

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Desenvolvimento da podridão amarga em bagas de uva em diferentes temperaturas e períodos de molhamento

Paula Guerra Schenato¹; Daniela Minozzo²; Rodrigo De Nardin²; Lucas da Ressureição Garrido³

A podridão amarga da videira, causada pelo fungo *Greeneria uvicola* (sinônimo *Melanconium fuligineum*), tem causado perdas de até 50% em vinhedos brasileiros. Entretanto, pouco tem sido estudado sobre a epidemiologia desta doença no Brasil. Este trabalho teve como objetivo avaliar a influência da temperatura e do período de molhamento sobre a incidência desta podridão em bagas de uva. O trabalho foi realizado em ambiente controlado no Laboratório de Fitopatologia da Embrapa Uva e Vinho. Bagas de uvas da cultivar Rubi foram desinfestadas e inoculadas por imersão em suspensão conidial (10^6 conídios.mL⁻¹) de *G. uvicola* por cinco minutos. A incubação foi feita em câmara úmida, no escuro, com cinco temperaturas: 14, 18, 22, 26 e 30°C, e seis períodos de molhamento: 6, 12, 18, 24, 30 e 48 h. Após cada período, trinta bagas foram secadas gentilmente em papel toalha e mantidas em câmara seca por nove dias, a 26°C e fotoperíodo de 12 horas. O experimento seguiu delineamento inteiramente casualizado e foi realizado duas vezes. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de regressão. Em todas as combinações de temperatura e período de molhamento se observou alta incidência de podridão amarga que variou de 53 a 93% de bagas infectadas. O aumento do período de molhamento provocou maior incremento na incidência do que o aumento da temperatura. As condições que mais favoreceram o desenvolvimento da doença foram 26°C e 48 h de molhamento. Estes dados vêm corroborar que as chuvas de verão, durante a maturação da uva, são um dos principais fatores que podem desencadear a epidemia.

Palavras-chave: *Greeneria uvicola*; *Melanconium fuligineum*; bitter rot; doença; epidemiologia.

Projeto financiado pela APL Viticultura FINEP.

¹ Bolsista do CNPq, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: paulaschenato@yahoo.com.br.

² UERGS, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: daniela-minozzo@uergs.edu.br; rhodix@gmail.com.

³ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: garrido@cnpuv.embrapa.br.

Efeito da temperatura e do meio de cultura sobre o crescimento micelial de *Phaeoacremonium* spp.

Renata Gava¹; Lucas da Ressureição Garrido¹

O fungo *Phaeoacremonium* spp. causa o declínio de plantas jovens de videira nas maiores regiões produtoras da Califórnia, na África do Sul, na Austrália, na Europa e agora também no Brasil. O fungo pode existir como endófito ou como infecção latente no tecido da videira, podendo ser isolado de raízes, porta-enxertos, região de enxertia, tronco e ramos. Videiras jovens afetadas pelo fungo apresentam pouco crescimento e vigor, entrenós curtos, quantidade reduzida de folhas, clorose entre as nervuras e necrose marginal. Sintomas internos incluem escurecimento dos vasos do xilema com produção de tiloses e massa gomosa escura ("black goo"), resultando em oclusão dos vasos. As colônias do fungo raramente excedem 1,5 a 2 cm de diâmetro após diversas semanas crescendo em meio BDA, a 20°C. No presente estudo o efeito da temperatura e do meio de cultura sobre o crescimento do fungo cultivado foram avaliados. Foi utilizado o isolado *Phaeoacremonium* sp. CNPUV533, pertencente à coleção do Laboratório de Fitopatologia da Embrapa Uva e Vinho. Discos de 0,5 cm de diâmetro contendo micélio do fungo foram depositados no centro das placas contendo os seguintes meios de cultura: Ágar Extrato de Malte, Peptona Dextrose Ágar, BDA e extrato de levedura, Cantino PYG Ágar, Malte Ágar e BDA. Todos os meios foram incubados a 20°C e 25°C, com fotoperíodo de 12 horas. Somente BDA e Cantino PYG Ágar foram incubados a 30°C. As avaliações foram efetuadas semanalmente através da medição do diâmetro das colônias. Pela taxa de crescimento micelial observou-se que as temperaturas de 25°C e 30°C influenciaram positivamente o crescimento do fungo. O melhor meio de cultura testado foi o Cantino PYG, com colônias atingindo 6,72 cm de diâmetro, aos 28 dias de incubação.

Palavras-chave: *Phaeoacremonium*; declínio da videira.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: renata@cnpuv.embrapa.br; garrido@cnpuv.embrapa.br.