



DESEMPENHO PRODUTIVO E AGRONÔMICO DE COMBINAÇÕES DE CULTIVARES DE UVAS PARA SUCO E PORTA-ENXERTOS EM CONDIÇÕES DE ALTITUDE EM SÃO PAULO

Giovanna Vuolo de **Melo**¹; Nicolas Alexandrino **Ferro**²; José Luiz **Hernandes**³; Armando Reis **Tavares**³; Mara Fernandes **Moura**⁴

Nº 22117

Resumo A viticultura brasileira inclui diversos segmentos, como a produção de uvas para processamento, para elaboração de vinhos e sucos, concentrada na região sul, e de uvas para o consumo in natura distribuído em todas as regiões vitícolas do país. Grande parte da uva plantada no Estado de São Paulo - 93% da produção paulista dessa cultura - é baseada nos cultivares para consumo in natura, chamadas uvas para mesa. Entretanto, o consumo de suco de uva no Brasil aumentou 570% em apenas 10 anos, passando de 15,8 milhões de litros em 2005, para 90,3 milhões de litros em 2014 (IBRAVIN, 2015) nos últimos anos, com crescimento no mercado que chega a 20% ao ano, em média. O interesse crescente está relacionado aos benefícios à saúde humana, como propriedades antioxidantes, cardioprotetoras, anticancerígenas, anti-inflamatórias e antimicrobianas. Com o objetivo de diversificação da produção, devido a escassez de mão de obra, redução de custos e menor susceptibilidade a doenças, foi realizado em Espírito Santo do Pinhal-SP experimento com as variedades para suco de uva Isabel Precoce, Bordô, Violeta e Cora, enxertadas em dois porta-enxertos diferentes, IAC 766 ‘Campinas’ e IAC 571-6 ‘Jundiaí’. Foram avaliados massa fresca, comprimento e largura de cachos, bagas e engaços, além características químicas de sólidos solúveis, pH e acidez total. Foi realizado teste t de médias para verificar a diferença entre os porta-enxertos em relação às características físico-químicas dos frutos e mosto. Não foram encontradas diferenças significativa nas avaliações físico-químicas entre os porta-enxertos.

Palavras-chaves: *Vitis* sp., qualidade da uva, viticultura

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia Agrônoma, Unipinhal, Espírito Santo do Pinhal-SP; giovanavuolo1@gmail.com

2 Mestrando, Bolsista CAPES, Pós-graduação em Agricultura Tropical e Subtropical do IAC; Campinas-SP;

3 Pesquisador científico VI do Centro Avançado de Pesquisa de Frutas, do Instituto Agrônomo - IAC, Jundiaí-SP;

4 Orientadora: pesquisadora científica VI do Centro Avançado de Pesquisa de Frutas, do Instituto Agrônomo - IAC, Jundiaí-SP; maria.moura@sp.gov.br.



ABSTRACT: *Brazilian viticulture includes several segments, such as the production of grapes for processing, for the elaboration of wines and juices, concentrated in the southern region, and grapes for fresh consumption distributed in all wine-growing regions of the country. A large part of the grapes planted in the State of São Paulo - 93% of the production of this crop in São Paulo - is based on cultivars for 'in natura' consumption, called table grapes. However, grape juice consumption in Brazil increased by 570% in just 10 years, from 15.8 million liters in 2005 to 90.3 million liters in 2014 (IBRAVIN, 2015) in recent years, with growth in the market that reaches 20% per year, on average. The growing interest is related to the benefits to human health, such as antioxidant, cardioprotective, anticancer, anti-inflammatory, and antimicrobial properties. To diversify production, due to labor shortages, cost reduction, and lower susceptibility to diseases, an experiment was carried out in Espírito Santo do Pinhal-SP with the grape juice varieties Isabel Precoce, Bordô, Violeta, and Cora, grafted onto two different rootstocks, IAC 766 'Campinas' and IAC 571-6 'Jundiaí'. Fresh mass, length, and width of bunches, berries, and stalks were evaluated, as well as chemical characteristics of soluble solids, pH, and total acidity. A t-test of means was carried out to verify the difference between the rootstocks concerning the physicochemical characteristics of the fruits and must. No significant differences were found in the physicochemical evaluations between the rootstocks.*

Keywords: *Vitis* sp., grape quality, viticulture