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 as 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 de15°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, muita 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.

Isabel Precoce – é um clone de 'Isabel', apresentando as mesmas características gerais da tradicional cultivar Isabel, entretanto, apresenta a maturação antecipada em 20 a 35 dias e uma maturação do cacho mais uniforme (Fig. 4). As condições para cultivo da 'Isabel Precoce' são as mesmas da cultivar original.

BRS Violeta – cultivar para a produção de suco e de vinho de mesa, com elevados níveis de açúcares (19 a 21°Brix), de cor intensa e baixa acidez (Fig. 5). Apresenta uma alta produtividade, atingindo 25 a 30 t/ha, além da precocidade, sendo uma alternativa para a qualificação da produção de suco e vinho de mesa. Por ser uma cultivar precoce, tem-se que tomar cuidado com o plantio da 'BRS Violeta' em áreas sujeitas à ocorrência de geadas tardias.

Concord – é a cultivar mais procurada para a elaboração de suco pelas características de aroma e sabor que confere ao produto (Fig. 6). Em geral, é cultivada de pé-franco com bons resultados. Apresenta alta resistência ao míldio e ao oídio, porém, mostra-se um pouco sensível à antracnose, doença que pode causar perdas se não for convenientemente controlada na fase inicial do crescimento vegetativo. A película da uva é fina, por isso, é bastante suscetível ao rachamento de bagas quando ocorre tempo chuvoso na fase de maturação. A 'Concord' é cultivada principalmente nos três Estados do sul, sendo também conhecida como Francesa e Bergerac. Apresenta produtividade aproximada de 15 a 20 t/ha no sistema latada, com teor de açúcar de 16°Brix.

Concord Clone 30 – este clone foi selecionado em 1989 (Fig. 7) e, após avaliado, foi propagado pela sua precocidade de maturação, cerca de 15 dias antecipada em relação à cultivar Concord original. Apresenta as características gerais da 'Concord', é especialmente indicada como alternativa para antecipar o período de produção e processamento de uvas para suco.

BRS Margot – cultivar lançada em 2007 pela Embrapa Uva e Vinho para elaboração de vinho tinto de mesa. A cultivar apresenta alta produtividade (25 a 30 t/ha), teor de açúcar de 20 a 21°Brix e boa resistência às principais doenças da cultura (Fig. 8). Apesar de ser uma cultivar híbrida, o vinho elaborado apresenta sabor semelhante ao vinho elaborado a partir de uvas finas.

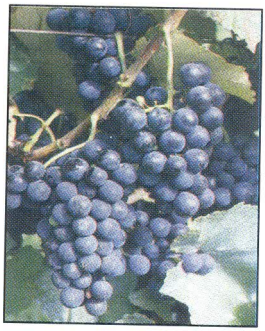

Fig. 1. Cultivar Bordô (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

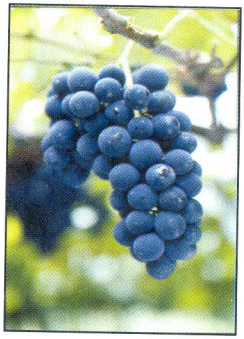

Fig. 2. Cultivar BRS Rúbea (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

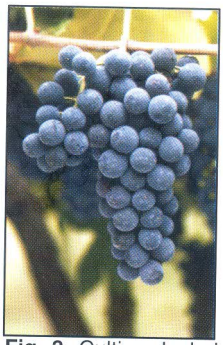

Fig. 3. Cultivar Isabel (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

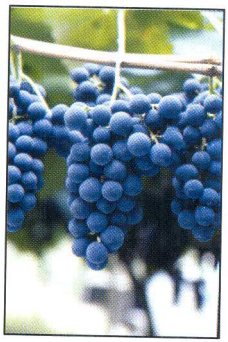

Fig. 4. Cultivar Isabel Precoce (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

Fig. 5. Cultivar BRS Violeta (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

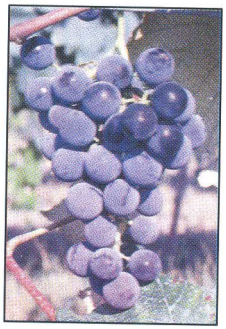

Fig. 6. Cultivar Concord (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

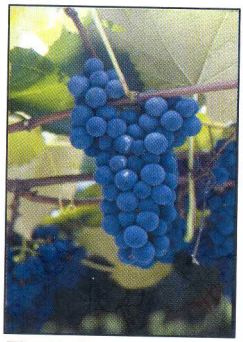

Fig. 7. Cultivar Concord Clone 30 (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

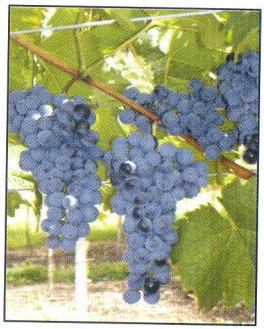

Fig. 8. Cultivar BRS Margot (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

Uvas brancas e rosadas

Niágara Rosada – apresenta cacho médio e compacto; baga rosada com tonalidade variável; sabor aframboesado, intenso e característico (Fig. 9). A uva amadurece cerca de um mês antes da 'Isabel'. Quando cultivada em climas mais quentes, pode ser colhida a partir de 15 de dezembro; em áreas de altitude, a colheita pode se prolongar até meados de fevereiro. É uma cultivar interessante, principalmente, para as áreas propícias à colheita precoce, quando os preços são mais elevados. Apresenta médio vigor, relativamente sensível à antracnose e ao míldio, recomendando-se pulverizações preventivas contra essas doenças. Pode ser plantada de pé-franco, mas normalmente é enxertada. Apresenta produtividade de 20 a 25 t/ha no sistema latada, com teor de açúcar de 16,5°Brix.

Niágara Branca – é a principal uva americana utilizada para a produção de vinho de mesa (Fig. 10), sendo muito apreciada pelos consumidores devido ao intenso aroma e sabor característico que confere ao vinho. Além de expressiva área cultivada nas principais regiões produtoras do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, a 'Niágara Branca' encontra-se difusa em pequenas áreas em várias partes do sul do Brasil e sul de Minas Gerais, onde é empregada na elaboração de vinhos caseiros e, também, para consumo in natura.

BRS Lorena – criada pela Embrapa Uva e Vinho, especialmente recomendada para a elaboração de vinho espumante moscatel e para vinhos brancos (Fig. 11). Apresenta alta produtividade (20 a 30 t/ha), no sistema de latada, e teor de açúcar superior a 20°Brix. É bastante resistente às doenças fúngicas, porém, é sensível à filoxera em sua forma galícola, havendo necessidade de controle desta praga em certos anos.

Moscato Embrapa – cultivar de uvas brancas, com sabor moscatel, muito produtiva (20 a 35 t/ha), vigor moderado e boa resistência às doenças (Fig. 12). Apresenta ciclo relativamente tardio e, normalmente, atinge teor de açúcar de 19°Brix, com acidez moderada. É indicada para a elaboração de vinho branco aromático de mesa. Está em difusão na região da Serra Gaúcha, mas também apresenta bom comportamento em outras regiões do Rio Grande do Sul.

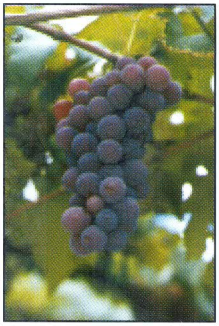

Fig. 9. Cultivar Niágara Rosada (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

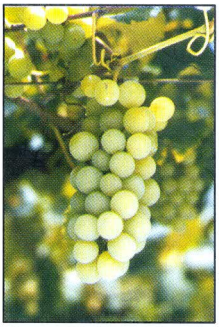

Fig. 10. Cultivar Niágara Branca (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

Fig. 11. Cultivar BRS Lorena (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

Fig. 12. Cultivar Moscato Embrapa (Foto: Acervo da Embrapa Uva e Vinho).

Porta-enxertos

Muitas uvas americanas e híbridas são, normalmente, cultivadas de pé-franco porque apresentam suficiente resistência à filoxera, praga que determina a necessidade de enxertia das cultivares européias. O nível de resistência das diversas espécies americanas à filoxera é variável, sendo, em muitos casos, recomendável o uso da enxertia para uma melhor performance dos vinhedos.

Mais de uma dezena de porta-enxertos são utilizados na viticultura do Brasil, sendo indicados, para a produção de uvas americanas e híbridas para processamento, os que induzem maior vigor à copa e, em geral,

maior produtividade. Todavia, na escolha do porta-enxerto, também devem ser considerados fatores como a fertilidade do solo e a suscetibilidade do porta-enxerto a doenças e pragas ocorrentes na região ou no local de plantio do vinhedo. Em certos casos, a cultivar também pode ser determinante na escolha do porta-enxerto.

A seguir são apresentados os principais porta-enxertos utilizados na viticultura convencional e que apresentam maior potencial para o cultivo de base ecológica.

Paulsen 1103 – teve grande difusão no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina nos últimos anos porque apresenta tolerância à fusariose, doença de raiz comum na Serra Gaúcha. É muito vigoroso, enraíza com facilidade e apresenta boa pega de enxertia. Tem demonstrado boa afinidade com as diversas cultivares. É o porta-enxerto mais propagado atualmente na Região Sul do Brasil. Entre os viticultores também é conhecido como Piopeta ou Piopa.

VR 043-43 – é um porta-enxerto vigoroso, indicado para plantio em áreas com antecedentes de pérola-da-terra, mas com pouca resistência à fusariose e ao pé-preto. Deve-se evitar locais com risco de encharcamento ou utilizar um bom sistema de drenagem do solo.

SO4 – em geral confere vigor moderado e boa produtividade à maioria das copas. Atualmente, é pouco propagado devido à alta sensibilidade à fusariose e a problemas de dessecamento do engaço, uma anomalia verificada em certos anos, devido ao desequilíbrio nutricional envolvendo o balanço entre potássio, cálcio e magnésio. Estes problemas não têm sido constatados na região de Livramento, onde o solo é profundo e bem drenado.

420-A – é um porta-enxerto pouco vigoroso e de difusão restrita. Apresenta certa dificuldade de enraizamento.