



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS – CCA  
FLORIANÓPOLIS -SC



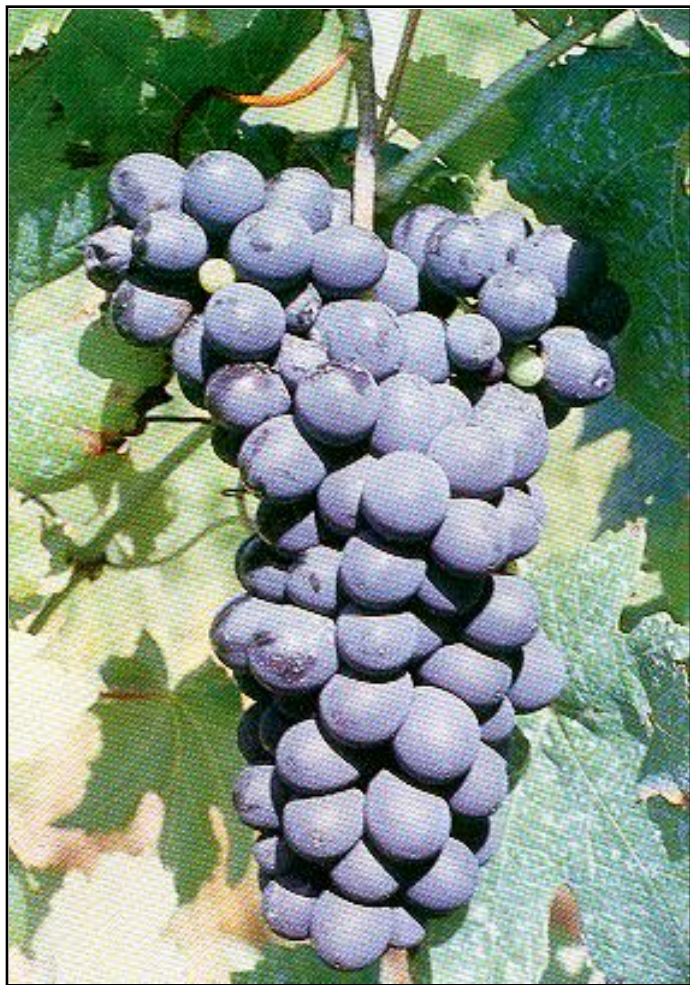
# VARIEDADES

Alberto Fontanella Brighenti

Luciane Isabel Malinovski

Doutorando em Recursos Genéticos Vegetais

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Cabernet Sauvignon:**

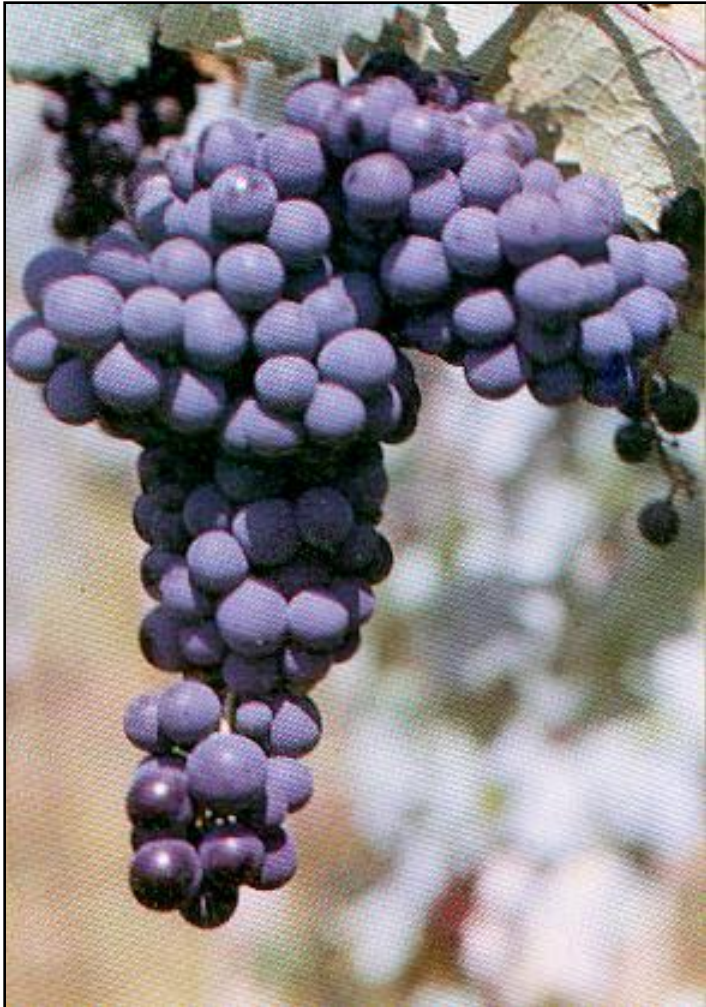
Origem: Bordeaux, França. Constitui a base dos vinhos tintos da região.

Cultivar de renome internacional. Boa adaptação ao Brasil; em anos com pouco frio, tem brotação irregular e deficiente.

Vinho rico em cor, extrato e tanino; exige envelhecimento para o consumo. Aroma e buquê característicos evoluem com o envelhecimento.

Menos produtiva que a Merlot e Cabernet Franc.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Cabernet Franc:**

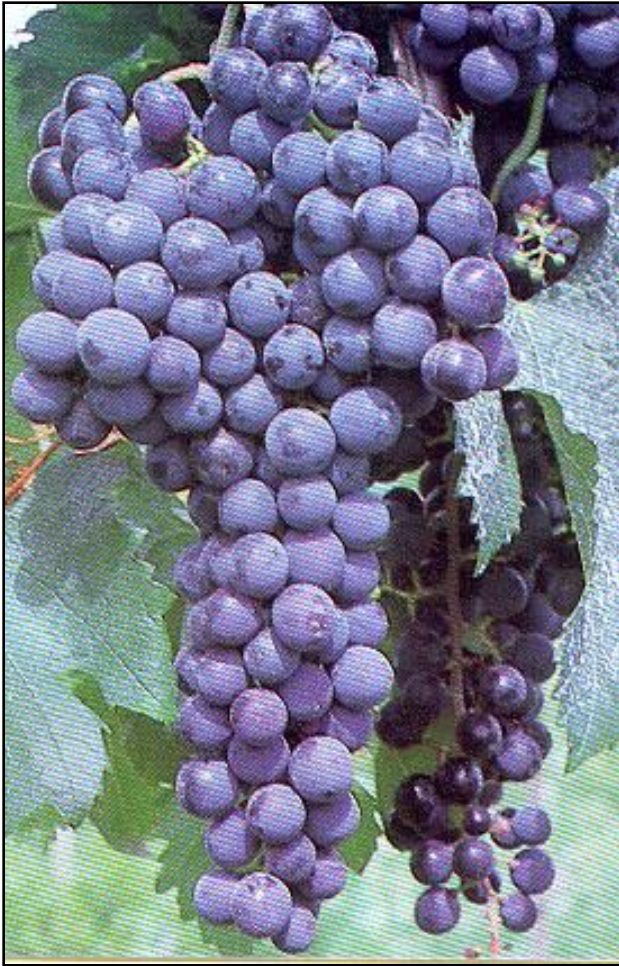
Origem: Bordeaux, França.

Vinífera preta, produz vinho vermelho, brilhante com perfume característico e de ótima qualidade. Planta vigorosa, poda mista, porta enxerto solferino e 101-14.

Suscetível ao míldio e ao vírus do enrolamento, moderadamente suscetível à antracnose e oídio.

Vinho tinto com aroma e buquê delicados; exige pouco envelhecimento; agradável para consumo ainda jovem. Muito produtiva; em anos chuvosos o vinho é deficiente em cor.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Merlot:**

Origem: Médoc, França (?)

Muito produzida na Itália.

Vinífera preta, produz no sul do Brasil excelentes vinhos.

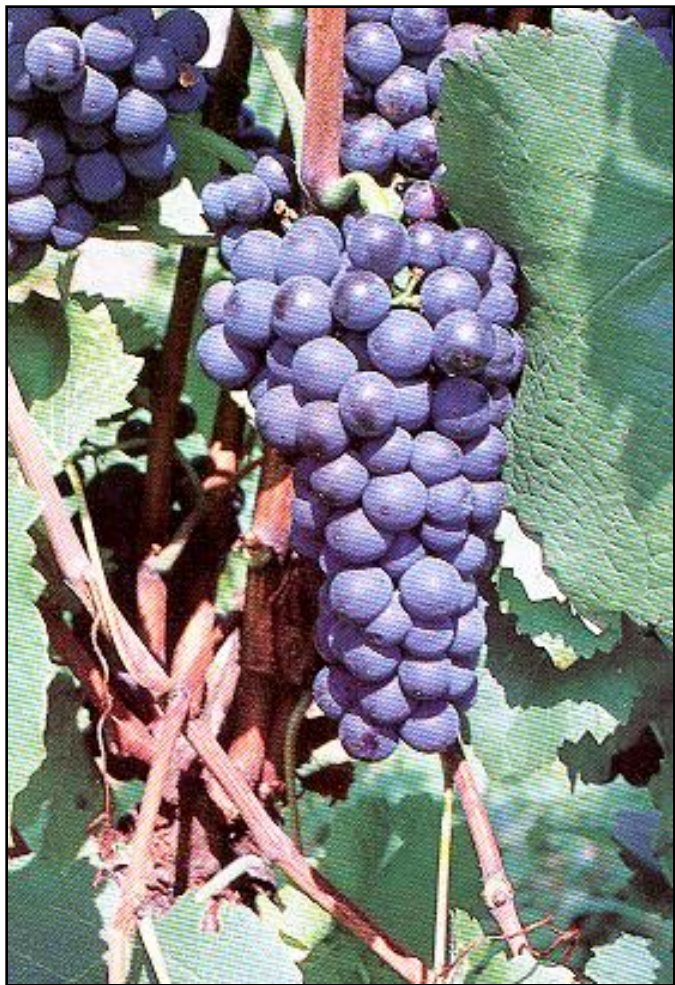
Cachos de tamanho médio, vigor médio e alta produtividade.

Muito suscetível ao míldio e vírus do enrolamento, moderadamente suscetível ao oídio e antracnose.

PE solferino, 101-14, SO4, 161-49.

Vinho varietal e cortes com Cabernet Franc e Sauvignon.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Pinot Noir:**

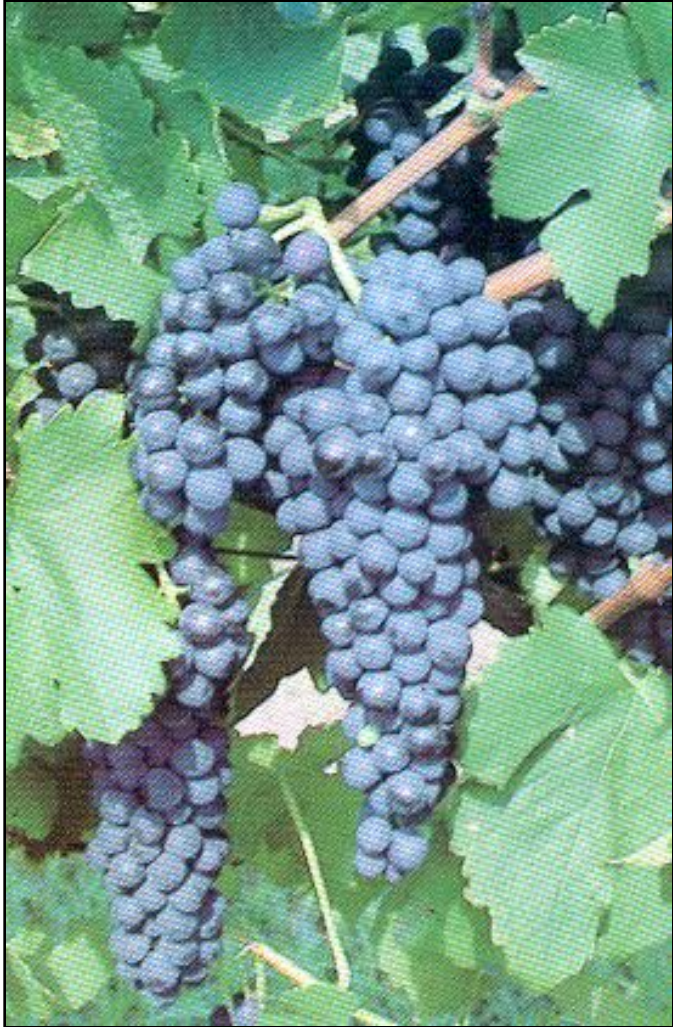
Origem: Borgonha, França

Em Champagne, junto com a Chardonnay, produz os famosos espumantes da região.

Origina vinho de alta qualidade, buquê agradável, acentuado, coloração pouco intensa. Muito usada no Brasil para fabricação de espumantes e vinho tinto varietal.

Alta sensibilidade ao apodrecimento (Botrytis) provoca colheita precoce, antes da perfeita maturação, originando vinho de baixa qualidade e pouca cor.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Syrah:**

Origem: Schiraz, Pérsia; Sicília.

Muito cultivada na França e na Austrália.

Outros nomes: Hermitage, Balsamina, Petite Syrah.

Produz vinho tinto frutado, para consumo jovem.

Alto vigor e produtividade; Alta sensibilidade às podridões do cacho.

Cultivada com sucesso no Vale do São Francisco, originando vinho típico varietal.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*

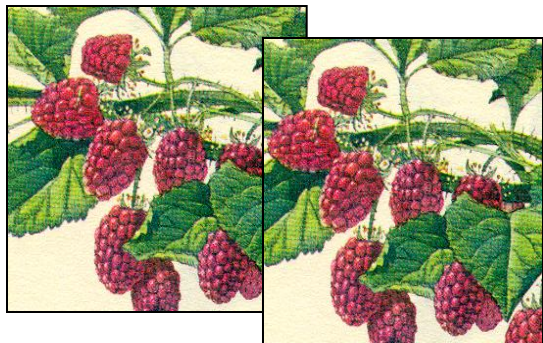


### **Sangiovese: (Brunello)**

Origem: Toscana, Itália. Cultivada desde a civilização etrusca (séculos VIII e I a.C.)

Maturação tardia;

Vinho Chianti, tinto forte, robusto e complexo. Vermelho rubi intenso, brilhante, concentrado; aroma intenso e complexo, com notas de cereja e **framboesa**; nuances de tostado e especiarias. Paladar rico, encorpado e bem equilibrado pelos aveludados e redondos taninos. Ótima fusão entre acidez, potência e calor alcoólico. Boa capacidade de envelhecimento



Tintos vigorosos, frutados; taninos e acidez fazem parte desse tipo de vinho, de estrutura vivaz e rija, ideal para acompanhar a refeição.

Corte de uvas mais macias, como a Cannaiolo ou as brancas Trebbiano e Malvasia;

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Nebbiolo:**

Origem: Itália

Vinho: Barolo e Barbaresco.

Vinho bastante estruturado, complexo e de longa guarda, é feito com 100% da uva Nebbiolo, tem no mínimo 13% de álcool e envelhece pelo menos três anos na vinícola, sendo dois anos em madeira

(os Riserva devem envelhecer no mínimo cinco anos).

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Tannat:**

Origem: Madiran, França

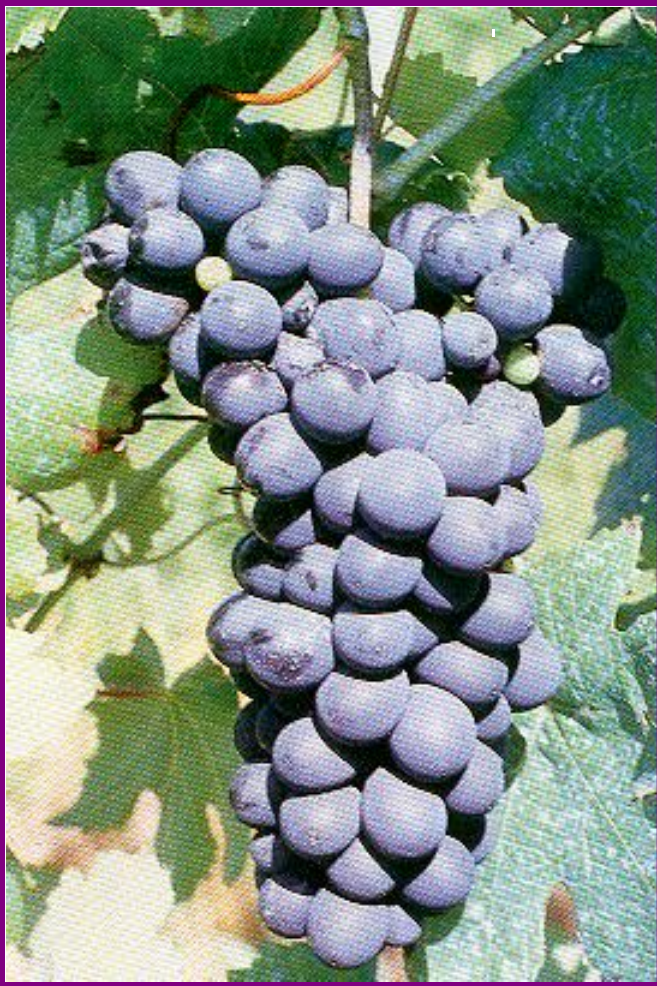
Cultivar vigorosa e produtiva;

Origina vinho rico em cor, tanino e extrato seco.

Exige envelhecimento.

Usada especialmente para cortes com outros vinhos, na proporção entre 5 a 30% com Cabernet Franc, Merlot e Pinot Noir.

## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Barbera:**

Origem: Piemonte, Itália

Atinge teores elevados de açúcar;

Origina vinho rico em extrato, coloração intensa, acidez elevada;

Requer envelhecimento;

Usada para corte com outros vinhos .



## CULTIVARES PARA VINHO TINTO: *Vitis vinifera*



### **Malbec:**

Origem: Cabors, França

Outros nomes: Cot, Malbeck, Auxerrois, Luckens, Pressac;

Varietal, cultivada em Bordeaux no passado, deixou de ser plantada.

Muito cultivada hoje na Argentina (típica), tem condições perfeitas para seu desenvolvimento, nas regiões de altitude de Mendoza (Cordilheira dos Andes, a 1.100 km de Buenos Aires e 400 km de Santiago, a região apresenta clima semidesértico, com baixíssima pluviosidade e verões com dias quentes e noites frias).

Vinhos de corpo médio, escuros, sabor frutado e aroma com toques de chocolate.

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Chardonnay:**

Origem: Borgonha, França

Muito usada em Champanha, junto com a Pinot noir, para produção de espumantes

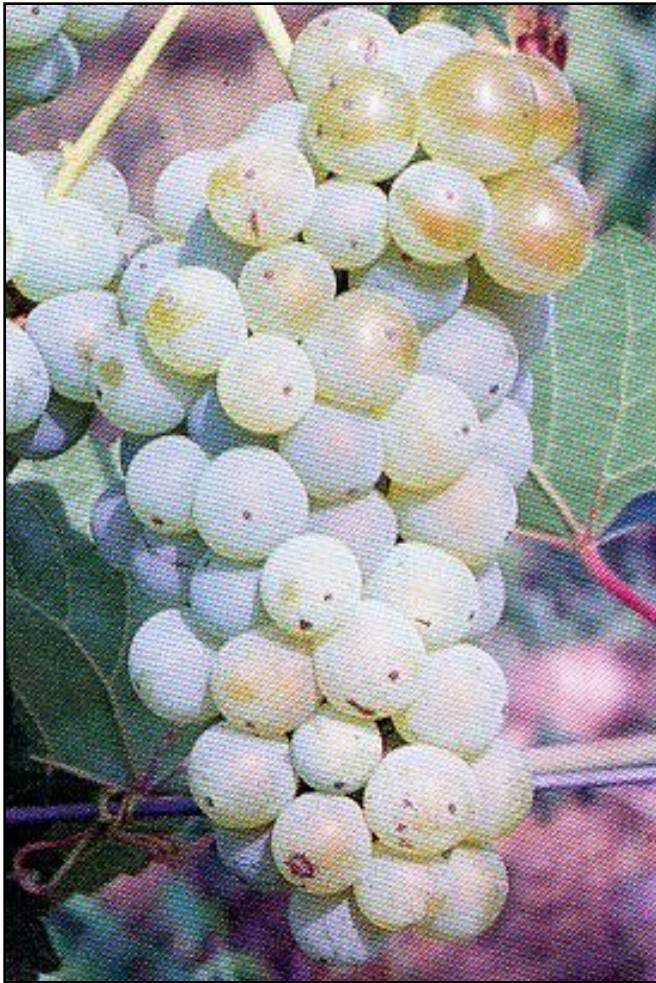
Vinífera nobre, indicada para vinho fino varietal.

Brotação precoce (pode ter problemas com geadas tardias).

A uva Chardonnay é pequena, redonda, ambarina e transparente ao amadurecer. É o vinho branco que melhor se beneficia do envelhecimento em carvalho e da fermentação em barrica.

O vinho pleno, amanteigado, frutado e, quando a vinificação inclui tonéis de carvalho, ele terá um aroma de baunilha, além de ser macio e não apresentar acidez agressiva.

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Riesling Itálico:**

Origem: desconhecida (Champagne?)

Uva branca utilizada para produção de vinhos varietais finos e espumantes de alta qualidade no Brasil.

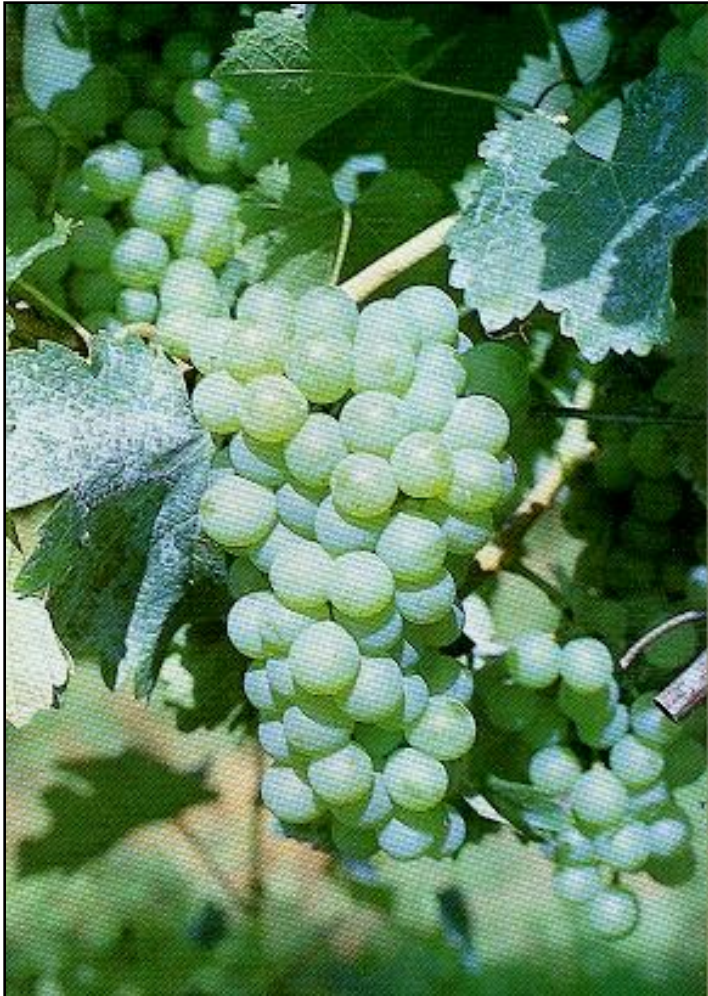
Muito fértil, boa produtividade;

Sensível a podridões por *Botrytis cinerea*

Vinho fino, buquê delicado e sutil

Muito plantada no RS, bem como Moscato Branco e Trebbiano.

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Sauvignon Blanc:**

Origem: Bordeaux e Vale do Loire

Vinhos brancos, secos, intensamente aromáticos no Vale do Loire.

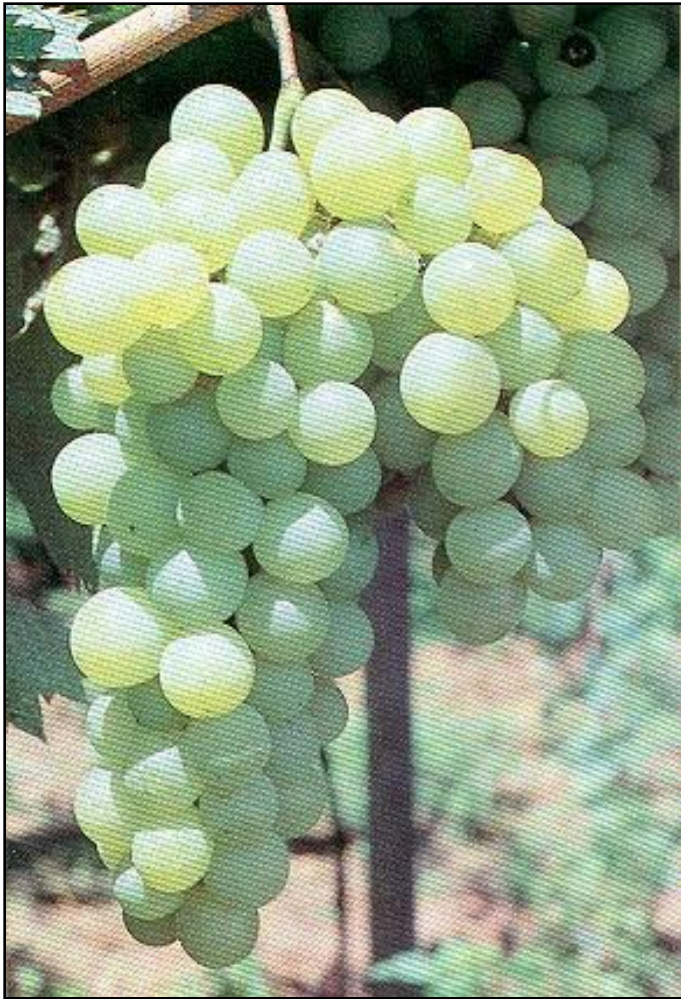
Nova Zelândia: estilo próprio de vinho, frutado e perfumado; uvas com excelente tipicidade e grau de amadurecimento; fermentação e maturação do Sauvignon Blanc em barris de carvalho.

Aroma de frutas tropicais, como maracujá e abacaxi, ou ainda de melão e pêra.

Vinhos secos, marcados pela acidez, é diferenciado pelo uso de tonéis de carvalho.

No Chile produz vinhos delicados, leves e agradáveis. Devem ser tomados gelados, entre 6° (leves) e 11° C (clássicos).

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Moscatel Branco:**

Também Moscato, Moscato Italiano;

Origem: Itália (?)

Dupla finalidade – vinho e mesa (cachos e bagas grandes = Itália)

Produz vinho branco com intenso aroma moscatel;

Utilizada em cortes de vinhos brancos secos como fonte de aroma;

Elaboração de vinhos espumantes tipo Asti

Vigorosa, produtiva.

Bastante sensível a podridões do cacho.

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Gewurztraminer:**

Origem: Tirol Italiano;

Seleção de mutações na **Alemanha**

Gewurztraminer – aromática

Savagnin rose – não aromática

Uva rosada; origina vinho branco, aromático, característico; perfume floral, pungente, sabor e aroma de lichia, encorpado, textura untuosa, alto teor alcoólico e baixa acidez

Sensível à Botrytis; em anos chuvosos, necessita antecipação da colheita; Baixa produtividade;

QbA ou Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete = "Vinho de Qualidade de Regiões Designadas"

Qualitätswein mit Prädikat ou QmP = "Vinho de Qualidade com Distinção"

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*

### **Sémillon:**

Origem: Sauternes, França

Muito plantada na região de Bordeaux, participando com 70% na constituição de vinhos finos licorosos.

Em períodos secos na maturação é atingida pela podridão nobre (*Botrytis cinerea*), que perfura a casca fazendo com que o sumo evapore: alcança altos teores de açúcar e aromas, sabor característico;

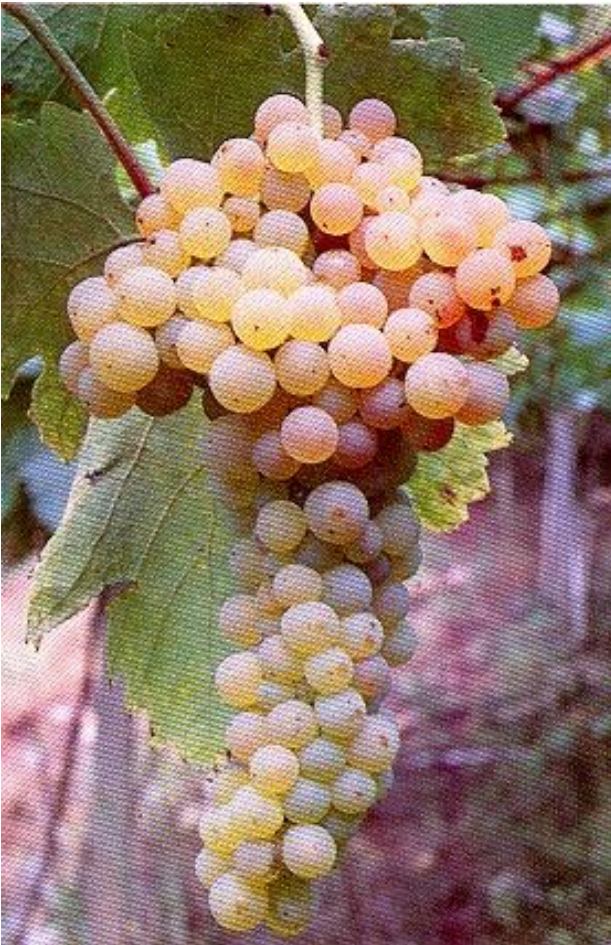
Dá a potência dos **Sauternes** (com a Sauvignon Blanc), e produz bons brancos secos (Graves).

Usada na **Austrália**, Nova Zelândia, Chile e África do Sul.

Sem esta condição (podridão nobre), é usada para vinhos brancos secos.



## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### **Trebbiano:**

Origem: Toscana, Itália

Também Ugni Blanc e Sait Émillion

Muito produtiva e adaptada no Sul.

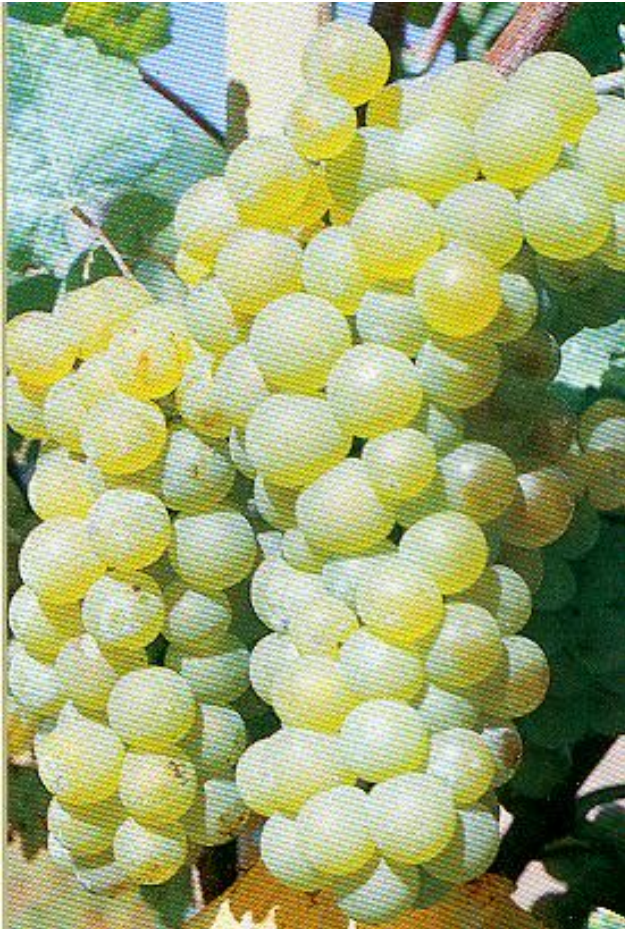
Vinho neutro, pode ser consumido puro ou em cortes com outras viníferas.

Usada na França como base para destilação e produção de conhaque (regiões de Cognac e Armagnac)

Origina vinhos tipo Chianti, em cortes.

Muito plantada no RS.

## CULTIVARES PARA VINHO BRANCO: *Vitis vinifera*



### CARACTERÍSTICAS DA BAGA:

Tamanho médio, forma ovoídea e cor amarela dourada.

### Chenin Blanc

Pinot Blanco (Argentina), Pineau Vert (Vendée), Rousselin (Francia) y Tite de Crabe (Teta de Cabra) (Provenza).

Origem: Cepa branca da região do **Loire** (Anjou e Tourenne), na França.

Produz vinhos brancos intensos e maduros, secos ou doces, com bastante acidez (daí a vida longa e o uso em climas quentes).

Vouvray, Côteaux du Layon e Savennières são alguns dos vinhos.

Em Vouvray e Saumur produz-se **espumantes**. Cultivada na Califórnia, África do Sul, Nova Zelândia e Austrália.

Brotação precoce, maturação mediana

Rendimento: 1,3 a 1,8 kg/cepa

Sensível a Botrytis

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



### **Bordo:**

*Vitis labrusca*

Origem: EUA – seleção sementes

Também Ives ou Ives Seedling, ou Folha-de-figo em Minas Gerais.

Película com elevado teor de matéria corante, usada para elaboração de vinho tinto e suco, para cortes com Isabel e Concord.

Muito procurada pela indústria de sucos

Rústica e bastante produtiva.

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



### **Isabel:**

Também Brasileira e Nacional

Origem: Carolina do Sul – EUA

(Homenagem à Isabella Gibbs)

Híbrido *Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*

Principal cultivar produzida no RS (50%)

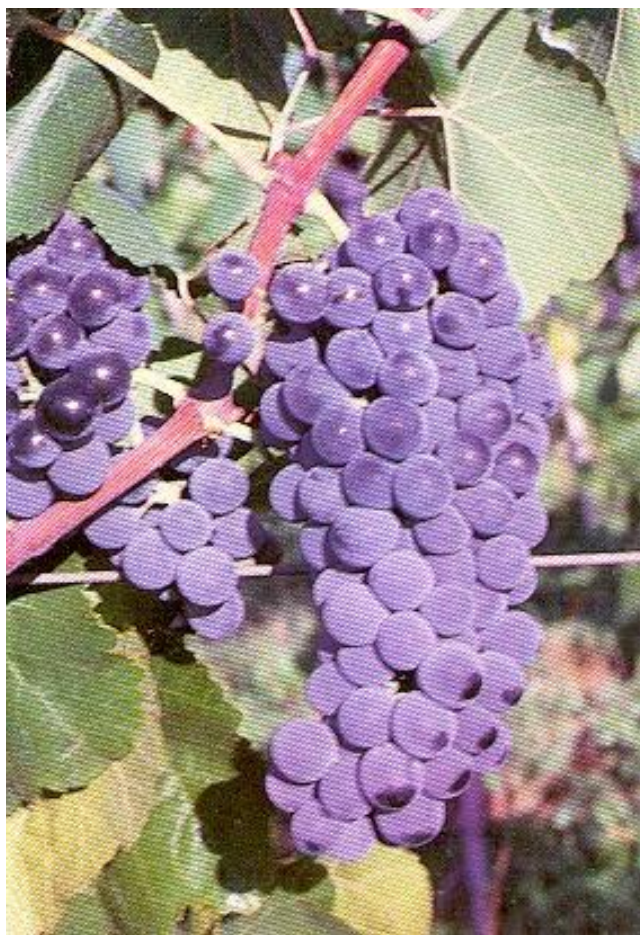
Alta produção, rusticidade, longevidade dos vinhedos (100 anos)

Vinho foxado, pouco colorido em anos chuvosos.

Usada para vinho tinto, rosado e branco, suco de uva, destilado e vinagre.

Base para vinhos compostos; geléias e consumo “in natura”.

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



### **Couderc: (Seibel 1077)**

Origem: França (Albert Seibel)

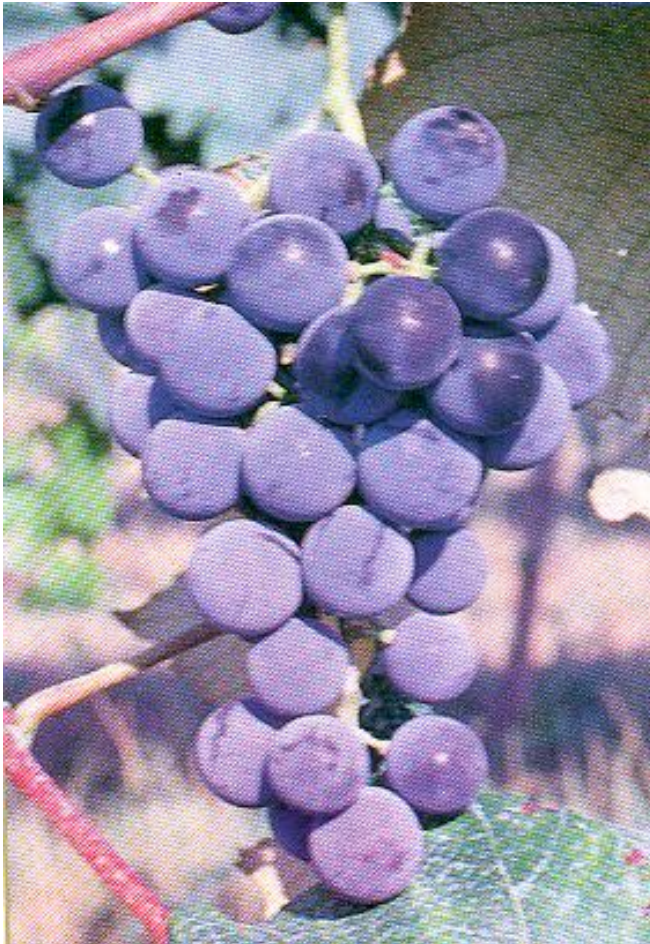
*V. rupestris x V. lincecumii x V. vinifera*

Intensa coloração

Utilizada em vinhos e sucos de uva como fonte de matéria corante

Rústica e produtiva.

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



**Concord:** *Vitis labrusca*

Também Francesa e Bergerac

Origem: EUA = sementes de videiras selvagens

Muito utilizada para vinho, suco de uva e consumo “in natura”

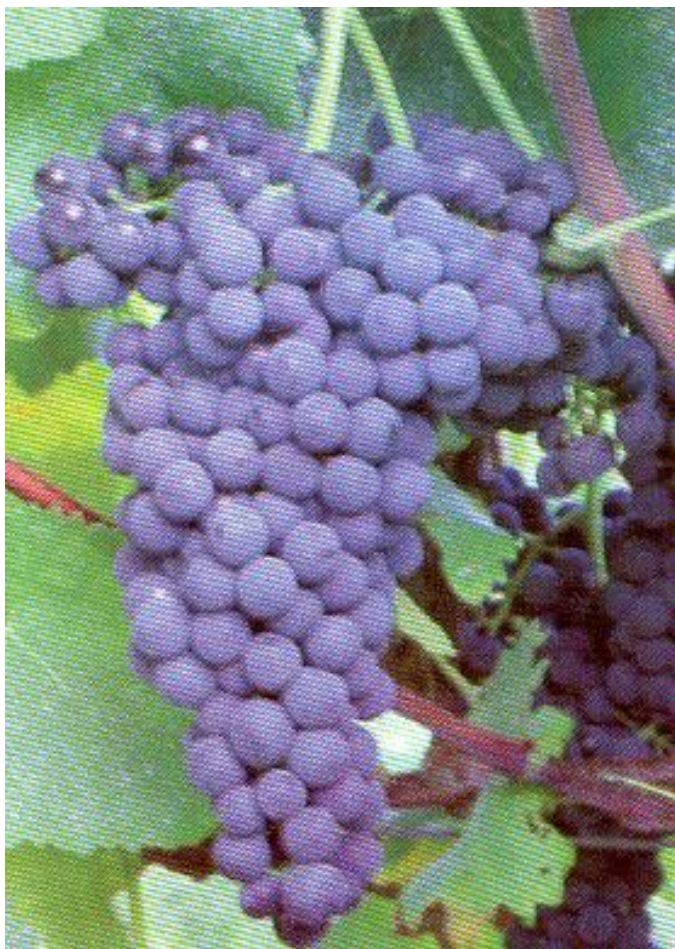
Cultivada no Brasil há mais de 100 anos;  
1880 = colônia francesa em Pelotas;

Bom aroma e sabor;

Cultivada em pé franco;

Muito produtiva em poda longa; Resistente a doenças, com exceção da antracnose.

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



**Jacquez:** *Vitis bourquina*

Origem: EUA

Introduzida no Brasil em 1870

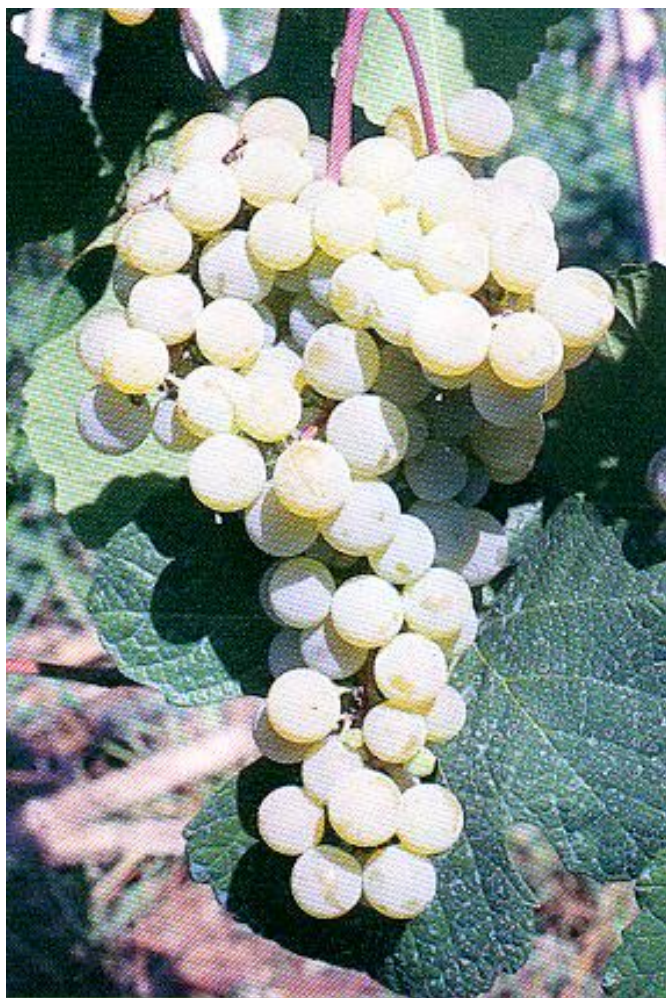
Conhecida no RS por Seibel

Muito cultivada em MG

Mosto com alto grau glucométrico,  
coloração intensa;

Utilizada para suco, vinho e cortes com  
Isabel e Concord.

## HÍBRIDAS E AMERICANAS PARA VINHO



### **Couderc 13:**

Origem: França (Georges Couderc)

Híbrida: 1/2 : 3/8: 1/8 de

*V. lincecumii* x *V. Vinifera* x *V. rupestris*

Muito rústica e produtiva;

Vinho pouco ácido e sabor neutro;

Aroma suave e característico;

Vinho com boa aceitação como varietal;  
também serve para cortes com Niágara  
branca e Goethe;

Também consumo “in natura”

## UVAS PARA MESA:



**Itália:** *Vitis vinifera*

Origem: Itália

Bicane x Moscatel de Hamburgo

(Ângelo Piróvano)

Também Piróvano 65, Dedo-de-dama

Muito plantada no Brasil;

Decorativa, cachos grandes e vistosos;

Peso cacho 600 a 800 g

Bagos brancos, grandes, carnosos e com leve sabor moscatel;

Necessita poda longa: 6 a 10 gemas;

Resistente ao transporte e à frigorificação;

Deve ser colhida com 16° Brix

## UVAS PARA MESA:



### **Itália Rubi:**

Mutação somática da Itália, em 1972  
no Paraná;

Mesmas características da Itália

Mais atrativa pela cor;

Mesmo manejo que Itália;

## UVAS PARA MESA:

### **Red Globe:**

Origem: Davis, Califórnia

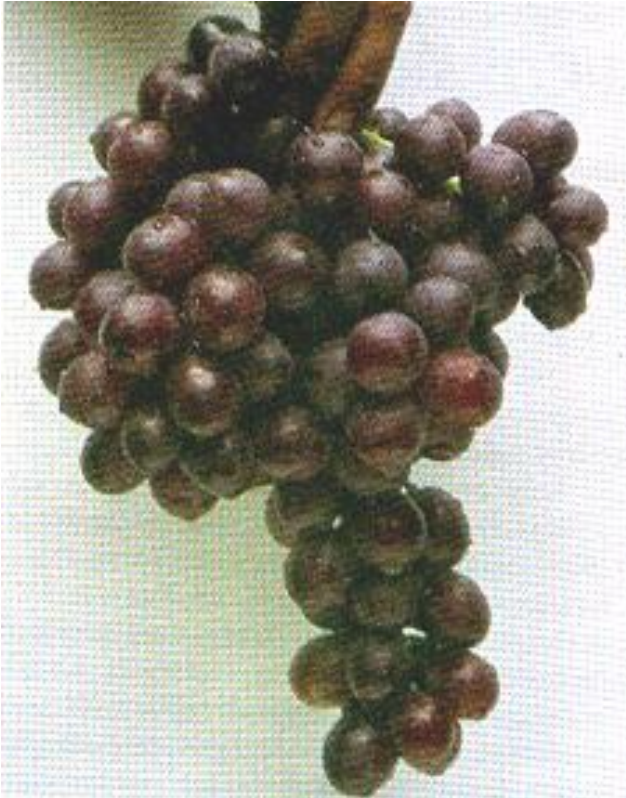
Cachos médios a grandes, soltos,  
muito atrativa;

Peso 400 a 600 gramas;

Poda curta com 2 a 4 gemas;



## UVAS PARA MESA:



### **Piratininga:**

Mutação somática de IAC 842-4

(Seibel 7053 x Moscatel de Hamburgo)

Cachos grandes (até 1600 g), soltos;

Bagas róseo-escuras, SST = 18 ° Brix

Baixa acidez; vigor mediano;

Bom desenvolvimento;

Altas pptações na colheita provocam rachadura nas bagas;

Indicada para regiões áridas;

## UVAS PARA MESA:



### **Benitaka:**

Mutação da Itália

Surgiu em Nova Esperança (PR);

Intensa cor rosada-escura, mesmo em estádios ainda imaturos;

Pincel vermelho;

Manejo semelhante à Itália e Rubi;

## UVAS PARA MESA:



### **Patrícia: (IAC 871-41)**

Moscatel Rosado x *Vitis smalliana*

Plantas vigorosas, poda longa;

Cachos grandes: 400 a 1000 g

**Patrícia Rosada:** mutação da Patrícia



## UVAS SEM SEMENTES:



### **Thompson seedless:**

Origem: Ásia Menor

Também Sultanina, Sultana ou Kishmish oval

Plantas vigorosas, produtivas;

Poda extra-longa: 15 a 20 gemas;

Cachos grandes: 400 a 600 g

Boa resposta ao ácido giberélico, anelamento e desponte dos cachos;

Baixa aderência ao pedicelo, textura firme, sabor neutro