáticas do sul do Brasil, resistente ao oídio e às podridões do cacho; é pouco suscetível à *antracnose*, porém está sujeita a perdas pela incidência de *míldio*. Normalmente, os novos plantios são realizados utilizando mudas enxertadas, mas podem ser utilizadas mudas de pé-franco. Os vinhedos de pé-franco exigem um período mais longo para a completa formação das plantas, mas apresentam vida útil de 80 a 100 anos. A cv. Isabel apresenta uma produtividade aproximada de 25 a 30 t/ha, com teor de açúcar de 18,4°Brix.

