

FRUCTICULTURA

Subsidios á ampelologia nacional

(Para a Revista da Sociedade Rural
e Revista de Agricultura.)

Prof. PHILIPPE WESTIN C. de VASCONCELLOS
Lente de Horticultura da E. A. P.

Na pequena serie de artigos que pretendemos publicar com a epigraphé acima, não faremos, a principio, senão registrar os factos deixando para o fim os commentarios.

Não nos furtamos ao prazer de consignar aqui os agradecimentos aos nossos dignos antecessores na direcção technica da Secção de Horticultura, agronomos drs. Luiz Teixeira Mendes e Henrique Vaz que respectivamente nos legaram uma collecção de videiras bem plantadas e tratadas.

Não fosse isso, não poderiamos dar um passo a mais, comquanto modesto, em favor da ampelologia, em que muito temos sido coadjuvados pelo dedicado feitor Francisco Gorga. Os dados meteorologicos de que nos servimos foram os registrados em nossa Escola, sob os desvelos do observador Metton C. Maranhão.

Si alguns dos leitores, portanto, encontrar materia uil nestes artigos, a elles mais pue a nós que os subscryemos, deverá a sua gratidão.

Principaes characteristics de nosso vinhedo

Está a uma altitude de 550 metros, voltado ao nascente com uma declividade geral de 5,4 %. Seu solo é constituido pela terra roxa, sem pedras o que muito facilita os trabalhos mechanicos, assim como o facto de suas linhas cortarem perpendicularmente o declive visto como estão orientadas na direcção *norte-sul*, garantindo uma boa insolação ás latadas.

As videiras, quasi todas *conduzidas* em forma de palmeta, estão plantadas á distancia de 3 metros na linha, e as entrelinhas que permitem os amanhos mechanicos têm 2,50. Os *mourões de cabeceiras* estão afastados entre si de 42 metros o que quer dizer que cada dois mourões dis-

tendem fios necessários a 14 videiras; as achas de guarantan que supportam os fios, conservam entre si naturalmente, a distancia de 3 metros; a parte da costaneira voltada para o lado onde se devem pregar os fios com grampos de cerca collocados obliquamente a elles. Em algumas latadas collocámos esticadores de ferro. Substituímos nos mourões de cabeceira as *espigas de arame com ancoras* por *espeques* de madeira o que permite melhor utilização dos caminhos que será completa quando sobre elles installarmos caramancheis tendo de 2,5 a 3 metros de altura, servindo, nesse caso, os mourões das latadas, como esteios.

O 1.^o fio de arame collocado entre 30 e 40 centimentos do solo, fomol-o elevando até 80 por ser mais consentanea esta altura com os climas humidos como nosso onde os borrifos de agua com terra sujam os cachos e a falta de uma boa circulação de ar ao nivel do solo, por occasião da maturação das uvas constitue uma atmospheria confinada (quente e humida) determinando-lhes mais facilmente o apodrecimento.

*

O anno de viticola de 1923-1924 correu mais secco que de costume.

No inverno de 1923 só adicionamos ao nosso pequeno vinhedo, por falta de outro recurso, materias quasi inertes que nos eram offercidas gratuitamente, custando-nos pois só o transporte e esparramação; assim adicionámos a terra que estava muito compacta, palha de arroz na razão de 351 m. c. por hectare e sobre ella a tambem pauperrima cinza da mesma palha, na proporção de 45 m. c. Incorporadas ao solo, ahí desempenharam o papel que dellas esperavamos e não obstante a terra roxa destruir com muita rapidez a materia organica, encontrou por parte da palha de arroz tal resistencia ou predisposição a mumificação que passados quatro annos (1927) ainda se viam vestigios da referida palha. Como, porém, o papel que della esperavamos era de conservar fofa a terra, achámos que foi bem applicada.

Por a quella epocha o vinhedo deixou de soffrer a erosão que só voltou intensamente em fins de 1928.

Das cinzas de palha de arroz muito pouco esperavamos pois a sua fraca alcalinidade nos fazia provêr um teor maximo em potassa de 0,6 % que só auxiliaria na neutralização do meio.

*

Vejamos quaes as castas de nossa collecção que fructificaram nesse anno viticola, seus caracteres e os de seus mostos.

Alguns caracteres organolepticos das bagas e do succo

(Em 10-1-1924.)

CASTAS	COR DA BAGA	CONSISTENCIA	COR DO MOSTO NATURAL (ACIDO)	COR DO MOSTO NEUTRALIZADO (com soda)
Ananaz	rosada violacea	succosa	levemente violacea transparente	verde
Catawba-rosa	levemente rosada	„	verde-leitosa	verde-cinzenta
Concord	preta	„	tinto-vinosa tocada a violeta	verde-clara
Croton	rosada	„	leitosa esverdinhada	verde-amarella
Empire-State	verde acizentada	„	verde canna-leitosa	parda
Isabella	preta	„	tinto-vinosa	quasi preto
Niagara	verde levemente roseo	„	verde canna-leitosa	amarello-azulada
Seibel n.2	preta	„	fortemente tinto-vinosa	azul indigo
Union Village	preta	polpa trincante	tinto-vinosa	verde

(Em 29-1-1924)

Golden Queen	verde	polpa trincante	verde-amarello-leitosa	verde transparente
Noah	verde	polpa fundente	verde-amarello-leitosa	verde-canna
Seibel n.2	preta	succosa	vinosa-escura	tinta preto

Si considerarmos, como de facto, de um modo geral se observa que na segunda quinzena de Agosto a seiva já se acha em movimento provocando o desabrochamento das gemmas, poderemos contar dahi á colheita a intensidade dos factores meteorologicos :

Colheitas	Graus de calor	Horas de insolação	Altura pluviometricas	Dias de chuvas	Nebulosidade
10-1-1924	3.316°,00	1.007,30	m/m 541,1	48	7,064
29-1-1924	3.796°,80	1.160,00	„ 589,1	51	5,593

Poderemos ver em que proporção cada uma das castas estudadas recebeu, para 1 grão de assucar, os factores que presidiram á sua formação:

Nome das castas	Datas	Graus de calor	Horas de insolação	m/m de chuva	Nebulosidade
Ananaz	10-1924	203,810	61,911	33,257	49,378
Catawba-rosa	„	289,354	87,897	42,216	70,104
Concord	„	245,266	74,504	40,022	59,423
Croton	„	234,512	71,237	38,267	56,817

Empire State	„	237,196	72,052	28,705	57,467
Isabella	„	228,689	69,468	37,310	55,406
Niagara	„	258,456	78,589	40,174	62,718
Seibel n. 2	„	216,026	65,622	35,250	52,338
Union Village	„	267,852	81,365	43,626	64,895
Golden					
Queen	29-1-924	238,707	73,510	37,332	55,914
Noah	„	222,492	68,517	34,796	52,116
Seibel n. 2	„	187,030	57,596	29,250	43,809

Considera-se o antigo e alto valor da uva para fins industriaes, fins de que tantos fructos apparecidos, com os novos continentes, não puderam desaloja-la, competindo com ella; vindo até, como aconteceu ás da America, engrossar-lhe as fileiras.

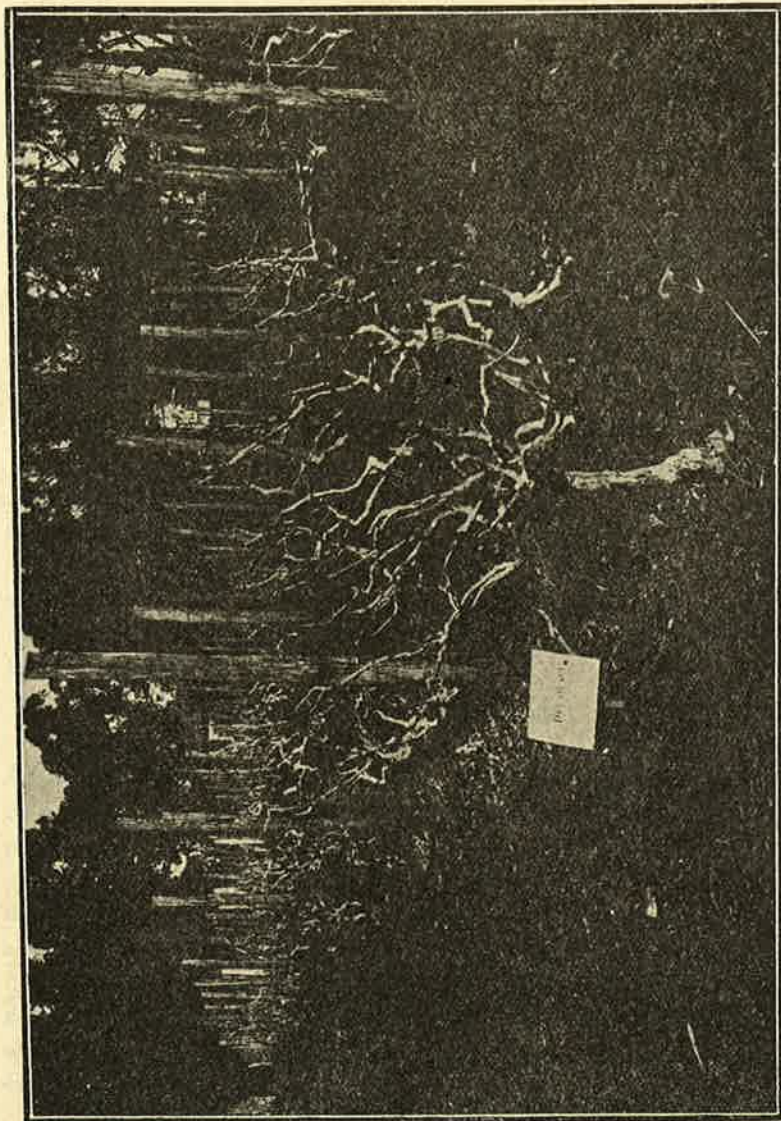
Dahi a importancia em conhecer-lhe o grão saccharino ou glycometrico e a acidez que apresentaram nesse anno, o que expomos no seguinte quadro :

Nome das castas	Datas	Acidez tartarica o/oo	Acidez sulfurica o/oo (Graus francezes)	Assucar o/oo	Alcool o/oo do vinho a produzir-se
Ananaz	10 1-624	9,825	6,419	16,27	9,436
Gatawba					
rosa	„	12,375	8,085	11,46	6,646
Concord	„	8,700	5,684	13,52	7,841
Croton	„	12,000	7,840	14,14	8,201
Empire State	„	6,675	4,361	13,98	8,108
Isabella	„	9,975	6,517	14,50	8,410
Niagara	„	5,475	3,577	12,83	7,441
Seibel n. 2	„	21,375	13,965	15,35	8,903
Union Village	„	11,850	7,742	12,38	7,180
Golden					
Queen	29-1-924	9,975	6,517	15,78	9,152
Noah	„	11,355	7,418	16,93	9,819
Seibel n. 2	„	17,730	11,583	20,14	11,681

Eis o que registamos em vindima 1923-1924 e que pode ser de utilidade conjugando com os futuros dados que iremos publicando.

Piracicaba, Dezembro de 1928.

PHILIPPE WESTIN C. de VASCONCELLOS.



No vinhedo da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"—Latada de Delaware em palmetas