

ESTADO NUTRICIONAL E PRODUÇÃO UVAS VINÍFERAS EM CONDIÇÃO DE DUPLA PODA NO LESTE PAULISTA

Gustavo de Carvalho **Muniz**¹; Mara Fernandes **Moura**²; José Luiz **Hernandes**²; Armando Reis **Tavares**²; Luiz Antonio Junqueira **Teixeira**³

Nº 24116

RESUMO – Foi realizado experimento de campo em Espírito Santo do Pinhal, SP, com o objetivo de avaliar o estado nutricional de videiras viníferas (Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay e Viognier) enxertadas em dois porta-enxertos (IAC 571-6 ‘Jundiaí’ e Paulsen 1103). Nas podas de verão e de inverno, os ramos e folhas foram pesados e analisados (teores de N, P, K, Ca, Mg e S). No pleno florescimento e na época da mudança de cor das bagas (véraison) da safra de inverno, coletaram-se 20 folhas maduras opostas ao 1º ou 2º cacho em cada combinação copa/porta-enxerto que também foram analisadas quimicamente. Avaliaram-se a produção de cachos e a qualidade do mosto (sólidos solúveis totais, acidez e acidez titulável). Não houve efeito significativo dos porta-enxertos no acúmulo de fitomassa removida pelas podas que foi em média 2550 kg/ha de matéria seca. Entre os macronutrientes, destacam-se o Ca e o K com a exportação média pelos ramos podados de 70 kg/ha e 62 kg/ha, respectivamente. Observaram-se variações significativas tanto nos teores de nutrientes nas folhas como na sua acumulação nas plantas em função das cultivares de copa. O vigor do vinhedo variou em função das cultivares de copa, destacando-se como as mais vigorosas Chenin Blanc e Sauvignon Blanc; sendo as menos vigorosas Merlot e Chardonnay. Exceto pelo teor de K foliar, o qual indica possível excesso, as diversas combinações de copa/porta-enxerto apresentaram estado nutricional dentro dos padrões de suficiência. Observaram-se baixas correlações entre as variáveis associadas à produção e o estado nutricional das videiras.

Palavras-chave: videira, vinho de inverno, nutrição mineral.

¹ Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia Agrônômica, Universidade São Francisco, Itatiba-SP; gugugustavocarvalho1@gmail.com

² Pesquisador, Centro de Frutas/IAC, Jundiaí-SP.

³ Orientador, Centro de Frutas/IAC, Jundiaí-SP.

ABSTRACT – A field experiment was conducted in Espírito Santo do Pinhal, SP, to evaluate the nutritional status of vinifera vines (Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay, and Viognier) grafted onto two rootstocks (IAC 571-6 'Jundiaí' and Paulsen 1103). During summer and winter pruning, the branches and leaves were weighed and analyzed for N, P, K, Ca, Mg, and S levels. At full bloom and during berry color change (véraison) in the winter harvest, 20 mature leaves opposite the first or second cluster were collected and chemically analyzed. The production of bunches and the quality of the must (total soluble solids, acidity, and titratable acidity) were measured. There was no significant effect of rootstocks on the accumulation of phytomass removed by pruning, which totaled approximately 2550 kg/ha dry matter. Ca and K were the most abundant macronutrients, with an average export from pruned branches of 70 kg/ha and 62 kg/ha, respectively. The nutrient content of the leaves and their accumulation in the plants varied significantly between vine cultivars. The vineyard's vigor varied depending on the grapevine cultivar, with Chenin Blanc and Sauvignon Blanc being the most vigorous, while Merlot and Chardonnay were the least vigorous. Except for the leaf K content, which indicates a possible excess, the various scion/rootstock combinations met nutritional standards. There were low correlations between production variables and vine nutritional status.

Keywords: grapevine, winter wine, plant nutrition.