

MANEJO PRODUTIVO DAS UVAS **VOCÊ SABE O QUE FAZER?**

Pesquisadores da Embrapa Clima Temperado

videira possui uma ampla capacidade de adaptação a diferentes tipos de solo e clima que, aliado ao aprimoramento tecnológico dos tipos de cultivos, propiciaram condições para que a cultura se disseminasse por várias regiões brasileiras

A boa rentabilidade obtida no seu cultivo, tanto para produção de uvas de mesa quanto para a obtenção de sucos, vinhos e demais derivados despertam interesse dos produtores, que de forma geral contribuem para sua expansão. Entretanto, a produção de uvas para seus distintos destinos exigem dos produtores conhecimento, planejamento e, constantemente, um aprimoramento tecnológico para que a atividade possa alcançar a rentabilidade desejada.

Independente do tamanho da área de

cultivo, o produtor deve ter definido antes do plantio qual mercado pretende atender, pois diferentemente de outras culturas, a uva e seu destino não podem ser deixados para depois da colheita.

Por onde começar

O tipo de mercado que o produtor pretende atender vai definir a escolha das cultivares de videira a serem plantadas. No Brasil, são cultivados basicamente dois grupos de variedades - as de origem europeia, comumente conhecidas como uvas finas ou europeias (Vitis vinifera) e as originárias dos Estados Unidos, chamadas de uvas americanas, comuns ou rústicas (Vitis labrusca e Vitis bourquina).

Destes grupos, existem cultivares específicas e indicadas para as uvas de mesa (para consumo in natura), as quais podem ser subdivididas em uvas sem sementes e com sementes; uvas para vinho, subdivididas em uvas para vinho fino e para vinho de mesa; uvas para suco; e uvas para passas, geralmente elaboradas com uvas sem sementes.

Variedades

As principais variedades de uvas viníferas destinadas à elaboração de vinhos finos no mercado brasileiro (volume) são Moscatel branco, Riesling itálico, Trebbiano e Chardonnay para vinhos brancos, enquanto que para as variedades tintas as principais são Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc e Tannat.

Com relação às uvas americanas, caracterizadas pela rusticidade e maior tolerância a distúrbios biológicos, como o ataque de pragas e doenças, são empregadas tanto para a elaboração de vinho quanto para suco e para o consumo in natura, destacando as cultivares Isabel, Concord, Niágara branca, Niágara rosada, Bordô, Mos-

cato Embrapa, BRS Lorena, BRS Violeta, BRS Rúbea, BRS Cora e Isabel precoce.

Com relação às uvas viníferas destinadas ao consumo *in natura* com semente, destacam-se as cultivares Itália e suas mutações - Rubi, Benitaka, Brasil e Red meire. Somam-se a estas as variedades Red Globe, Perlona, Moscatel de Hamburgo e BRS Núbia. Já as variedades sem sementes, conhecidas como apirênicas, as mais conhecidas são Festival, Thompson seedless, Crimson Seedless, Centennial Seedless, BRS Clara, BRS Linda, BRS Morena, BRS Isis e BR Vitória.

A escolha das variedades a serem plantadas e/ou cultivadas pelos produtores refletiram diretamente na forma de condução, no tipo de sistema de sustentação das plantas e na necessidade de manejo e tratos culturais específicos para produção de uvas de acordo com seu destino de produção.

As mudas

Independente da variedade e do destino da produção, o sucesso na produção de uvas depende muito do uso de mudas de qualidade na formação do vinhedo, que sejam livres de pragas e doenças, especialmente viroses.

O produtor possui basicamente duas opções para a implantação do seu vinhedo, seja adquirir as mudas prontas com viveiristas credenciados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou optar pela formação da mesma diretamente na propriedade.

Porém, salienta-se que para obter uma muda de qualidade na propriedade é fundamental conhecer a procedência do seu material de origem, ter infraestrutura e equipamentos adequados, mão de obra disponível e conhecimento técnico, entre outros.

Por outro lado, a aquisição de mudas prontas de viveiristas exige a confiança em fornecer materiais com identificação genético-fitossanitária, ou seja, boa sanidade do material propagativo e a correta identificação da cultivar produtora e do porta-enxerto.

Inicialmente, parte-se das questões

Suco de uva de qualidade superior

legais do produtor de mudas, registro e profissional responsável, o conhecimento prévio e seguro sobre a origem das suas matrizes e/ou do material de propagação utilizado na formação das mudas. Conhecer o sistema de produção das mudas pode auxiliar no entendimento de todo o processo.

De uma forma geral, a muda deve ter visualmente sistema radicular bem formado e lavado de forma que se possa observar a presença de anomalias — como engrossamento, nódulos e escurecimento — causadas por pragas ou doenças. Deve apresentar, ainda, o calo de soldadura bem formado, sem fendas nem engrossamento excessivo, e o caule abaixo da região da enxertia até a inserção das raízes deve ser de casca lisa.

Formação das mudas

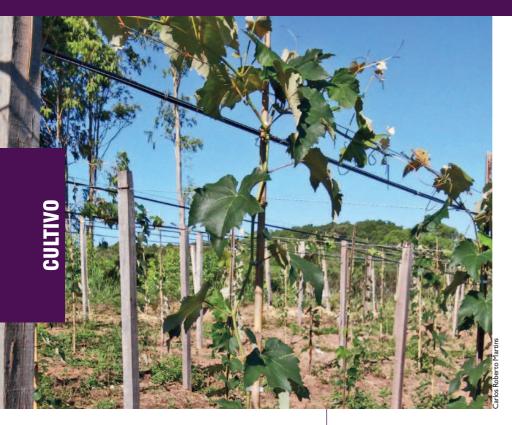
Os principais métodos de formação

das mudas são por meio da utilização de estacas da cultivar produtora, em plantio direto, conhecido por "pé-franco", ou por meio da enxertia da produtora em um porta-enxerto específico.

A muda enxertada é sempre preferível, mesmo para as videiras americanas e híbridas, que podem ser plantadas de pé-franco, pois com a utilização de um porta-enxerto adequado, além do controle da filoxera (uma praga que ataca as raízes), pode-se obter maior desenvolvimento inicial das plantas, com reflexos em maiores colheitas nos primeiros anos de produção, maior vigor e uniformidade do vinhedo, melhores condições de produção e qualidade da uva.

O porta-enxerto tem como função principal controlar a praga filoxera, que suga as raízes, especialmente nas variedades de uvas finas (*Vitis vinifera*) que são muito sensíveis. Além disso, o uso de porta-enxerto permite uma melhor adaptação a diferentes tipos de solos, tolerância a pra-





Condução das parreiras

gas e doenças, com reflexos diretos na produção e qualidade das uvas.

A formação da muda pelo método do "pé-franco" apresenta como vantagens ser facilmente obtida e produzir plantas com maior longevidade no parreiral.

Este consiste no enraizamento direto da estaca da cultivar produtora sem uso de porta-enxerto. O método é utilizado somente para formação de mudas de cultivares de uvas comuns (Vitis labrusca) e algumas híbridas, que apresentam certa tolerância à filoxera.

Deve-se, portanto, obter informações seguras sobre a origem do material de propagação, visto que a introdução de material contaminado (mudas, estacas, etc.) pode comprometer não só a viabilidade econômica do negócio, mas também estabelecer focos de doenças e pragas de difícil controle.

Plantio

A exemplo do clima, a videira adapta--se bem a diversos tipos de solos, sendo os mais indicados com perfis profundos, não muito argilosos e bem drenados, com pH variando de 5 a 6,5 e com médio teor de matéria orgânica.

Solos muito férteis propiciam um ex-

cesso de vigor vegetativo, não sendo indicado para uvas destinadas a vinho e suco, mas para produção de uva de mesa. Na instalação do vinhedo, deve-se evitar, predominantemente, locais sujeitos ao encharcamento. Solos planos e argilosos tendem a acumular umidade mais facilmente, que pode levar a problemas com podridões de raízes, necessitando de um bom sistema de drenagem. Areas mais declivosas apresentam maior dificuldade de manejo e de erosão.

O preparo da área para plantio tem a finalidade maior de garantir que as mudas de videira tenham um bom desenvolvimento inicial e possam expressar seu potencial produtivo ao longo dos anos.

As operações utilizadas podem variar de acordo com as condições de cada região, sendo que se recomenda a menor movimentação do solo possível para interferir minimamente nas condições naturalmente intrínsecas do perfil.

Normalmente as operações são realizadas na seguinte sequência: limpeza da área, calagem (uma dose), subsolagem, aração de no mínimo 40 cm, calagem (duas doses), gradagem e adubação de correção - tanto a calagem quanto a

adubação devem ser baseadas na análise do solo.

A época de plantio deve ser preferencialmente no inverno ou nas estações das chuvas, pois plantios em épocas mais secas exigem a irrigação. É importante destacar que as mudas, quando enxertadas em viveiros, devem ter especial atenção na região da enxertia (calo da enxertia), ficar de 10 a 15 cm acima do nível do solo para que não ocorra o franqueamento da muda, ou seja, o enraizamento do enxerto poderá comprometer o propósito da enxertia e porta-enxerto.

Após o plantio das mudas, é interessante monitorar a necessidade de irrigá-las, principalmente se houver um período mais seco. No caso de mudas produzidas e comercializadas em embalagens, o transplante pode ser realizado em qualquer época do ano, desde que se tenha condições de irrigar, se houver necessidade.

O plantio deverá ser realizado 30 dias após a incorporação da matéria orgânica em covas ou sulcos abertos antes da instalação do sistema de condução.

Condução

A escolha do sistema de condução das plantas vai depender de muitos fatores, como topografia e características do solo, da cultivar, dos custos de instalação e dos objetivos da produção. O mais comumente utilizado para produção de uva de mesa, para suco e para vinho de mesa (uvas americanas e híbridas para processamento) é a latada, também chamada de pérgola, caramanchão e "tipo parreira".

Este sistema consta de estruturação de posteação e aramados, condicionando às videiras deste grupo uma maior produtividade, porém, o custo de instalação é maior que outros sistemas. É um sistema empregado principalmente em pequenas áreas de plantio, a exemplo de propriedades de base familiar.

O sistema de condução em espaldeira é um dos mais utilizados pelos viticultores nos principais países vitivinícolas do mundo. No Rio Grande do Sul é adotado especialmente na Campanha e por algumas vinícolas da Serra Gaúcha, sendo recomendado para as variedades viníferas, que necessitam de baixo vigor das plantas. Mais recentemente, em escala ainda pe-

quena, constata-se a instalação de vinhedos em manjedoura, ípsilon e lira.

Cada sistema de sustentação da videira possui vantagens e desvantagens, entretanto, a escolha do sistema de condução deve estar entre os fatores preponderantes nas decisões da fase de planejamento da implantação do vinhedo, e por sua vez do destino de produção que se pretende dar à uva.

Espaçamento ideal

O espaçamento varia muito em função do sistema de condução adotado, cultivar e vigor das plantas, solos, clima, equipamentos, etc. Geralmente, para uva de mesa conduzida em sistema latada recomendam-se espaçamentos que podem variar de dois a quatro metros entre fileiras e 1,5 a 02 m entre plantas.

No sistema de espaldeira, recomendado para as variedades viníferas, os espaçamentos empregados variam de dois a três metros entre fileiras e a distância entre plantas de 1,5 m a 02 m.

Adubação

Para realizar uma boa adubação, é importante que o produtor busque o maior número de informações possíveis sobre a área de plantio e cultivo. Além de saber o histórico da área de implantação do vinhedo, deve-se fazer uma análise completa de fertilidade do solo (macro e micronutrientes).

É importante um cuidado especial na amostragem do solo para análise, devendo ser bem representativo da área a ser implantado ou cultivado com as videiras. Tanto para correção do solo, com uso de calcário para elevar o pH a 6,0, quanto para adubação de implantação e/ou manutenção das plantas, somente a análise do solo poderá determinar a quantidade a ser aplicada.

Os nutrientes que geralmente apresentam carência no cultivo são o N, P, K, Ca e Mg (macronutrientes), bem como o B e Zn (micronutriente). Para corrigir os macronutrientes, além do calcário (Ca e Mg) recomenda-se o uso de nutriente simples, como cloreto de K e superfosfatos.

Período de dormência das uvas A utilização de fórmulas prontas no mercado geralmente não atende a necessidade das videiras, sendo que seu uso constante e sem a devida orientação técnica poderá acarretar prejuízos financeiros e ao próprio vinhedo.

Após o plantio das mudas, a adubação química nitrogenada deverá ser o foco, sendo que adubação orgânica com esterco de animais ou composto orgânico poderá trazer enormes benefícios ao solo e ao vinhedo. Quando as plantas entrarem em produção, a adubação anual deverá ocorrer baseada na produtividade desejada/esperada, e a análise de tecido foliar e de solo, quando necessário.

O solo

De uma forma geral, o manejo do solo do vinhedo deve ser priorizado com o uso de plantas de cobertura, que além de proteger o solo contra erosão, promove a adubação (verde) e reciclagem de nutrientes nos parreirais.

Esta prática consiste em utilizar plantas (leguminosas, gramíneas, crucíferas, entre outras) em consórcio com a videira, deixando-as acamadas sobre a superfície com o auxílio do rolo faca, roçando ou incorporando-as levemente, que visa, sobretudo, à proteção superficial do solo, bem como a manutenção e a melhoria das condições físicas, químicas e biológicas do perfil.

Essas informações são importantes para que se possa realizar um bom manejo do solo e a adubação adequada do vinhedo. Por isso é importante que o produtor tenha o acompanhamento técnico com profissional especializado para realizar a devida recomendação de adubos e corretivos.

Colheita

A uva, por não ser climatérica, ou seja, não amadurecer depois de retirada da planta, deve ser colhida quando atingir as condições apropriadas para o consumo *in natura* ou elaboração de vinhos e sucos.

O acompanhamento da maturação da uva e a determinação do ponto de colheita tornam-se fundamentais para se obter um produto de boa qualidade.

O ponto de colheita pode ser observado pelo conjunto de atributos de qualidade, principalmente o tamanho das bagas, coloração da casca, sabor, teor de sólidos solúveis (ºBrix) e relação de sólidos solúveis/acidez titulável, características que variam de acordo com as cultivares. Para a uva destinada à vinificação, a colheita varia de acordo com a região, tipo de vinho a ser elaborado e ainda com as condições climáticas da safra. Além destes atributos elencados anteriormente, existem outros que auxiliam na indicação do ponto ótimo de maturação, como açúcares, ácidos e polifenóis.

Entretanto, o exame visual e a degustação das bagas constituem uma boa ferramenta de avaliação do estádio de maturação que, aliado às informações físico-químicas, poderão inferir sobre o momento mais adequado para a colheita e os tipos de produtos a serem elaborado a partir destes atributos qualitativos. •

