

CULTURA ALTERNATIVA: Cultivo de uvas para mesa

O Brasil possui cerca de 80 mil hectares de videiras e uma produção em torno de 1,3 milhões de toneladas, das quais 57% são de uvas para mesa, e o restante de uvas para processamento. Didaticamente, a produção de uvas para mesa em nosso país pode ser dividida em duas categorias, que são as uvas finas e as uvas comuns, estas últimas também conhecidas como uvas rústicas ou americanas. Na maioria dos países, o cultivo para mesa é feito somente com as uvas finas.

A produção de uvas finas ou de uvas comuns apresenta diferenças e peculiaridades bastante importantes e que precisam ser consideradas, principalmente pelos agricultores que pretendem iniciar o cultivo de uvas para mesa, o que, muitas vezes, pode significar o sucesso ou o fracasso com a atividade.



PRODUÇÃO DE UVAS FINAS DE MESA

As uvas finas de mesa compreendem inúmeras cultivares pertencentes ao gênero *Vitis* e à espécie *vinifera* (*Vitis vinifera*). De modo geral, são cultivares de cachos e bagas grandes, com casca aderente à polpa e com polpa crocante, que requer mastigação para ser consumida. As principais regiões produtoras de uvas finas de mesa no Brasil são o Vale do Rio São Francisco, nos estados de Pernambuco e Bahia; o noroeste e sul do Estado de São Paulo, com destaque para os municípios de Jales, Dracena e Itapetininga; o norte do Estado de Minas Gerais, com destaque para o município de Pirapora; e o norte do Paraná, com destaque para o município de Marialva. Além destes, outros polos localizados em vários estados do país vêm ampliando as áreas com uvas finas, como é o caso do Rio Grande do Sul, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso, Ceará e Piauí.

As principais cultivares de uvas finas de mesa são a Itália, Rubi, Benitaka, Brasil e Red Globe, com sementes; e Festival, Thompson Seedless (Sultanina), Crimson Seedless, Centennial Seedless e Vênus, sem sementes. Em 2003, a Embrapa Uva e Vinho lançou as cultivares sem sementes BRS Clara, BRS Linda e BRS Morena.

As uvas finas de mesa apresentam um custo de produção mais elevado do que as comuns, principalmente devido à maior necessidade de mão de obra para a realização dos tratos culturais, como o raleio de bagas; ao maior uso de agrotóxicos para controle fitossanitário, uma vez que as cultivares são bastante sensíveis às principais pragas (insetos, bactérias e fungos) da cultura; e a um melhor nível tecnológico, como a cobertura das parreiras com telas de proteção ou com plástico. Esses e outros fatores têm causado uma redução da área com uvas finas ou a substituição por uvas comuns, em algumas regiões produtoras.

A produção de uvas de mesa para exportação é feita, quase que unicamente, pelos produtores (empresas ou associações de pequenos produtores) do Vale do Rio São Francisco. Inicialmente, a cultivar produzida para exportação era a 'Itália'. Atualmente, em função da demanda crescente pelas uvas sem sementes nos principais mercados consumidores, tem-se buscado o aperfeiçoamento do sistema de produção de cultivares como a Festival e, mais recentemente, a Thompson Seedless e a Crimson Seedless.

No Rio Grande do Sul, o cultivo das uvas finas de mesa tem tido um aumento crescente nos últimos anos, buscando-se atender às demandas dos mercados regionais. Em função das condições climáticas, principalmente o



excesso de chuvas durante todo o ciclo da cultura, aliado à sensibilidade às pragas, o cultivo das uvas finas de mesa de qualidade no Rio Grande do Sul só tem sido viável utilizando-se a cobertura das parreiras com plástico, o que aumenta os custos de implantação, uma vez que essa cobertura e o uso da irrigação localizada, muitas vezes necessária quando se faz o cultivo protegido, atingem valores superiores aos R\$ 30 mil por hectare. Somando-se todos os custos (insumos, mão de obra, materiais, outros), exceto o custo de aquisição da terra, estima-se que o produtor deva investir de R\$ 90 mil a R\$ 120 mil para implantar um

hectare de uvas finas de mesa no Rio Grande do Sul, dependendo da região. Esse valor e as dificuldades inerentes ao cultivo deste tipo de uva têm dificultado a ampliação da área com uvas finas de mesa no estado.

PRODUÇÃO DE UVAS COMUNS PARA MESA

As uvas comuns, também chamadas de americanas e híbridas, são aquelas pertencentes ao gênero *Vitis* e à espécie *labrusca* (*Vitis labrusca*) ou ao cruzamento desta com outras espécies. De modo geral, as cultivares pertencentes a este grupo apresentam cachos e bagas pequenos e são conhecidas como uvas de chupar, pois não apresentam a casca aderida à polpa. Até poucos anos atrás, a principal região produtora de uvas comuns para mesa do



Brasil era formada pelos municípios próximos a Jundiá, no Estado de São Paulo. Atualmente, o cultivo deste tipo de uvas tem aumentado significativamente em diversos estados brasileiros, desde o Sul, Sudeste e Centro-oeste, até algumas regiões no Norte e Nordeste.

As principais razões para o aumento da área cultivada com essas uvas são a boa aceitação por parte do consumidor brasileiro; o menor custo de implantação e de produção; em relação às uvas finas; a menor sensibilidade às pragas da cultura; o desenvolvimento de tecnologias para produção em regiões de clima quente; e a menor exigência de mão de obra, tanto em quantidade quanto em qualificação, entre outros. Além disso, quando produzidas no período de entressafra, as uvas comuns de mesa chegam a apresentar preço de comercialização superior ao das uvas finas de mesa.

As principais cultivares que representam as uvas comuns para mesa são a 'Niágara Rosada' e a 'Niágara Branca', embora em alguns estados, como o Rio Grande do Sul, cultivares como Isabel, Isabel Precoce, Concord, Concord Clone 30, Bordô e BRS Violeta possam ser comercializadas para consumo in natura. A 'Niágara Rosada', pela boa aceitação do consumidor brasileiro, pela menor sensibilidade às pragas e pelo menor custo de produção, tem sido preferida na grande maioria dos novos plantios.

Uma das razões para o custo de implantação das uvas comuns de mesa, de modo geral, ser inferior ao cultivo das uvas finas deve-se ao fato de que muitos viticultores não estão usando a cobertura (plástico ou tela de sombreamento) para proteção das parreiras. Já os custos de produção são inferiores, principalmente pela menor exigência de mão de obra para a realização das operações de manejo da planta e dos cachos e pela menor sensibilidade às pragas, o que reduz a necessidade de aplicação de agrotóxicos.

Embora viticultores de algumas regiões utilizem o sistema de condução em espaldeira para produção de uvas comuns para mesa, o sistema de latada permite, normalmente, uma maior produção e a obtenção de cachos de melhor qualidade, além de facilitar a cobertura das plantas, quando assim se desejar.

PRINCIPAIS DESAFIOS DA PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA

Os desafios para a produção de uvas de mesa são variáveis, conforme o tipo de uvas. No caso das comuns, os principais desafios são o aumento do período de conservação pós-colheita e o desenvolvimento de sistemas mais sustentáveis de produção (orgânicos ou agroecológicos), que têm tido uma demanda crescente nos últimos anos. A ampliação do número de cultivares comuns para mesa, que sirvam de alternativa à cultivar

Niágara Rosada, também é outro fator que pode contribuir para a expansão das uvas comuns, principalmente em regiões tropicais.

Quanto às cultivares finas para mesa, os desafios são maiores em relação às comuns e estão bastante ligados à região produtora. No Vale do Rio São Francisco, alguns dos principais desafios estão relacionados à viabilização da produção de uvas sem sementes de elevada qualidade; ao atendimento dos importadores, quanto às normas de produção; à desvalorização do dólar em relação ao real; à ampliação dos mercados, restritos atualmente a pequenos períodos durante o ano.

No caso dos estados da região Sul, principalmente o Rio Grande do Sul, o uso da cobertura plástica exige conhecimentos sobre o comportamento das plantas e dos agrotóxicos, principalmente com relação à persistência e à carência dos mesmos sob o plástico.

Nas demais regiões produtoras, os desafios são voltados para tecnologias que reduzam os custos de produção. Tais tecnologias vão desde o desenvolvimento de cultivares adaptadas às condições edafoclimáticas das regiões até tecnologias pós-colheita que permitam manter a qualidade das uvas durante o período de armazenamento e comercialização.

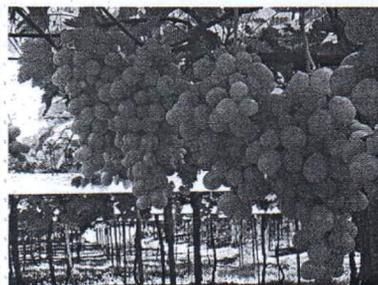
O controle de pragas, como a bacteriose (*Xanthomonas campestris* pv. *viticola*) no Vale do São Francisco, a pérola-da-terra

(*Eurhizococcus brasiliensis*) nos estados do Sul e o míldio (*Plasmopara viticola*), uma das principais doenças da cultura em todas as regiões, além das demais pragas, deve ser feito por meio de estratégias eficientes, de baixo custo e que não provoquem danos ao homem e ao ambiente.

Apesar dos diversos problemas para a produção de uvas de mesa, a atividade pode ser uma boa alternativa para muitas regiões, em função da capacidade de elevado rendimento econômico, mesmo em pequenas áreas. Deve-se considerar, também, que o consumo de uvas de mesa, assim como das demais frutas, tende a aumentar com o aumento do poder aquisitivo da população brasileira. Também tem-se observado que muitas regiões têm investido no cultivo de uvas para mesa para atendimento de mercados locais, sendo que a comercialização é feita diretamente pelo próprio viticultor.

Por ser uma atividade de elevado custo, tanto para implantação quanto para condução das videiras, a produção de uvas para mesa requer um planejamento muito bem feito de todas as suas atividades, a fim de evitar-se frustrações e prejuízos. O produtor de uvas de mesa, seja qual for o tipo de uva ou mesmo a cultivar, deve estar ciente de que é necessário obter produtos de elevada qualidade e em quantidade suficiente a fim de atender às exigências dos mercados e garantir a lucratividade da atividade.

A exploração de nichos de mercados, como é o caso dos produtos orgânicos e semelhantes, tem sido uma excelente alternativa para diversos viticultores, pois, embora os consumidores sejam mais exigentes, esses mercados são crescentes e remuneram melhor os produtos.



JAIR COSTA NACHTIGAL -

Engenheiro agrônomo,

pesquisador da Embrapa Clima Temperado,

BR 392, km 78, C.P. 403, CEP 96010-971,

Pelotas, RS. E-mail: jair.nachtigal@cpect.embrapa.br