

Manejo hídrico sob cultivo protegido como ferramenta para ajuste de qualidade da uva 'Itália'

Leonardo Cury da Silva¹, Henrique Pessoa dos Santos², Flavio Bello Fialho², Gilmar Arduino Bettio Marodin³, Homero Bergamaschi³, Carlos Alberto Flores⁴, Marcelo Zart¹, Daniel Antunes Souza⁵

A disponibilidade hídrica é um fator condicionante da qualidade dos frutos. Entretanto, em cultivo protegido a determinação dos limites para obtenção do manejo racional da água ainda é indefinida. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar a maturação tecnológica da uva sob diferentes disponibilidades hídricas, com o intuito de incrementar qualidade com uso racional de água. O experimento foi conduzido em um vinhedo cv. Itália, ciclo 2009/10, enxertadas sobre '420A', em latada descontínua e poda mista. Na cobertura, utilizou-se lonas plásticas de polietileno trançado com aditivos anti-UV e antigotejo. Os tratamentos constituíram em diferentes conteúdos de água disponível (CAD) no solo, baseando-se na umidade dos horizontes BA e Bt, que são predominantes no local. No tratamento controle (TC) considerou-se a condição de capacidade de campo (CC) com o limite mínimo do potencial matricial (ψ_m) de -33,34 kPa (100% CAD). Este limite foi de -42,12 kPa (83% CAD) em T1, -76,28 kPa (53% CAD) em T2 e -94,32 kPa (30% CAD) em T3. Quando estes limites eram alcançados, iniciava-se a irrigação até atingir um ψ_m 20% acima da CC em ambos os horizontes. A avaliação das bagas teve início a partir da virada de cor, determinando-se quinzenalmente o diâmetro transversal das bagas, a coloração da casca, sólidos solúveis (SS) e acidez titulável (AT). Dos resultados obtidos, destaca-se que somente os tratamentos com restrição hídrica mais drástica (T2 e T3) reduziram o diâmetro transversal em 11% e 18% ($P < 0,001$), não alterando a AT, enquanto aumentaram a concentração de SS em 17% e 33% ($P < 0,001$) e a tonalidade amarela (112,51 \uparrow) e âmbar (117,89 \uparrow) ($P < 0,001$), em relação ao TC. Com a restrição hídrica leve (T1) pode-se economizar água (-17%) sem alterar a maturação ou com restrições mais drásticas pode-se incrementar a maturação tecnológica, apesar da restrição de calibre das bagas, ofertando padrões distintos ao mercado consumidor de uvas finas de mesa.

¹ Doutorando do PPGFitotecnia, UFRGS, Estagiário CNPUV, Rua Livramento 515, Bento Gonçalves, RS. lcsagro@hotmail.com, marcelo_zart@yahoo.com.br

² Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento 515, Bento Gonçalves, RS, henrique@cnpuv.embrapa.br, bello@cnpuv.embrapa.br

³ Professores, Faculdade de Agronomia, UFRGS, marodin@ufrgs.br, homerobe@ufrgs.br

⁴ Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS

⁵ Técnico em Química, Embrapa Uva e Vinho