

# BRAGANTIA

Boletim Científico do Instituto Agrônomico do Estado de S. Paulo

Vol. 26

Campinas, junho de 1967

N.º 20

## COMPORTAMENTO DE VIDEIRAS SEIBEL NA REGIÃO DE SÃO ROQUE, NO ESTADO DE SÃO PAULO (1)

WILSON CORRÊA RIBAS, *engenheiro-agrônomo, Estação Experimental de São Roque, Instituto Agrônomico*

### SINOPSE

Para as condições ecológicas do Estado de São Paulo o grupo de videiras que se apresenta mais importante para vinho é o representado pelos híbridos Seibel. Em São Roque foram estudados 79 cultivares, dos quais foram separados 7, como superiores. Embora nenhum dêles possa isoladamente produzir vinhos harmônicos e bem equilibrados, a não ser em anos de vindimas excepcionais, sua associação permite corrigir características de acidez, percentagem de açúcar e substâncias corantes para obter bons vinhos.

### 1 — INTRODUÇÃO

No Estado de São Paulo, não obstante se tenha organizado há tempos coleções ampelográficas — a primeira do Instituto Agrônomico de Campinas foi plantada por Dafert (2) — faltam informações sobre o comportamento da maioria das variedades de videira cultivadas no Estado. As poucas citações, baseadas em observações existentes, são de Pereira Barreto (1), Vasconcelos (6) e Inglês de Souza (4, 5).

Este trabalho registra as observações feitas sobre as características culturais das videiras Seibel, no Estado de São Paulo, obtidas na Estação Experimental de São Roque, dentro das condições de clima, solo e tratos culturais do estabelecimento.

### 2 — MATERIAL E MÉTODO

Os mais antigos híbridos da coleção foram plantados na estação experimental em 1928 dentro da melhor técnica da época. Atualmente em número de 79, constitui a maior coleção de Seibel

<sup>1</sup>) Recebido para publicação em 27 de março de 1967.

que se conhece em São Paulo para estudos ampelográficos, fornecimento de materiais para hibridações e propagação. É formada de videiras cultivadas em espaldeira e podadas em cordão esporonado Royat.

A descrição das variedades foi baseada em informações de fichas ampelográficas com dados sôbre o comportamento das videiras com relação ao clima, solo, sua biologia e mérito como variedade.

Os registros compreendem elementos sôbre: nome, número de introdução na Estação Experimental de São Roque, progenitores, procedência, data da introdução, características culturais, utilidade e localização nos vinhedos da dependência. As características culturais, ou constantes analíticas, representam sempre média de observações de três ou mais anos sôbre videiras com mais de vinte anos de cultivo.

O julgamento das videiras foi realizado dentro de critério recomendado por Santos Netto (3), que considera variedade de mérito aquela que apresenta os requisitos:

- a) Possuir resistência às moléstias mais prejudiciais, de combate difícil e dispendioso (2).
- b) Apresentar adaptação ao clima da região, para que sua cultura possa expandir-se em vastas áreas.
- c) Ter produtividade elevada, fornecendo colheitas regulares.
- d) Apresentar frutos de boa qualidade atingindo completa maturação, livres de apodrecimento e de outros estragos, com alto teor de açúcar, acidez relativamente baixa e demais elementos constitutivos em equilíbrio harmônico.
- e) Preencher satisfatoriamente os diferentes estádios do ciclo biológico característico da videira.

### 3 — RESULTADOS OBTIDOS

Segundo as características as variedades estudadas foram separadas em:

- 1) Híbridos recomendáveis para o Estado de São Paulo
- 2) " não recomendáveis para o Estado de São Paulo
- 3) " em observação

---

( ) Foram consideradas s'mente a antracnose, peronospora e oídio.

## 3.1 — HÍBRIDOS RECOMENDÁVEIS

*Seibel 2* — Esta variedade é produto de cruzamento da Lincumii x Alicante-Bouschet. Procedente de Campinas, foi introduzida em S. Roque sob o número 270 em 1929. Produz uvas de cor preta, sabor herbáceo, em cachos pequenos, cônicos, às vezes alados, compactos (figura 1-A). Sua baga é pequena, globosa, sucosa, com duas a três grainhas. É de maturação tardia, quando normalmente deve ser colhida. É videira bem vigorosa, de grande produtividade e satisfatória resistência às moléstias e pragas. Sua afinidade de enxertia é normal para diversos cavaleiros, pelo que é bastante satisfatória quando enxertada sobre o Rupestris du Lot, Riparia x Rupestris 101-14 e sobre o Riparia x Cordifolia x Rupestris 106-8 (Traviu), porta enxertos mais comuns no Estado. Pode ser cultivada como produtor direto. Existem vinhedos formados de pé franco com esta videira, com produção satisfatória há muito anos.

Pode ser podada curto, aceitando bem os diversos sistemas de condução. No Estado de São Paulo é cultivada há mais de 40 anos com êxito, razão por que é considerada a casta mais importante para a produção de vinhos básicos. Alguns técnicos não indicam esta videira devido à elevada acidez total. Entretanto, quando a uva é enologicamente bem aproveitada o inconveniente pode ser evitado. Colhidas bem maduras, quase passadas, fornecem mosto que produz vinho intensamente colorido de vermelho muito vivo, com laivos arroxeados, de elevada acidez total, em geral áspero, de sabor um tanto herbáceo mas não foxado e rico em extrato seco. Seus vinhos prestam-se admiravelmente bem para cortes e para a preparação de vinhos compostos.

Seu mosto é também boa matéria prima para a elaboração de vinhos verdes <sup>(3)</sup>. Na preparação de vinhos de mesa não deve ser aproveitado isoladamente. Quando cortado com outras variedades de baixa acidez, produz vinhos bastante apreciados.

Este híbrido, mercê de suas qualidades de vigor, resistência às doenças e pragas e produtividade, embora não preencha as demais qualidades, ocupa o primeiro lugar dentre as variedades conhecidas no momento em São Paulo. É encontrada principalmente nos municípios de São Roque, Jundiaí, Salto e Tietê.

<sup>3</sup>  
( ) Comunicação verbal de José Alves da Silva, da Estação de Enologia, em Jundiaí.

QUADRO 1. — Composição porcentual de engaço, cascas e grainhas e suco ou parte líquida. Número de cachos encontrados em 10 quilogramas de uvas da variedade Seibel, região de São Roque

Seibel	Engaço	Cascas e grainhas	Suco ou parte líquida	Cachos
2 .....	6	51	43	60
1.000 .....	6	60	34	105
5.213 .....	6	58	36	145
5.455 .....	6	44	50	87
7.053 .....	8	56	36	92
10.878 .....	8	37	55	251
12.583 .....	5	62	33	91

QUADRO 3. — Resultados analíticos de amostras de vinho obtidos da variedade Seibel, da região de São Roque

Seibel	Alcool em volume	Acidez volátil	Acidez total	Extrato sêco reduzido
	%	%	%	N.º
2 .....	12,00	0,90	11,90	22,75
1.000 .....	---	---	---	---
5.213 .....	12,00	1,95	10,20	27,20
5.455 .....	11,50	1,65	12,50	32,04
7.053 .....	12,00	1,60	10,50	21,50
10.878 .....	12,00	1,45	12,50	21,84
12.583 .....	---	---	---	---

*Seibel 1.000* — Este híbrido foi introduzido na Estação Experimental de São Roque, em 7 de abril de 1930, e recebeu o n.º 395. É produto do cruzamento da *Rupestris-Lincecumii* x *Aramon Rupestris Ganzin* n.º 1. Produz uvas pretas, de sabor franco, bem doces, em cachos de tamanho médio, compacto, de forma cilíndrica cônica alongada, apresentando bastante pruína. Suas bagas são de tamanho médio, globosas, sucosas, com duas grainhas (figura 1-B). Amadurecem depois da segunda quinzena de janeiro.

É videira de médio vigor e satisfatória resistência às doenças e pragas. Apresenta normal afinidade para o *Rupestris* do Lot e *Riparia* x *Rupestris* 101-14, cavalos no qual se tem revelado de

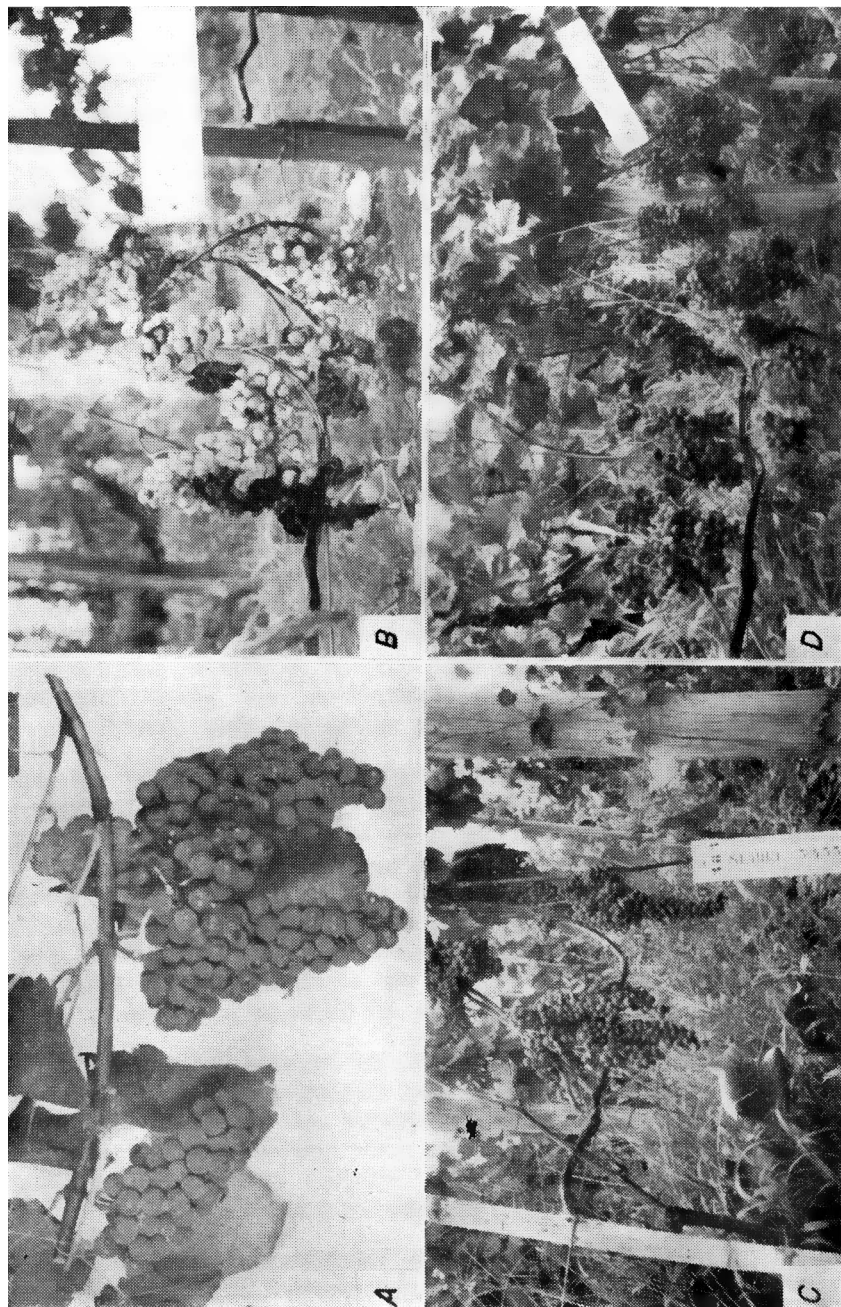


Figura 1. — Cachos de uvas das quatro melhores variedades para as condições da Estação Experimental de São Roque:  
A — Seibel 2; B — Seibel 5.213; C — Seibel 5.455; D — Seibel 7.058, com clorose foliar.

produtividade média. Suas uvas se prestam para a produção de vinhos pobres de côr e baixa acidez, próprios para serem cortados com o de Seibel 2, melhorando ambos. Não logrou difundir-se satisfatoriamente na grande cultura, porque apresenta 10% de apodrecimento devido às chuvas que aqui ocorrem durante a vindima. Atualmente, alguns fungicidas modernos estão controlando mais eficientemente a podridão dos cachos, o que poderá tornar provável ainda um desempenho mais importante dêste híbrido em nossa vitivinicultura.

*Seibel 5.213* — Introduzida a 4 de abril de 1930 sob o n.º 361, de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França, vem-se manifestando como o melhor produtor de uvas brancas, de sabor franco, em cachos de tamanho médio, comprido, cônico, sôlto (figura 1-C). Seus progenitores são a Seibel 405 x Seibel 867. As uvas são de bagas pequenas, esféricas, sucosas, com duas grainhas, que amadurecem na segunda quinzena de fevereiro. É videira vigorosa e de satisfatória resistência às doenças e pragas. Sua afinidade de enxertia é normal para o Rupestris du Lot, Riparia x Rupestris 101-14 e Berlandieri x Riparia 420-A. É boa produtora de uvas. É o melhor híbrido branco de Seibel que temos. Produz mosto muito rico em açúcares, próprio para vinho branco. É videira bem aclimatada, mas pouco difundida no Estado. As maiores plantações estão em São Roque.

*Seibel 5.455* — Esta videira é filha da Seibel 867 x Alicante Ganzin x Dutchess. Sua introdução feita na Estação Experimental de São Roque a 7 de abril de 1930 de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França recebeu o n.º 383. É produtora de uvas pretas, de sabor franco agradável, em cachos grandes, cônicos, compactos, às vêzes alados. Suas bagas, de tamanho médio, são globosas, trincantes, com uma a duas grainhas. Sua maturação se realiza na 1.ª quinzena de fevereiro. É vigorosa e de grande resistência às doenças e pragas.

Apresenta normal afinidade com os cavalos Rupestris du Lot e Riparia x Rupestris 101-14. Sua produtividade é média, mas poderá ser boa produtora em condições melhores. Produz excelente vinho tinto. É dos híbridos mais indicados para melhorar os nossos vinhedos, embora sua difusão ainda seja pequena. As maiores plantações estão em São Roque.

*Seibel 7.053* — Esta variedade, introduzida em 4 de agosto de 1939 sob o n.º 654, é uma das mais interessantes e promissoras de que dispomos. Originária da Seibel 5.163 x Seibel 880. A procedência dos nossos garfos é de Seibel — Montboucher-sur-

-Jabron-França. É produtora de uvas pretas, de sabor franco, em cachos pequenos, densos, de bagas redondas e pequenas. A sua maturação se verifica na segunda quinzena de fevereiro. É vide vigorosa, de satisfatória resistência às doenças e pragas. Oferece boa produção quando enxertada sobre o Rupestris du Lot, o Riparia x Rupestris 101-14 ou sobre o Golia. É das Seibel de maior mérito para as nossas condições. Produz vinho tinto muito recomendável. Apesar de ser uma videira que consideramos bem adaptada, mostra distúrbios na folhagem, quando as suas uvas começam a amadurecer, caracterizados por uma intensa clorose (figura 1-D). Sua verdadeira causa é ainda desconhecida. É provável que esteja ligada à fertilidade do solo. Na dependência e em outros lugares onde a conhecemos é cultivada em solo ácido e de baixa fertilidade. Mesmo assim, e apesar da clorose que apresenta, tem-se mantido produtora constante e razoável em nossas condições. É grande a sua difusão em São Roque e Jundiá.

*Seibel 10.878* — Esta é uma boa variedade, introduzida em 4 de agosto de 1939 sob o n.º 664 de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Seus progenitores são Seibel 5.163 x Seibel 5.593. É produtora de uvas pretas, de sabor franco levemente herbáceo, em cachos de tamanho médio, com três grainhas dentro de uma polpa carnosa (figura 2-A). Sua maturação começa em início de fevereiro. É cepa vigorosa e de satisfatória resistência às doenças e pragas. Apresenta normal afinidade enxertada sobre o Rupertis du Lot, no qual se tem revelado boa produtora. Com ela se faz ótimo vinho tinto. A variedade, no entanto, ainda não se expandiu, apesar de seu méritos. É encontrada em São Roque.

*Seibel 12.583* — Esta é outra variedade de uvas brancas que apresenta boas possibilidades para a região. Foi introduzida em 4 de agosto de 1939 sob o n.º 665, de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. É o resultado do cruzamento da Seibel 1.000 x Seibel 5.455, duas variedades distintas. Suas uvas brancas são de sabor franco bem doce. Seus cachos, de tamanho médio, não muito densos fornecem bagas de forma elíptica, de tamanho médio, sucosas, com duas grainhas (figura 2-B). Sua maturação se verifica da segunda quinzena de janeiro em diante. Suas cepas são de médio vigor, mas de satisfatória resistência às doenças e pragas. Mantém satisfatória afinidade com o Rupestris du Lot, no qual se tem mostrado de razoável produção.

O que a torna interessante para as nossas condições é o seu mosto de baixa acidez e elevado teor de açúcar. Com êle se

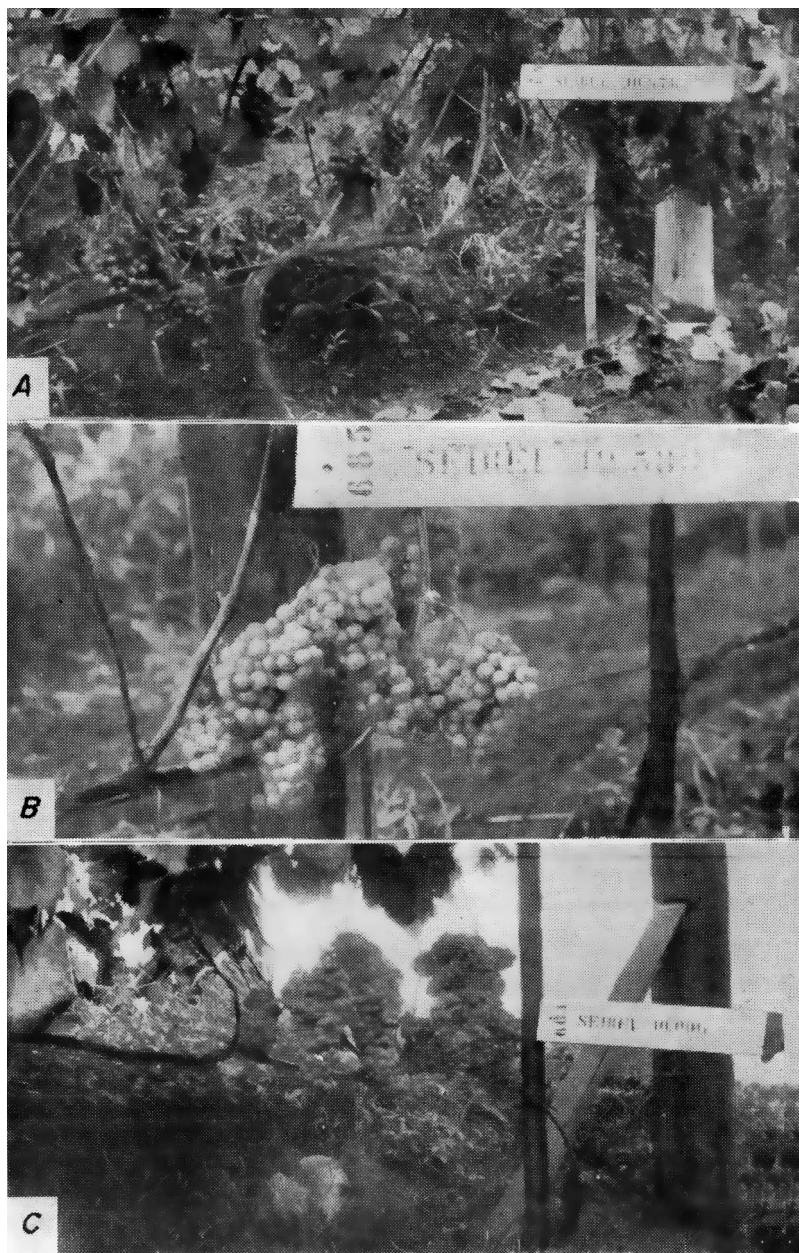


Figura 2. — Cachos de uvas de duas boas variedades e de uma não indicada para as condições da Estação Experimental de São Roque:  
A — Seibel 10.878; B — Seibel 12.583; C — Seibel 10.096.



produz vinho branco fino. A variedade, no entanto, ainda é de pouca expansão, porque apodrece um pouco nas vindimas muito chuvosas.

### 3.2 — HÍBRIDOS SEIBEL NÃO RECOMENDÁVEIS

*Seibel 880* — Esta videira é o resultado da combinação: Couderc 28.112 x *Seibel 2.003*. Foi introduzida de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França em 7 de abril de 1930; recebeu o n.º 371 nesta Estação Experimental. É uma variedade vigorosa, que produz uvas de bagas pequenas, arredondadas, sucosas, com três grainhas, de côr branco-dourada quando bem maduras, de sabor herbáceo esquisito, em cachos de tamanho médio, cônico, compacto. Sua afinidade é normal para o *Rupestris* do Lot e *Riparia-Rupestris Schwarzmann*. Apresenta satisfatória resistência às doenças e pragas. É de produção média.

O seu mosto produz vinho grosseiro, de sabor esquisito, sem valor comercial.

*Seibel 1.077* — Esta videira é proveniente da Estação Experimental de Viticultura e Enologia do Ministério da Agricultura, situada em Caldas, Minas Gerais, em 28 de agosto de 1937. Recebeu o n.º 635. São seus progenitores o *Rupestris Lincecumii* x *Aramon*.

É videira de médio vigor, de maturação em primeira quinzena de fevereiro, fornecendo uvas pretas, de sabor franco, em cachos de tamanho médio a pequeno, cônico, curto, compacto, de bagas pequenas, globosas e fundentes, com três grainhas. É variedade de média produção, satisfatória resistência às doenças e pragas e de normal afinidade para o *Rupestris* do Lot.

Esta cepa não suporta chuvas na colheita, apresentando elevada acidez total e exagerado apodrecimento de suas uvas, o que não a recomenda para as nossas condições.

*Seibel 2.653* — Esta videira também é de procedência francesa; foi importada de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França em 7 de abril de 1930. Na Estação Experimental de São Roque recebeu o n.º 363. É o resultado do cruzamento da Couderc 28.112 x *Dattier de Beyrouth*. Suas uvas são de bagas grandes, olivóides, polpudas, de côr e sabor franco, formando cachos pequenos, densos, de formato cilíndrico alongado, que amadurecem na segunda quinzena de janeiro. Apresenta

afinidade normal para o Rupestris du Lot e razoável resistência às doenças e pragas, mas é videira fraca e de pequena produção, razão por que não serve para ser cultivada no Estado de São Paulo.

*Seibel 4.615* — Variedade também importada em 7 de abril de 1930 de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França, quando recebeu nesta Estação Experimental o n.º 360. São seus pais a Seibel 2.659 x Seibel 867. Produz uvas de bagas pequenas, sucosas, de côr branca, de sabor franco, em cachos de tamanho médio a pequeno. Sua maturação se completa na primeira quinzena de janeiro.

É videira de baixa produtividade, de pouco vigor e sofrível resistência às doenças e pragas. Sua afinidade é normal com o Rupestris du Lot e ótima para o Riparia-Rupestris Schwarzmann. Sua pequena resistência ao apodrecimento devido às chuvas a condena definitivamente às condições de São Paulo.

*Seibel 4.643* — Esta videira é um cruzamento da Seibel 29 x Danugue. Sua introdução em São Roque é de 7 de abril de 1930 sob o n.º 384 de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França. Produz uvas pretas, de bagas grandes, esféricas, de polpa dura, com duas a três grainhas, de sabor herbáceo esquisito, em cachos pequenos. Sua maturação se verifica na primeira quinzena de janeiro. É de pouca produção, pouco vigor e baixa resistência às doenças e pragas. Recomenda-se enxertá-la no Rupestris du Lot, com o qual apresenta afinidade normal.

É variedade sem mérito para as nossas condições. É, de todos os híbridos por nós verificado, o que apresenta acidez total mais elevada. Talvez por isso é apreciado na Argélia, onde o clima seco e quente por ocasião das vindimas favorece a formação de uvas de baixa acidez e muito açúcar, corrigindo o que representa defeito aqui.

*Seibel 4.986* — Recebeu o n.º 369 quando introduzida em 7 de abril de 1930 de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França. São seus componentes a Seibel 405 x Seibel 2.007. É videira de cachos pequenos, compactos, de uvas brancas, de sabor franco, de bagas pequenas, sucosas, com uma grainha. Sua maturação se verifica na segunda quinzena de janeiro. Sua afinidade é normal para o Rupestris du Lot.

Apresenta satisfatória resistência às doenças e pragas, mas é videira de pouco vigor e pequena produção.

*Seibel 4.995* — Esta variedade também foi introduzida em 7 de abril de 1930, e recebeu o n.º 362. Seus pais são: Seibel 2.510 x Couderc 272-60. Os garfos que temos vieram de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França. É videira que produz uva branca, de baga redonda, de tamanho médio, com duas grainhas, em cachos compactos de tamanho médio. É de sabor esquisito. É vigorosa, de satisfatória resistência às doenças e pragas, de normal afinidade com o *Rupestris* du Lot, no qual é produtora média, amadurecendo as suas uvas na primeira quinzena de fevereiro. Sua elevada acidez total e baixa resistência ao apodrecimento pelas chuvas a condenam para as nossas condições.

*Seibel 5.437* — Esta Seibel teve a mesma origem da anterior e foi introduzida na mesma data. Recebeu nesta Estação o n.º 386. Seus pais são: Seibel 867 x Seibel 2.512. Suas uvas são pretas e de sabor herbáceo. Apresentam-se em cachos compactos, de tamanho médio, alados, em bagas pequenas, sucosas, com duas grainhas e forma ovóide. É de péssima resistência às doenças e pragas, de baixa produtividade e pouco vigor. Sua afinidade é normal com o *Rupestris* du Lot. Amadurece na segunda quinzena de janeiro. Suas características não a recomendam para as nossas condições.

*Seibel 5.487* — Sua introdução, cujo número foi 385, data de 7 de abril de 1930. É descendente da Seibel 4.151 x Jurie 1.975. Recebemos de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-França. É videira de uvas pretas, de bagas de tamanho médio, de forma globosa, com duas grainhas, em cachos médios, compactos. É uva de sabor herbáceo. Amadurece depois de 15 de janeiro. É de médio vigor, mas fraca às doenças e pragas. Sua afinidade é média com o *Rupestris* du Lot, no qual é pequena produtora. Apodrece com as chuvas. Não serve portanto para as condições de São Roque.

*Seibel 5.813* — Na Estação Experimental de São Roque recebeu o número de introdução — 394 — em 7 de abril de 1930, procedente de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França. É o resultado do cruzamento da Seibel 2.012 x Seibel 175. É videira de pouco vigor, que produz uvas pretas, de sabor neutro, em cachos de tamanho médio, cilíndricos, soltos. Suas bagas são globosas, de polpa dura, com uma grainha e de tamanho médio. Amadurece irregularmente depois de 15 de janeiro. É má produtora e de pequena resistência às doenças e pragas, apodrecendo totalmente. Não é recomendável.

*Seibel 6.468* — Esta videira é o resultado do cruzamento da Seibel 4.614 x Seibel 3.011. Sua introdução nesta dependência deu-se em 7 de abril de 1930, quando recebeu o n.º 364; proveniente de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-França. Suas uvas são brancas e de sabor herbáceo. Apresentam-se em cachos de tamanho médio, compactos, em bagas de forma ovóide, sucosas, com três a quatro grainhas. Sua maturação se verifica de meados de janeiro em diante. Tem pouco vigor e é de fraca resistência às doenças e pragas. Apresenta afinidade normal com o Rupestris du Lot, mas produz pouca uva neste cavalo.

Esta variedade tem-se apresentado deficiente para as nossas condições, pelo que não é recomendável. Contudo, na vindima de 1960/61, quando tivemos um inverno excepcionalmente quente e sêco, deu ótima produção. Talvez seja variedade bastante recomendável para as regiões do planalto do Estado, onde o clima é tropical sêco.

*Seibel 7.052* — Sua introdução é de 4 de agosto de 1930, quando recebeu o n.º 653. É também formado da Seibel 5.163 x Seibel 880. Os nossos primeiros garfos foram remetidos por Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. É videira de uvas pretas, de sabor herbáceo, em cachos de tamanho médio, soltos, alongados. Suas bagas são sucosas, com duas a três grainhas e de tamanho médio. É variedade vigorosa, de satisfatória resistência às doenças e pragas. Sua afinidade é normal com o Rupestris du Lot e sua produção é grande. Contudo, não serve para as nossas condições climáticas. Em certos anos, quando o nosso verão é mais ensolarado, mais quente e sêco, amadurece normalmente, tornando-se uma boa variedade quando colhida em meados de março.

*Seibel 7.162* — Sua introdução também se verificou em 4 de agosto de 1939, quando recebeu o n.º 655. Não conhecemos seus progenitores. Sua procedência é também de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Apresenta uvas de côr preta, sabor herbáceo, em cachos de médio porte, densos, com bagas pequenas, bem esféricas. É de médio vigor e boa resistência às doenças e pragas. Amadurece em fevereiro. Sua afinidade é normal com o Rupestris du Lot, mas suas videiras são pouco produtivas.

*Seibel 8.712* — É proveniente de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Recebeu o número de introdução — 656 -- em 4 de agosto de 1939. Sua composição é Seibel 5.163 x Sei-

bel 880. Apresenta uvas brancas, de sabor franco, em cachos de porte médio, cônicos, curtos, muito compactos. Suas bagas são pequenas, de forma olivada e bem sucosas. Amadurece em começo de fevereiro. Suas videiras são de vigor regular e satisfatória resistência às doenças e pragas. Apresenta afinidade normal com o Rupestris du Lot, no qual é produtora média.

*Seibel 8.724* — Recebeu o n.º 657 em 4 de agosto de 1939, quando remetida por Seibel — Montboucher-sur-Jabron-França. São seus progenitores a Seibel 5.163 x Seibel 880. Apresenta uvas de cor branca, de sabor franco agradável, em cachos pequenos. Sua baga também é pequena e de forma oval, de maturação na primeira quinzena de fevereiro. Suas videiras são vigorosas, de satisfatória resistência às doenças e pragas, mas de produtividade pequena no Rupestris du Lot. Seu grande defeito no entanto é apodrecer totalmente nas vindimas chuvosas.

*Seibel 9.110* — Sua procedência é também de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Nesta dependência recebeu o n.º 660 em 4 de agosto de 1939. Seus progenitores são também duas Seibel: Seibel 4986 x Seibel 5.163. Apresenta uvas de cor dourada e de sabor franco muito bom, em cachos grandes, meio soltos, alados. Suas bagas são de forma olivada, de polpa firme, semicrocante, de tamanho médio. Sua maturação se verifica em início de fevereiro.

Não mostrou afinidade com o Rupestris du Lot e Riparia x Rupestris 101-14. Essa variedade, apesar de ser uma das mais lindas representantes de Seibel, servindo as suas uvas para mesa e vinho, morre inexplicavelmente três a quatro anos após a enxertia, ou mesmo quando propagada de pé franco.

*Seibel 10.096* — Esta variedade foi introduzida em São Roque em 1936 sob o n.º 661 de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-França. Seus progenitores são a Seibel 5.455 x Seibel 5.163. Produz uvas pretas, de sabor franco, em cachos enormes, de bagas pequenas e sucosas (figura 2-C). É de maturação precoce: segunda quinzena de janeiro. Suas cepas são vigorosas, resistentes às doenças e pragas e de larga afinidade; é normal com o Rupestris du Lot, Riparia x Rupestris 101-14 e Riparia x Cordifolia x Rupestris 106-8 (Traviu). Suas videiras são de grande produtividade. Suas uvas produzem vinho bem equilibrado e de bom sabor, mas não são suficientemente resistentes à podridão. São além disso de baixo rendimento em mosto, apresentam muito engajo, muita casca, muita grainha, o que muitas vezes dificulta o trabalho nas engaçadeiras.

Estes defeitos, em nossa opinião, a tornam variedade não recomendável.

*Seibel 10.173* — Esta variedade também foi introduzida sob o n.º 622 em 1936 de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. É descendente da Seibel 5.455 x Seibel 6.089. Apresenta uvas brancas, de sabor franco muito agradável, em cachos de tamanho médio, de bagas pequenas, redondas, carnosas. Sua maturação se realiza em início de fevereiro. É videira de pouco vigor e pequena produtividade, satisfatória resistência às doenças e pragas, mas de afinidade medíocre com o Rupestris du Lot.

*Seibel 10.868* — É cultivada nesta dependência desde 4 de agosto de 1939, quando a sua introdução recebeu o n.º 663, procedente de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Seus progenitores são: Seibel 5.163 x Seibel 5.593. Suas uvas são de cor branco-rosada, de sabor franco, um tanto ácido, mas harmônico e agradável. Seus cachos são alados, de tamanho médio, com bagas globosas, fundentes, achatadas, de tamanho médio, normalmente com três grainhas. Amadurece em início de fevereiro.

Suas cepas são de médio vigor e satisfatória resistência às doenças e pragas. Apresentam afinidade normal com o Rupestris du Lot, mas pequena produção.

Como não resiste às chuvas não é recomendável a esta região.

*Seibel 11.803* — Esta cepa foi recebida em setembro de 1941, do Dr. Pedro Nogueira de Lima — Parreiras — Minas Gerais, tendo sido 836 o seu número de introdução nesta dependência. Seus pais são: Seibel 2.859 x Seibel 4.643. Apresenta uvas de cor preta, ou melhor, vermelho-escura, de sabor franco, em cachos pequenos, curtos, densos, com bagas globosas, polpa sucosa e duas grainhas. Sua maturação se verifica em início de fevereiro, mas suas uvas não resistem às chuvas, pelo que apodrecem totalmente. Suas cepas são de médio vigor e satisfatória resistência às doenças e pragas. Parece normal a sua afinidade com o Rupestris du Lot.

*Seibel 13.047* — Este híbrido foi remetido também por Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França em 4 de agosto de 1939. Nesta Estação recebeu o n.º 666. É proveniente do cruzamento da Seibel 5.658 x Seibel 4.995. Suas cepas produzem uvas de cor branca, que se colorem de róseo na parte mais ensolarada. São de sabor franco agradável, muito doces. Seus cachos são de tamanho médio, de formato cônico, curtos, compactos.

Suas bagas são de forma globosa achatada, sucosas, com duas grainhas e de tamanho médio. São de maturação precoce, realizando-se em início de janeiro. Suas cepas são de médio vigor, resistência satisfatória às doenças e pragas e de normal afinidade com o Rupestris du Lot e Riparia x Rupestris 101-14, mas de produtividade pequena.

Como suas uvas não têm resistência às chuvas, não serve para nossas condições.

*Seibel 13.053* — A introdução desta Seibel deu-se em 9 de agosto de 1940, quando recebeu o n.º 791. É proveniente do cruzamento de Seibel 7.042 x Seibel 5.409 feito por Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Produz uvas de cor preta, de sabor esquisito, em cachos de tamanho médio, cônicos, compactos, com bagas de forma globosa, de polpa fundente, de médio tamanho. Suas cepas são de médio vigor, satisfatória resistência às doenças e pragas, de afinidade normal com o Rupestris du Lot, mas de pequena produção. Suas uvas realizam a maturação em meados de janeiro, mas não resistem à podridão, razão pela qual é variedade condenada.

*Seibel 13.663* — Variedade registrada em 24 de agosto de 1937 sob o n.º 636. Seus pais são Seibel 5.225 x Seibel 6.468. Recebida do Dr. Pedro Nogueira de Lima — Parreiras — Minas Gerais. Fornece uvas de cor preta, sabor franco, em cachos de tamanho médio, de bagas regulares. Amadurece em fins de fevereiro. Suas cepas embora demonstrem afinidade normal com o Rupestris du Lot são de baixa resistência às doenças e pragas e pouco vigor.

Além de ser pouco produtiva, suas uvas apodrecem completamente na vindima.

*Seibel 13.680* — Esta recebeu o n.º 667 em 1936. É uma cepa proveniente do cruzamento da Seibel 5.658 x Seibel 4.995, remetida por Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Suas uvas são de cor branca, de sabor franco, em cachos de tamanho médio, de forma cônica, muitas vezes alados e compactos. Apresenta bagas pequenas, globosas, com três grainhas. Sua maturação se verifica depois de 15 de fevereiro. É videira de vigor regular, normal afinidade com o Rupestris du Lot e satisfatória resistência às doenças e pragas. Esta cepa embora seja de baixa acidez e alto teor em açúcares apodrece em cerca de 25% ou mais, normalmente, em nossas vindimas. Este fator aliado a sua baixa produção não a recomenda.

## 3.3 — HÍBRIDOS SEIBEL EM OBSERVAÇÃO

Os híbridos 1, 60, 128, 159, 802, 848, 2.010, 2.021, 2.660, 4.142, 4.439, 4.499, 4.504, 4.603, 4.629, 4.638, 4.681, 4.695, 5.124, 5.128, 5.145, 5.163, 5.272, 5.318, 5.320, 5.346, 5.357, 5.413, 5.450, 5.575, 5.813, 5.841, 5.889, 5.915, 6.086, 6.092, 6.126, 7.144, 8.357, 11.342, 13.693, 13.694 e 14.189 são de recente introdução nesta dependência, não havendo ainda elementos para se proceder ao seu julgamento. Os números seguintes são variedades que apresentam defeitos suscetíveis de serem corrigidos por uma técnica melhor e portanto podem ainda ser aproveitadas no futuro.

*Seibel 5.409* — Remetido por Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França, recebeu nesta dependência o n.º 359 em 7 de abril de 1930. Seus progenitores são: Seibel 867 x Seibel 452. Apresenta uvas de cor branca, de sabor herbáceo, mas doce e agradável, em cachos médios, compactos, com bagas sucosas que amadurecem em início de fevereiro. Suas cepas são de médio vigor, satisfatória resistência às doenças e pragas, normal afinidade com o Rupestris du Lot e média produtividade.

Esta variedade produz vinho branco muito bom, que se torna excelente quando envelhecido. Seu grande defeito é não suportar a umidade da nossa vindima, apodrecendo as suas uvas quase completamente. Variedade portanto bastante recomendável para regiões onde a vindima se realiza sem chuvas, ou depois que conseguirmos fungicidas que controlem satisfatoriamente a podridão da uva madura.

*Seibel 6.905* — Esta videira foi introduzida na Estação Experimental de São Roque sob o n.º 382 em 7 de abril de 1930, procedente de Maclet-Botton-Villefranche-en-Beaujolais-Rhone-França. É o resultado do cruzamento: Seibel 4.595 x Seibel 4.199. Suas uvas são de cor preta, de sabor franco, em cachos grandes, compactos, alados, com bagas sucosas, de tamanho médio e forma globosa, com três grainhas.

É videira de cepas vigorosas, satisfatória resistência às doenças e pragas, mas de maturação irregular. Esta tem início em fevereiro, mas não se completa perfeitamente. Enxertada sobre o Riparia x Rupestris 101-14 apresenta os cachos com uvas verdes e maduras. Sobre o Rupestris du Lot amadurece com mais uniformidade, parecendo ter com este cavalo afinidade mais normal.



É videira muito produtiva — uma das melhores que temos — além disso, é praticamente indene à antracnose e peronóspora. Muito suscetível aos fungicidas que contêm cobre, principalmente à calda bordalesa, apresenta quando tratada com esta a *suberose*, conforme trabalhos verificados nesta Estação. Pode no entanto ser cultivada vantajosamente quando protegida pelo enxôfre e ditiocarbamatos, sem apresentar o inconveniente da *suberose*.

Embora Seabra (5) afirme que o vinho é excelente, comparável ao das viníferas, em nossos ensaios não pudemos confirmá-lo.

Como é a videira mais resistente que conhecemos à antracnose e à peronóspora, além de ser muito vigorosa e bastante produtiva, consideramo-la importante para os nossos trabalhos de melhoramento.

*Seibel 8.745* — Esta cepa teve a sua introdução em São Roque em 1936, quando recebeu o n.º 658. Veio de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Seus progenitores são: Seibel 5.163 x Seibel 880. Suas uvas são de côr preta, sabor franco, em cachos de tamanho médio, de forma cônica, compactos, com bagas de forma ovóide, polpa sucosa, com duas grainhas e tamanho médio. É videira vigorosa, de satisfatória resistência às doenças e pragas, de afinidade normal com o *Rupestris* do Lot e boa produção. Sua maturação se verifica em início de fevereiro. Apresenta mosto bem equilibrado, que serve para vinho tinto, porém apodrece muito em nossas vindimas chuvosas.

Poderá ser aproveitada em outro ambiente ou condições.

*Seibel 8.748* — Foi introduzida juntamente com a anterior, em 1936, quando recebeu o n.º 659; procedente também de Seibel — Montboucher-sur-Jabron-Drôme-França. Os seus progenitores são: Seibel 5.163 x Seibel 880. Apresenta uvas de côr preta, de sabor levemente herbáceo, em cachos de tamanho médio, de forma cônica, com bagas de forma ovóide, de polpa sucosa com duas grainhas. Suas cepas são vigorosas, de resistência satisfatória às doenças e pragas, de normal afinidade com o *Rupestris* do Lot, no qual é bastante produtiva.

É variedade de mosto bem equilibrado, baixa acidez e bastante açúcar, mas as suas uvas apodrecem durante as nossas vindimas úmidas.

QUADRO 2. — Índice de acidez, matérias redutoras e relação das variedades de Seibel da região de São Roque

Seibel	Acidez em S/N alcalino por 100 cc	Matérias redu- toras por litro	Relação - matérias reduutoras/acidez
	<i>cm<sup>3</sup></i>	<i>g</i>	
2 .....	19,9	142,0	7,1
880 .....	15,3	136,0	8,1
1.000 .....	8,8	170,0	19,3
1.077 .....	17,9	131,4	7,3
2.653 .....	14,9	129,8	8,7
4.615 .....	11,0	98,0	8,9
4.643 .....	19,0	116,8	6,1
4.986 .....	15,0	163,5	10,9
4.995 .....	21,0	154,2	7,3
5.213 .....	14,9	157,9	10,5
5.437 .....	20,5	104,7	5,1
5.455 .....	14,0	157,2	11,2
5.487 .....	17,4	130,2	7,4
5.813 .....	—	—	—
6.468 .....	19,0	128,8	6,7
7.052 .....	18,3	144,0	7,8
7.053 .....	12,8	143,0	11,1
7.062 .....	11,7	139,5	11,9
8.712 .....	12,4	144,3	11,6
8.724 .....	12,1	143,4	11,8
9.110 .....	11,2	127,0	11,3
10.096 .....	16,3	149,0	9,1
10.173 .....	17,0	159,0	9,3
10.868 .....	13,2	138,3	10,4
10.878 .....	13,9	158,9	11,4
11.803 .....	12,0	150,4	12,5
12.583 .....	10,1	141,4	14,0
13.047 .....	9,2	123,3	13,4
13.053 .....	10,4	147,2	14,1
13.663 .....	12,9	149,8	11,6
13.680 .....	13,9	167,2	12,0
13.694 .....	12,4	138,8	11,1

QUADRO 4. — Dados sobre pêso médio dos cachos, porcentagem de uva podre e produção média por videira das variedades Seibel, em São Roque

Seibel	Pêso médio dos cachos	Uva podre	Produção média por videira
	<i>g</i>	<i>%</i>	<i>g</i>
2 .....	150	0,0	7.890
880 .....	105	11,2	2.330
1.000 .....	160	11,2	2.980
1.077 .....	121	10,0	2.030
2.653 .....	141	13,9	1.380
4.615 .....	87	31,4	1.320
4.643 .....	118	11,5	1.430
4.986 .....	83	48,9	430
4.995 .....	170	7,3	1.120
5.213 .....	108	2,0	2.980
5.409 .....	127	14,2	1.590
5.437 .....	126	15,9	1.420
5.455 .....	165	1,9	1.570
5.487 .....	121	5,9	2.550
5.813 .....	96	55,0	230
6.468 .....	190	12,0	740
6.905 .....	169	0,8	2.880
7.052 .....	189	12,9	3.350
7.053 .....	109	0,7	3.640
7.162 .....	225	14,4	1.110
8.712 .....	161	19,9	2.600
8.724 .....	123	17,7	1.610
8.745 .....	121	8,8	2.820
9.110 .....	116	2,7	560
10.096 .....	322	5,0	3.820
10.173 .....	138	7,4	580
10.868 .....	110	50,5	1.490
10.878 .....	108	3,1	2.760
11.803 .....	106	21,7	640
12.583 .....	129	7,5	2.460
13.047 .....	103	35,4	840
13.053 .....	67	4,4	630
13.663 .....	131	9,6	350
13.680 .....	154	28,3	1.140
13.694 .....	120	0,5	3.100

#### 4 — DISCUSSÃO

Inicialmente se cultivou em São Paulo variedades de *Vitis vinifera*, depois variedades americanas, Labruscas e Aestivalis, e atualmente as cepas híbridas.

A introdução destas últimas — o que Seabra (5) chama de ciclo dos híbridos — marca uma das fases mais importantes da nossa evolução vitivinícola, pois cabe a elas a consolidação da viticultura no Estado como atividade econômica.

Examinando os vários fatores que determinaram a substituição paulatina e inexorável das primeiras variedades, de características organolépticas mais nobres, por outras menos dotadas, verificaremos que o fator responsável foi a fraca resistência das cepas de *Vitis vinifera* às doenças criptogâmicas. Como a viticultura da época não conhecia os modernos fungicidas que atualmente controlam satisfatoriamente estas doenças, forçosamente teve que recorrer a variedades geneticamente resistentes. Isto foi principalmente encontrado nas variedades híbridas. Estas cepas, criadas para serem cultivadas como produtores diretos, embora não tenham demonstrado satisfatória resistência à filoxera (*Phylloxera vastatrix*), revelaram-se altamente resistentes às doenças fúngicas, e por isso rapidamente aproveitadas. Destas, o grupo mais importante que temos é o das videiras Seibel, que atualmente formam, ao lado das americanas, a maioria dos vinhedos paulistas.

Das 79 cepas observadas foram destacados 7 cultivares como os mais capazes de atender às exigências técnicas da viticultura atual do Estado. O primeiro é a Seibel 2, cepa bastante difundida e conhecida. Os outros, representados por videiras brancas e tintas, completam o grupo. Todas estas videiras possuem atributos capazes de atender à indústria enológica paulista, no que necessita para preparar os seus diferentes produtos, pois os defeitos que apresentam são de fácil correção e podem perfeitamente ser eliminados, ou pela simples combinação conjunta da vinificação das variedades ou pelo corte de seus vinhos.

#### 5 — CONCLUSÕES

Das videiras para vinho atualmente conhecidas em São Paulo o grupo mais importante é representado por 7 cultivares de Seibel. Embora nenhum deles possa isoladamente, sem correção, produzir vinhos harmoniosos e equilibrados, salvo em alguns

anos de vindimas ocorridas em condições excepcionais, como o ano de 1964, quando vinificados combinados entre si ou devidamente corrigidos oferecem bons vinhos.

Os principais defeitos observados nestas variedades, dentro das condições de clima e tratos culturais da Estação Experimental de São Roque e outras regiões onde são cultivadas, foram: elevada acidez total e baixa porcentagem de açúcares, nos seus componentes do mosto.

Do ponto de vista cultural, todos estes cultivares apresentam boa afinidade com os cavalos mais adaptados aos nossos solos. Prestam-se bem para serem cultivados em poda curta, e dão boas produções, dentro das normas de cultura recomendadas a esta região.

Algumas das variedades apontadas como não recomendáveis para São Paulo, podem ser aproveitadas em outras regiões do país, onde as condições climáticas diferem bastante.

No grupo de Seibel em observação, muitas das variedades são suscetíveis de recuperação e aproveitamento, dentro de técnicas mais apropriadas às suas exigências.

Para a preparação de vinhos de mesa bem equilibrados com estas variedades é indispensável a correção de açúcar e a associação de variedades, para corrigir as discrepâncias de acidez e substâncias corantes peculiares às castas, a fim de atender ao padrão da legislação nacional.

#### BEHAVIOR OF GRAPEVINES SEIBEL IN THE REGION OF SÃO ROQUE, STATE OF SÃO PAULO

#### SUMMARY

For the ecological conditions of the state of São Paulo, the most important group of grapevines qualified for wine is represented by hybrids Seibel. In São Roque, 79 cultivars were studied, of which 7 were separated, considered superior. Although none of them might produce by itself, isolatedly, harmonic and well balanced wines, except in years of special vintage conditions, their association allows to correct characteristics of acidity, sugar percentage and dyeing substances in order to obtain good wines.

**LITERATURA CITADA**

1. BARRETO, JOSÉ PEREIRA. Catálogo do Estabelecimento Agrário de Pirituba, S.P. 1897.
2. CAMPINAS. INSTITUTO AGRONÔMICO. Coleção dos trabalhos agrícolas extraídos dos Relatórios anuais de 1888-1893. São Paulo, Typ. Comp. Industrial, 1895.
3. SANTOS NETO, JOSÉ RIBEIRO ALMEIDA. Melhoramento da videira. *Bragantia*, 14(23):237-258, 1955.
4. SOUSA, JÚLIO SEABRA INGLÊS DE. Cultura da videira. São Paulo, Melhoramentos, s.d. 295p. (Biblioteca Agronômica Melhoramentos, 16)
5. ————. Variedades de videiras para melhores vinhos. *Colheitas e Mercados*, São Paulo, 3(11/12):21-26, 1947.
6. VASCONCELLOS, PHILIPPE WESTIN CABRAL DE. Subsídios à ampelologia nacional: contribuição da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" à Segunda exposição de frutas, realizada no Museu Agrícola e Industrial de São Paulo. Piracicaba, 1930. 71p.