

## Potencial de novas cultivares e seleções de uvas de mesa na Serra Gaúcha\*

Ricardo F. Ambrosi<sup>1</sup>; Tânia dos R. Mendonça<sup>1</sup>; Viviane Carrer<sup>2</sup>; Reginaldo T. de Souza<sup>3</sup>; João D. G. Maia<sup>3</sup>; Patrícia Ritschel<sup>3</sup>

O desenvolvimento de novas cultivares pode ser considerado como um dos fatores que têm impulsionado o crescimento do mercado de uvas de mesa no Brasil. O objetivo deste trabalho é avaliar o potencial de cultivo de cinco novas cultivares e três seleções de uvas de mesa na Serra Gaúcha. Estão sendo avaliadas a fenologia, a produção, a qualidade e o conteúdo de compostos relacionados à saúde (CRS) de genótipos de uvas com e sem sementes, produzidas na Embrapa Uva e Vinho. A aceitação das uvas foi avaliada por grupos de 32 a 63 consumidores, que atribuíram notas de 1 (ruim) a 9 (excelente) para sete características visuais e oito relacionadas ao sabor. Os resultados da avaliação sensorial e da qualidade das uvas foram submetidos à Análise de Componentes Principais (ACP). Resultados preliminares indicam que 'BRS Clara' é a mais precoce e 'BRS Isis, a mais tardia. A produção variou de 7,2 a 20,8 kg.planta<sup>-1</sup>, destacando-se 'BRS Isis'. Essa e 'BRS Núbia' apresentaram os maiores pesos médios de cacho. Dentre as cultivares, 'BRS Vitória' e 'BRS Isis' apresentaram o maior conteúdo de sólidos solúveis. 'BRS Vitória' e 'BRS Núbia', destacaram-se com respeito aos CRS. 'BRS Vitória' obteve a maior nota para a intenção de compra e 'BRS Isis' e 'BRS Núbia', as menores. Na ACP, a maior parte da variabilidade contida nas variáveis originais (85%) foi explicada por quatro componentes. A aceitação pelo consumidor foi influenciada positivamente por características relacionadas ao sabor e negativamente por características ligadas à aparência. Os resultados obtidos até o momento indicam que as novas cultivares apresentam bom potencial para cultivo na Serra Gaúcha. 'BRS Núbia' e 'BRS Isis' necessitam de ajustes de manejo visando a melhoria da aceitação das uvas pelo consumidor final.

Os autores agradecem Roque Zilio e Valtair Comachio pelo apoio na realização do trabalho.

\*Projeto SEG 02.13.03.006.

<sup>1</sup> Graduandos do IFRS - BG, Rua Pedro Maragno, 665, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho E-mails:ricardo.ambrosi@yahoo.com.br; taniadosreismendonca@gmail.com

<sup>2</sup> Graduanda da UCS, Al. João Dal Sasso, 800, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho E-mail: viviane-vivi2@hotmail.com;

<sup>3</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho E-mails: reginaldo.souza@embrapa.br; [joao.maia@embrapa.br](mailto:joao.maia@embrapa.br); [patricia.ritschel@embrapa.br](mailto:patricia.ritschel@embrapa.br)