

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.)

©Embrapa Uva e Vinho 2008

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.