

# Jaboticaba<sup>1</sup>

A **jaboticabeira**, mirtácea, espontânea em grande parte do Brasil, mais comum em Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, encontrada noutras, como Bahia, Pernambuco, Paraíba, Pará, Ceará, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás e Mato Grosso, a jaboticabeira, a magnífica jaboticabeira é uma árvore de tamanho médio, porte piramidal, belíssima.

Folhas opostas, lanceoladas, vermelhas quando novas.

Flores brancas e sésseis.

Frutifica fartamente, pois se cobrem de frutos o tronco, os galhos não raro até as raízes descobertas.

A jaboticaba, fruta brasileira por excelência, é uma baga redonda ou arredondada, em regra roxo – escura, com polpa esbranquiçada doce, saborosíssima, envolvendo 1 a 4 sementes. Também há jaboticabas “listradas de roxo ou vermelho, quase negro, com listras roxas ou vermelhas”.

E as há também verde-claras e verde-bronzeadas.

## Variedades

A fitografia da jaboticabeira, produtora de uma das melhores frutas do mundo, ainda está um tanto confusa. Barbosa Rodrigues, por exemplo, cita duas espécies de Myrciaria: Myrciaria jaboticaba, com frutos pequenos de pedúnculo escuro e Myrciaria cauliflora, com frutos grandes e sésseis.



---

<sup>1</sup> Fonte: [www.agrov.com](http://www.agrov.com)

Há quem encontre três espécies: *Myrciaria cauliflora*, *Myrciaria trunciflora* e *Myrciaria jaboticaba*.

De todas as variedades anteriores a mais aceita é a *Myrciaria cauliflora* e todas sua espécies, tais como:

**Jaboticaba Sabará:** A mais apreciada e doce das jaboticabas e a mais intensamente plantada. É de crescimento médio mas muito produtiva. Frutos miúdos, de epicarpo fino, muito saborosos. Maturação precoce.

**Jaboticaba Paulista:** De maior porte do que a anterior e de grande produção. Fruto grande e coriáceo. A maturação é um tanto tardia.

**Jaboticaba Rajada:** Assemelha-se as anteriores em crescimento e produção. Os frutos são grandes, muito doces e muito saborosos. A pele é verde bronzeada. Maturação mediana.

**Jaboticabeira Branca:** Porte médio. Produz, fartamente, frutas grandes e deliciosas. São verde-claras.

**Jaboticabeira Pohnema:** É uma árvore de grande porte e extraordinária produção. O fruto é grande e de pele um tanto coriácea. Deve ser consumida quando bem madura. É a variedade mais apropriada a fabricação de geleias, doces e licores.

### **Climas e solos**

Embora mais comum na grande região sudeste (Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, Guanabara e São Paulo) é encontrada, como já vimos, do Pará, onde a plantaram e é uma arvoreta, ao Rio Grande do Sul. No Ceará, cresce em algumas serras, como Ibiapaba e Baturité.

Em Pernambuco e Paraíba existe, embora raramente, no litoral e é mais frequente, mais desenvolvida e produtiva nos planaltos e encostas da Borborema. Estes fatos mostram que a jaboticabeira tem uma extraordinária capacidade de adaptação a diversos climas. Não resta dúvida, porém, os sílico-argilosos e os argilo-silicosos profundos, férteis, bem drenados.

### **Multiplicação**

É multiplicada por sementes, mergulhia, estaquia enxertia. As sementes serão plantadas em canteiros bem cuidados. Para a estaquia escolhem-se galhos fortes, no início da primavera. Enterram-se três quartos das estacas, em

canteiros feitos à sombra e bem úmidos. Usam-se os enxertos de borbulha e garfo em pés-francos de jabuticabeira.

### **Plantio e tratos culturais**

A jabuticabeira é sensibilíssima ao transplantio. As mudas serão arrancadas, na época oportuna, com um grande torrão, em dias úmidos. Prepara-se a terra do futuro pomar com cuidados de praxe. Ara-se e gradeia-se. Faz-se uma adubação verde, se possível.



Abrem-se covas de 50cm nos três sentidos, com o compasso de 6 x 6 a 10 x 10 metros, conforme a variedade a plantar, o clima e a fertilidade do solo.

Na cova colocar-se-ão uns 20 litros de estrume de curral ou composto, misturado com aproximadamente 200 gramas de nitro-cálcio ou sulfato de amônio, 200 gramas de farinha de ossos, 100 gramas de superfosfato e 100 gramas de cloreto de potássio. Fazem-se as carpas indispensáveis, de preferência com o cultivador ou a grade de discos.

Nos primeiros anos, podem fazer-se culturas consorciadas, de preferência leguminosas e de pequeno porte, deixando-se sempre um grande espaço livre em torno de cada jabuticabeira. Prefiram-se o feijão, o amendoim a soja como culturas consorciadas.

### **Adubação**

Reage muito bem ao adubos, principalmente aos adubos orgânicos.

Seria aconselhável a seguinte adubação para a jabuticabeira adulta: estrume de gado ou de aves, bem curtido, 10 a 20 litros; farelo de algodão; farelo de mamona ou farinha de sangue, 3 a 6Kg; farinha de ossos, 1 a 3Kg.

### **Pragas e moléstias**

É atacada pelos insetos e fungos. O grande inimigo da jabuticabeira é o pulgão ceroso *Capulina jaboticabae*, lh. Os ramos atacados serão raspados e pincelados com calda sulfo-cálcica ou algo equivalente.

## **Colheita**

A jabuticabeira infelizmente cresce vagarosamente e custa a produzir. Mas a produção é vultosa nas jabuticabeiras grandes e bem adubadas. Raul de Faria diz ter visto jabuticabeiras enormes que produziam, em Petrópolis (RJ) e Sabará (MG), 100 caixas de 40 litros cada uma! E não tinham sido adubadas.