

## **Análise de cadernos de campo em vinhedo para transição para um sistema de produção sustentável**

Gabriel Augusto Luft<sup>1</sup>, Luís Carlos Diel Rupp<sup>2</sup>, Ângelo Antônio Pasa Silveira<sup>2</sup>, Francisco Enderle<sup>2</sup>, Luisa Stevens<sup>2</sup>, Taís Gireli<sup>2</sup>, Marcus André Kurtz Almança<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Autor(a)/Apresentador(a), <sup>2</sup>Coautor(a), <sup>3</sup>Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

A viticultura, atividade que predomina sobre a região da Serra Gaúcha, originou-se com a colonização italiana na produção de vinhos e uva de mesa, sendo atualmente a principal fonte de renda desta região. Os vinhedos, sob influência do ambiente, são acometidos por diferentes doenças, principalmente fúngicas, que massivamente são controladas com ingredientes ativos químicos e metais pesados. Sabendo que, as moléculas químicas são altamente tóxicas ao meio ambiente e podem permanecer resíduos pós colheita da uva. Com isso, justifica-se a importância da utilização de agentes de controle biológico na prevenção de fitopatógenos que parasitam a videira em cada etapa do seu ciclo produtivo, sendo uma alternativa para fomentar a sustentabilidade local, agregando valor aos derivados da uva e preservando o solo e água locais, além de revitalizar a microbiota do solo. O objetivo do trabalho foi acompanhar a transição de um vinhedo em sistema convencional para o sistema sustentável (utilizando somente produtos permitidos em produção orgânica para controle de doenças), a fim de estabelecer um equilíbrio de microrganismo, simbioses e antagonismos contra patógenos que frequentemente incidem sobre as plantas. O presente estudo ocorreu em uma vinícola, Casa Zottis, localizada nas coordenadas 29°10'59"S e 51°36'06"W no distrito do Vale dos Vinhedos na cidade de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, a aproximadamente 515 m de altitude. A área experimental era composta por uvas finas de mesa, cv. Moscato Hamburgo, com utilização de cobertura plástica, acompanhadas durante as safras de 2020/2021 e 2022/2023. O clima da região, com invernos moderadamente frios e verões amenos com chuvas bem distribuídas durante o ano; entretanto a uma mudança nessas condições climáticas, em que a um aumento da temperatura no verão, má distribuição de chuvas e baixa umidade do ar, favorecendo principalmente a incidência de Oídio (*Uncinula necator*). Foram utilizados produtos comerciais à base de *Bacillus* spp., *Trichoderma* spp., *Melaleuca alternifolia* e bicarbonato de potássio/sódio que correspondem ao grupo de biológicos/não químicos, Boscalida e Cresoxim-metílico, que correspondem às moléculas químicas. A metodologia empregada é qualitativa em comparação entre os anos, considerando a transição de químicos para biológicos. E o resultado disso foi que na safra 2020/2021 foram realizadas 18 aplicações, sendo 2 químicas e 16 biológicas. Na safra 2022/2023 foram manejadas 22 aplicações com somente produtos biológicos. Conclui-se que a utilização de produtos biológicos é possível no controle de fitopatógenos e podem substituir a utilização de fungicidas químicos, possibilitando um sistema mais sustentável de produção vitícola.

**Palavras-chave:** Produção sustentável; Viticultura; Controle biológico.

**Trabalho executado no:** Edital PROEX nº 02/2023 – AUXÍLIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO 2023, Edital PROEX Nº 11/2023 – EDITAL DE CONCESSÃO DE APOIO FINANCEIRO PARA AÇÕES DE EXTENSÃO PROPOSTAS POR ESTUDANTES DO IFRS, Edital PROEX nº03/2023 – Registro de ações de extensão sem auxílio financeiro – Fluxo Contínuo Permanente, Edital Nº 1/2023 – PROEX-REI – Edital de Fomento Externo Permanente de Extensão, aprovados pela Comissão de Gerenciamento de Ações de Extensão (CGAE).