



Novas cultivares brasileiras de uvas para mesa e para elaboração de sucos

Patrícia Silva Ritschel¹ João Dimas Garcia Maia² Reginaldo Teodoro de Souza³

10 maio 2018

Resumo – O Programa de Melhoramento da Videira tem como objetivo o desenvolvimento de uvas para diversas finalidades, (incluindo mesa e elaboração de sucos), que apresentem maior resistência a doenças e ampla adaptação climática.

1. INTRODUÇÃO

O Programa de Melhoramento da Videira tem como objetivo o desenvolvimento de uvas para diversas finalidades, (incluindo mesa e elaboração de sucos), que apresentem maior resistência a doenças e ampla adaptação climática. Informações complementares sobre as novas cultivares brasileiras de uvas para elaboração de sucos e para mesa podem ser consultadas em EMBRAPA, 2017.

CULTIVARES DE UVAS DE MESA

Até recentemente, o cultivo de uvas de mesa no Brasil tinha como base as uvas finas com sementes, do grupo 'Itália' e 'Red Globe'; as rústicas ('Niágara' e 'Isabel'); e as finas sem sementes ('Thompson', 'Crimson' e 'Sugraone'). Com exceção das rústicas, as demais apresentam elevado custo de produção em função do uso intensivo de mão de obra e de defensivos, além da instabilidade de produção. Neste cenário, a Embrapa Uva e Vinho desenvolveu novas cultivares híbridas, com alta fertilidade, mais tolerantes às doenças, que resultam em uvas saborosas e doces. Em 2012 e 2013, foram lançadas

três cultivares que, além de produtivas, são mais tolerantes ao míldio, a principal doença da videira.

'BRS Vitória'

É uma uva preta sem sementes, selecionada pela alta fertilidade de gemas, alto conteúdo de açúcares (SS), sabor especial aframboesado e apirenia. Posteriormente, verificou-se média tolerância ao míldio, porém susceptibilidade à podridão da uva madura, à antracnose e ao oídio; além de ampla adaptação climática.

'BRS Núbia'

É uma uva preta com sementes, com ampla adaptação climática, que se destaca pela aparência, com uma cor preta bem definida; e com bagas grandes, apresentando, em média, 24 mm x 32 mm. Mais recentemente, os produtores têm relatado a tolerância ao míldio.

'BRS Isis'

É uma uva vermelha, apirênica, tardia, que foi selecionada pela fertilidade de gemas, textura

¹ patricia.ritschel@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

² joao.maia@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, EVT, Jales, SP, Brasil.

³ reginaldo.souza@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, EVT, Jales, SP, Brasil.



crocante, cor e tamanho das bagas e, posteriormente, pela tolerância ao míldio. Os produtores também têm relatado a tolerância ao oídio. Apresenta aderência excepcional. Expressa melhor a cor vermelha do que a cultivar 'Crimson Seedless' nas mesmas condições de elevada temperatura e produtividade.

Na região oeste do Paraná, o manejo das novas cultivares de uvas de mesa, está sendo ajustado em área de produtor, no município de Santa Tereza do Oeste. O experimento foi instalado em 2016; as plantas apresentam boa formação e sanidade compatível como os níveis de tolerância a míldio destas cultivares. Espera-se a primeira colheita em dezembro de 2017.

CULTIVARES DE UVAS PARA ELABORAÇÃO DE SUCOS

A indústria de sucos de uvas no Brasil, predominantemente instalada na região sul do Brasil, até poucas décadas atrás era baseada nas cultivares tradicionais: Isabel, Concord e Bordô. O baixo SS destas cultivares eleva o custo da matéria prima pela necessidade de maior volume de uvas para elaboração de 1 kg de suco concentrado. Como 'Bordô' e 'Concord' não se adaptam a climas quentes, a implantação de indústrias em regiões tropicais inicialmente foi baseada nas uvas da 'Isabel'. Diante deste contexto, ficou evidente a necessidade da criação de novas cultivares com mais atributos de qualidades (produtividade, cor, aroma, sabor e adaptação) para as condições de clima temperado e tropical.

'BRS Rúbea'

É uma uva tintureira, selecionada pela coloração violácea das bagas. Apresenta SS 15°Brix e acidez total titulável (ATT) de 60 meq.L⁻¹. É recomendada para cultivo na Região Sul, para elaboração de suco de uva com boa cor, em cortes com outras cultivares, e de vinhos tintos de mesa.

'Concord Clone 30'

É resultado da seleção clonal da tradicional cultivar 'Concord'. O comportamento agrônômico é similar à 'Concord' tradicional, diferindo quanto ao ciclo produtivo, antecipado em 15 dias. Apresenta alta rusticidade, vigor médio e alta produtividade; com SS, 13-16 °Brix e ATT, 60 meq.L⁻¹. Representa uma alternativa para ampliação do período de produção e processamento na região sul; também recomendada para regiões de clima ameno de altitudes elevadas em condições tropicais.

'Isabel Precoce'

Foi obtida pela mutação somática de 'Isabel', e apresenta ciclo antecipado em 35 dias, o que contribui para a ampliação do período de colheita e de processamento da uva na Região Sul. Com ampla adaptação climática, em regiões tropicais pode ser cultivada em sistema de duas colheitas, no período seco. Apresenta deficiência de cor violácea.

'BRS Cora'

É uma cultivar tintureira, selecionada pela fertilidade de gemas, potencial glucométrico e coloração do mosto. O sabor é aframboesado, o mosto alcança SS 19 °Brix, ATT 100 meq.L⁻¹ e pH 3,45. Em relação às doenças comporta-se de forma similar a 'Isabel'. Com ampla adaptação climática, é indicada para compor o suco com outras uvas que não apresentem coloração intensa.

'BRS Violeta'

Foi selecionada pela fertilidade de gemas, coloração violácea e SS. As bagas apresentam polpa colorida e fundente, SS 20°Brix, ATT 60 meq.L⁻¹ e pH 3,75. Apresenta dupla finalidade, tanto para suco, quanto para vinhos de mesa, em corte com produtos elaborados de 'Isabel' ou de 'Concord'.

'BRS Carmem'

É uma uva de ciclo tardio, com bagas preta azuladas com sabor aframboesado e o suco pode alcançar



19°Brix, com ATT 70 meq.L⁻¹ e pH 3,60. Apresenta boa tolerância ao míldio, ao oídio e à podridão cinzenta do cacho. É recomendada para a Serra Gaúcha e no Norte do Paraná, para suco varietal ou em corte para melhoria da cor.

'BRS Magna'

É uma cultivar com ampla adaptação climática, lançada como uma alternativa para a melhoria da cor, da doçura e do sabor dos sucos de uva brasileiros. Foi selecionada com base na fertilidade de gemas, tamanho de cachos, sabor aframboesado, e SS e matéria corante. Constitui uma nova opção de uvas tintureiras para compor com o suco de uvas com deficiência de cor; apresentando SS 18°Brix, ATT 90 meq/L, e pH 3,60. O suco pode ser consumido puro ou em corte com outras cultivares conferindo-lhes cor, doçura, aroma e sabor.

Experimentos visando a avaliação diferentes sistemas de condução e porta-enxertos da cultivar tradicional para elaboração de suco, 'Concord', e também das novas cultivares brasileiras, 'BRS Rúbea', 'BRS Cora', 'BRS Violeta', 'BRS Carmem', 'Concord Clone 30' e 'Isabel Precocce', estão sendo conduzidos no oeste do Paraná. A 'BRS Magna' está sendo testada apenas sobre 'IAC 766'.

Com exceção de 'BRS Rúbea' e 'BRS Cora', as demais têm apresentado boa performance agrônômica na região, indiferente do porta-enxerto testado ('IAC 766', 'Paulsen 1103', 'Kolber 5bb' e '420 A') e do

sistema de sustentação utilizado (espaldeira, GDC e Y) (Comunicação Pessoal, Dr^a. Alessandra M. Detoni, IAPAR-Estação de Santa Tereza Oeste).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rápida expansão das novas cultivares brasileiras de uvas de mesa se deve a boa aceitação dos produtores em função da alta produtividade e facilidade de manejo. A tolerância ao míldio possibilita a redução nas aplicações de fungicidas, no custo de produção e nos riscos ao produtor e ao meio ambiente. A grande aceitação dos consumidores, resultado do sabor e da doçura, contribui para o sucesso das novas cultivares. O cultivo encontra-se em plena expansão; em 2017 estima-se uma área plantada ao redor de 700 hectares, já em produção.

Com o desenvolvimento de novas cultivares brasileiras de uvas para suco, com ciclos diferenciados, e com cor violácea intensa, observou-se grandes avanços na cadeia produtiva: ampliação do período de colheita e processamento na região sul, obtenção de 2,3 ciclos produtivos por ano nas condições tropicais do semiárido. As novas cultivares tintureiras, altamente produtivas e com alto SS, estão viabilizando a produção do suco integral e concentrado nas diferentes regiões brasileiras. Em regiões como no Vale do Submédio São Francisco, o custo da matéria prima já equivale ao das regiões tradicionais. Em 2015, a produção de uvas tintureiras desenvolvidas pela Embrapa alcançou 26.000 t.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA. Embrapa Uva e Vinho. Cultivares de uva e porta-enxertos de alta sanidade. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos>>. Acesso em: 30 nov. 2017.



New Brazilian cultivars of grapes for table and for juice production

Patrícia Silva Ritschel⁴ João Dimas Garcia Maia⁵ Reginaldo Teodoro de Souza⁶

10 maio 2018

Abstract – The Vine Improvement Program has the objective of developing grapes for various purposes (including table and juice production), which are more resistant to diseases and have a broad climatic adaptation.

Correspondência:

Patrícia Silva Ritschel
patricia.ritschel@embrapa.br

Recebido: 23/11/2017

Aprovado: 10/05/2018

Como citar:

(NBR 6023)

RITSCHEL, Patrícia Silva; MAIA, João Dimas Garcia; SOUZA, Reginaldo Teodoro de. Novas cultivares brasileiras de uvas para mesa e para elaboração de sucos. *Syn. scy. UTFPR, Palestras...* Simpósio Paranaense de Fruticultura (3.: 2017 nov. 21-23: Pato Branco, PR). Pato Branco, v. 13, n. 1, p. 34–37. 2018. ISSN 2316-4689 (Eletrônico). Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/synscy>>. Acesso em: DD mmm. AAAA.

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença **Creative Commons** Atribuição 4.0 Internacional.

⁴ patricia.ritschel@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

⁵ joao.maia@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, EVT, Jales, SP, Brasil.

⁶ reginaldo.souza@embrapa.br, Embrapa Uva e Vinho, EVT, Jales, SP, Brasil.