

DESFOLHA

Marcelo Soares ¹

Nadia Vianna ²

Alice Maia ³

Pedro Parisoto ⁴

Bruna Laís Hamm ⁵

Juan Saavedra Del Aguila ⁶

Resumo:

A desfolha consiste na remoção de folhas que encobrem ou que estão em contato direto com os cachos, as quais podem provocar danos físicos nas bagas; tendo como objetivo equilibrar a relação entre parte aérea e número de frutos, proporcionando a aeração e insolação no interior do vinhedo, bem como, reduzir a incidência de podridões de modo obter-se uma maior eficiência nos tratamentos e mostos de qualidade superior. O objetivo deste trabalho foi o de avaliar o efeito da desfolha em alguns parâmetros físico-químicos dos mostos provenientes da ‘Pinotage’ conduzidos em espaldeira sentido leste-oeste, na cidade de Dom Pedrito, RS. Os tratamentos foram: T1 = plantas sem desfolha (controle); T2 = Desfolha ao Norte; T3 = Desfolha ao Sul e; T4 = Desfolha Sul e Norte. O delineamento experimental foi o de blocos completamente ao acaso, com quatro repetições por tratamento e, 5 plantas por repetição. Pela técnica de espectrometria de infravermelho transformada de Fourier (FTIR), avaliou-se: Acidez total, pH, sólidos solúveis (°Brix), açúcares redutores, ácido tartárico, ácido glucônico e teor de potássio. De acordo com os resultados pode-se verificar que o mosto dos frutos das plantas do tratamento T2 apresentaram maior equilíbrio nas variáveis respostas analisadas. Preliminarmente conclui-se que a prática da desfolha nesta região pode proporcionar mostos de melhor qualidade.

Palavras-chave: Vitis vinifera L., fotossínteses, vitivinicultura

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

DESFOLHA

¹ Aluno de graduação. marcelo-souza@susepe.rs.gov.br. Autor principal

² Aluno de graduação. nadiavianna79@gmail.com. Co-autor

³ Aluno de graduação. fmaalice96@gmail.com. Co-autor

⁴ Aluno de graduação. pedro.parisoto@gmail.com. Co-autor

⁵ Aluno de graduação. brunalaishamm@gmail.com. Co-autor

⁶ Docente. juanaguila@unipampa.edu.br. Orientador



DESFOLHA NA 'Pinotage'

1. INTRODUÇÃO

A crescente demanda por vinhos finos brasileiros de qualidade fez com que o setor vitivinícola brasileiro expandisse a implantação de vinhedos para a região da Campanha, localizada no sul do Brasil, na fronteira com o Uruguai. Nesta região, o clima apresenta-se mais seco e com maior luminosidade do que o da Serra Gaúcha, tradicional região de produção de vinhos no Brasil (POTTER et al., 2010).

A excelência nesta produção verifica-se no estado gaúcho, onde se produz 70% da uva brasileira e se elabora 90% do quantitativo dos vinhos brasileiros. A partir da segunda metade da década de 90, ocorreram inúmeras transformações qualitativas, alcançando patamares de excelente desenvolvimento tanto na inserção de novas tecnologias, recursos humanos altamente especializados e novos empreendimentos, onde promoveram os vinhos do estado, internacionalmente.

Não há registro de quando, como e onde a poda da videira teria iniciado. É uma operação tão antiga que parece ter sempre existido. A poda consiste na remoção total ou parcial de partes da planta (GIOVANNINI, 2008) e exige muito conhecimento acerca da cultivar utilizada e sua relação com o clima e solo onde é cultivada (HIDALGO, 2002).

A videira, em seu meio natural, pode atingir grande desenvolvimento. Nessas condições, a produtividade não é constante e os cachos são pequenos e de baixa qualidade. Ao limitar o número e o comprimento dos sarmentos, a poda proporciona um balanço racional entre o vigor e a produção, regularizando a quantidade de uva produzida e sua qualidade (MIELE; MANDELLI, 2014).

A poda verde é realizada em videiras com o objetivo de equilibrar o desenvolvimento vegetativo e a produção, visando à melhoria da qualidade da uva. Tal operação é feita com diversas finalidades e de vários modos. Emprega-se para complementar a poda seca durante a formação da planta, para facilitar a penetração de luz, de ar e de calor, para garantir a fecundação das flores, para diminuir a incidência de moléstias e para economizar fungicidas. A desbrota, a desponta e a desfolha são modalidades de poda verde que interferem nas características do dossel vegetativo (GIOVANNINI, 2008).

A desfolha, da mesma forma que a desponta, deve ser feita com cuidado, pois se for inadequada pode comprometer a atividade fotossintética da planta. Deve ser feita durante o pegamento do fruto se os objetivos forem melhorar as condições para a maturação da uva e diminuir as condições de incidência das podridões (MIELE; MANDELLI, 2003).

De acordo com a posição em que se encontram as folhas a serem removidas do ramo durante a desfolha, alterações nutricionais e metabólicas nos frutos podem ocorrer (BAVARESCO et al., 2008), e PETERSON & SMART (1975) e HUNTER et al. (1991) constataram que a desfolha propiciou mostos com maior teor de sólidos solúveis totais

Com isso, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito da técnica de desfolha em alguns parâmetros físico-químicos dos mostos provenientes da 'Pinotage'

conduzidos em espaldeira sentido leste-oeste, na cidade de Dom Pedrito, Rio Grande do Sul, Brasil.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O experimento foi desenvolvido pelo Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Enologia (NEPE²), do Curso de Bacharelado em Enologia, Campus Dom Pedrito – UNIPAMPA (latitude 31° 1'26.96" Sul 54°36'16.73"Oeste e altitude média de 260 m), RS, Brasil. As uvas da cultivar Pinotage utilizadas neste experimento é conduzido em espaldeira simples, com altura de 0,90 m do primeiro arame ao chão, 0,60 m de área foliar, espaçamento de 1,3 m entre plantas e 3 m entre filas. Os tratos culturais (poda verde, desfolha, desponte, etc) e o controle fitossanitário foram realizados, uniformemente, em toda área do experimento.

O clima da região é temperado do tipo subtropical, com verões relativamente quentes e secos. Os índices médios dos principais dados climáticos são: Temperatura do ar – 17,8°C; Precipitação pluviométrica – 1.388mm; Umidade do ar – 76%; insolação – 2.372h (MIELE e MIOLO, 2003).

Foram realizados quatro tratamentos, cada tratamento com 21 plantas. Todas as plantas foram podadas no mesmo dia. Os tratamentos foram os seguintes : T1 – Controle (sem desfolha); T2 - Desfolha ao Norte (foram removidas as folhas do lado norte); T3 - Desfolha ao Sul (foram removidas as folhas do lado norte); e T4 - Desfolha Sul e Norte (foram removidas as folhas do lado norte e sul).

Avaliou-se: Acidez total titulável (% de ácido tartárico), pH, sólidos solúveis totais (°Brix), açúcares redutores, ácido glucônico e teor de potássio. A metodologia empregada para estas avaliações foram pela técnica de espectrometria de infravermelho transformada de Fourier (FTIR).

Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância (teste F) e comparação múltipla de médias pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

De acordo com os resultados pode-se verificar que o mosto do tratamento T2 (Desfolha ao Norte), apresentou de forma geral maior equilíbrio nas variáveis respostas analisadas, mostrando que a desfolha promoveu diferenças significativas na composição físico-químicas do mosto da “Pinotage” (Tabela 1).

Observa-se na tabela 1, que o teor de potássio foi significativamente superior nos tratamentos com desfolha (T2 a T4), diferentemente do que foi obtido por POTTER et al. (2010).

Dessa forma evidencia-se que, em via de regra, a desfolha contribui de forma significativa para qualidade da uva e dos mostos, aumentando o teor alcoólico, acidez total e reduzindo o ácido tartárico.

Contudo, se faz necessária realização de novas pesquisas, experimentos com diferentes métodos de desfolha ou a mesma em anos seguidos para total confirmação e eficácia da necessidade de haver outras alternativas disponíveis no momento no meio vitivinícola.

Tabela 1 – Sólidos solúveis totais (°Brix), açúcares redutores (g. L⁻¹), pH, ácido tartárico (g. L⁻¹), ácido glucônico(g. L⁻¹), e, teor de potássio (mg.L⁻¹), do mosto da ‘Pinotage’, com ou sem desfolha.

	Sólidos solúveis totais	Açúcares Redutores	pH	Acidez Total	Ácido Tartárico	Ácido Glucônico	Potássio
T1*	23,13 c**	234,60 c	3,78 c	2,46 b	5,70 a	1,20 d	2706 c
T2	24,96 a	254,60 a	3,90 a	2,80 a	5,66 a	2,20 a	3106 a
T3	25,00 a	255,90 a	3,85 b	2,56 b	5,13 b	1,53 c	3063 a
T4	24,20 b	245,60 b	3,84 b	2,60ab	5,50 a	1,83 b	2926 b

*(T1) Tratamento sem desfolha; (T2) Tratamento com desfolha ao norte; (T3) Tratamento com desfolha ao sul; (T4) Tratamento com desfolha ao norte e sul. Médias seguidas por letras minúsculas distintas na linhas, diferem entre si pelo teste Tukey em nível de 5% de probabilidade.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a prática da desfolha na cultivar Pinotage na região da campanha pode favorecer para um aumento de acúmulo de sólidos solúveis e com isso melhorar as características físico-químicas do mosto e a sua qualidade.

5. AGRADECIMENTO

Ao viticultor, Sr. Adair Camponogara.

6. REFERÊNCIAS

- BAVARESCO, L. et al., 2008. Efeito da remoção de folhas na produção de uvas, composição da baga, e concentração de estilbeno, Revista Americana de Enologia e Viticultura, 59 292-298.
- GIOVANINNI, E., 2008. Produção de uvas para vinhos, suco e mesa. 364 p., Renascença, Porto Alegre.
- HIDALGO, L.,2002. Tratado Geral de Viticultura. Mundi-Prensa, Espanha.
- HUNTER, J.J. et al., 1991. O efeito da desfolhação parcial sobre as características de qualidade de *Vitis vinifera* L. cv. Uvas ‘Cabernet Sauvignon’. Açúcar e qualidade do vinho II. , Revista Americana de Enologia e Viticultura, 42 13-18.

MIELE, Alberto., 2003. O sabor do vinho. Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves.

MIELE, A; MANDELLI, F.,2003. Embrapa Uva e Vinho. Uvas Viníferas para Processamento em Regiões de Clima Temperado – Sistemas de Produção, 4 Julho de 2003. Disponível em:
<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/UvasViniferasRegioesClima>

Temperado/poda.htm> Acesso em: 12/05/2017.

MIELE, A; MANDELLI, F.,2017. Poda Seca da Videira. Embrapa Uva E Vinho. Bento Gonçalves.

PETERSON, J.R.; SMART, R.E.,1975.Efeitos de remoção de folhagens em videiras “Shiraz”. Revista Americana de Enologia e Viticultura, 26 119-124.

POTTER et al.,2010. Desfolha parcial em videiras e seus efeitos em uvas e vinhos Cabernet Sauvignon da região da Campanha do Rio Grande do Sul, Brasil. Ciência Rural, Santa Maria, 40 2011-2016.