

# Características da Viticultura no Vale do Submédio São Francisco

---

*Rita Mércia Estigarribia Borges*

*José Monteiro Soares*

*Maria Auxiliadora Coêlho de Lima*

A videira apresentou uma excelente adaptação às condições climáticas do Vale do Submédio São Francisco, estando o sistema de cultivo atualmente praticado, baseado no desenvolvimento de tecnologias que visem não só a obtenção de frutos que atendam aos padrões exigidos pelos principais mercados, mas também que seja o resultado de um manejo que tem como foco a redução do uso de agrotóxicos, a preservação do meio ambiente e a saúde do consumidor. Dentre as variedades mais cultivadas na região, destacam-se Italia, “Itália Melhorada” e Benitaka, entre as uvas com sementes, e Thompson, Festival e Crimson, como as principais variedades sem sementes.

As condições climáticas de temperatura e luminosidade prevaletentes no trópico semiárido favorecem uma intensa atividade fisiológica nas videiras, expressa pela indução da precocidade de produção da planta, permitindo a produção de duas safras anuais, diferentemente de outras regiões produtoras de uvas de mesa no Brasil e no mundo. Essa precocidade de produção, aliada à falta de um longo período de repouso, torna indispensável a adoção de um manejo adequado da cultura que preserve ao máximo a produtividade e a vida útil das plantas. Para tanto, os produtores utilizam, como recurso, o manejo de poda que permite manter o equilíbrio entre a vegetação e a produção, através de podas verdes, desbaste de cachos e raleio de bagas.

Geralmente, em algumas variedades sem sementes, alternam-se podas de formação, que induz ao adequado desenvolvimento do caule e dos braços primários e secundários das plantas ainda jovens, e a poda de frutificação, que permite regular a estrutura produtiva das mesmas, facilitando a obtenção de colheitas rentáveis. Após as podas de produção, a exploração comercial da cultura é possível a partir do emprego de substâncias (reguladores vegetais) que atuam quebrando a dormência das gemas da planta, de modo a uniformizar a brotação, resultando, conseqüentemente, em ramos com elevado índice de gemas férteis.

No Vale do Submédio São Francisco, a videira é cultivada em diferentes classes de solos, com profundidades oscilando em torno de 1,50 m, destacando-se, dentre eles, os Latossolos e Argissolos. Os produtores desta região fazem coletas periódicas de solos para análise de fertilidade e seguem as recomendações de adubação tanto corretiva quanto de manutenção, devendo o pH do solo ser mantido em torno de 6,5, para que se obtenha uma excelente absorção de nutrientes (LEÃO; POSSÍDIO, 2000b). Essa é uma das exigências previstas para a produção de uva certificada no Vale do Submédio São Francisco.

Vale ressaltar, ainda, que a videira apresenta exigências nutricionais específicas, influenciadas por porta-enxerto, variedade copa, sistema de condução, clima, solo e produtividade.

De um modo geral, a cultura da videira pode ser explorada sob os sistemas de irrigação por gotejamento, microaspersão, aspersão e por sulcos, sendo que os sistemas de irrigação por gotejamento e por sulcos são indicados para solos argilo-arenosos e argilosos, enquanto que os sistemas por aspersão e por microaspersão são mais adequados para solos arenosos e areno-argilosos. Em geral, os fertilizantes solúveis em água são aplicados via água de irrigação enquanto os fertilizantes insolúveis em água e os orgânicos são aplicados diretamente no solo. Embora a fertirrigação seja uma das maneiras mais eficientes e econômicas de aplicar os fertilizantes, não se deve perder de vista que a água de irrigação é apenas o veículo para a sua aplicação, devendo-se considerar as exigências nutricionais da cultura.

Para contornar problemas de ordem fisiológica na planta e obter melhores respostas na produção e qualidade dos frutos, é comum o uso de reguladores vegetais na viticultura regional. Essas substâncias atuam de maneira diferenciada na fisiologia da videira e podem promover: uniformização da coloração de bagas, em variedades de cor; aceleração da maturação das bagas bem como dos ramos precedentes a uma poda de produção; controle do excessivo vigor vegetativo; aumento do tamanho de bagas e alongamento da ráquis (LEÃO; POSSÍDIO, 2000b).

A vantagem de se obter sucessivos ciclos de produção é resultado não só do manejo adequado da planta, mas também da adoção de tecnologias de irrigação com sistemas que visem tanto à eficiência no uso da água de irrigação quanto seu fornecimento nas quantidades exigidas pela planta nas suas diferentes fases de desenvolvimento. São utilizados sistemas avançados de irrigação por gotejamento e microaspersão e os micronutrientes que a planta necessita são aplicados via fertirrigação (LEÃO, POSSÍDIO, 2000a).

Um outro recurso que pode ser utilizado é o uso de cobertura plástica no vinhedo. O objetivo do sistema é fornecer, em variedades sensíveis, algum tipo de proteção aos efeitos prejudiciais da ação das chuvas concentradas e em períodos do ciclo fenológico que podem comprometer a qualidade dos cachos. No entanto, ainda estão sendo realizados estudos para verificar benefícios, vantagens e limitações ao uso da técnica nas áreas de viticultura da região.

Técnicas modernas têm sido implantadas visando ao manejo racional de pragas e doenças. Por exemplo, o monitoramento da população de esporos de fungos fitopatogênicos e da ocorrência de doenças em pomares comerciais de uva oferece uma medida de controle racional e eficiente, direcionando melhor as decisões do produtor. Para o controle de pragas economicamente importantes para a cultura, realiza-se o monitoramento visual no campo, segundo procedimentos específicos e critérios técnicos gerados pela pesquisa, para as condições praticadas na região. Esse mesmo monitoramento visual, realizado por técnico treinado, também é feito para as doenças de importância para a cultura, na região.

A partir da maturação, são monitoradas as características gerais do cacho para determinação do ponto ideal de colheita, de forma a atender às exigências de comercialização. É feita a determinação do diâmetro das bagas do cacho, comprimento dos cachos, do teor de sólidos solúveis e da acidez titulável das bagas, observando-se as exigências do mercado alvo.

Para as práticas de pós-colheita, normalmente adota-se a sua realização em estrutura especialmente destinada para este fim - denominada *packinghouse*, galpão de embalagem ou empacotadora. Nestes locais, os cachos são submetidos a procedimentos e operações específicos que visam à eliminação de defeitos, seleção, classificação, embalagem e acondicionamento da uva. No último caso, se a produção é destinada ao mercado externo, o acondicionamento é feito em câmaras frias até o momento do transporte e expedição.

As práticas atualmente vigentes estão concentradas no atendimento dos requisitos de qualidade exigidos pelos diferentes mercados. Para isso, alguns sistemas de certificação estão implantados nas empresas exportadoras como forma de alcançar maior visibilidade no mercado, de oferecer um produto com características de qualidade adicionais e de assegurar uma produção sustentável, segura e comprometida com aspectos trabalhistas e de qualidade de vida dos profissionais envolvidos na exploração da atividade agrícola. Nesta visão holística da produção, os

produtores e empresas, principalmente aqueles que orientam sua produção para o mercado externo, utilizam, como ferramenta técnica, gerencial e mercadológica, o sistema de Produção Integrada, que reúne normativas e procedimentos que asseguram a qualidade da fruta, a aplicação de procedimentos técnicos coerentes com o respeito ao ambiente, à legislação trabalhista e à saúde do consumidor. Tais normas abrangem desde a implantação do pomar, procedimentos de manejo, técnicas de pós-colheita até a expedição e distribuição da fruta, assegurando o registro e o resgate das informações em qualquer uma destas etapas.