

FL01789  
CNPVU  
2011  
FL-PP-FL01789

apa

*Uva e Vinho*

**Seleções Avançadas**

**Uvas para  
processamento**

**Validação**

**2011**

---

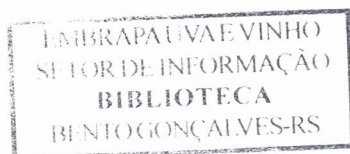
**Seleções Avançadas**

**Uvas para**

**processamento**

**Validação**

**2011**



A Embrapa Uva e Vinho está buscando parceiros para validação de três seleções avançadas de uvas para elaboração de vinho branco de mesa.

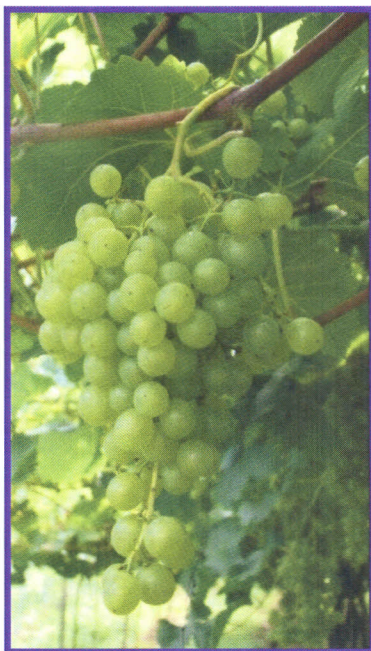
Os principais critérios adotados para a seleção dos materiais foram o potencial produtivo, o sabor moscatel, o conteúdo de açúcar (graus-brix), a acidez equilibrada e a qualidade enológica das microvinificações.

Como pré-requisito, os parceiros deverão dispor de condições para testar as seleções avançadas em áreas de tamanho compatível com a produção de uvas de processamento em escala comercial, suficiente para avaliação agrônômica e elaboração do vinho em escala semi-comercial.

As parcerias serão firmadas através de contrato entre a Embrapa e o parceiro, onde constarão os direitos e obrigações de cada um. Também será estabelecido um Plano Anual de Trabalho e o parceiro receberá as informações técnicas necessárias para condução do vinhedo.

# Seleção 149-456

(avaliação: 8 ciclos produtivos)



# Principais características

## Características Fenológicas

Brotação	Floração	Maturação	Colheita
12/09	26/10	12/01	08/03

## Características Agronômicas

- ✓ **Produção:** 7,5 kg/planta (20t/ha).
- ✓ **Baga:** cor branca, sabor moscatel, textura úmida.
- ✓ **Cacho:** cônico, grande, solto e pedúnculo longo.
- ✓ **Manejo:** espaçamento: 2,5 X 1,5 m, porta-enxerto: 101-14, sistema latada, poda mista deixando 4-5 varas por planta, necessário realizar desbrote, tolerante à podridão causada por *Botrytis*, porém susceptível à glomerela.
- ✓ **Mosto:** Brix: 23,5°Brix, acidez total: 84,9 mEq/L, pH: 3,4

## Características Enológicas

- ✓ **Sensoriais:** Vinho de coloração palha esverdeado. Aroma fino, de vinífera, nítido, cítrico. Paladar fresco, equilibrado, boa acidez, de média persistência de sabor. Sem defeitos de amargor ou adstringência.
- ✓ **Químicas:** Açúcar Redutor: 4,96g/L, Acidez Total: 93,68 mEq/L, Álcool: 12,90, pH: 3,32

# **Seleção 776-11**

**(avaliação: 3 ciclos produtivos)**



# Principais características

## Características Fenológicas

Brotação	Floração	Maturação	Colheita
05/09	23/10	06/01	15/02

## Características Agronômicas

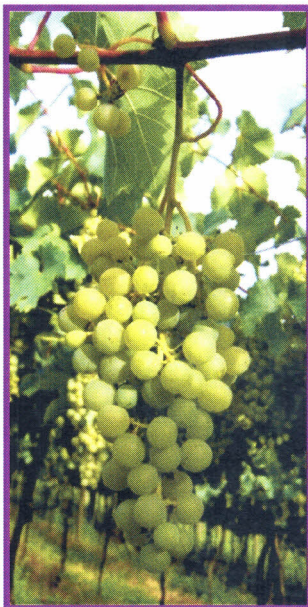
- ✓ **Produção:** 9,0 kg/planta (24,0 t/ha).
- ✓ **Baga:** cor branca, sabor moscatel, polpa fundente.
- ✓ **Cacho:** cilíndrico cônico alado, tamanho médio, compacidade média, pedúnculo médio
- ✓ **Manejo:** espaçamento: 2,5 X 1,5 m, porta-enxerto: Paulsen 1103, sistema latada, poda mista deixando 5-6 varas por planta, tolerante à podridão por *Botrytis*, sensível à podridão ácida.
- ✓ **Mosto:** Brix: 20,1°Brix, acidez total: 102,3 mEq/L, pH: 3,3

## Características Enológicas

- ✓ **Sensoriais:** Vinho límpido, coloração palha esverdeado, de pouca intensidade. Aroma fino, de vinífera, média intensidade, delicado, de leve frutado. Paladar fresco, equilibrado, acidez correta, harmônico. Sem defeitos de amargor ou adstringência. Média persistência de sabor. Sem defeitos de amargor ou adstringência.
- ✓ **Químicas:** Açúcar Redutor: 4,48g/L, Acidez Total: 83,69 mEq/L, Álcool: 12,90, pH: 3,36

# Seleção 776-25

(avaliação: 3 ciclos produtivos)



# Principais características

## Características Fenológicas

Brotação	Floração	Maturação	Colheita
08/09	27/10	10/01	20/02

## Características Agronômicas

- ✓ **Produção:** 6,8 kg/planta (18,0 t/ha)
- ✓ **Baga:** cor branca, sabor moscatel, polpa fundente.
- ✓ **Cacho** cilíndrico cônico alado, tamanho médio, solto, pedúnculo médio
- ✓ **Manejo:** espaçamento: 2,5 X 1,5 m, porta-enxerto: Paulsen 1103, sistema latada, poda mista deixando 4-5 varas por planta, tolerante à podridão por *Botrytis*.
- ✓ **Mosto:** Brix: 23,6°Brix, acidez total: 115,3 mEq/L, pH: 3,3

## Características Enológicas

- ✓ **Sensoriais:** Vinho de coloração palha claro, límpido. Aroma moscatel intenso, lembrando papaia, cravo-da-índia. Paladar com acidez relativamente baixa, com ataque adocicado. Elevada persistência de sabor. Sem defeitos de amargor ou adstringência.
- ✓ **Químicas:** Açúcar Redutor: 2,24g/L, Acidez Total: 106,12 mEq/L, Álcool: 14,22, pH: 3,21

**Termos Gerais  
dos Contratos  
de Validação**

## Obrigações e Direitos da Embrapa

- ✓ Fornecer ao **Cooperante** **as gemas** para a instalação da Unidade de Observação definida através de **programação conjunta** entre o **Cooperante** e a **Embrapa**;
- ✓ **Prestar orientação técnica, sem ônus** para o **Cooperante**, sempre que necessária, durante a execução do objeto desta cooperação;
- ✓ **analisar dados** obtidos pelo **Cooperante**, na condução da **Unidade de Observação**;
- ✓ Disponibilizar ao **Cooperante**, **acesso às informações relativas às características agronômicas e desempenho técnico** das variedades entregues;
- ✓ Autorizar ao **Cooperante** **o consumo da produção obtida**.

## Obrigações e Direitos dos Cooperantes (Parceiros)

- ✓ Efetuar, por sua própria **conta e risco**, em **imóvel de sua propriedade**, o plantio dos materiais, comprometendo-se a observar as **recomendações técnicas feitas pela Embrapa** e a utilizar a **melhor técnica de plantio e cultivo**;
- ✓ Utilizar os materiais entregues através de contrato, exclusivamente para avaliar o **comportamento, vantagens e desvantagens comparativas, potencialidades e vulnerabilidades** destas cultivares, através de **indicadores a serem definidos pela Embrapa**;
- ✓ Adotar medidas de controle destinadas a **evitar** que **terceiros desautorizados** tenham acesso aos referidos **materiais**;
- ✓ Efetuar as **anotações de campo** solicitadas pela **Embrapa**;
- ✓ Permitir o **livre acesso** à Unidade de Observação a técnicos da **Embrapa** para visitas de **acompanhamento, avaliação e prestação de orientação técnica** e de realização de **eventos para divulgação das cultivares lançadas**.

## **Contrato - Observações adicionais**

- ✓ Os materiais entregues ao **Cooperante** são de **propriedade exclusiva** da **Embrapa** e **não** poderão ser **transferidos a terceiros**, ficando desde já convencionado que a presente cooperação **não confere** ao **Cooperante** **nenhum direito de propriedade** sobre estes mesmos materiais
- ✓ Fica **vedado** ao **Cooperante** **realizar a multiplicação** dos materiais entregues ou dos materiais deles derivados, **visando a respectiva exploração comercial**.
- ✓ O contrato tem **vigência** de aproximadamente **60 (sessenta) meses**, a partir da data de sua assinatura.
- ✓ **Eliminar**, em atendimento à determinação da **Embrapa** a qualquer momento, a **totalidade das plantas de seleção não indicada** pela **Embrapa** para continuidade dos testes de validação, bem como **parte ou a totalidade do material de propagação resultante de poda dos parreirais**;
- ✓ Ocorrendo **eventual transferência** da posse ou propriedade do **imóvel** onde se localizam os materiais/ plantas, o **Cooperante** se obriga a **comunicar o fato por escrito** à **Embrapa**.

## **AGRADECIMENTOS**

Aos técnicos agrícolas **Roque Antônio Zílio** e **Valtair Comachio**, responsáveis pela coleta de dados nos ensaios conduzidos para avaliação das seleções em Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul; à analista **Odinéli L. dos S. Correa**, responsável pelas análises químicas dos vinhos e ao tecnólogo **Irineo Dal'Agnol**, responsável pela elaboração das microvinificações.

## **HOMENAGEM**

Ao colega **Umberto Almeida Camargo** que aposentou-se em março de 2009 e estabeleceu o Programa de Melhoramento de Uva e liderando sua execução durante 32 anos.

As seleções avançadas apresentadas neste documento foram desenvolvidas sob sua coordenação.

## **Fotos**

**Acervo Embrapa Uva e Vinho, Patricia Ritschel e Roque Zílio**