

Maturação de novas cultivares brasileiras de uvas de mesa sob cobertura plástica em Bento Gonçalves, RS

Ricardo F. Ambrosi¹; Vanessa Arcari²; Viviane Carrer²; Reginaldo T. de Souza³; João D. G. Maia³; Patrícia Ritschel³

Nos últimos anos, a Embrapa Uva e Vinho lançou as cultivares BRS Vitória, BRS Núbia e BRS Isis para consumo in natura, recomendadas para cultivo em regiões de clima tropical. Embora o cultivo de uvas para processamento seja a atividade principal na Serra Gaúcha, cresce o interesse pela produção de uvas para consumo in natura na região. O objetivo deste trabalho foi acompanhar a maturação destas novas cultivares de uva de mesa, sob cobertura plástica, em Bento Gonçalves, contribuindo para as recomendações de cultivo na região. A coleta das amostras foi realizada a cada dez dias a partir do início da "vérasion", iniciando-se em 12/12/2016, para a BRS Vitória, e em 02/01/2017, para as demais. Foram avaliados o crescimento das bagas (largura, comprimento e massa média de 100 bagas); a coloração da baga (sistema L*a*b*); e a evolução da qualidade da uva (sólidos solúveis, acidez total e razão SS/AT); o índice de polifenóis totais e o conteúdo de antocianinas, com base no peso seco. A colheita foi realizada após a estabilização do conteúdo de açúcares e da acidez total. A BRS Vitória apresentou o menor ciclo produtivo, sendo colhida aos 50 dias após o início da maturação e a BRS Núbia e a BRS Isis, aos 65 dias. A largura final das bagas foi atingida cerca de 20 dias antes do peso e do comprimento finais. A cor ideal da BRS Vitória e da BRS Núbia foi expressa pelo menos dez dias antes das uvas apresentarem a qualidade adequada para consumo, indicando que a cor não deve ser usada como um marcador da maturação. No momento da colheita, as bagas da BRS Isis apresentavam coloração uniforme, com potencial para escurecimento, demonstrado pela tendência de aumento do conteúdo de antocianinas e da leitura coordenada a*, que no sistema L*a*b* representa as cores vermelha/verde. Isso indica que a tonalidade mais clara ou mais escura desta uva pode ser ajustada conforme as preferências do mercado consumidor.

¹ Graduando do IFRS-BG, Avenida Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-206, Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho E-mails: ricardo.ambrosi@yahoo.com.br.

² Graduandas da UCS, Al. João Dal Sasso, 800, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho E-mail: vanessa.arcari@hotmail.com; viviane-vivi2@hotmail.com;

³ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho E-mails: reginaldo.souza@embrapa.br; joao.maia@embrapa.br; patricia.ritschel@embrapa.br.

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