

REVISTA DE AGRICULTURA

Publicação bi-mensal de ensinamento teórico e prático

DIRETORES

Prof. N. Athanaseof
Prof. Octavio Domingues
Prof. S. T. Piza Junior
Prof. Carlos T. Mendes
Prof. Ph. W. C. Vasconcellos

Vol. 21

Julho - Agosto 1946

N. 7-8

É POSSIVEL A CULTURA DE UVAS FINAS PARA MESA EM SÃO PAULO ?

J. Seabra Inglês de Sousa

Chefe da Estação Experimental de São Roque

A cultura da videira em São Paulo é um velho assunto. Referências de Gabriel Soares de Sousa nos dão notícia de uma florescente viticultura na capitania de S. Vicente, datando dos meados do século XVI. Daí para cá inúmeras foram as tentativas para introdução e cultura de novas cêpas em São Paulo. É quase certo que cada imigrante aqui aportado tivesse trazido consigo bacelos das melhores variedades de sua região natal. Era uma forma sentimental de continuar na nova terra um pouco da paisagem da pátria distante. Dest'arte um número incrível de variedades foi introduzido desde há 400 anos neste pedaço do Brasil. Ainda hoje, pode-se identificar pelo interior paulista, facilmente, umas 500 variedades de *Vitis*, entre americanas, européias e híbridas.

As variedades americanas, graças à sua rusticidade e gran-

variedades chamadas finas. Algumas delas, como a Bicane, são nulamente produtivas em certos anos. Na presente vindima a Bicane está de entusiasmar, com belos cachos doirados, enormes e sôltos. É quase certo que no ano vindouro ela nada produzirá. Vemos assim que a produção de variedades de uvas finas só deve ser tentada por quem esteja disposto a inverter grande soma de capricho, dedicação e estudo. A maioria, que prefere uma viticultura mais cômoda e de resultados mais rapidamente atingíveis, nunca deverá cultivar senão labrusca, aestivalis e híbridos resistentes.

Uma outra questão que deve ser minuciosamente observada, antes de qualquer empreendimento com uvas finas é a dos preços do mercado. De nada adiantaria uma bellissima produção de uvas finas se não se encontrassem consumidores que a pagassem a preços compensadores. A questão do tratamento contra moléstias é o item mais importante na parte cultural, mas a questão do preço é o verdadeiramente decisivo de todo o empreendimento. Em geral quando as uvas finas são apresentadas no mercado, quando há abundância de Niagara, não alcançam preços remuneradores. O paladar do brasileiro está muito habituado com o odor de bicho do mato que a Niagara e a Isabel apresentam. Querer modificar êsse paladar é uma obra difficilima e afinal de contas inútil. Que vantagens econômicas teremos em alterar o gôsto do consumidor nacional de uvas? Para que após êle exija sômente uvas viníferas, difficéis de cultivar e que poucos remunerarão devidamente? Será melhor deixar a situação como está, dedicando-se a maioria dos nossos viticultores à produção de uvas americanas. Uma pequena elite procurará produzir uvas finas, dedicando-se sempre às de amadurecimento tardio, que encontrem o mercado parcialmente livre da Niagara e outras uvas de combate.

Armado o viticultor de grande disposição para bem trabalhar o solo, bem estercá-lo e adubá-lo, bem munido de instruções e armas para combater a antracnose e a peronospora (as duas mais temíveis moléstias das uvas finas) poderá então escolher uma das seguintes variedades;

Alfonse Lavallée — Variedade preta, de gôsto simples, bagos redondos com depressão na extremidade, que muito a caracteriza. Polpa dura, muito saborosa. Cachos compridos, sôltos, e bela aparência. Maturação em comêço de Fevereiro. A videira precisa ser bem defendida da Antracnose e da Peronóspora, sendo mais sensível à primeira das moléstias. Não fôsse variedade de produção inconstante, seria de real interêsse para o viticultor de uvas finas. Convém, entretanto, manter alguns pés para observações, pois o comportamento das variedades não é para se generalizar. Em dadas posições e dando-se-lhe uma poda mais rigorosa é possível controlar a alternância dos anos improdutivos.

Dutchess — Também conhecida pelos nomes de Riesling de Caldas e Cerejinha. É uma variedade de uva branca, com a casca semeada de pintas côr de cortiça, irregulares, firmemen-



Fig. 1 — Riesling de Caldas (Dutchess)

te aderidas. Por causa dessas pintas e da boa qualidade dos seus vinhos, recebeu o nome de "Riesling", nas regiões vini-

colas mineiras (Parreiras, Poços, etc.), onde a cultivam principalmente para vinificação. A Dutchess é, todavia, uma variedade tipicamente de duplo fim, pois se presta muito bem como uva de mesa. Em Piracicaba conhecemos um bellissimo caramanchão dela, produtor de enormes quantidades de belos cachos, que anualmente fazem a fartura da mesa do Snr. André Ferraz. Amadurece concomitantemente com a Niagara, ou ligeiramente mais tarde. Frutifica abundantemente em terras bem trabalhadas e esterçadas.

Botanicamente falando, Dutchess é um híbrido de *labrusca-vinifera-aestivalis*. Foi obtido em 1868 por Caywood em Malboro, Estado de Nova York.

A videira é bastãnte vigorosa em terrenos bem preparados. Regular resistência à Antracnose, sendo bastante resistente à Peronóspora. A produção é irregular em terrenos magros ou em podas que a esgotem numa grande vindima. Os cachos são médios em tamanho, antes soltos que presos, com uma asa complementar, muito característica. Os bagos são de diversos tamanhos e feitios (dimorfismo). Em geral são de tamanho dos de Niagara, para menores, ovalados, de polpa semi-trincante, doce, de bom paladar, sem gôsto relevante.

Frankenthal — É uma das variedades que ostentam talvez maior número de sinónimos. Molon assinala cento e onze e é provável que não tenha esgotado a lista. É imprescindível que cite mos pelo menos alguns dos mais conhecidos, para que o viticultor encontrando a Frankenthal debaixo de uma outra denominação, não vá imaginar tratar-se de uma outra variedade, ou de um caso de nomes trocados. São sinónimos muito comuns da Frankenthal: Bruxelloise, Black Hamburg, Blauer Trollinger e é às vezes confundida com Kechmish Ali Violet.

Frankenthal é variedade que amadurece em fins de Fevereiro, sendo uma das variedades mais atraentes que podem ser cultivadas em São Paulo. Ela vai particularmente bem na zona da Central do Brasil, próxima à capital do Estado. É em alguns dos pequenos vinhedos bem tratados de Suzano, Poá e Guararema que temos assinalado lindíssimos cachos de Fran-

kenthal, ostentando bagos graudos em cachos um pouco compactos, com pruina abundante e azulada.



Fig. 2 — Frankenthal (Bruxelloise)

A Frankenthal é videira vigorosa, requerendo valetas bem trabalhadas e adubadas, para produzir os cachos de bom tamanho. Teme bastante a Antracnose e a Peronóspora e os cachos, próximos à maturação completa, devem ser envolvidos em sáias de papel transparente (saquinhos de papel sem o fundo). Essa proteção impede o ataque de insetos e pássaros e a penetração da chuva, permitindo pela abertura inferior a saída do ar saturado de humidade. É uma variedade que não deve faltar na coleção dos que pretendem cultivar uvas finas.

Golden Queen — Trata-se de uma videira creada por Pearson, em 1870, cruzando Black Alicante com Ferdinando Lesseps, com a intenção de obter uma boa variedade para as estufas in-

glêsas. A sua composição é : *vinifera* x *labrusca* x *vinifera*, mas deve ser considerada sob todos os aspectos como uma variedade *vinifera*.

É a uva fina mais popular e mais disseminada em São Paulo. É particularmente próximo à capital Paulista que a Golden Queen é largamente cultivada. São Roque, Jundiá e sobretudo as localidades servidas pela Central do Brasil é que possuem pequenos vinhedos, muito bem cuidados, dessa preciosa videira.



Fig. 3 — Golden Queen

Amadurecendo um mês depois da Niagara e antes da entrada das uvas argentinas, a Golden Queen sempre se assenhoreia do mercado, alcançando preços muito remuneradores. Nesse particular podem plantá-la sem temor, que é de cultura vantajosa.

Cacho grande, em terras bem trabalhadas chega a ser enorme, um pouco compacto, agradecendo um desbaste dos bagos, quando ainda bem pequenos. O bago é grande, bem ovalado e quando atinge a maturação plena torna-se dum amarelo dourado e de gosto delicioso, longinquamente moscado.

A Golden Queen é videira para ser defendida com todo rigor contra as moléstias, pois é muito sensível aos ataques da Antracnose e da Peronóspora. Uma regra prática é mantê-la permanentemente coberta de Calda Bordalesa. Quando as chuvas começarem a lavar a última pulverização é conveniente aplicar-se outra.

É videira vigorosa, vai bem sobre Rupestris du Lot, adaptando-se perfeitamente em condução, em cercas (espaldeiras) ou em caramanchões (pérgolas). A sua fôlha é tão característica, que pela sua observação, ninguém deve confundí-la com outra variedade. Basta atentarmos para o entalhe onde se insere o pecíolo, cujas bordas são tão desenvolvidas que se superpõem uma sobre a outra, tornando, assim, o seio peciolar completamente fechado.

A Golden Queen ocupa o primeiro lugar na lista das variedades finas que devem ser economicamente cultivadas em São Paulo.

Madresfield Court Muscat — Como a anterior, é uma variedade inglesa, obtida por Cox, jardineiro do Conte Beauchamp. Seu nome vem da localidade onde foi criada, Madresfield Court, no Worcestershire. É moscatel preto finíssimo, amadurecendo normalmente 15 dias após a Niagara. Vai bem mesmo nas localidades quentes do planalto paulista, como pudemos apreciar em Salto de Itú. No Donalísio, em certos anos, ela amadurece precocemente, estando boa para comércio por ocasião do Natal. Nessa época a concorrência da Niagara nada lhe afeta, já porque a quantidade da última ainda é pequena, já por ser a Madresfield uma uva de cor escura, moscada e trincante.

Como a Golden Queen, é uma das uvas mais recomendáveis para os viticultores de elite, devendo como todas elas merecer os mais amplos cuidados, desde o perfeito preparo do solo, rigoroso combate às moléstias, até a proteção final, na maturação, contra insetos, pássaros e excesso de chuvas, como ficou explicado para Frankenthal.

A produção da Madresfield Court Muscat é constante, mas a maturação não sobrevém, em certos anos, homogênea. Parte dos cachos amadurece, quando parte ainda está verde. Al-



Fig. 4 — Madresfield Court

guns bagos do cacho, também, não se fecundam, ficando (tamanho reduzido, sem sementes, mas amadurecendo normalmente (partenocarpia). Contra essas falhas, um bom polvilhamento de enxôfre com cal, por ocasião do florescimento, é de bom efeito.

Moscatel de Hamburgo — É uma videira produtora de uva preta moscatel, bastante conhecida em São Paulo. Mesmo nas localidades de pouca altitude do interior paulista ela compor-

ta-se muito bem. Exemplares verdadeiramente magníficos dela temos encontrado especialmente em Araraquara e Piracicaba em velhas latadas, cheias de sombra e carregadas de lindos cachos. Em Piracicaba conhecemos pés de Moscatel de Hamburgo com mais de 15 anos, sem nunca terem sido pulverizados, que ainda produzem abundantemente.



Fig. 5 — Moscatel de Hamburgo

É bastante parecida com a Madresfield Court, com a qual é muitas vezes confundida, até pelo célebre Pirovano. Entretanto, os bagos de Moscatel de Hamburgo são mais arredondados; os de Madresfield mais ovalados. O cacho da primeira, é mais compacto e ombros mais largos. O da segunda é mais estreito, mais comprido e mais sôlto. A fôlha de Moscatel de Hamburgo é quase plana, a de Madresfield, quando bem madura é revolvida como se a nervura principal estivesse torcida. A Moscatel de Hamburgo comercialmente tem os mesmos méritos da Madresfield e necessita dos mesmos cuidados culturais.

Olivette blanche — Videira tipicamente francesa, produtora de uva branca, de polpa trincante e de maturação tardia (fim de Fevereiro). Os cachos são de tamanho médio para grande, justamente compactos. Os bagos são médios, exatamente como olivas, d'onde lhe vem o nome, de cor branca, tendendo para o verde, ostentando muito aparente o ponto preto do pistilo.

A videira é vigorosa, produtiva mas muito sensível à Antracnose.

Todos os cuidados recomendados para as demais variedades finas devem ser obedecidos para a Olivette Blanche.

Esta variedade é bastante cultivada por Kobayshi, no município de São Roque.

Pirovano 42 — É uma variedade para se experimentar, pois alguns têm tido satisfações com ela, outros a abandonaram como variedade comercial. Trata-se de um cruzamento Capricize x Terra Promessa, realizado em 1908 por Pirovano. Os cachos são enormes, no Rio Grande do Sul chegam a ser mastrodônticos, soltos e compridos. Os bagos são vermelhos, médios em tamanho, de polpa dura e seca mas muito agradável de sabor, que é simples. A maturação é muito heterogênea, podendo-se observar no mesmo cacho, bagos bem verdes juntamente com bagos completamente maduros.

A produção é constante, pôsto que variável em quantidade. Em certos anos chega a entusiasmar. A videira é muito sensível às moléstias, vigorosa e vai bem sobre Rupestris du Lot.

Pirovano 80 — Eis outra variedade criada por Pirovano e que, também, merece ser observada pelos que pretendem tornar-se produtores de uvas finas. É derivada do cruzamento Erbaluce x Zibbibo, em 1914.

Os cachos são grandes, compridos e muito soltos. A produção às vezes é abundante. Os bagos são grandes, ovais-arredondados, brancos, adquirindo uma coloração salmon, quando bem maduros, a polpa é fundente, de gosto simples, sem ter sabor notável.

A videira é medianamente vigorosa e apresenta uma sofrível resistência às moléstias. Amadurece em Fevereiro.



Fig. 6 — Pirovano 42

Pirovano 87 — Videira oriunda da fecundação de Pirovano 57 por pólen de Moscato dell'Adda, realizada em 1931. É produtora de cachos compridos, soltos e de maturação irregular. Os bagos são pretos, grandes, arredondados, de polpa crocante, de sabor moscado. É variedade bastante difundida em Jundiá e Amparo, onde consideram-na de produção comercial. Em São Roque não adaptou-se bem. Amadurece em Fevereiro e é de produção constante. Teme as moléstias, mas os bons viticultores defendem-na perfeitamente. O seu grande defeito é a sua maturação desigual.

Pirovano 244 — Também chamada “Sovrana”, é uma variedade resultante do cruzamento de Frankenthal com Pirovano 54. É um dos chamados cruzamentos eletrogenéticos, método relativamente moderno de obtenção de variedades novas, que consiste no tratamento das flores pelo raio X. A Sovrana



Fig. 8 — P. 244 - Savorana

é uma variedade produtora de uva branca, levemente rosada na sua super-maturação, que amadurece em Fevereiro. Os cachos são grandes, pesados, de bela aparência, não muito compactos. Os bagos, também são grandes, oval-arredondados, de polpa fundente e de sabor simples.

A videira é bastante vigorosa, temendo as moléstias.

Pirovano 353 — Batizada pelo seu criador de “Lombardia”. Ignoramos a sua composição. Os cachos são médios para

grandes, cônicos, soltos e de belo efeito. Os bagos são ovais, grandes e quando bem maduros tomam uma coloração rosada esfumada. Amadurece na 2.^a quinzena de Janeiro, a polpa fundente e o gôsto simples.



Fig. 7 — P-87 - Diamante Negro

Conclusão — É possível a cultura econômica de uvas para mesa em São Paulo? respondemos sem receio de errar que sim. Contanto que se observem os três pontos, a que já fizemos menção: 1.^o) Mercados que paguem preços compensadores. 2.^o) Bons tratos culturais e rigorosos tratamentos contra as moléstias. 3.^o) Escolha de variedades produtivas e bem adaptadas.

Demarcação e Divisão de Terras
Sistema analítico ou
O Método das Latitudes e Longitudes
 (Coordenadas retangulares)
 Aplicado à medição e divisão de terras
BENTO FERRAZ DE A. PINTO
 Engenheiro-Agrônomo

Preço Cr\$ 15,00. inclusive o porte - Pedidos a Plinio Ferraz de Arruda Pinto - PIRACICABA - C. P.