

Cinthia Andruchak Freitas – cinthiafreitas@epagri.sc.gov.br

s uvas saborosas, graúdas e até sem sementes vendidas nos supermercados de Santa Catarina são colhidas, na maioria, por produtores de fora do Estado. Elas vêm de São Paulo, do Nordeste, do Paraná e do Rio Grande do Sul, e algumas são importadas. Mas se depender do trabalho da Epagri, em breve os agricultores catarinenses vão sentir o sabor das uvas finas de mesa colhidas em suas terras. A Estação Experimental de Videira começou a pesquisar em 2012 tecnologias para o cultivo de uvas destinadas ao consumo in natura, e os resultados já colocam água na boca.

São seis cultivares em avaliação: as uvas de mesa Poloske, Niágara Rosada e Dona Zilá e as uvas finas de mesa Rubi Itália, Crimson Seedless e Centennial Seedless – estas duas últimas sem sementes, inéditas no Estado. O objetivo é oferecer um produto de alto rendimento financeiro para o agricultor e disseminar a produção de uvas finas em Santa Catarina, colocando o Estado na lista nacional de produtores.

Os catarinenses já produzem, em pequenas quantidades, os cultivares comuns (Poloske, Niágara Rosada e Dona Zilá) e a Rubi Itália. Mas o cultivo não é expressivo – as áreas são pequenas e se limitam a poucas propriedades. No vinhedo demonstrativo instalado em Videira, a pesquisa da Epagri busca mostrar a viabilidade econômica do cultivo dessas variedades numa região que, historicamente, sofre com a mortalida-

de das plantas. O projeto é executado com recursos do Programa SC Rural e envolve tecnologias de manejo de solo, de plantas e de controle de pragas e doenças.

Cobertura contra umidade

A grande novidade do projeto "Viabilização econômica do cultivo protegido de variedades de uva de mesa" é o uso de uma cobertura plástica sobre as plantas. Ela ajuda a contornar um dos maiores obstáculos para quem tenta produzir essas uvas na região: o clima úmido, que influencia diretamente na ocorrência de doenças e na qualidade dos frutos.

A pesquisadora Eliane Andrade ex->

plica que o plástico protege as plantas da incidência direta da chuva, reduzindo a umidade nas folhas e dificultando a disseminação dos fungos, que provocam doenças. "Essa prática reduz consideravelmente o uso de agrotóxicos e facilita a produção orgânica de uva", diz.

O uso de fungicidas cai drasticamente. Dependendo da safra e da variedade, o número de pulverizações no sistema convencional pode ultrapassar 20 por ano. Com a cobertura plástica, geralmente são necessárias, no máximo, cinco aplicações de fungicidas. E no caso de variedades rústicas, é possível até eliminar o uso de tratamentos químicos.

Já que as plantas são cobertas, a irrigação é controlada, feita por gotejamento. Mangueiras dispostas sobre o solo ao longo das linhas de plantio fornecem, gota a gota, água na medida certa para as videiras. Além de garantir o uso racional desse recurso, o sistema

permite adubar a planta em um processo chamado de fertirrigação. "A disponibilização de fertilizantes e água via irrigação possibilita um adequado manejo hídrico e de nutrientes para as plantas", destaca a pesquisadora.

Videira sem "declínio"

Outra consequência da combinação de clima úmido e solo argiloso é o declínio da videira, um problema fitossanitário causado pela atuação conjunta da pérola-da-terra, um inseto que se alimenta das raízes das videiras, com fungos causadores de podridão de raízes. Nesse caso, o controle com produtos químicos normalmente é muito difícil. Uma alternativa para minimizar o problema do "declínio", explica o pesquisador Marco Dalbó, é usar porta-enxertos resistentes.

Para ajudar a drenar o solo, os pesquisadores de Videira construíram camalhões – trechos de terra mais elevados nas linhas de plantio. A elevação da terra permite que a água escoe rapidamente, facilitando a entrada de oxigênio até as raízes. "Essa condição de melhor aeração cria um ambiente desfavorável ao estabelecimento dos fungos causadores de doenças e propicia o desenvolvimento das raízes", explica Dalbó.

E para regular o desenvolvimento das plantas, os hormônios vegetais, também conhecidos como fitormônios, são usados ao longo do ciclo produtivo. Para aumentar o tamanho das bagas de uva, por exemplo, se pulveriza fitormônio nos cachos quando elas ainda estão pequenas. Nas variedades sem sementes, é comum o uso de giberelinas para substituir a produção natural desse hormônio que ocorre nas sementes.

Qualidade em cachos

Combinando todas essas tecnolo-



gias, os pesquisadores fizeram a primeira colheita do experimento no início de 2015. A uva Centennial Seedless foi a grande surpresa e impressionou os pesquisadores pela aparência e pelo sabor. "O uso da cobertura plástica proporcionou frutos com excelente sanidade. Todos os cultivares apresentam potencial de produção, mas o destaque foi o Centennial Seedless, que obteve boa aceitação do público em degustação feita em supermercados de Videira", conta o pesquisador Alexandre Menezes Netto.

O projeto segue em andamento para buscar ainda mais informações que possam suprir a demanda por tecnologia para a produção de uvas finas em Santa Catarina. Nas próximas etapas, os pesquisadores vão observar a produtividade e fazer testes com reguladores de crescimento e manejo fitossanitário de doenças e pragas.

Bom negócio

O custo para implantar um hectare de vinhedo em sistema "Y" ou manjedoura é de aproximadamente R\$45 mil sem cobertura e R\$125 mil com cobertura. Apesar do investimento alto, a atividade tem potencial de renda elevado. "O mercado é muito promissor, haja vista a exigência cada vez maior do consumidor por produtos de qualidade e com menor quantidade de resíduos de agroquímicos possível", justifica o pesquisador André Külkamp.

Hoje, o produtor recebe cerca de R\$1,50 pelo quilo da uva de mesa comum e R\$5,00 pelo quilo da uva fina. Colhendo em sistema protegido, ele pode ofertar ao mercado frutos de alta qualidade e obter um preço ainda melhor. Enquanto a renda bruta acumulada em vinhedos não protegidos é, em média, R\$65 mil por hectare no quinto ano, um sistema com cobertura rende R\$225 mil a mais por hectare. Com frutos saudáveis, também é possível atrasar a colheita e vender o produto fora do período de maior oferta para conseguir melhor preço no mercado.

Os pesquisadores ressaltam que es-



sas vantagens do cultivo protegido podem ser alcançadas com qualquer tipo de uva em qualquer região do Estado. "Um cultivar comum como a Niágara Rosada apresenta diferenças significativas na apresentação do produto final quando é produzido sob proteção", diz Alexandre Netto. No caso das uvas finas de mesa, o sistema protegido é indispensável para produzir nas condições climáticas da região de Videira.

A equipe de pesquisadores acredita que, quando forem superados os principais obstáculos desse cultivo, o Vale do Rio do Peixe terá possibilidade técnica para se tornar um polo produtor de uvas de mesa – não somente das variedades comuns, mas também de uvas finas tipo exportação, de preferência sem sementes. "Um produto com maior

valor agregado, de qualidade superior à média oferecida pelo mercado e com menos agrotóxicos pode gerar impacto positivo nos âmbitos social e econômico para o produtor", defende Alexandre.

Palestras, dias de campo e cursos estão sendo realizados em várias regiões catarinenses para mostrar os resultados do trabalho a agricultores e técnicos. A adoção dessas tecnologias ainda é tímida, mas o número de interessados é crescente. Com a adesão dos agricultores, a expectativa é que o cultivo de uva, uma atividade tradicional no Estado, ganhe fôlego e gere boas oportunidades de negócio para as famílias rurais. É apenas questão de tempo para as uvas finas catarinenses mostrarem toda sua qualidade nas prateleiras dos supermercados.

Conheça os cultivares em teste na pesquisa

Centennial Seedless: É um cultivar sem sementes obtido nos Estados Unidos a partir de cruzamentos e lançado em 1980. A planta é vigorosa e produtiva, com folhas e cachos grandes, bagas brancas, alongadas, crocantes e com sabor neutro agradável. A Centennial Seedless rende, em média, 35t/ha a partir do quarto ano de produção.



Crimson Seedless: É uma importante variedade de uva sem sementes cultivada no Brasil. Os cachos têm coloração rosada intensa. As bagas são alongadas e pequenas, de tamanho inferior ao exigido para exportação, e demandam o uso de reguladores de crescimento para ficarem maiores. Os frutos têm textura da polpa crocante e sabor neutro.



Rubi Itália: Esse cultivar surgiu de uma mutação em pomar de uva Itália em 1972, no Paraná. Apresenta as mesmas características da Itália, com exceção da cor da película, que é rosada. Para apresentar boa coloração, precisa maturar em períodos com amplitude térmica, ou seja, temperaturas altas durante o dia e baixas à noite.



Poloske: Foi obtida em 1979 na Hungria e introduzida em Videira em 1990. Tem cachos grandes e baga média, de cor verde-clara e amarelada quando exposta ao sol. A polpa é semi-carnosa e tem sabor moscatado. Origina vinho branco e espumante aromático e pode ser consumida in natura. É vigorosa e fértil, com produtividade acima de 30t/ha.



Niágara Rosada: É uma mutação da niágara branca que surgiu em 1933 em São Paulo e substituiu em grande parte o consumo da niágara tradicional (branca) como uva de mesa, em virtude da coloração mais atraente. Pertence à espécie *Vitis labrusca* (uva americana) e é muito produtiva e resistente a doenças. As bagas são de cor âmbar, tamanho médio.



Dona Zilá: Essa uva tem cacho médio e baga média, rosada mais ou menos intensa e esférica. O sabor é "aframboesado" e doce. Apresenta maturação tardia, cerca de 45 dias depois das niágaras, e por isso é indicada especialmente para regiões de altitude, onde se obtém o máximo retardamento da colheita. Tem vigor vegetativo elevado e alto potencial produtivo.

