

# Viníferas em Regiões Tropicais



## Tintas

- Syrah
- Alicante Bouschet
- Tempranillo
- Petit Verdot
- Touriga Nacional
- Barbera
- Uvas de mesa

## Branças

- Chenin Blanc
- Moscato Canelli
- Verdelho
- French Colombard
- Itália
- Uvas de mesa

# UVAS FINAS DE MESA

## Itália

- \* Bicane x Moscato Hamburgo
- \* Principal no Brasil
- \* Sabor moscatel
- \* Alta produtividade
- \* Exigente em mão-de-obra
- \* Usada p/ espumante moscatel



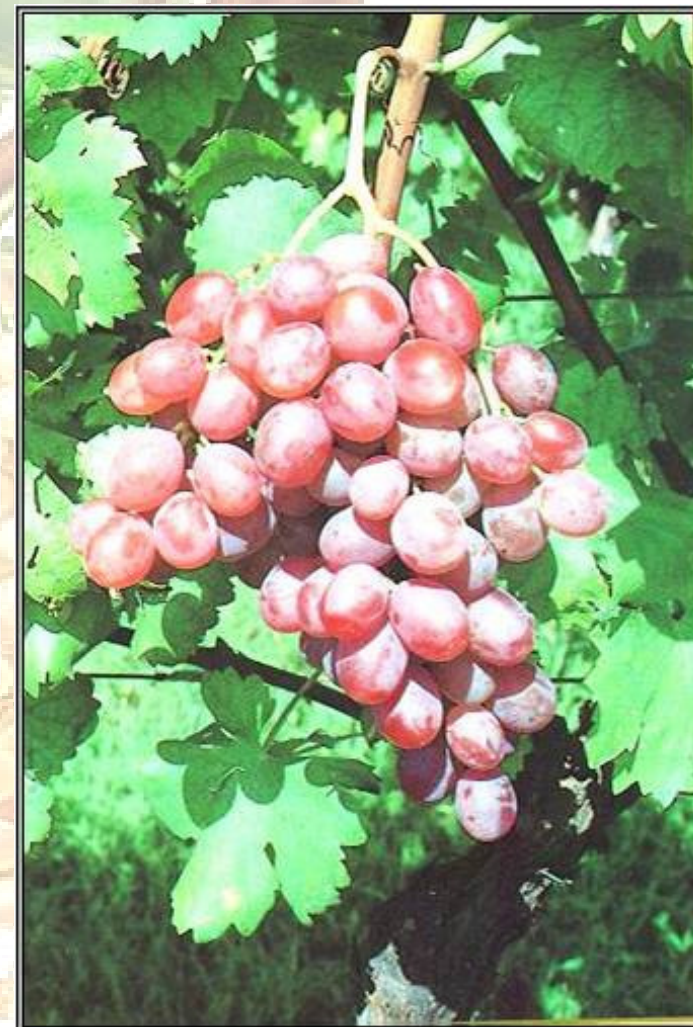
# UVAS FINAS DE MESA

**Rubi**

\* **Mutação da Itália**

\* **Comportamento da cv original**

\* **Exige temperatura p/coloração**



# UVAS FINAS DE MESA

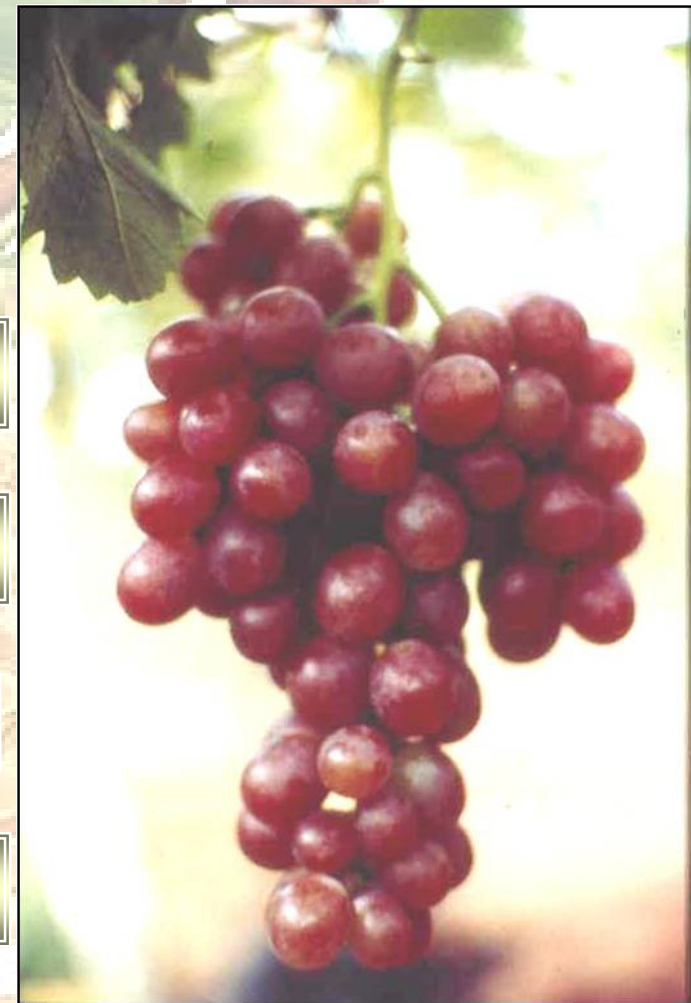
## Benitaka

\* Mutação da Itália

\* Comportamento da cv original

\* Sabor moscatel fraco/ausente

\* Colore bem em regiões quentes





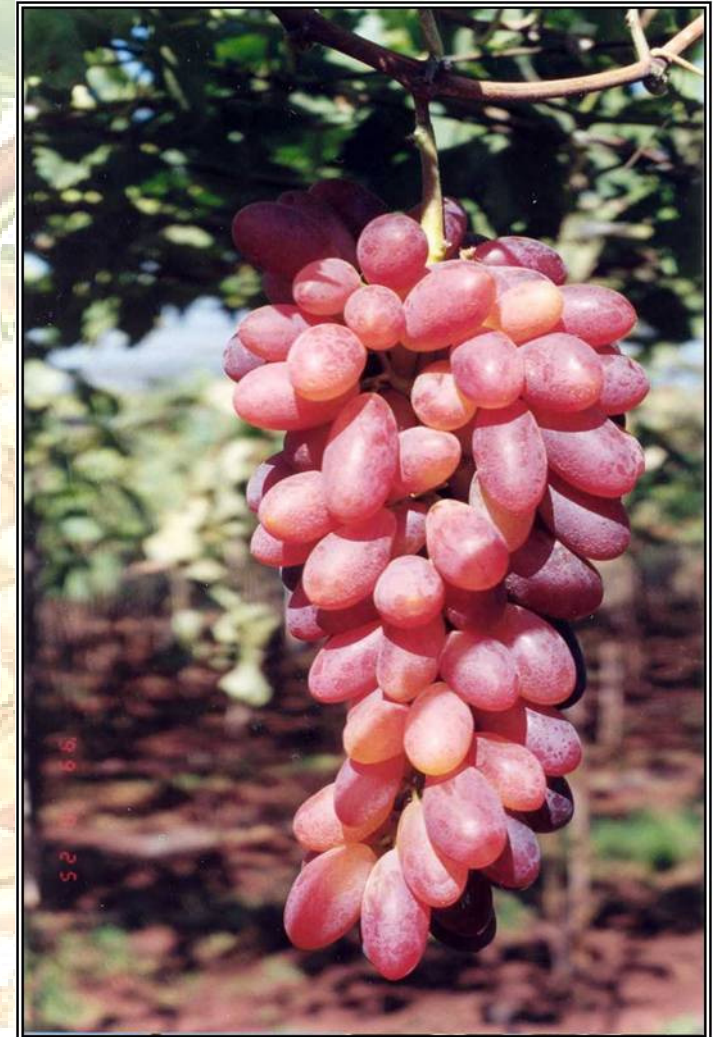
# UVAS FINAS DE MESA

## Red Meire

\* Mutação da Itália

\* Comportamento da cv original

\* Cor deficiente em regiões quentes



# UVAS FINAS DE MESA

**Brasil**

**\* Mutação da Itália**

**\* Comportamento cv original**

**\* Sabor neutro**

**\* Maturação + tardia**



# UVAS FINAS DE MESA

## Red Globe

- \* Criada na Califórnia
- \* Excelente aparência
- \* Crocante, sabor neutro
- \* Produção irregular
- \* Sensível ao cancro bacteriano
- \* Ótima pós-colheita





# UVAS FINAS DE MESA

## BRS Núbia

- \* Nova alternativa
- \* Excelente aparência
- \* Sabor neutro
- \* Produtividade alta
- \* Recentemente lançada
- \* Opção de uva colorida





# UVAS SEM SEMENTES

## Tompson Sds.

- \* Sinônimo de Sultanina
- \* Origem do oriente médio
- \* Principal uva apirênica
- \* Sabor neutro
- \* Difícil manejo/alto custo
- \* Base para melhoramento



# UVAS SEM SEMENTES

## Superior

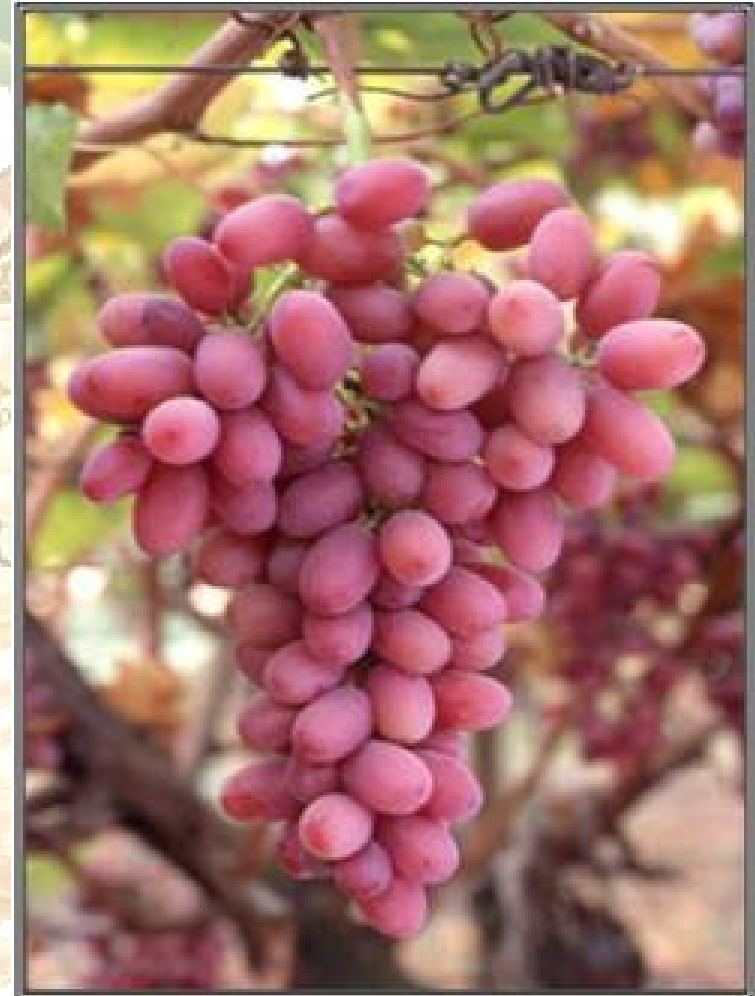
- \* Criada na Califórnia
- \* Sinônimos: Sugraone, Festival
- \* Difusão no Vale S. Francisco
- \* Difícil manejo/alto custo
- \* Sabor neutro, baixo açúcar



# UVAS SEM SEMENTES

## Crimson Sds.

- \* Criada na Califórnia
- \* Difusão vários países
- \* Vale S. Francisco
- \* Difícil manejo/alto custo
- \* Tardia/destacada pós-colheita



# UVAS SEM SEMENTES

## Centennial Sds.

- \* Criada na Califórnia
- \* Difusão limitada
- \* Jales e Vale S. Francisco
- \* Produtividade alta
- \* Degrana e mancha (browning)





# UVAS SEM SEMENTES

## BRS Clara

\* Lançada em 2004

\* Alta fertilidade

\* Sabor levemente moscatel

\* Adaptação tropical

\* Pequena difusão



# UVAS SEM SEMENTES

## BRS Morena

\* Lançada em 2004

\* Alta fertilidade

\* Crocante, sabor neutro

\* Adaptação tropical

\* Problemas de pós-colheita



# UVAS SEM SEMENTES

## BRS Vitória

- \* Lançada em 2013
- \* Alta fertilidade
- \* Sabor especial
- \* Adaptação tropical
- \* Resistência ao míldio
- \* Em fase de difusão











# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Moscato Branco

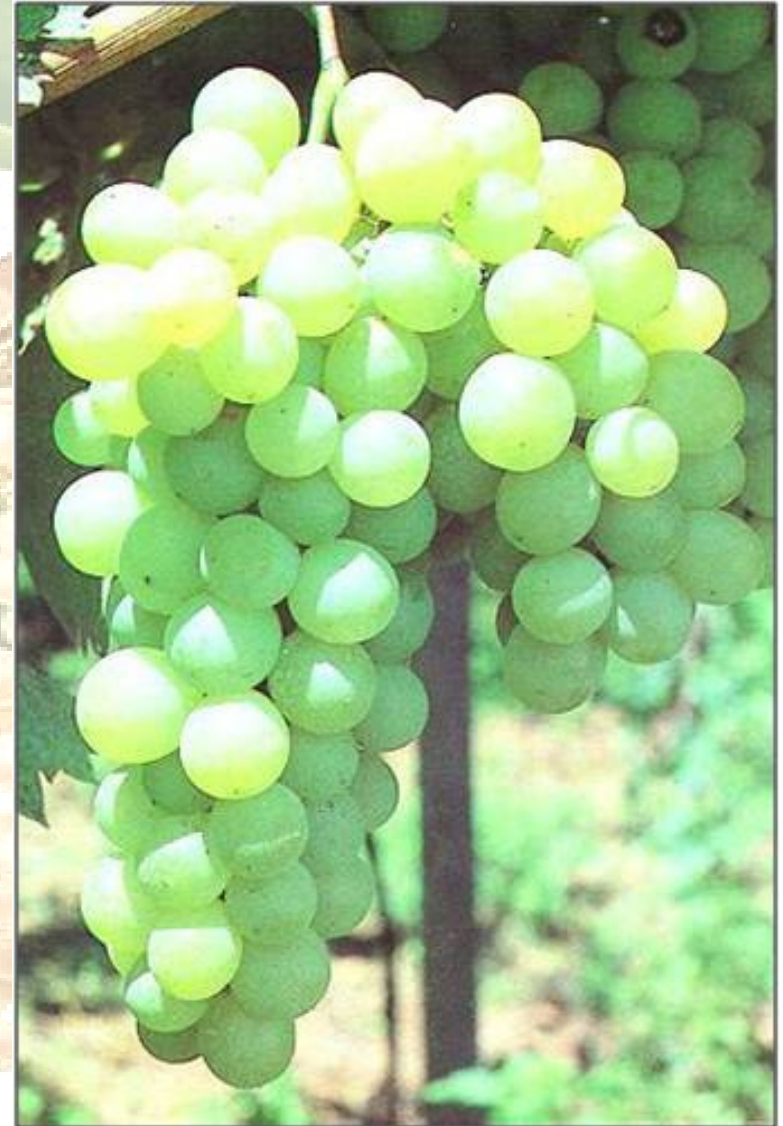
\* Origem: Itália

\* Difusão: Restrita à Serra Gaúcha

\* Usos: Vinhos e espumantes

\* Produtividade, sabor intenso

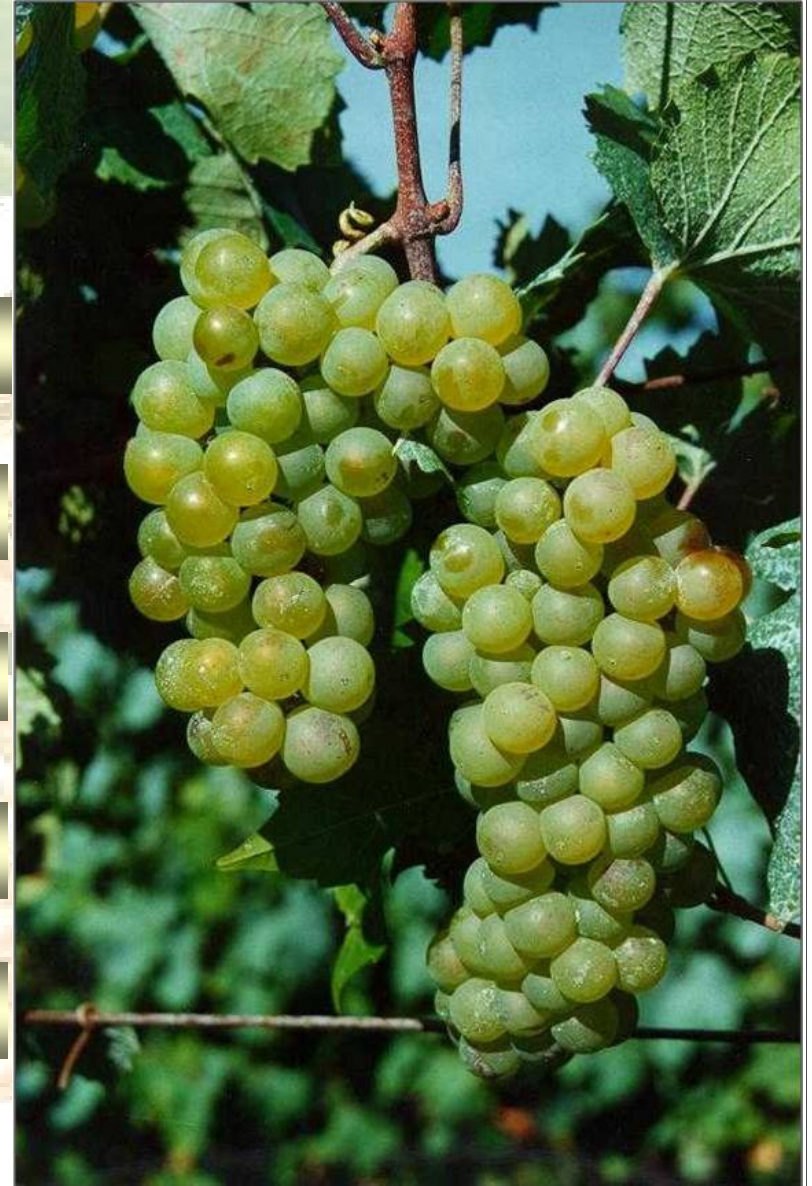
\* Principal cv IG Farroupilha



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Chardonnay

- \* Origem: França
- \* Difusão: Ampla
- \* Usos: Vinhos e espumantes
- \* Precoce, baixa produtividade
- \* Em expansão no Sul do Brasil





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Riesling Itálico

\* Origem: Itália (Tirol)

\* Difusão: Brasil

\* Usos: Vinhos e espumantes

\* Precoce, produtiva

\* Cultivo tradicional no RS





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Trebbiano

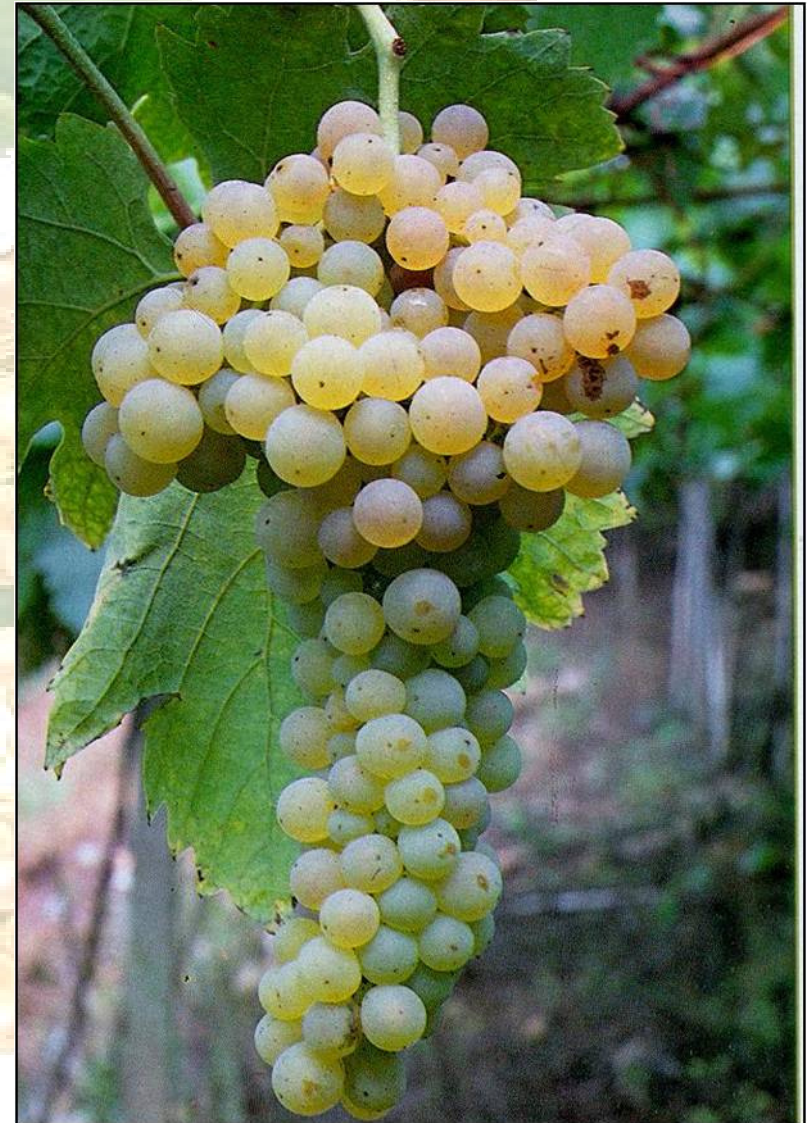
\* Origem: Itália

\* St. Émilion, Ugni Blanc

\* Vinhos, espumantes, brandy

\* Alta produtividade

\* Cultivo tradicional no RS



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Prosecco

\* Origem: Itália

\* Difusão: Itália, Serra Gaúcha...

\* Usos: Espumantes

\* Precoce, alta produtividade

\* Em expansão no Sul do Brasil



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Sauvignon Blanc

\* Origem: França

\* Difusão: Ampla

\* Usos: Vinhos

\* Exigente em clima

\* Prefere climas amenos





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Chenin Blanc

- \* Origem: França
- \* Adaptação em regiões tropicais
- \* Usos: Vinhos, espumantes
- \* Alta produtividade
- \* Preferencial em regiões tropicais





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

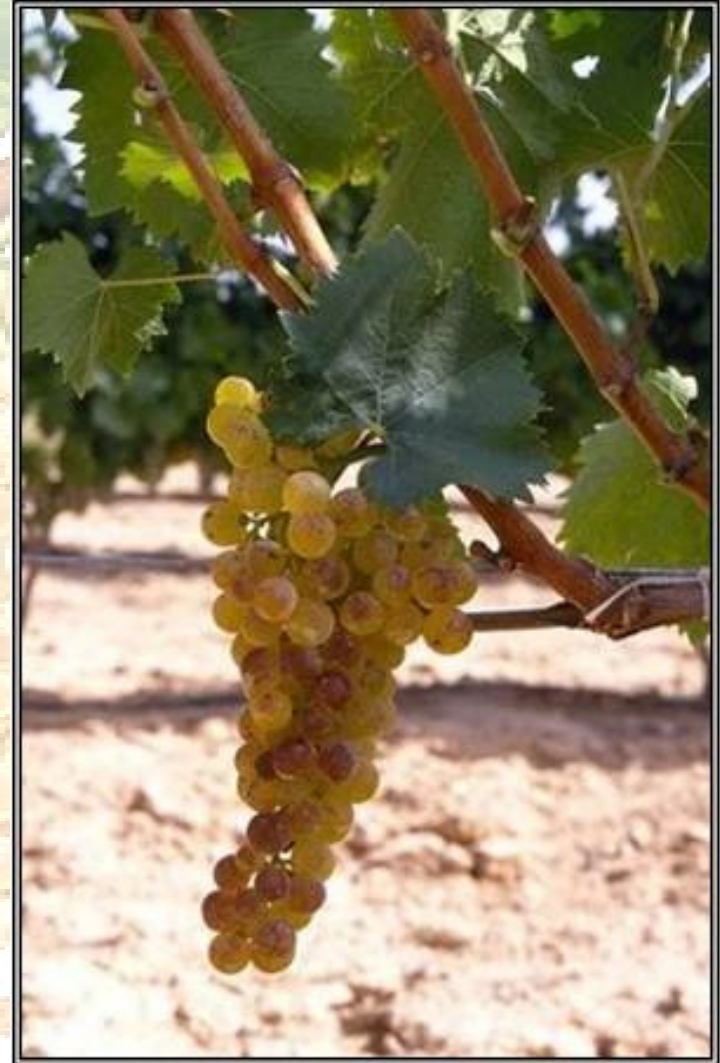
## Moscato Canelli

\* Origem: Itália

\* Adaptação em regiões tropicais

\* Usos: Vinhos, espumantes

\* Tradicional no Vale S. Francisco



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Colombard

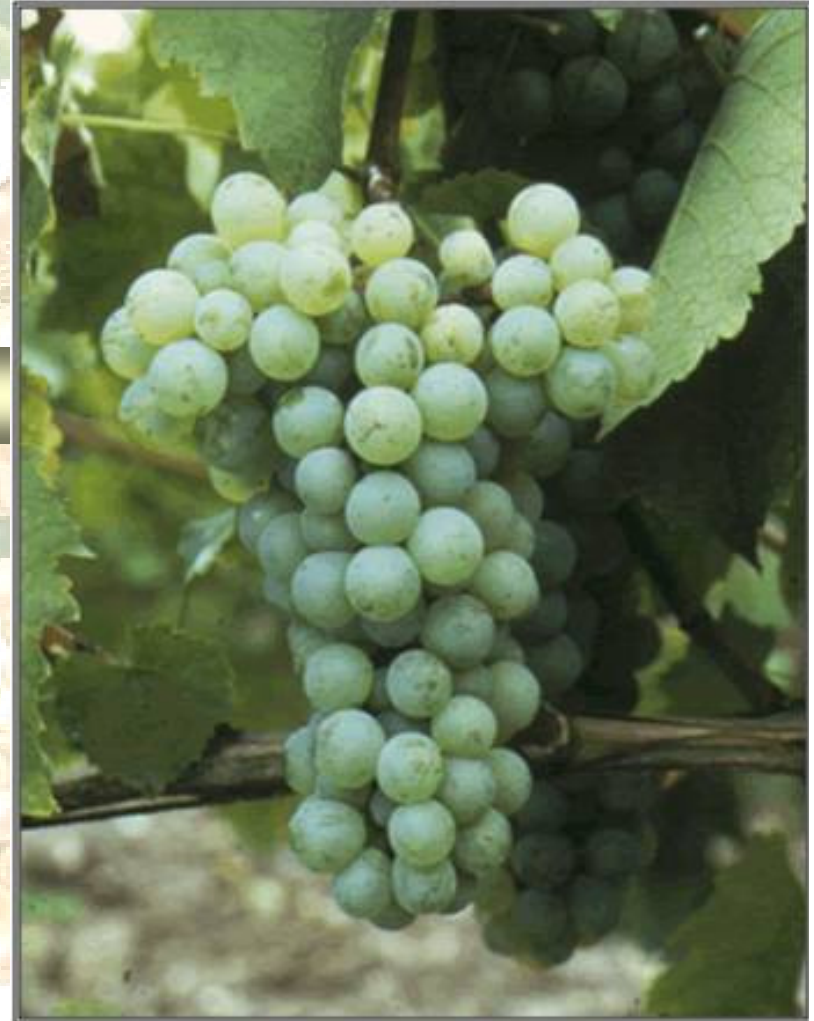
\* Origem: França

\* Adaptação em regiões tropicais

\* Usos: Vinhos...

\* Alta produtividade

\* Opção para Vale S. Francisco



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Cabernet Sauvignon

- \* Origem: França
- \* Difusão: Ampla
- \* Usos: Vinhos encorpados
- \* Prefere clima temperado seco
- \* Problemas no Sul do Brasil





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Merlot

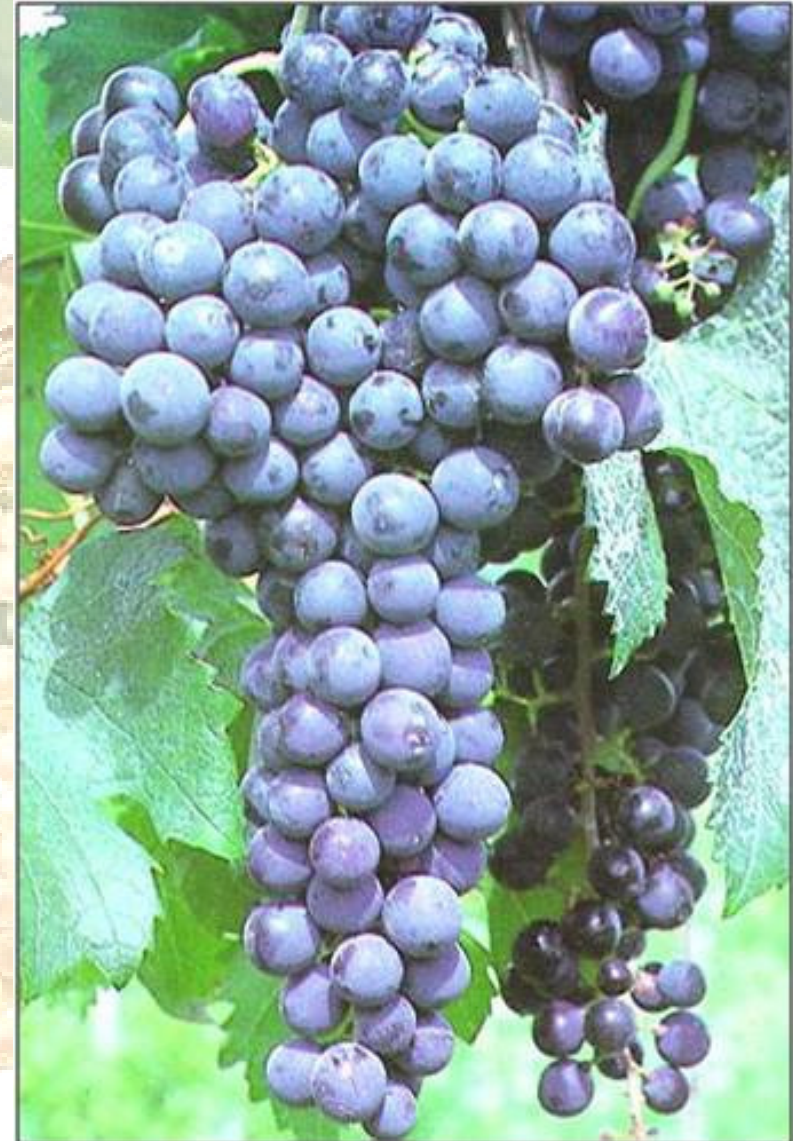
\* Origem: França

\* Difusão: Ampla

\* Usos: Vinhos macios

\* Produtiva, sensível ao míldio

\* Boa adaptação no Sul do Brasil



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Cabernet Franc

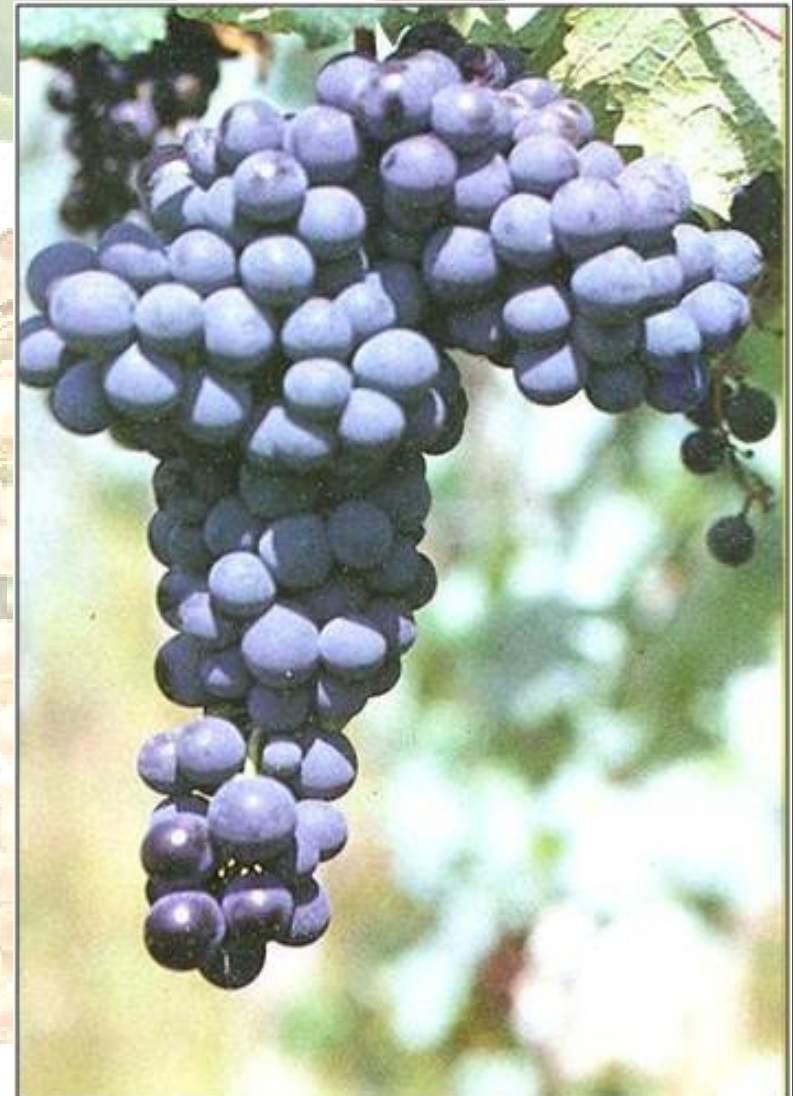
\* Origem: França

\* Difusão: Limitada

\* Usos: Vinhos

\* Produtiva, boa adaptação no Sul

\* Substituição por Cabernet Sauv.



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Alicante Bouschet

\* Origem: França

\* Petit Bouschet x Grenache

\* Vinhos neutros, de cor intensa

\* Adapta-se em climas tropicais

\* Cultivo: Sul e Vale S. Francisco





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Ancellota

\* Origem: Itália

\* Difusão: Limitada

\* Vinhos de cor intensa

\* Em expansão no Sul

\* Usada para cortes e varietais



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Tannat

- \* Origem: França
- \* Difusão: França, Uruguai, Brasil
- \* Vinhos encorpados, cor intensa
- \* Boa adaptação no Sul
- \* Usada para cortes e varietais



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Pinot Noir

\* Origem: França

\* Difusão: Ampla

\* Vinhos e espumantes

\* Potencial p/ tropicais de altitude

\* Em expansão no Sul





# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Pinotage

\* Origem: África do Sul

\* Difusão: África do Sul, Brasil...

\* Uso: Vinhos

\* Não consolidada no Brasil



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Syrah

\* Origem: Irã/França

\* Sinonímia: Shiraz, Petite Syrah

\* Difusão: Ampla

\* Uso: Vinho

\* Consolidada regiões tropicais



# UVAS FINAS PARA INDÚSTRIA

## Tempranillo

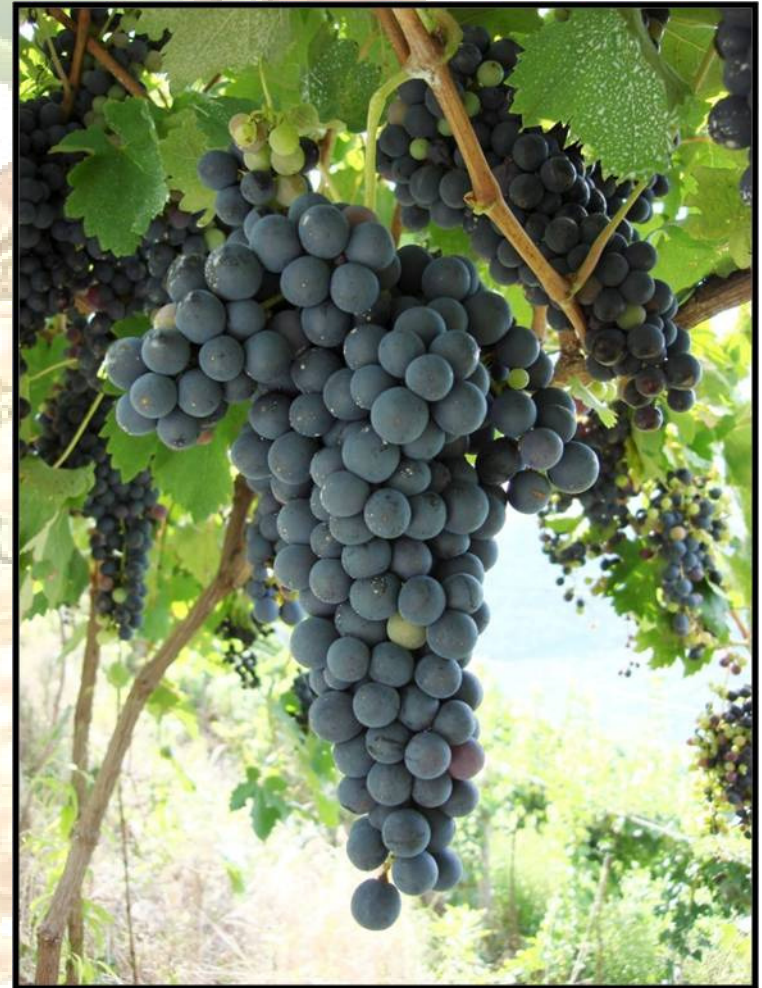
\* Origem: Ibéria

\* Sinonímia: Tinta Roriz

\* Difusão: Portugal/Espanha...

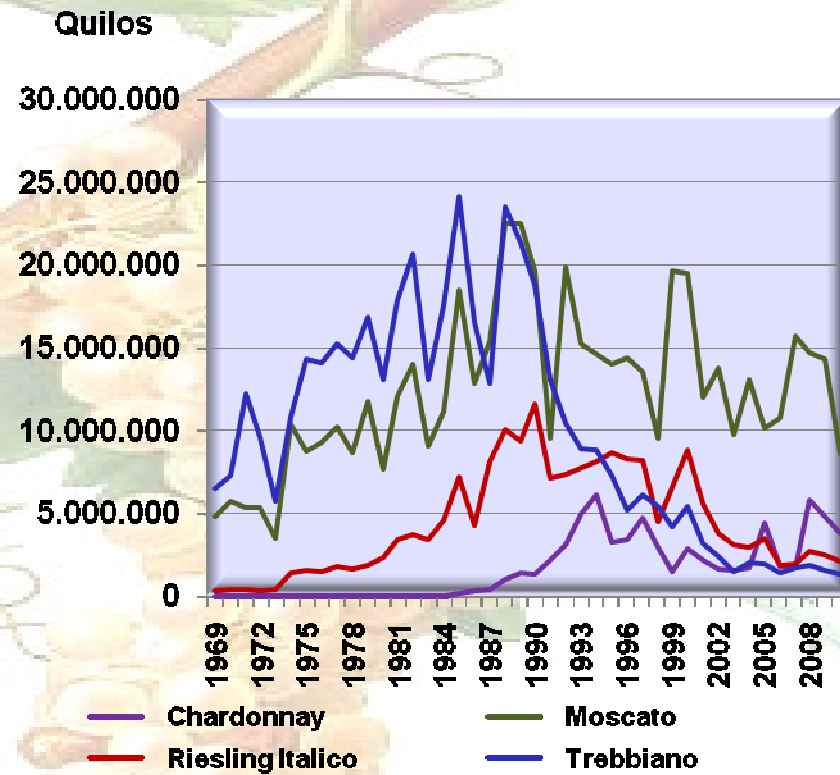
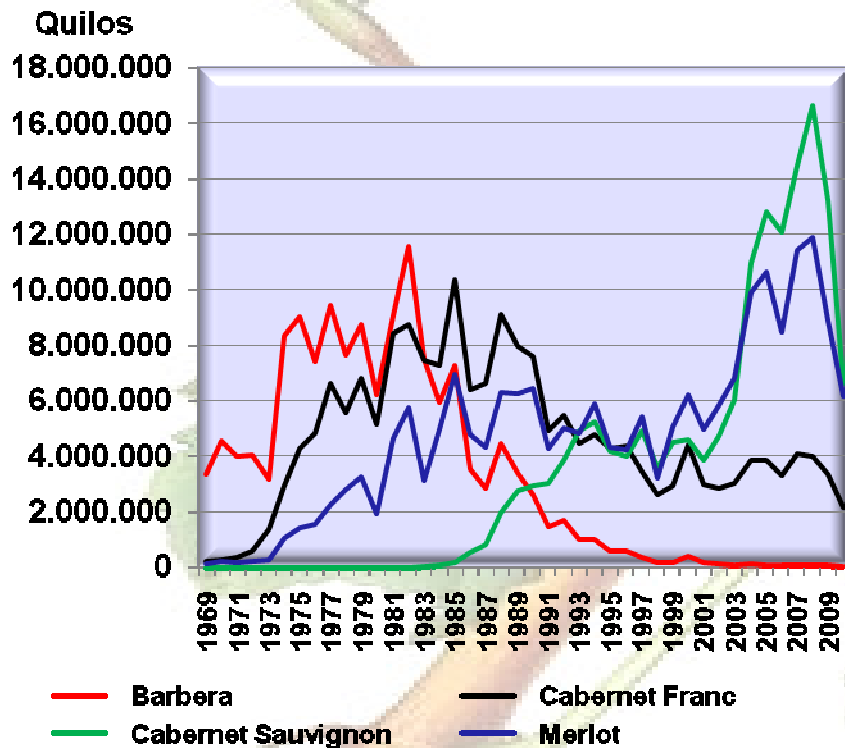
\* Uso: vinhos encorpados

\* Potencial p/ regiões tropicais

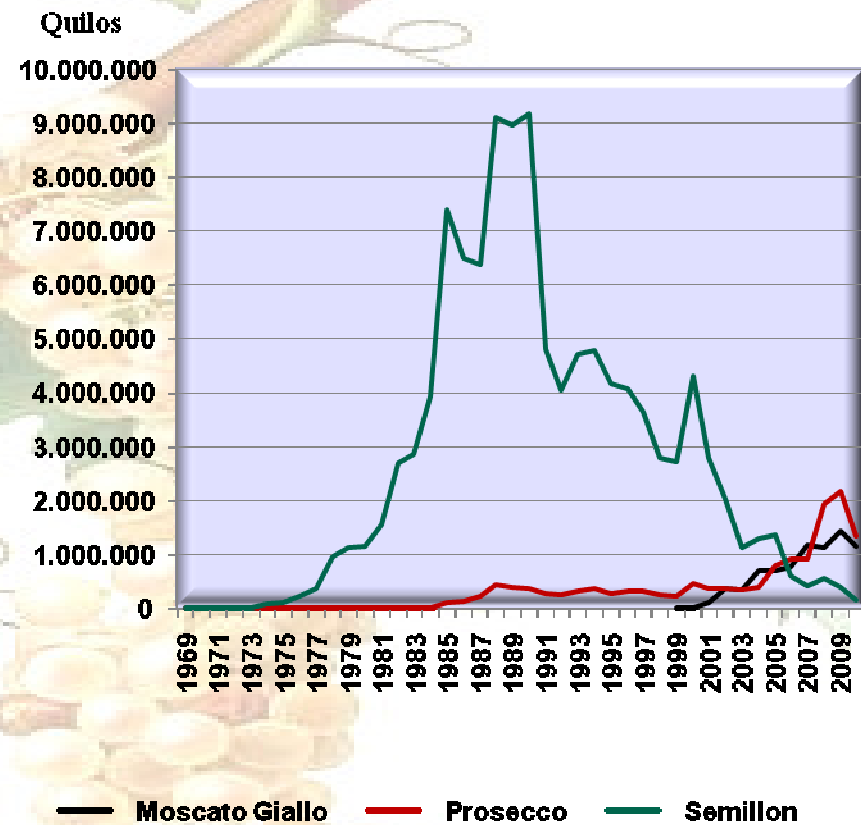
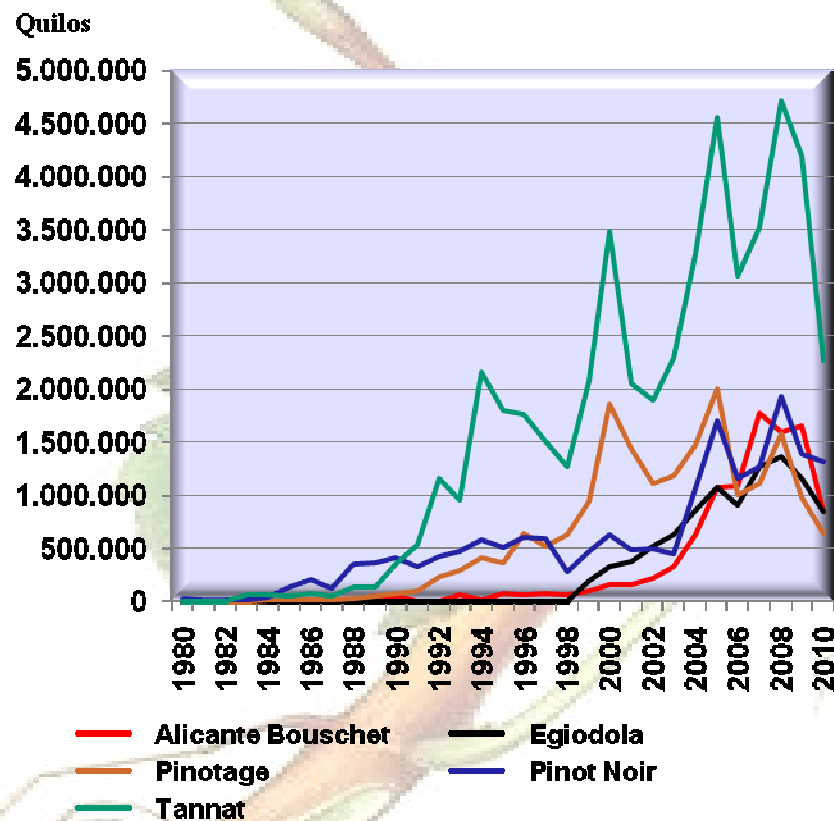




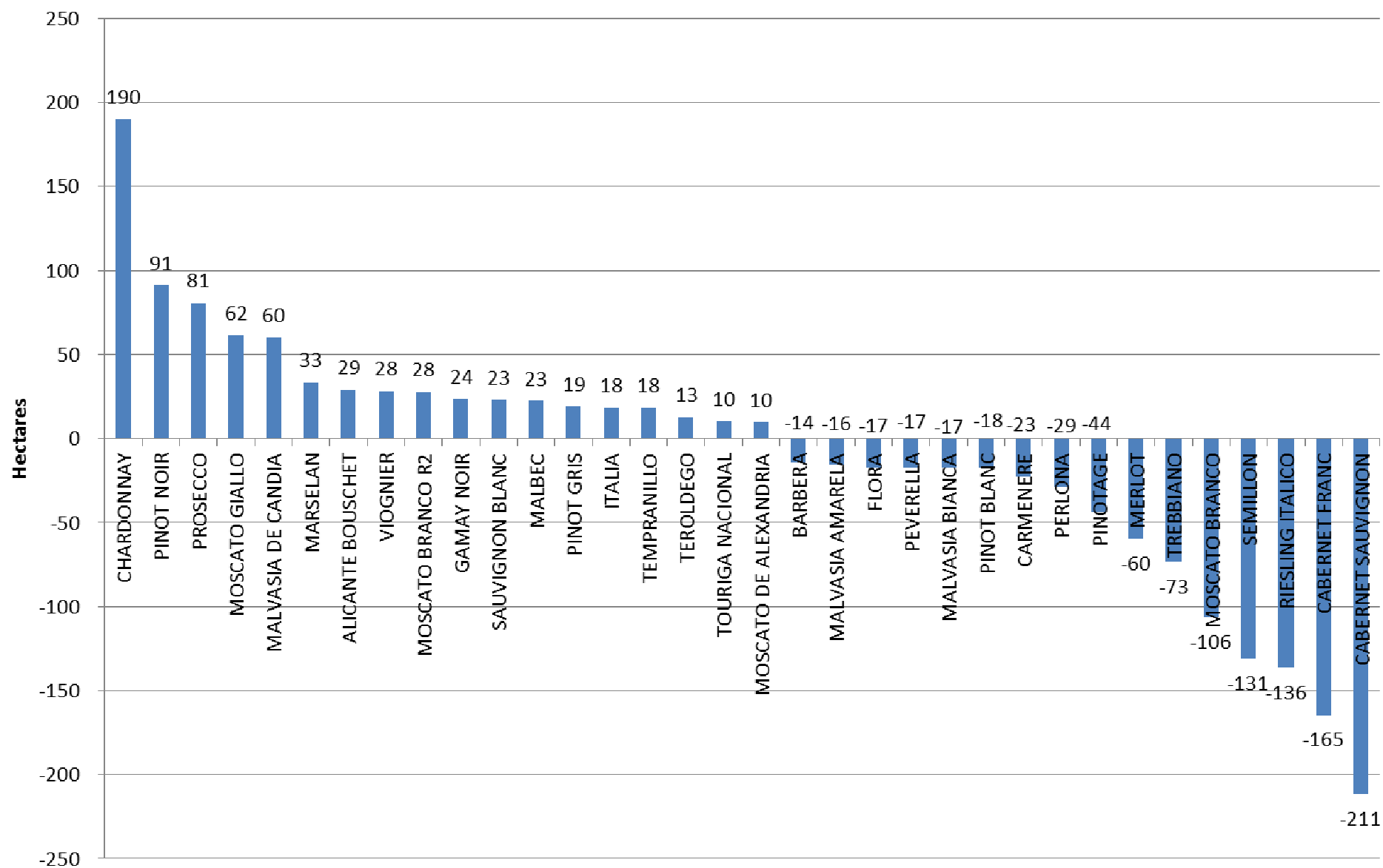
# Evolução de uvas viníferas processadas no RS (kg)



# Evolução de uvas viníferas processadas no RS (kg)



## Variedades Viníferas com maior variação de área plantada - 2004 a 2011 - RS

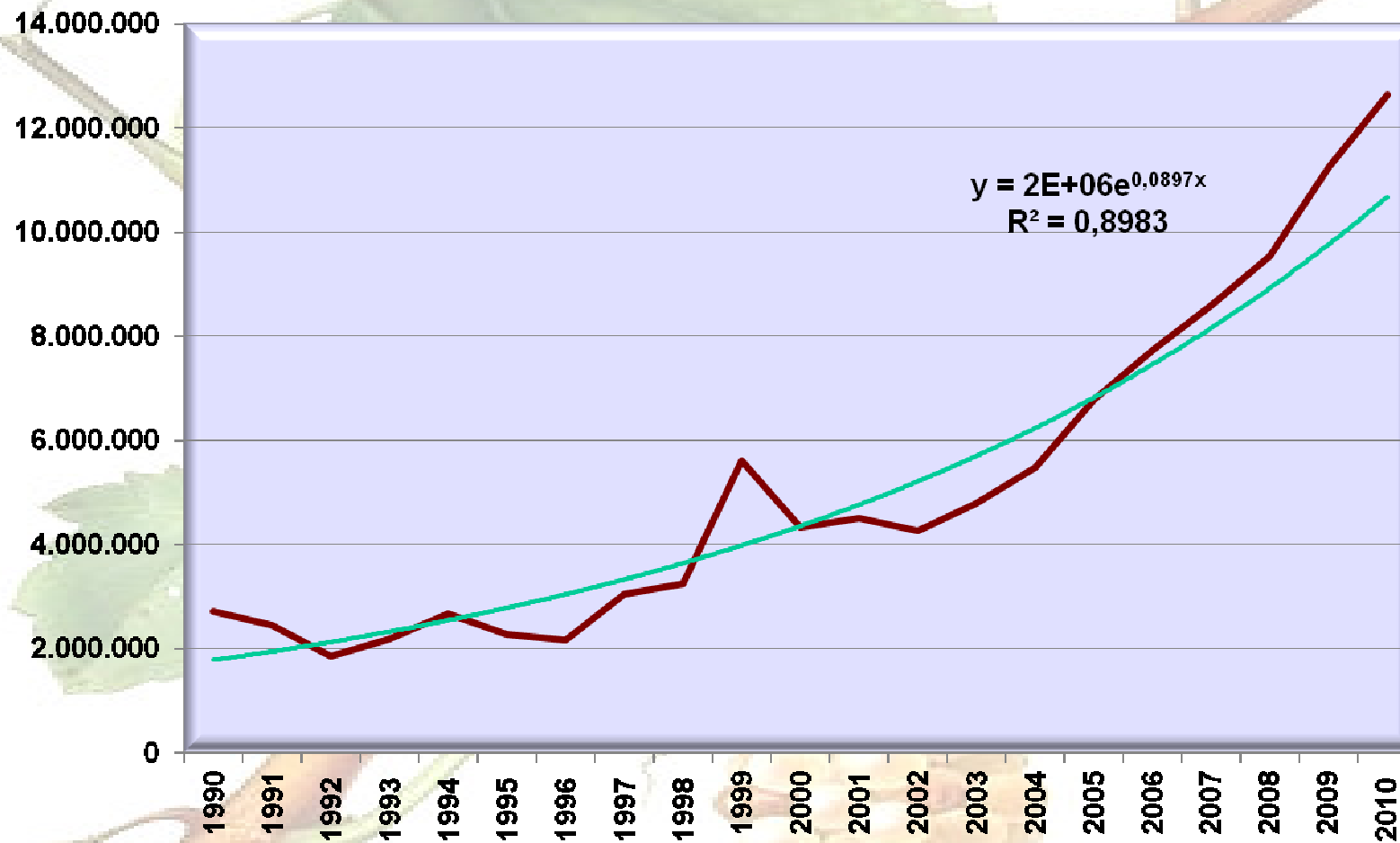




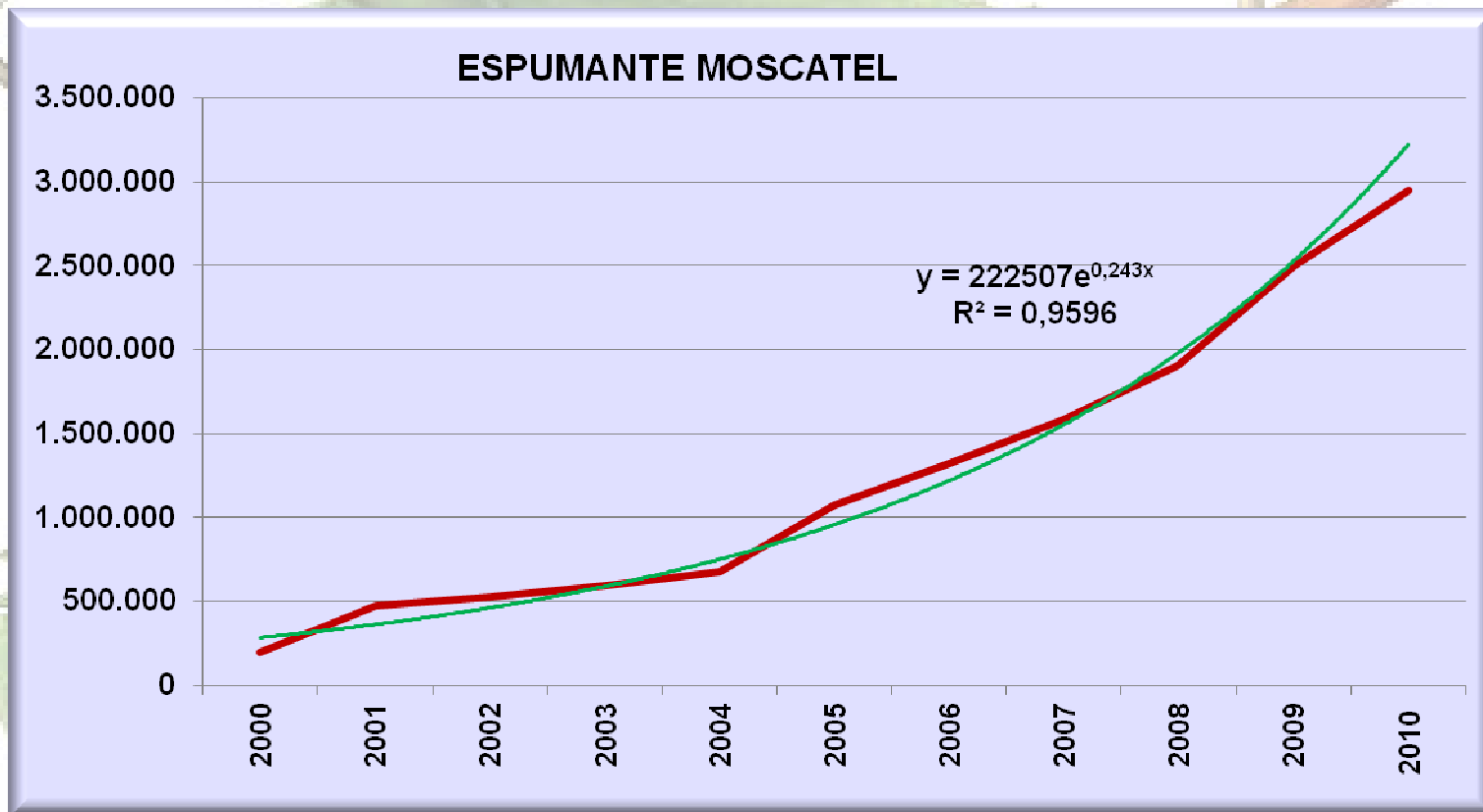


# Evolução da comercialização Espumantes do RS– 2000/2010

TOTAL ESPUMANTES



Fonte: UVIBRA e IBRAVIN.



Fonte: UVIBRA e IBRAVIN.



# Uvas Americanas e Híbridas

An illustration of a grapevine branch with several large, green, lobed leaves and a large, dense cluster of yellow grapes hanging from it. The branch is brown and woody, with some smaller green leaves and tendrils visible.

- **Labruscas: suco, vinho, mesa**
- **Bourquinas: vinho**
- **Híbridas: vinhos (tipo labrusca ou tipo fino), suco, mesa**

**AMERICANAS /HIBR. T RS 2012****527.103.011**

Bacarina 3.820

Bailey 682.479

**Bordo 127.378.006**

Bourdin (S) -

BRS Carmen 278.602

BRS Cora 3.098.082

BRS Morena -

Brs Violeta 4.009.589

Champagnon (Champanheta) 3.138

Coleções 39.806

Cynthiana(1) 1.492.979

**Concord 44.395.218**

Concord clone 30 2.745.160

**Couderc 27.237.702**

Herbemont 7.246.411

IAC 138022 -

**Isabel 262.942.020****Isabel Precoce 11.743.388****Jacquez 24.572.149**

Patricia 3.015

Rúbea 1.332.139

Seibel 4.056.234

Seibel 2 (seibeletto) 2.491.824

Seyve Willard (Tinta) 1.330.096

Vênus 21.154

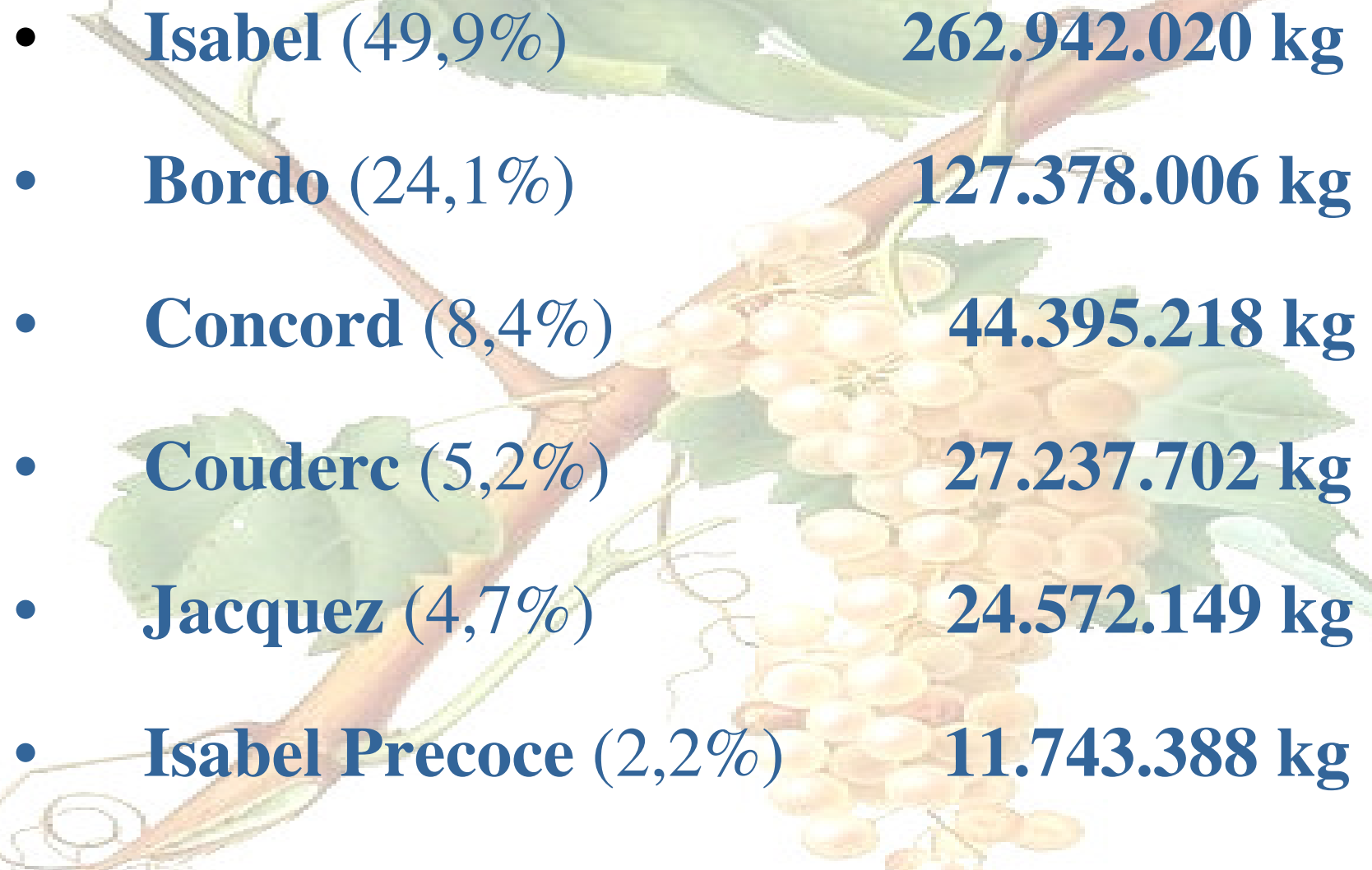
## AMERICANAS/HÍBR.BR. RS 2012

93.493.333

Baco	-
BRS Clara	4.120
<b>BRS Lorena</b>	<b>8.792.381</b>
<b>Couderc 13</b>	<b>10.185.486</b>
Delaware	-
Dona Zillá	23.770
Dut Chess	-
Goethe	776.322
IAC	-
Juliana	-
Martha	22.321
<b>Moscato Embrapa</b>	<b>11.303.572</b>
Niagara	-
<b>Niagara Branca</b>	<b>47.325.170</b>
<b>Niagara Rosada</b>	<b>14.040.879</b>
Seleções	-
Seyve Villard	839.003
Seyve Villard 5276	151.456
Seyve Villard 12375	-
Tardia de Caxias	28.853
Outras(2)	-




## Principais Americanas/Híbridas T (RS)

- **Isabel (49,9%) 262.942.020 kg**
  - **Bordo (24,1%) 127.378.006 kg**
  - **Concord (8,4%) 44.395.218 kg**
  - **Couderc (5,2%) 27.237.702 kg**
  - **Jacquez (4,7%) 24.572.149 kg**
  - **Isabel Precoce (2,2%) 11.743.388 kg**
  - **6 cvs: 498.268.483kg/527.103.011kg (95%)**
- 

## Principais Americanas/Híbridas B (RS)

- **Niagara Branca (50,6%) 47.325.170 kg**
- **Niagara Rosada (15,0%) 14.040.879 kg**
- **Mosc. Embrapa (12,1%) 11.303.572 kg**
- **Couderc 13 (10,9%) 10.185.486 kg**
- **BRS Lorena (9,4%) 8.792.381 kg**
- **5 cvs: 91.647.488kg/93.493.333kg (98%)**

# Americanas e Híbridas em Regiões Tropicais/Subtropicais



## Tintas

- Isabel
- Isabel Precoce
- BRS Cora
- BRS Violeta
- BRS Carmem
- IAC 138-22 Máximo
- Grano D'Oro (Cl. Bordô)

## Branças

- Niágara Rosada
- IAC 116-31 Rainha
- BRS Lorena
- Moscato Embrapa
- Niágara Branca
- Goethe (Urussanga, SC)



# UVAS DE MESA

## Niágara Rosada

- \* Mutação da Niágara Branca
- \* Uso principal: mesa
- \* Vigor moderado
- \* Fértil e resistente a doenças
- \* Grande aceitação no mercado brasileiro



# UVAS DE MESA

## Niágara Branca

\* Comportamento da Niágara Rosada

\* Uso principal: vinho

\* Alternativa como uva branca de mesa



# UVAS DE MESA

**Vênus**

**\* Mesa, sem sementes**

**\* Super precoce**

**\* Fértil**

**\* Mercado regional**





# UVAS TINTAS

## Isabel

\* Base do suco brasileiro (volume)

\* Alta produtividade

\* Vigor e adaptação  
(doenças e pragas)

\* °Brix / acidez / cor

\* Sabor e aroma



# UVAS TINTAS

## Concord

\* Referência em qualidade  
(sabor e aroma)

\* Média produtividade

\* Vigor e adaptação  
(doenças e pragas)

\* °Brix / acidez / cor



# UVAS TINTAS

## Bordô

\* Cor e sabor

\* Produtividade irregular

\* Vigor e adaptação  
(doenças e pragas)

\* °Brix / acidez





# UVAS TINTAS

## BRS Rúbea

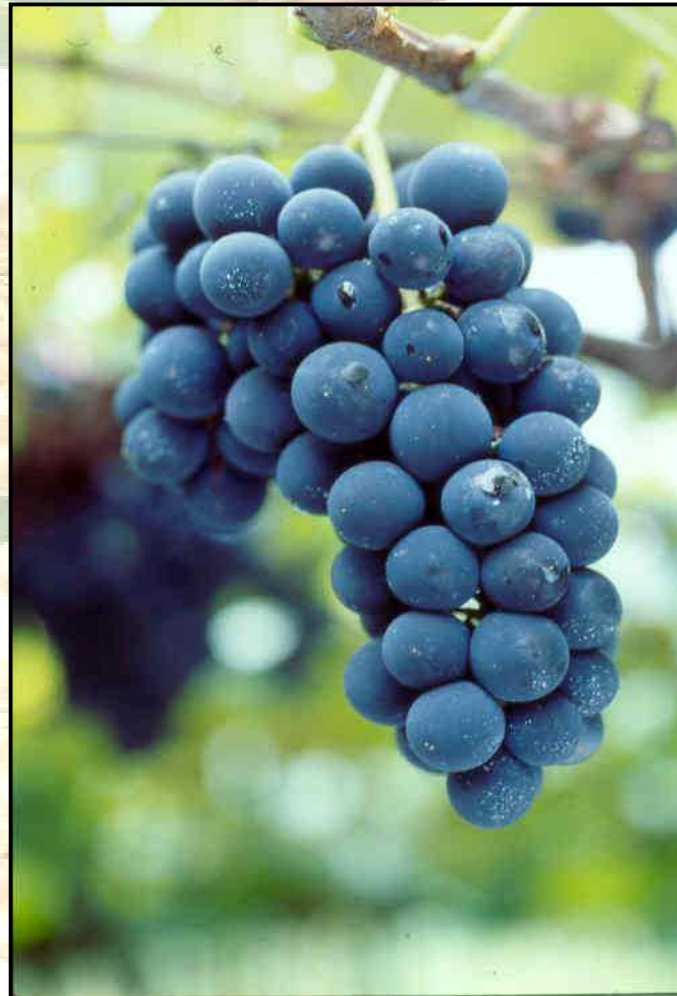
\* Adaptação à região sul

\* Cor, aroma, sabor

\* 15 °Brix

\* Alternativa para Bordô

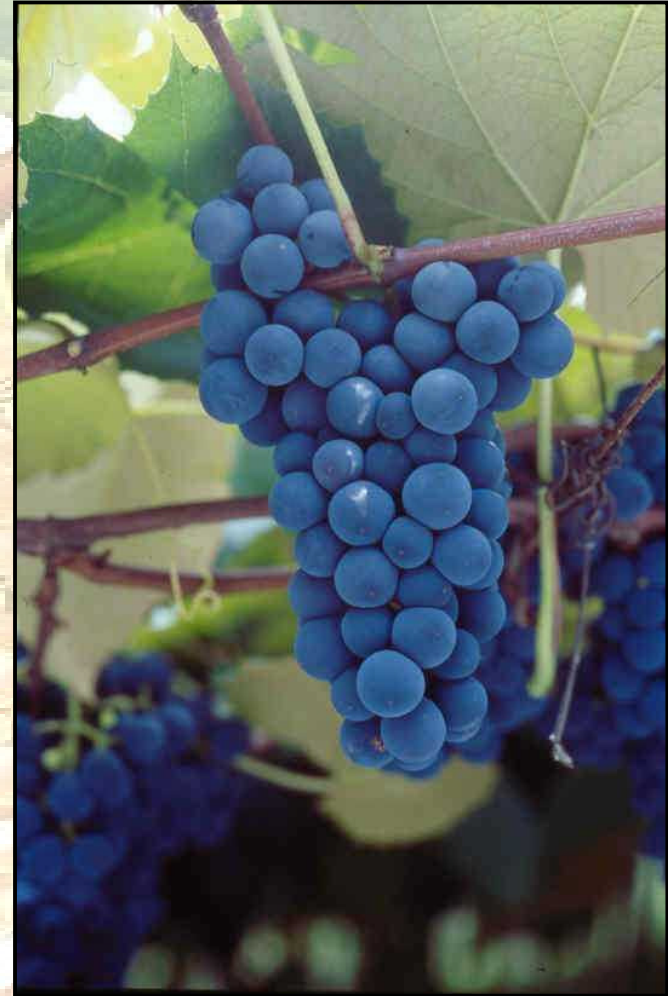
\* Maturação 10 dias após



# UVAS TINTAS

## Concord Clone 30

- \* Adaptação à região sul
- \* Qualidade da Concord original
- \* 16 °Brix
- \* Maturação 15 dias antecipada



# UVAS TINTAS

## Isabel Precoce

- \* Ampla adaptação
- \* Aroma e sabor da Isabel
- \* 18 °Brix
- \* Maturação uniforme
- \* Maturação 35 dias antecipada









# UVAS TINTAS

## BRS Cora

- \* Ampla adaptação
- \* Cor intensa
- \* Aroma, sabor labrusca
- \* 18 °Brix
- \* Maturação intermediária
- \* Opção tintureira para trópicos



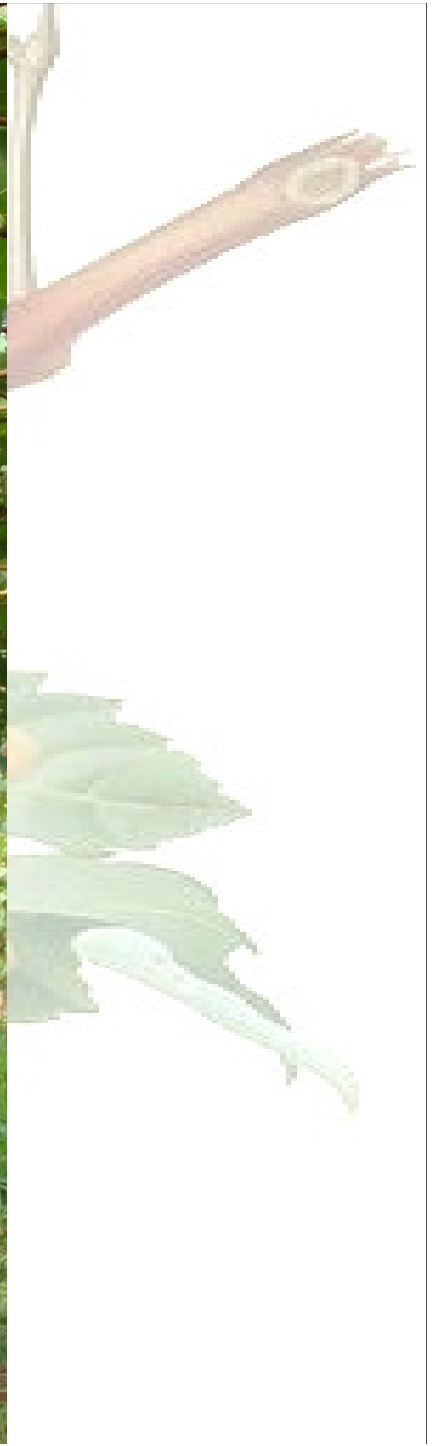
# UVAS TINTAS

## BRS Violeta

- \* Ampla capacidade de adaptação
- \* Cor intensa
- \* 20 °Brix
- \* Acidez baixa
- \* Maturação precoce
- \* Rica em antioxidantes









# UVAS TINTAS

## BRS Carmem

- \* **Maturação tardia**
- \* **Alta produtividade: 25-30 t/ha**
- \* **Teor de açúcar: 19 °Brix**
- \* **Acidez total: 70 mEq./L**
- \* **Cor violácea intensa**
- \* **Resistente às doenças**
- \* **Alto vigor**



**BRS Carmem**

02/mar

**Isabel**

23/fev

° Brix 18  
Ac. Total 60 meq/L

**BRS Cora**

15/fev

° Brix 19  
Ac. Total 90 meq/L

**BRS Rúbea**

10/fev

° Brix 15  
Ac. Total 65 meq/L

**BRS Magna**

07/fev

° Brix 18  
Ac. Total 90 meq/L

**Concord**

02/fev

° Brix 16  
Ac. Total 60 meq/L

**BRS Violeta**

28/jan

° Brix 20  
Ac. Total 52 meq/L

**Bordô**

25/jan

° Brix 15  
Ac. Total 70 meq/L

**Isabel Precoce**

21/jan

° Brix 18  
Ac. Total 60 meq/L

**Concord CI 30**

20/jan

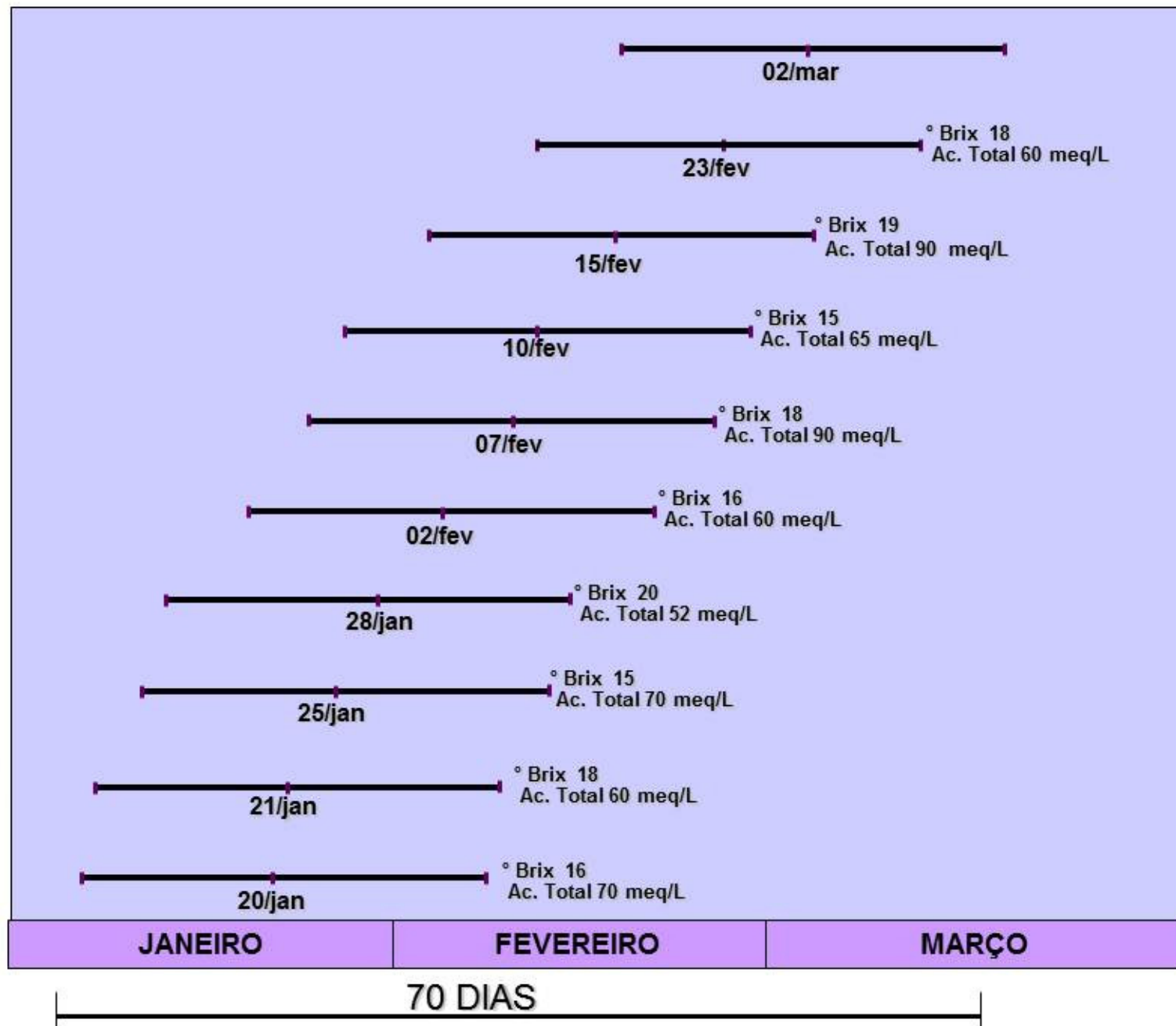
° Brix 16  
Ac. Total 70 meq/L

JANEIRO

FEVEREIRO

MARÇO













70 DIAS



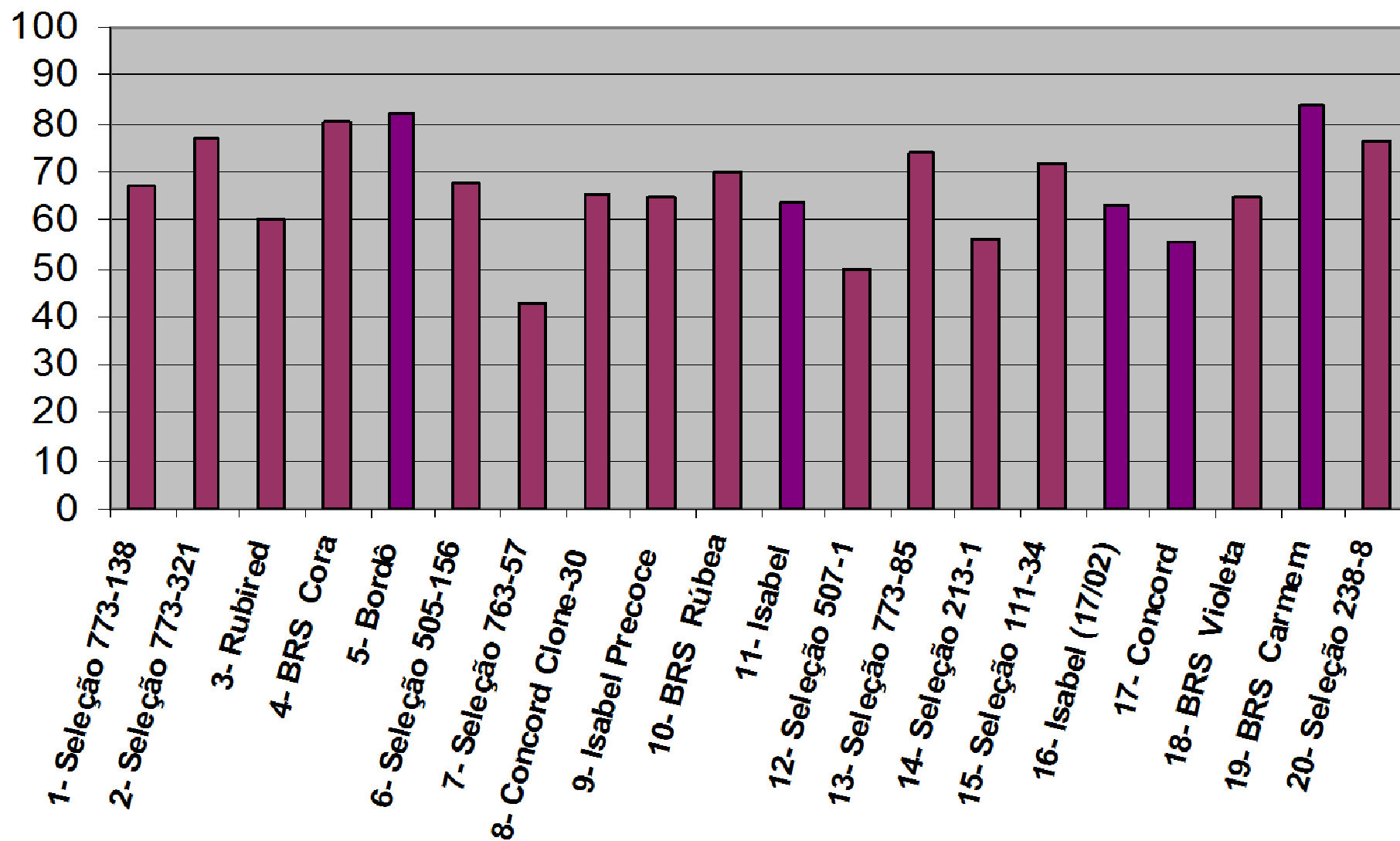


Quantidade de uva necessária para a obtenção de 1 kg de suco concentrado (68 °Brix) segundo a qualidade da matéria prima

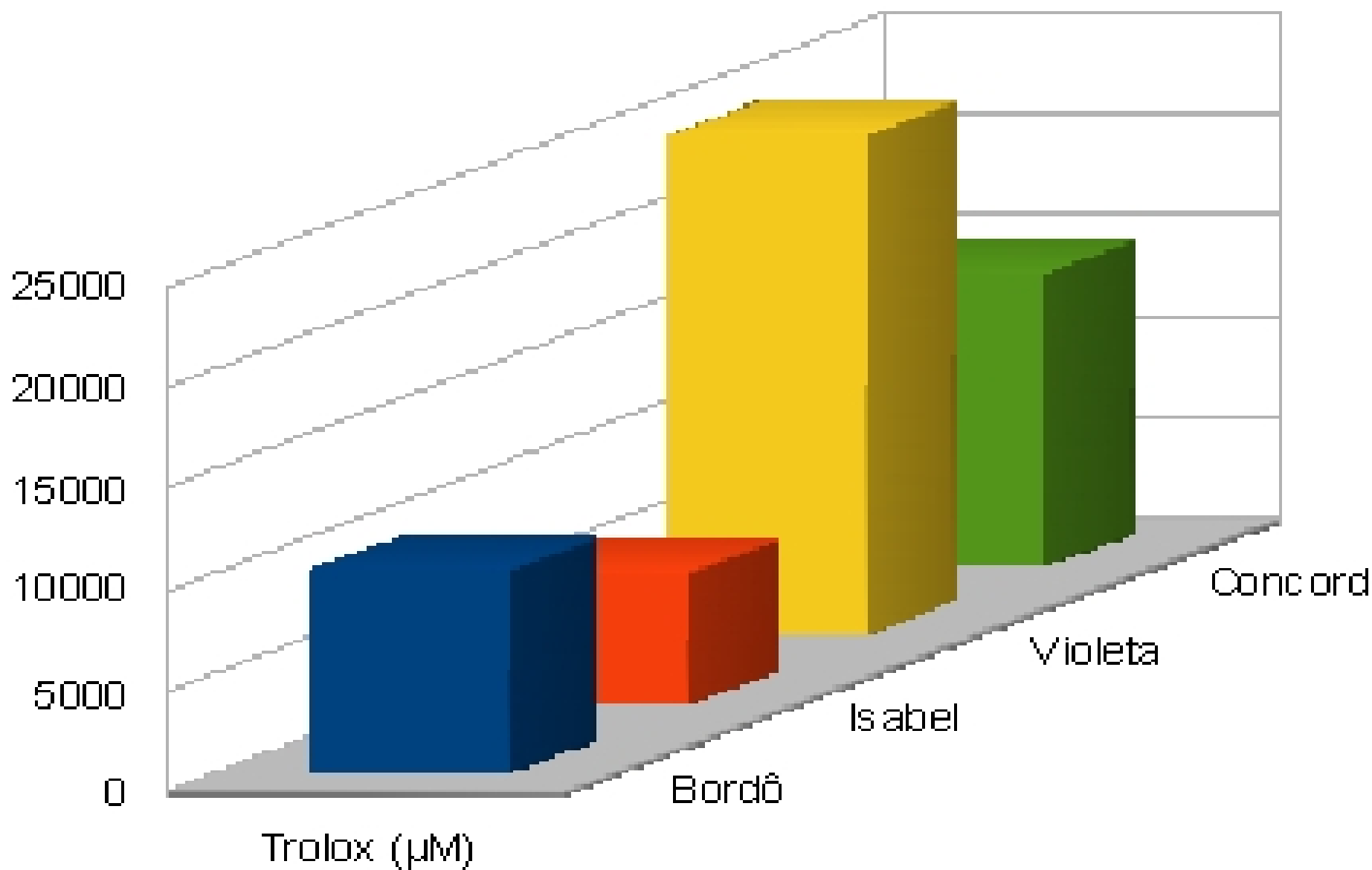
**°Brix** **Kg de uva / Kg concentrado**

<b>13</b>		<b>7,478</b>
<b>14</b>		<b>6,945</b>
<b>15</b>		<b>6,482</b>
<b>16</b>		<b>5,775</b>
<b>17</b>		<b>5,720</b>
<b>18</b>		<b>5,402</b>
<b>19</b>		<b>5,117</b>
<b>20</b>		<b>4,862</b>
<b>21</b>		<b>4,629</b>
<b>22</b>		<b>4,598</b>
<b>23</b>		<b>4,227</b>
<b>24</b>		<b>4,051</b>

# Avaliação Sensorial dos Sucos



## Teor de anti-oxidantes em uvas para suco





# UVAS TINTAS TIPO FINA

## BRS Margot

- \* Alta fertilidade (25 - 30 t/ha)
- \* 20° - 22° Brix
- \* Acidez equilibrada (90 mEq/l)
- \* Vigor moderado (fácil manejo)
- \* Resistência a míldio e podridões
- \* Vinho tipo vinífera
- \* Usos: Varietal Margot  
corte com vinhos labrusca









# UVAS BRANCAS TIPO FINA

## Moscato Embrapa

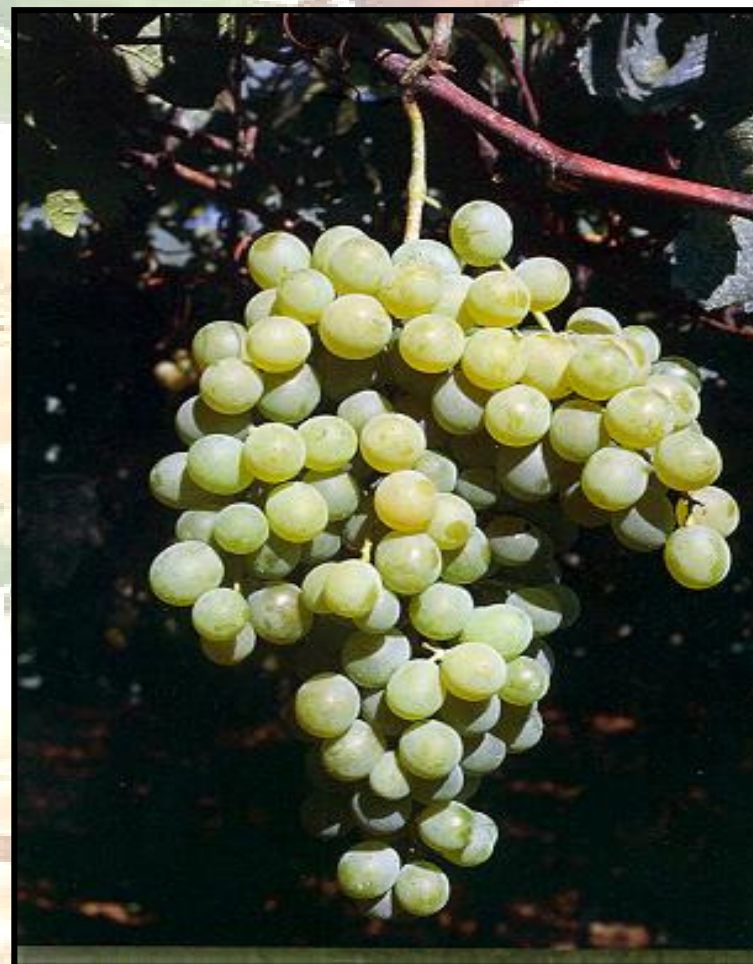
\* Uva para vinho de mesa

\* Alta produção

\* Qualidade, aroma, sabor

\* 19 °Brix

\* RS, SC, MS, MT, PE





# UVAS BRANCAS TIPO FINA

## BRS Lorena

\* Uva para vinho espumante

\* Ampla adaptação

\* Moscatel característico

\* Elevado °Brix

\* Resistente às doenças







+ lorena  
Attiva

VINHO BRANCO DE MESA SECO



ACQUASANTIERA

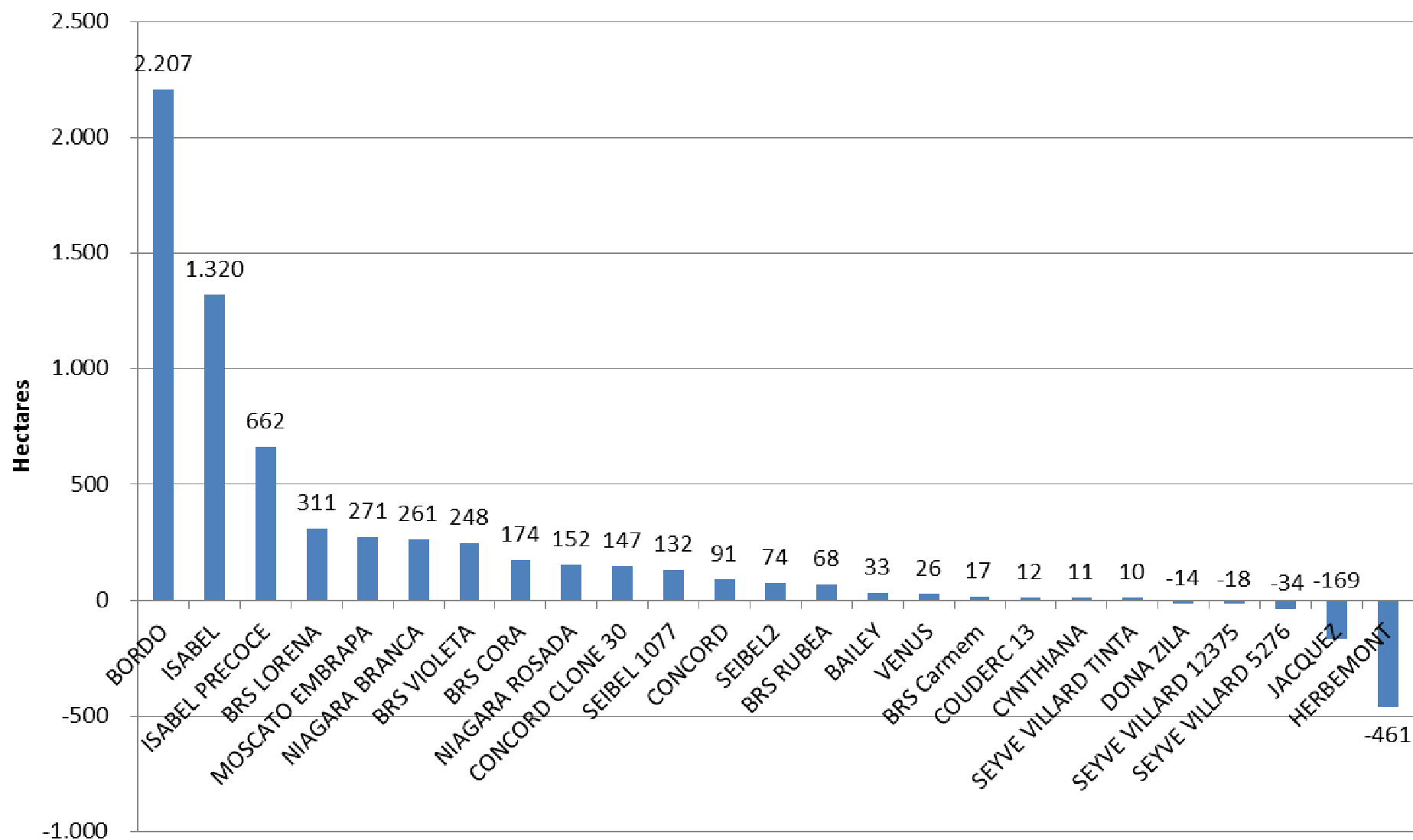
250 ml / alc. 11,5% vol

CARIBALDI

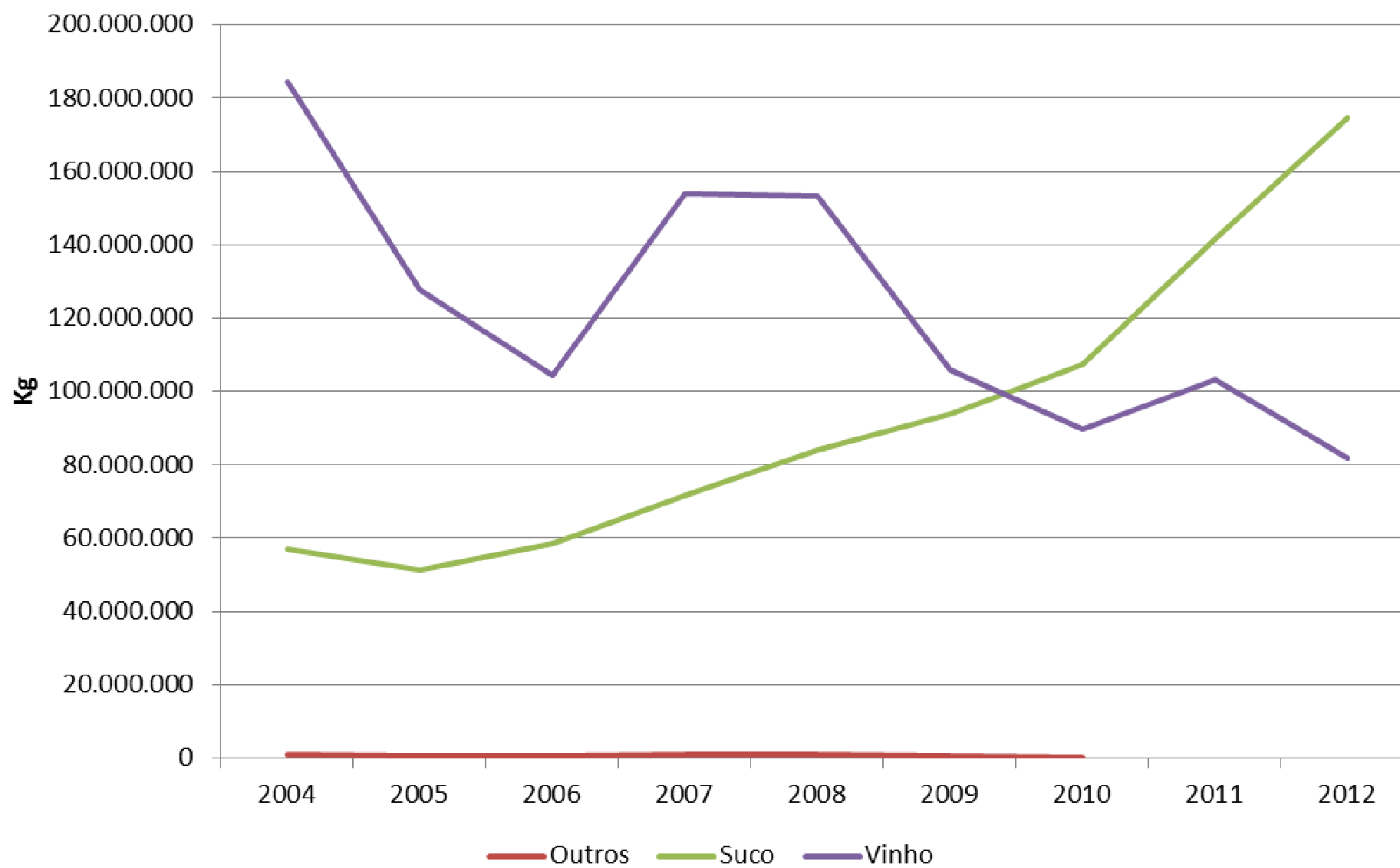




## Variedades Comuns com maior variação de área plantada - 2004 a 2011 - RS

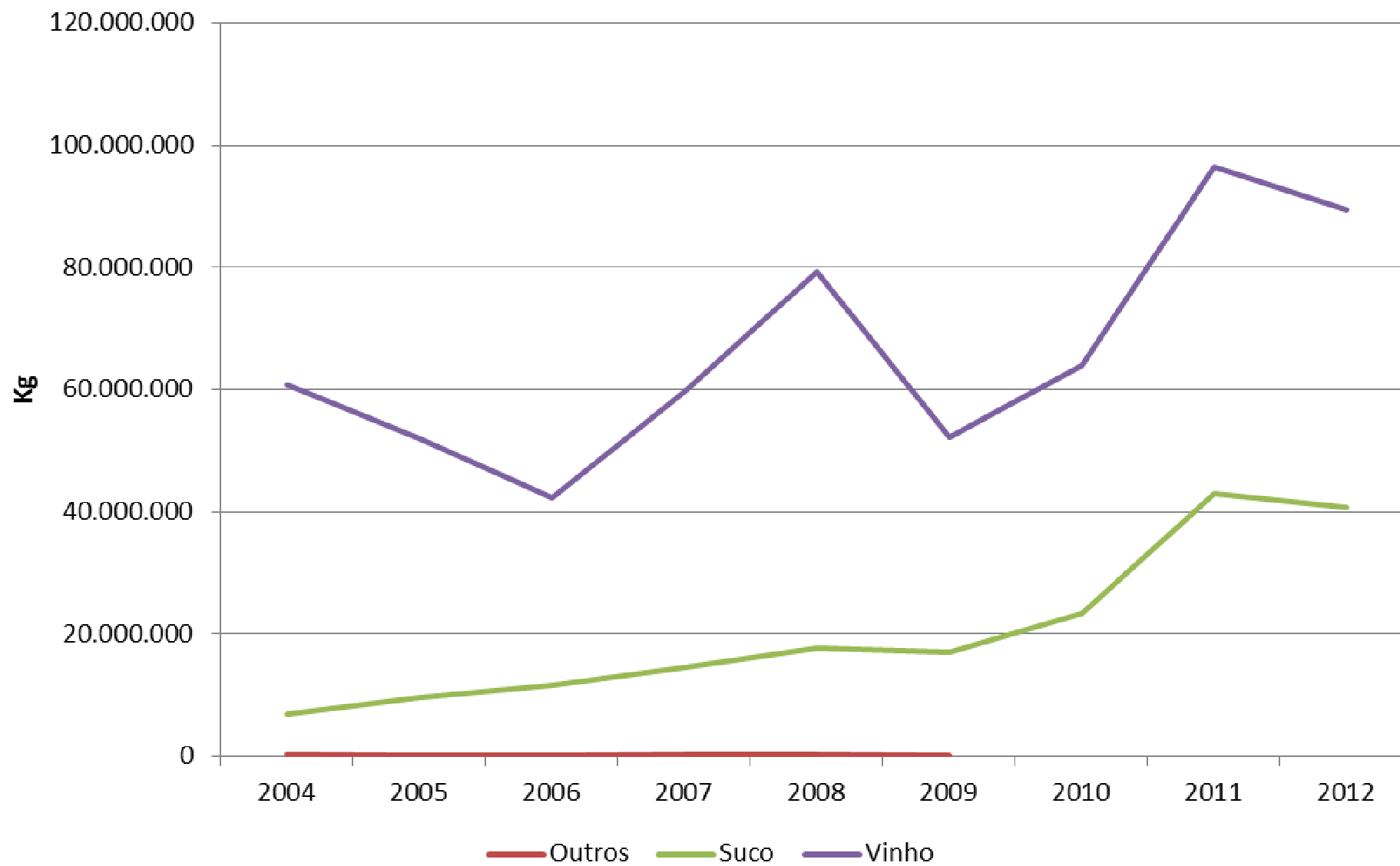


## Destino da Uva Isabel

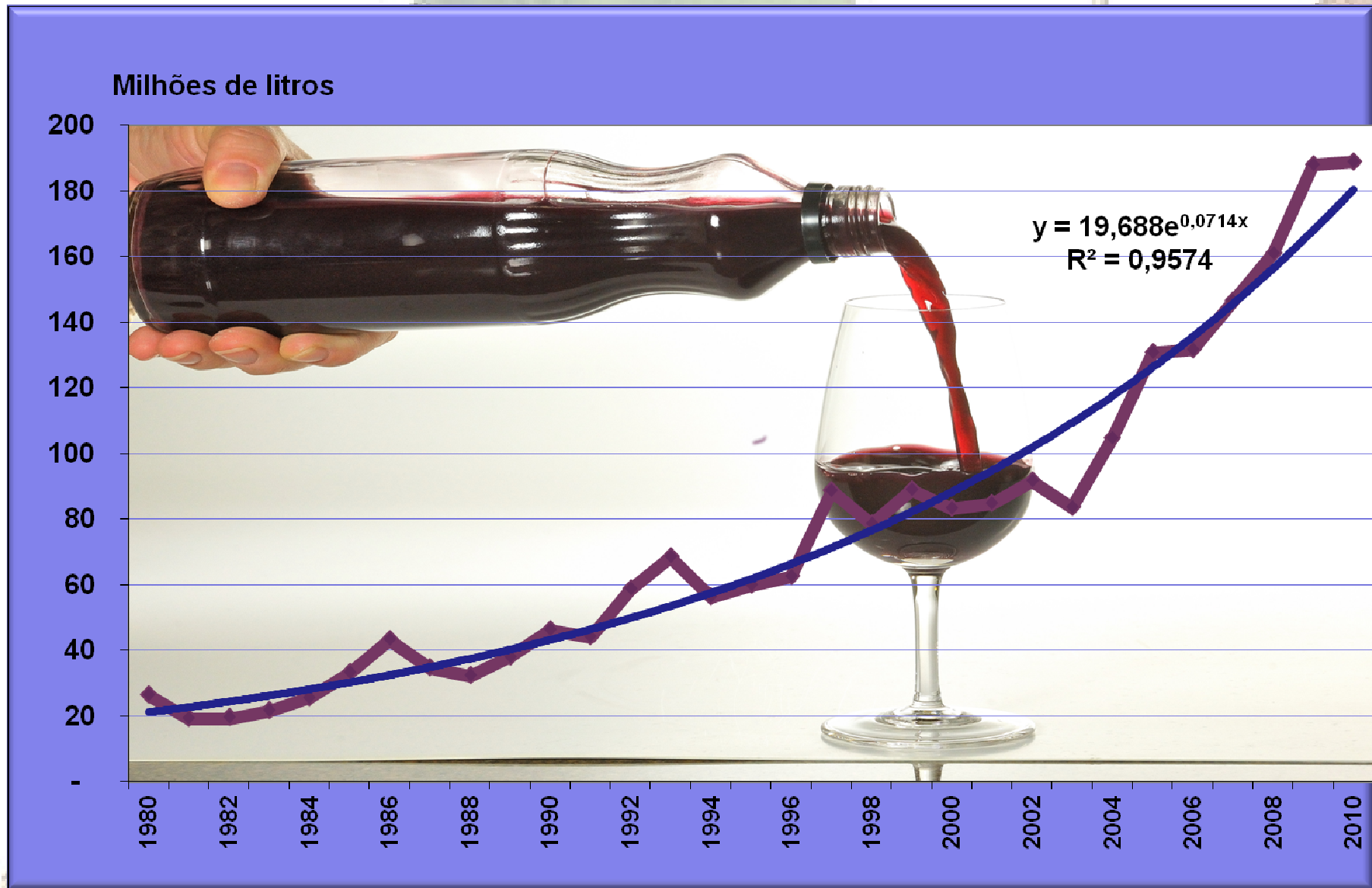




## Destino da Uva Bordô

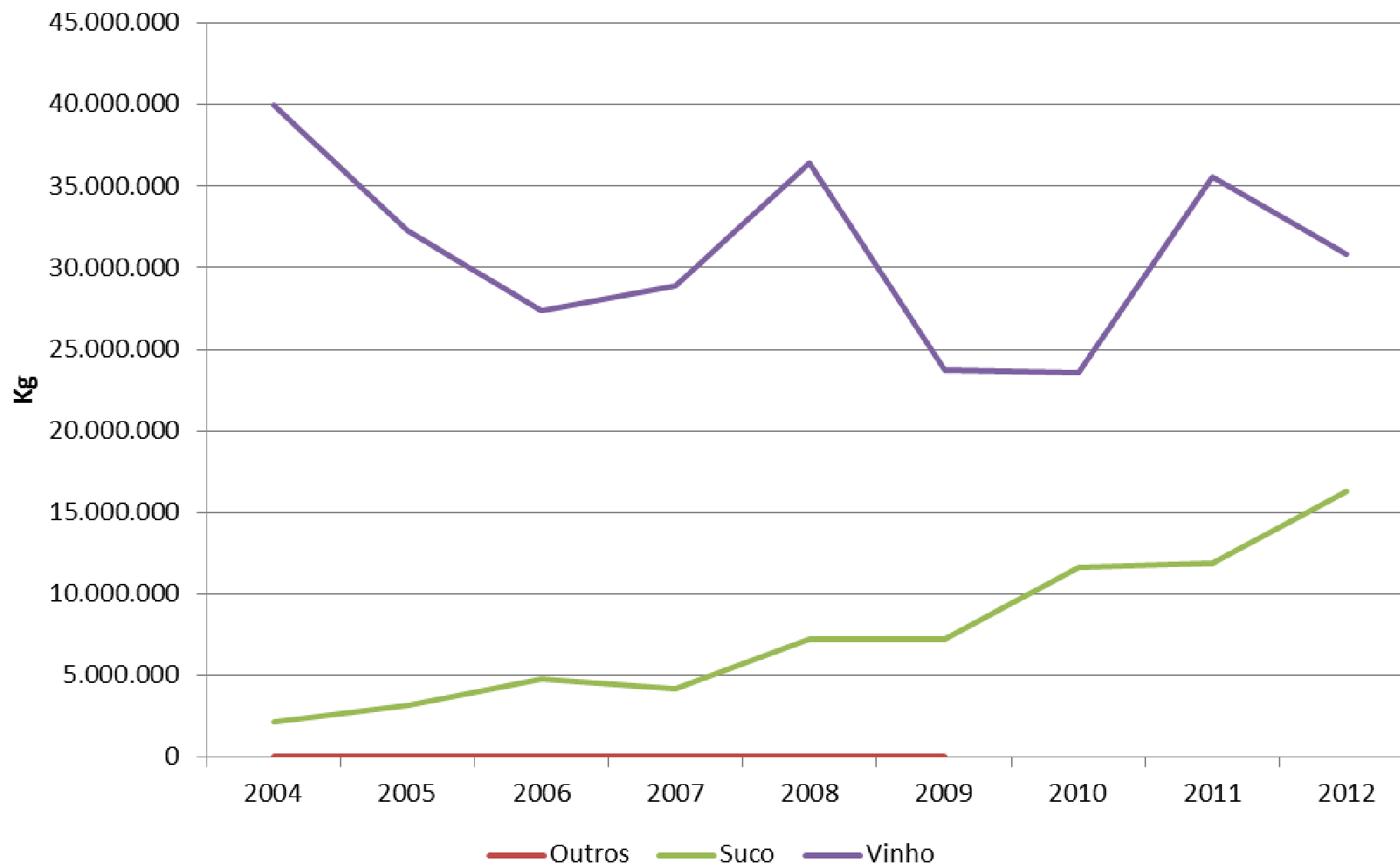


## Evolução da comercialização de suco de uva – 1980/2010



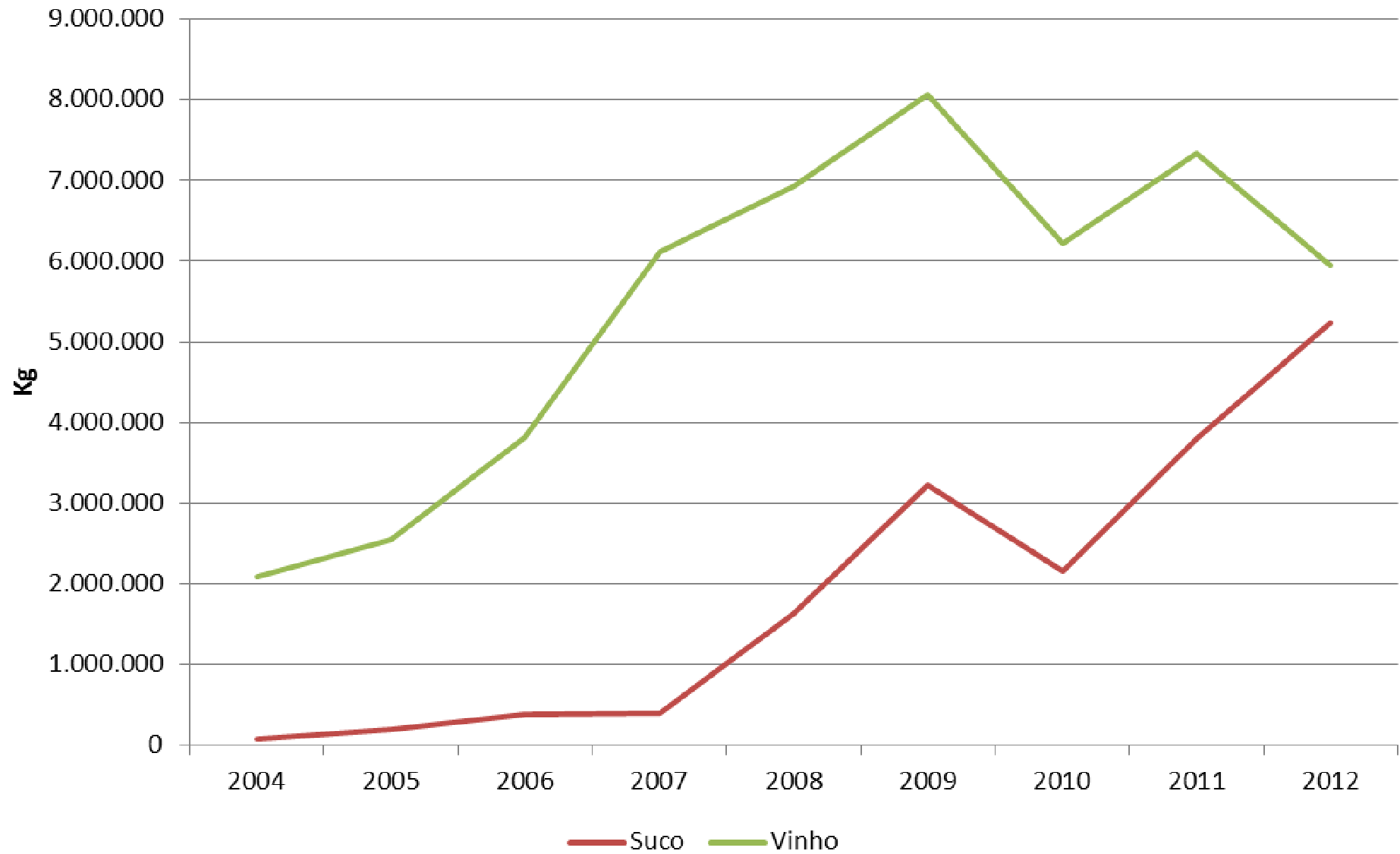
Fonte: UVIBRA e IBRAVIN.

## Destino da Uva Niágara Branca





## Destino da Uva Moscato Embrapa



# CONSULTA



<http://www.cnpuv.embrapa.br/pesquisa/cadastro/cds/2005-2007/html/menucultivares.html>

Sousa, J.S.I. de & Martins, F.P. Viticultura Brasileira – Principais variedades e suas características. Piracicaba, Fealq, 2002. 368 p.

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/MesaNorteMinas/>

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/MesaNorteParana/>

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/UvasRusticasParaProcessamento/>

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/>

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/>



***OBRIGADO***

Umberto Almeida Camargo  
Vino Vitis Consultoria Ltda  
E-mail: [umberto.camargo@gmail.com](mailto:umberto.camargo@gmail.com)  
Tel.: (054)9191-7129 / (054)3451-3512

