

Aspectos Econômicos da Cultura da Uva Itália - São Paulo, 1967

Engr.º Agr.º Claudio Romanini (*)

Engr.º Agr.º Antonio Augusto B. Junqueira (*)

I — HISTÓRICO

Luis Pirovano, viticultor na Itália, em fins do século passado, desejando obter uma variedade de mérito para a uva de mesa, cruzou duas variedades famosas pela qualidade e apreciadas em tôda a península itálica — a Bicané e a Moscatel de Hamburgo. Polinizando as flôres da Bicané pela Moscatel de Hamburgo obteve uma nova variedade cuja beleza e tamanho dos cachos deixaram-no maravilhado, e a seu filho Alberto Pirovano.

A esta nova variedade Luis Pirovano deu o nome de MOSCATO DELL'ADDA. Este nome provém da região norte da Itália, no Piemonte, o vale do rio Adda.

Alberto Pirovano, seu filho, realizando trabalho melhorista desta variedade obteve diversos mestiços, um dos quais foi batizado de ITÁLIA. Isto em 1927.

Esta nova variedade, a ITÁLIA, ganhou fama imediata e se espalhou pelo mundo todo, chegando ao Brasil por volta de 1936.

O primeiro cultivo comercial desta uva foi implantado por Arthur Mojola, na Fazenda Pinhei-

rinho, em Jundiá, graças à influência de Ottoni Guimarães Fernandes.

A seguir, outros agricultores acompanharam os passos daquele pioneiro no Brasil e a uva Itália conquistou outros municípios paulistas.

Em 1954 o agricultor nipo-brasileiro Imagawa, proprietário em Londrina, vindo a São Paulo maravilhou-se da beleza desta uva nas bancas de frutas da capital paulista. Estudando o comportamento da mesma e seu cultivo, resolveu levar de Ferraz de Vasconcellos, em 1956, alguns ramos desta uva, enxertando-os pelo processo de garfagem na raiz em seu sítio no Paraná. Seus vizinhos de lá atraídos pela beleza e aspecto da fruta seguiram seus passos.

Por volta de 1964 a uva ITÁLIA foi introduzida no Rio Grande do Sul em escala comercial, e também na Bahia onde, no vale do rio São Francisco, vem produzindo esplêndidamente junto com outras variedades européias, como a Moscatel de Alexandria, a Darnuque e a Ferral.

(*) Da Secção de Análise de Custos e Rendias Agrícolas, Divisão de Economia Rural.

2 — PRINCIPAIS CENTROS PRODUTORES

A uva ITÁLIA, também conhecida por PIROVANO 65 (1), é hoje produzida em diversos estados do Brasil. Uma estatística sobre sua real distribuição no país é dificultada devido a não ser ela computada em separado; a produção de *uva de mesa* é estimada como um todo sem distinção de variedades.

Apesar desta dificuldade pode-se afirmar sem erro que São Paulo e Paraná são os dois principais produtores desta variedade de uvas, seguindo-se-lhes o Rio Grande do Sul e o Vale do rio São Francisco (predominantemente o Estado da Bahia). Estes dois últimos estados têm entrado nestes dois últimos anos com preços competitivos no mercado.

Como já se afirmou anteriormente, a maneira de estimar conjuntamente a produção de uvas de mesa, quando não a produção de uvas *em geral*, dificulta sobrema-

neira a obtenção de dados estatísticos detalhados, tanto na fonte produtora como na fonte comercializadora, de uva ITALIA.

Para São Paulo, nestes últimos anos, já se tem tentado separar esta variedade das demais variedades de mesa. Assim sendo, pode-se citar como principais municípios produtores de uva ITÁLIA, os que seguem: Ferraz de Vasconcellos, Mogi das Cruzes, Suzano, Poá, Mairiporã, Ibiuna, Atibaia, Jundiá — todos êles nas proximidades da capital do estado.

3 — PREÇO PAGO PELO CONSUMIDOR

Não há dados completos para o Estado de São Paulo nem para outras regiões do Brasil. A uva ITÁLIA foi sempre computada com as demais variedades de mesa, tanto nas fontes produtoras, como nas consumidoras. Somente a partir de 1960 é que alguns centros de comercialização separaram esta variedade das

QUADRO 1. — Evolução dos Preços Reais (1) da Caixa de Uva de Mesa no Estado de São Paulo — 1961/67

ANO	V A R I E D A D E	
	NIÁGARA (2)	ITÁLIA (3)
	EM NCr\$	
1961	0,27	1,54
1962	0,34	1,29
1963	0,22	1,13
1964	0,38	1,00
1965	0,19	1,00
1966	0,25	1,05
1967	0,34	1,07

FONTE: Divisão de Economia Rural, Secção de Comercialização.

(1) Preços deflacionados pelo Índice «2» da Conjuntura Econômica.

(2) Preço real em 15 de janeiro.

(3) Preço real em 1.º de fevereiro.

(1) A família Pirovano, na Itália, criou mais de 100 mestiços de uva, e todos êles com o nome da família e um número.

demais, devido ao interesse cada vez mais acentuado dos plantadores e à crescente procura pelos consumidores.

3.1 — EVOLUÇÃO DOS PREÇOS

Tomando-se os preços vigentes em determinado dia, na praça de São Paulo e deflacionando-os pelo índice "2" da Conjuntura Econômica verifica-se que, enquanto a Uva Niagara — a comercializada em maior volume na cidade de São Paulo, entre as variedades de mês — mantém o mesmo preço real deste 1961/62, com oscilações devidas ao volume da safra, a ITÁLIA vem tendo seu preço real reduzido de ano para ano. (quadro n.º 1).

Isto, provavelmente, devido à ampliação da área plantada com uva ITÁLIA e seu consequente aumento de produção — deslocando o preço para baixo.

3.2 — ESTACIONALIDADE DOS PREÇOS

Examinando-se os dados do quadro n.º 2 verifica-se que há uma queda de preço até Fevereiro permanecendo o mesmo estacionário em Março, quando reinicia a ascensão em Abril e Maio. Sua estacionalidade é, assim, ligeiramente diferente da da uva Niagara, que têm seu preço mais baixo em Janeiro, auge de sua safra.

As regiões mais quentes produtoras de uva ITÁLIA, como o norte do Paraná e a região de Presidente Prudente, podem abastecer o mercado de uvas antes do Natal. Por isso alcançam preço mais elevado que as regiões vizi-

nhas da cidade de São Paulo. Regiões que produzem uva ITÁLIA depois de Março — produção tardia — também alcançam preços mais elevados.

4 — POSSIBILIDADES COMERCIAIS

4.1 — MERCADO INTERNO

Devido ao aumento de produção, que ainda se processa, para o mercado interno podem ser procuradas estas soluções para defesa de preços.

4.1.1 — Frigorificação

Pode ser feita da produção tardia, de Abril, que em Maio alcançará preços bem mais elevados.

4.1.2 — Aperfeiçoamento dos Canais de Comercialização

Hoje a uva ITÁLIA já é conhecida em grande número de localidades, o que não acontecia há poucos anos atrás. Contudo, uma melhoria nos canais de comercialização poderá levá-la a muitos outros mercados de consumo interno, ampliando o número de consumidores de renda elevada.

4.1.3 — Outra Embalagem

O uso de embalagem de 1 ou 3 kg, deverá ser testado, ao invés da tradicional de 8 kg, ou da venda de cachos isolados, sem acondicionamento de espécie alguma. Caixas de papelão cobertas em celofane ou tampa transparente, de 1 kg, talvez fôssem ideais para incrementar o consumo desta variedade.

4.2 — MERCADO EXTERNO

Nos meses frios do inverno europeu o povo não consome frutas frescas. Contudo, no início da

QUADRO 2. — Preço Médio Mensal Pago Pelo Consumidor, Por Caixa de Uva de Mesa — 1961/67

É P O C A	V A R I E D A D E S	
	ITÁLIA	NIÁGARA
1961		EM NCr\$
Fevereiro	1,41	0,27
Março	1,54	0,27
Abril	1,70	0,27
1962		
Janeiro	—	0,43
Fevereiro	1,70	0,48
Março	2,25	0,71
Abril	2,40	—
1963		
Janeiro	3,18	0,45
Fevereiro	2,41	0,48
Março	2,92	0,80
Abril	4,59	0,88
Dezembro	4,80	—
1964		
Janeiro	4,29	0,98
Fevereiro	2,85	1,90
Março	7,74	—
Abril	10,50	—
Dezembro	16,37	—
1965		
Janeiro	8,76	1,31
Fevereiro	7,16	1,37
Março	7,79	2,00
Dezembro	26,60	5,94
1966		
Janeiro	13,66	2,28
Fevereiro	10,52	2,81
Março	15,40	3,68
Abril	19,45	—
Maio	24,00	—
Dezembro	14,00	—
1967		
Janeiro	20,96	4,94
Fevereiro	14,36	3,46
Março	13,20	—
Abril	16,00	—
Maio	22,00	—

primavera já é possível fazer com que ele se habitue a consumi-las. Assim, de fevereiro a maio o Brasil poderá ter na Europa um mercado consumidor de uvas, assim como eles têm no Brasil um mercado de frutas européias de setembro a dezembro.

Pensando nisso é que a iniciativa privada no comércio de frutas do Brasil tentou verificar a possibilidade de exportação da Uva ITÁLIA para a Holanda, remetendo dois anos seguidos este produto para o leilão de Amsterdã. Reproduzimos aqui, quase que em suas palavras, o estudo feito por

uma dessas firmas: "foram enviadas duas remessas de uva ITÁLIA para o leilão de Amsterdã. A primeira, em 1966 foi de frutos imaturos e pequenos. Amsterdã mandou resposta negativa, apontando a má qualidade dos frutos. No ano de 1967 foi feita outra remessa, para o mesmo leilão. Conistou a mesma de quatorze engradados, doze com três caixetas e dois com duas caixetas cada um. O pêso bruto do engradado grande era de 16,5 kg, e o líquido de 13,2 kg. Cada caixote pesava 5 kg, bruto, e 4,4 kg líquido. Os resultados foram os dados que se-guem":

Vendas: (1)	Em florins	Em US\$	Em NCr\$ (2)
12 engradados a Fl. 51,75	671,75	171,96	467,73
1 engradado a Fl. 34,50	35,50	9,28	25,24
1 engradado de amostra			
Soma	<u>707,25</u>	<u>181,24</u>	<u>492,97</u>
Despesas: (1)	0,65	0,20	0,54
Licença de importação	119,95	33,21	90,33
Direitos	35,36	9,80	26,66
Comissão de 5%	5,00	1,38	3,75
Discharging	121,00	33,53	91,20
Despacho por via aérea			
Soma	<u>281,96</u>	<u>78,12</u>	<u>212,48</u>
RESULTADO LÍQUIDO	<u>425,29</u>	<u>103,12</u>	<u>280,49</u>

Isto significa que o preço CiF alcançado pela uva ITÁLIA brasileira no leilão de Amsterdã, em 1967 foi de aproximadamente .. NCr\$ 1,01, já que os treze engradados vendidos pesavam cêrca de 210 kg brutos. E êsse preço, apesar da remessa ter sido feita

por via aérea, excessivamente onerosa.

Esta segunda remessa obteve a classificação assim descrita: "uva bem selecionada, de boa qualidade, bom paladar, com grãos frescos e consistentes". A embalagem de compensado foi

(1) Fl. = florim, US\$ = dolar

(2) O dolar na base de NCr\$ 2,72

considerada boa e foi recomendado o envio semanal de partidas para um melhor estudo do comportamento daquele mercado.

O transporte aéreo foi considerado anti-econômico, já que ficava em NCr\$ 0,40 por quilograma.

5 — CUSTO DE FORMAÇÃO E FATORES

Neste estudo considerou-se quatro anos o tempo necessário para a formação de um parreiral de uva ITÁLIA, quando atinge sua produção estável de cerca de 1.800 caixas por hectare.

5.1 — METODOLOGIA

Foram levantadas 13 propriedades em algumas zonas produtoras, como sejam: Ferraz de Vasconcellos, Atibaia, Ibiuna, São Roque, Jundiá e Valinhos. Das 13 propriedades levantadas foram selecionadas 7, que apresentavam certa homogeneidade nas respostas, principalmente quanto à exigência de fatores.

O agricultor mais experiente é que era interrogado na ocasião do levantamento dos dados. O questionário foi elaborado para sintetizar as operações anuais do viticultor e facilitar a obtenção das respostas.

5.2 — MÃO-DE-OBRA

Todas operações excetuando carpas e colocação de cobertura morta, são realizadas por-mão-de obra bastante especializada. Este fator limita ampliação desenfreada da área cultivada em uva ITÁLIA. Geralmente toda a família trabalha e as operações mais minuciosas são feitas por uma só pessoa bastante prática e capaz, e

dela depende o sucesso da exploração.

5.3 — DESPESAS DIRETAS

As despesas diretas na formação abrangem os primeiros quatro anos. Para os níveis de preço em 1967 -- safra 1967/68 -- vemos o montante anual no quadro n.º 3.

Essa importância poderá ser reduzida um pouco se considerarmos que já no segundo ano a uva ITÁLIA dá uma pequena produção, aumentando no terceiro, atingindo as 1.800 caixas por hectare do quarto ano em diante.

Os quadros 4, 5, 6 e 7 dão detalhes das despesas diretas anuais nos quatro primeiros anos de formação, especificando cada operação.

6 — CUSTO DE MANUTENÇÃO

Atingindo o quarto ano de vida do parreiral, êste passa a sofrer somente operações culturais para sua manutenção em produção elevada e constante.

As operações necessárias, emprego de fatores de produção, etc., são fornecidos pelo quadro 8. Nêle também estão expressas as importâncias despendidas em cada operação e no total, para níveis de preço de 1967, e safra 1967/68.

7 — CONCLUSÃO

A produção de uva Itália tem aumentado muito de ano para ano. E' também considerável o aumento da procura para esta fruta. Entretanto o preço real tem caído nos últimos cinco anos, enquanto se manteve estável para outra variedade de uva de mesa, isto é, a Niagara.

QUADRO 3. — Cultura da Uva Itália — Despesas Diretas na Formação e Conservação de um Parreiral — 800 pés, 1 hectare (10.000 m2) — Safra 1967/68

ITENS	ÉPOCA	VALOR (NCr\$)
I — FORMAÇÃO:		
Preparo do terreno e plantio dos cavalos	1.º Ano	2.590,26
Enxertia e Instalação dos Moirões ..	2.º Ano	6.970,05
Primeiro ano de 'produção' (pequena)	3.º Ano	4.633,20
Ano de plena produção	4.º Ano	5.153,74
Total na Formação (4 anos)		19.347,25
II — MANUTENÇÃO:		
Todos os tratos para conservação do parreiral (5.º ano em diante)		5.967,62

FONTE: Quadros n.º 4 a 8 deste trabalho.

QUADRO 4. — Cultura da Uva Itália — Estimativa das Despesas Diretas na Formação — 800 pés — 1 Hectare (10.000 m2) — Safra 1967/68 — 1.º Ano (*)

	Homens	Motor irrig-pulv.	Total
A — OPERAÇÕES (Dias de serviço)			
Preparo do terreno	215	—	
Aração	3	—	
Gradagem	1	—	
Valeteamento	175	—	
Adubação fundamental	51	—	
Fechamento de Valetas	32	—	
Plantio dos Cavalos	12	—	
Irrigação	13	4	
Poda	8	—	
Tutoramento	18	—	
Carpas	28	—	
Replântio	1	—	
TOTAL DE DIAS	557	4	
CUSTO DIÁRIO (NCr\$)	3,73	23,50	
TOTAL DAS DESPES. (NCr\$)	2.077,61	94,00	2.171,61
B — MATERIAL CONSUMIDO			
	Quantidade	Preço (NCr\$)	Valor (NCr\$)
Esterco de curral	21 t	10,00	210,00
Farinha de Ossos	0,7 t	170,00	119,00
Calcáreo Dolomítico	1,6 t	30,00	48,00
Cavalos	833 unid.	0,05	41,65
TOTAL DAS DESPESAS COM MATERIAL CONSUMIDO (NCr\$)			418,65
TOTAL DAS DESPESAS DIRETAS (NCr\$)			2.590,26

(*) Produção do 4.º ano estimada em 1.800 caixas por hectare.

QUADRO 5. — Cultura da Uva Itália — Estimativa das Despesas Diretas na Formação — 800 pés — 1 Hectare (10.000 m2) — Safra 1967/68 — 2.º Ano (*)

	Homens	Motor irrig-pulv.	Total
A — OPERAÇÕES			
	(Dias de serviço)		
Enxertia	16	—	
Tutoramento	112	—	
Adubação	11	—	
Poda hiberna	9	—	
Cobertura morta	36	—	
Pulverização	124	30	
Carpas	20	—	
TOTAL DE DIAS	335	30	
CUSTO DIÁRIO (NCr\$)	3,73	23,50	
TOTAL DAS DESPESAS (NCr\$)	1.249,55	705,00	1.954,55
B — MATERIAL CONSUMIDO			
A adubos:	Quantidade	Preço (NCr\$)	Valor (NCr\$)
Esterco de curral	15 t	10,00	150,00
Farinha de ossos	1,14 t	170,00	193,80
Sulfato de Potássio	217 kg	180,00	39,06
Torta de mamona	1,6 t	0,70	112,00
Fungicidas:			
Calda Bordalesa	93 kg	1,68	156,24
Cobertura morta	800 fardos	0,35	280,00
Enxérto	300 unid.	0,05	15,00
Moirões de eucalipto	1 200	2,50	2.400,00
Travessas de peróba	960 m.	0,50	480,00
Arame n.º 10	1 200 kg	0,90	1.080,00
Prego (22x48)	27 kg	1,00	27,00
Grampos	34 kg	0,60	22,40
TOTAL DAS DESPESAS COM MATERIAL CONSUMIDO (NCr\$)			5.015,50
TOTAL DAS DESPESAS DIRETAS (NCr\$)			6.970,05

(*) Produção do 4.º ano estimada em 1.800 caixas por hectare.

QUADRO 6. — Cultura da Uva Itália — Estimativa das Despesas Diretas na Formação — 800 pés — 1 Hectare (10.000 m2) — Safra 1967/68 — 3.º Ano (*)

	Homens	Motor	Total
		irrig-pulv.	
A — OPERAÇÕES			
	(Dias de serviço)		
Enxertia	3	—	
Adubação	18	—	
Poda hiberna	20	—	
Cobertura morta	40	—	
Pulverização	158	30	
Amarração	67	—	
Carpas	24	—	
Capação e desbaste	154	—	
Cobertura e ensacamento	42	—	
Colheita	24	—	
Embalagem	66	—	
TOTAL DE DIAS	618	30	
CUSTO DIÁRIO (NCr\$)	3,73	23,50	
TOTAL DAS DESPESAS (NCr\$)	2.305,14	705,00	3.010,14
B — MATERIAL CONSUMIDO			
	Quantidade	Preço	Valor
		(NCr\$)	(NCr\$)
Adubos:			
Estérco de curral	14,6 t	10,00	146,00
Farinha de ossos	1,6 t	170,00	272,00
Estérco de galinha	5,2 t	15,00	78,00
Torta de mamona	1,92 t	0,07	134,40
Sulfato de potássio	325 kg	180,00	58,50
Calcáreo	350 kg	30,00	10,50
Sulfato de manganês	12 kg	1,43	17,16
Fungicidas:			
Calda Bordalesa	130 kg	1,67	217,00
Sacos plásticos	2 mil	9,00	18,00
Caixas de madeira	1.350	0,29	391,50
Cobertura morta	800 fardos	0,35	280,00
TOTAL DAS DESPESAS COM MATERIAL CONSUMIDO (NCr\$)			1.623,06
TOTAL DAS DESPESAS DIRETAS POR HECTARE (NCr\$)			4.633,20

(*) Produção do 4.º ano estimada em 1.800 caixas por hectare.

QUADRO 7. — Cultura da Uva Itália — Estimativa das Despesas Diretas na Formação — 800 pés — 1 Hectare (10.000 m²) — Safra 1967/68. — 4.º Ano (*)

	Homens	Motor irrig-pulv.	Total
A — OPERAÇÕES: (Dias de serviço)			
Adubação	20	—	
Poda de inverno	23	—	
Cobertura morta	27	—	
Poda de verão	6	—	
Amarração	73	—	
Pulverização	149	30	
Carpas	32	—	
Capação e desbaste dos cachos	164	—	
Cobertura e ensacamento	54	—	
Colheita	32	—	
Embalagem	84	—	
TOTAL DE DIAS (2)	674	30	
CUSTO DIÁRIO (NCr\$).....	3,73	23,50	
DESPESAS DE OPERAÇÃO (NCr\$)	2.514,02	705,00	3.219,02
B — MATERIAL CONSUMIDO:			
	Quantidade	Preço (NCr\$)	Valor (NCr\$)
Adubos:			
Estêrco de curral	32 t	10,00	340,00
Farinha de ossos	1,6 t	170,00	272,00
Torta de mamona	1,92 t	0,07	134,40
Sulfato de potássio	400 kg	180,00	72,00
Calcáreo	400 kg	30,00	12,00
Cobertura morta	800 fardos	0,35	280,00
Fungicidas:			
Calda Bordalesa	146 kg	1,67	242,82
Sacos plásticos	5 mil	9,00	45,00
Caixas de madeira	1.850	0,29	536,50
TOTAL DAS DESPESAS COM MATERIAL CONSUMIDO (NCr\$)			1.934,72
TOTAL DAS DESPESAS DIRE- TAS POR HECTARE (NCr\$)			5.153,74

(*) Produção do 4.º ano estimada em 1.800 caixas por hectare.

QUADRO 8. — Cultura da Uva Itália — Despesas Diretas de Conservação — 800 pés — 1 Hectare (10.000 m2) — Safra 1967/68 — 5.º Ano em diante (*)

	Homens	Motor	Total
A — OPERAÇÕES:			
	(Dias de serviço)		
Adubação	20	—	
Poda de inverno	23	—	
Poda de verão	6	—	
Cobertura morta	27	—	
Amarração	73	—	
Pulverização	149	30	
Carpas	32	—	
Capação de cachos e desbaste	164	—	
Cobertura e ensacamento	54	—	
Colheita	32	—	
Embalagem	84	—	
TOTAL DE DIAS	674	30	
CUSTO DIÁRIO (NCr\$)	3,73	23,50	
DESPESAS DE OPERAÇÃO (NCr\$)	2.514,02	505,00	3.219,02
B — MATERIAL CONSUMIDO:			
	Quantidade	Preço	Valor
		(NCr\$)	(NCr\$)
Adubos:			
Estêrco de curral	32 t	10,00	340,00
Farinha de ossos	1,6 t	170,00	272,00
Torta de mamona	1,92 t	0,07	134,00
Sulfato de potássio	400 kg	180,00	72,00
Calcáreo	400 kg	30,00	12,00
Cobertura morta	800 fardos	0,35	280,00
Fungicidas:			
Calda Bordalesa	146 kg	1,67	242,82
Sacos plásticos	5 mil	9,00	45,00
Caixas de madeira	1.850	0,29	536,50
TOTAL DAS DESPESAS COM MATERIAL CONSUMIDO (NCr\$)			1.934,72
C — CONSERVAÇÃO DO PARREIRAL:			
Moirões de eucalipto	NCr\$	492,00	
Travessas de peroba	NCr\$	96,00	
Arame n.º 14	NCr\$	216,00	
Pregos 22x48	NCr\$	5,40	
Grampos	NCr\$	4,48	
DESPESAS COM CONSERVAÇÃO DO PARREIRAL (NCr\$)			813,88
TOTAL DAS DESPESAS DIRETAS POR HECTARE (NCr\$)			5.967,62

(*) Produção estimada em 1.800 caixas por hectare.

A uva Itália possui muitos recursos de mercado, podendo ser exportada ou conservada em frigoríficos à espera de melhores preços no mercado interno, enquanto a variedade Niagara não é apreciada no exterior e seu preço não encoraja sua conservação em frigoríficos.

No mercado interno a comercialização da variedade Itália poderia ser melhorada com o uso de embalagens pequenas, de boa apresentação, de modo a facilitar sua aquisição, e as caixinhas poderiam pesar de 1 a 3 kg. A compra de caixas com 8 kg é limitada a bem poucos privilegiados e é desagradável comprar uva Itália aos cachos isolados e colocá-la em sacos de papel, pois os grãos se amassam com o transporte nos coletivos.

Nos meses de grande produção a exportação de uva Itália talvez seja possível. A Europa aprecia muito esta variedade de uva que

já é rara por lá, pois seu alto custo de produção limita seu cultivo no velho mundo, e a nossa entraria no início de primavera.

Depois de calculadas as Despesas Diretas podemos concluir que bem poucos são os agricultores que terão sucesso econômico com o plantio da uva Itália. Afirmamos isto por sabermos que esta variedade requer conhecimentos especiais e técnica aprimoradíssima. Poderíamos afirmar que a uva Itália é uma cultura "difícil" para os debutantes em viticultura. O cultivo da uva Itália será rendoso quando executado com técnicas perfeitas, conjugadas com as múltiplas exigências que a planta apresenta.

A complexidade da cultura, as possibilidades de melhoria na comercialização e a viabilidade de exportação para a Europa não possibilitarão problemas de super produção muito provavelmente.