

Qualidade dos frutos de variedades de videira do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido

(Quality of fruits of grapevine varieties from the Active Germplasm Bank of Embrapa Tropical Semi-Arid)

Batista, P. F.¹, Lima, M. A. C. de², Leão, P. C. de S.², Costa, A. C. S.³ e Alves, R. E.⁴

¹ Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Semi-Árido. CEP 59625-900, Mossoró, RN, Brasil; ² Embrapa Semiárido. CEP 56302-970, Petrolina, PE, Brasil. E-mail: auxiliadora.lima@embrapa.br; ³ Departamento de Ciências Fundamentais e Sociais, Universidade Federal da Paraíba. CEP 58397-000, Areia, PB, Brasil; ⁴ Embrapa Agroindústria Tropical. CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil.

A ampla caracterização e a avaliação de germoplasma são ações importantes para a conservação e seleção de genótipos superiores. Sendo as características dos frutos requisitos fundamentais nesse processo de seleção, o objetivo deste trabalho foi caracterizar a qualidade de uvas tintas para consumo in natura e para processamento, conservadas no Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de videira da Embrapa Semiárido. O experimento foi conduzido no Campo Experimental de Mandacaru, em Juazeiro, BA, onde está instalado o BAG. Nos ciclos de produção do primeiro e segundo semestre de 2011, foram avaliadas 31 variedades: A dona, Barbera, Benitaka, Blue Lake, Brasil, Cardinal, Christmas Rose, Estevão Marinho, Frankenthal, Gamay, Grenache, Isabel, Isabel Precoce, Isaura, Liberty, Máximo, Moscato Caillaba, Moscato de Hamburgo, Moscato Noir, Patrícia, Syrah 1 (clone procedente da França), Syrah 2 (clone procedente do Rio Grande do Sul), Piratininga, Royalty, Saturn, Scarlet, Tampa, Tannat, Tibouren, Traviú e Vênus. As características de qualidade das bagas analisadas foram: cor da casca, resistência à força de compressão, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT e teor de taninos (dímeros, oligoméricos e poliméricos). As análises distinguiram variedades com características de qualidade dos frutos de interesse comercial. As uvas da variedade Cardinal caracterizaram-se por maior resistência à força de compressão e maior relação SS/AT, o que a torna potencial genitor em programas para o desenvolvimento de variedades destinadas ao consumo in natura. As variedades para processamento Royalty e Máximo destacaram-se pelos altos teores de taninos, os quais podem, com a adoção de tecnologia apropriada, favorecer a conservação das uvas e a estabilidade dos seus derivados. Para a maioria das variedades, a qualidade das bagas foi equivalente para os ciclos de produção do primeiro e do segundo semestres.

Tema: Fisiologia

Área: Viticultura

Apoio: Capes e CNPq.