

Casta autóctone: Nativa da região onde se encontra, e está perfeitamente adaptada ao local.

Casta internacional: Nativa do estrangeiro, e que foi introduzida no nosso país, adaptando-se bem.



Principais castas de uvas para produção de vinho



- Douro
 - Castas tintas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz
 - Castas brancas: Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires, Malvasia Fina
- Alentejo
 - Castas tintas: Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonês
 - Castas brancas: Roupeiro, Rabo de Ovelha, Perrum


Principais castas para produção de uva de mesa

Moscatel de Málaga, Dona Maria, Cardinal, Moscatel de Hambourg, Red Globe, Uva de Itália

Região dos Vinhos Verdes

 Localização: Noroeste de Portugal  Tamanho: 20 mil hectares  Clima: Frio e chuvoso

 Terreno: Granítico e xistoso  Castas brancas: Alvarinho, Arinto Avesso, Azal, Loureiro e Trajadura

 Castas tintas: Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo de Anho e Vinhão.

A região foi delimitada no início do século XX e, atualmente, a Denominação de Origem divide-se em nove sub-regiões: Monção, Lima, Basto, Cávado, Ave, Amarante, Baião, Sousa e Paiva.

Épocas de plantação

O período normal de plantação de uma vinha decorre na época de repouso vegetativo, de janeiro a março, devendo plantar-se mais cedo nos locais mais quentes e secos, e mais tardiamente, nos locais mais frios e húmidos.

A plantação com o recurso a enxertos-prontos deverá fazer-se também o mais cedo possível, dentro da referida época.

Manutenção do solo

Na cultura da vinha, a manutenção do solo é de extrema importância, como meio de evitar a concorrência de outras culturas intercalares com a videira. Também há que respeitar as propriedades físicas do solo e a sua fertilidade, bem como o equilíbrio natural do ecossistema vinha.

Cada ecossistema vitícola determina o modo de atuar mais aconselhável: o declive do terreno, a fertilidade do solo, a disponibilidade em água e o vigor da vinha, são alguns fatores condicionantes.

Em termos de estratégia de conservação do solo, há duas medidas a considerar, uma é proteger o solo da vinha da erosão durante o período de Outono-Inverno - período de maior pluviosidade na região - com um coberto herbáceo (enrelvamento) que pode ser de vegetação espontânea ou semeada; a outra é fazer a chamada mobilização mínima do solo, para diminuir a compactação, usando corta-matos na entrelinha durante a Primavera-Verão.

Cofinanciado por:



Intervenções na videira

- **Poda**

A época normal da poda realiza-se durante o período de repouso vegetativo após a queda da folha.

As podas precoces vão desencadear processos de rebentações precoces, que ficam sujeitas à ação de geadas tardias, frequentes em alguns locais da região.

Para minimizar a ação das geadas tardias, a poda pode fazer-se em duas fases, designada por 'poda a 2 tempos', em que numa pré-poda a videira é podada 'por alto' e mais tarde, é acertada a carga para os níveis pretendidos.

- **Desladrçamento**

Os ramos ladrões competem em termos de reservas com os lançamentos das varas deixadas na poda, criando adensamento da sebe com consequentes reflexos negativos na qualidade da produção.

A eliminação destes lançamentos que nascem fora dos locais pretendidos, deverá executar-se o mais cedo possível, de modo a evitar que por um lado a videira invista reservas em material improdutivo, e por outro, que a operação se torne mais difícil por endurecimento da base de inserção.

Normalmente esta operação efetua-se manualmente durante os meses de abril-maio, em mais do que uma passagem, sendo inconveniente deixar esta operação para muito próximo da floração.

Também se pode efetuar mecanicamente quando o desladrçamento incide apenas sobre a base dos troncos das cepas, ou mesmo neste caso também, recorrendo à aplicação de herbicidas de contacto.

- **Desponta**

A desponta ou poda verde, que consiste no corte das extremidades dos lançamentos, é talvez a técnica de intervenção em verde mais corrente e que numa viticultura intensiva de elevadas densidades é imprescindível de realizar, para além de outros, por motivos de ordem cultural, particularmente da mecanização.

A intensidade da desponta pode ser mais ou menos forte. Considera-se uma desponta severa quando se deixam apenas 4 folhas acima do último cacho, e uma desponta moderada, quando se deixam 7 folhas. As despontas mais intensas deverão efetuar-se em vinhas que apresentem excesso de vigor e consequentemente dificuldades de vingamento (desavinho), pois com a desponta eliminam muitas folhas adultas, da falta das quais a videira se ressentirá se apresentar fraco vigor.

De um modo geral, não é aconselhável realizar-se a desponta nem muito cedo nem muito tarde, mas nunca antes da floração, pois a emissão de netas desencadeia processos de competição perturbando o equilíbrio vegetativo e produtivo.

São negativas as despontas efetuadas muito tarde, isto é, já próximo do pintor, pois nesta fase o que provoca é sobretudo uma forte redução da superfície foliar ativa, com reflexos negativos na qualidade.

- **Monda de cachos**

Para castas muito produtivas e em anos de grande produção, a monda de cachos pode ser um método de regularizar a produção e melhorar a qualidade.

A época de atuação deve ser entre o vingamento e o pintor, isto é, antes da acumulação dos açúcares no bago. Praticada após o pintor, reduz a produção mas não melhora a qualidade. Normalmente é feita

manualmente com a tesoura de poda, o que torna a operação cara para grandes áreas de vinha; outro processo é a via química uma semana após o vingamento, mas é mais difícil de controlar a taxa de redução. A monda de cachos é ainda aconselhável no primeiro ano de enxertia, ou no ano de plantação de enxertos-prontos, como forma de melhorar o vigor das plantas.

Máquinas e equipamentos específicos da viticultura

○ **Tipos de unidades de tração**

Tratores convencionais, Tratores de rastros, Tratores vinhateiros (4 RM iguais), Tratores pernalta

○ **Fatores a considerar para a escolha das unidades de tração para a vinha:**

Tipo de instalação da vinha (planície, patamares, “ao alto”, etc); Comprimento da entrelinha; Pedregosidade, Inclinação do terreno.

○ **Equipamentos para controlo mecânico das infestantes**

O controlo mecânico das infestantes pode ser efetuado com os equipamentos de mobilização, como trituradores, gadanhadeiras e motorroçadoras.

○ **Equipamento para aplicação de produtos fitofarmacêuticos**

A aplicação de produtos fitofarmacêuticos é imprescindível na vitivinicultura intensificada. Para aplicarmos os produtos poderemos usar pulverizadores, polvilhadores, nebulizadores e distribuidores de grânulos. Os pulverizadores podem dividir-se, consoante a técnica utilizada para levar a calda até ao alvo fitossanitário:

- De jato projetado - a pressão a que é sujeita a calda, geralmente provocada pela ação de uma bomba, provoca a passagem forçada pelos bicos de pulverização.
- De jato transportado - a formação das gotas efetua-se como no caso anterior, mas a sua emissão é devida a um fluxo de ar proveniente de uma turbina (leva a que se gaste uma quantidade de calda substancialmente inferior).

Classificação do vinho

Os vinhos portugueses estão classificados em quatro níveis de qualidade:

1. Vinho de mesa

Vinho que não se enquadra em nenhuma das classificações mencionadas a seguir. Não podem ter no rótulo qualquer tipo de referência a uma região de produção ou a variedades de uvas.

2. Vinho regional

Vinho de qualidade superior ao vinho de mesa, produzido com, no mínimo, 85% de uvas provenientes da região especificada. Hoje existem muitos vinhos regionais de qualidade igual ou superior à de vinhos DOC, havendo inclusive alguns bons produtores que, por não concordarem com as regras impostas pelas comissões reguladoras dessa categoria, passaram a rotular os seus vinhos como regionais.

3. Vinho de Denominação de Origem Controlada (D.O.C.)

Teoricamente é a categoria de mais alto nível de qualidade e identifica o vinho produzido em região delimitada, sujeito a regras mais restritas.

4. Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada (V.Q.P.R.D.)

Cofinanciado por:



Para cumprir uma exigência do Mercado Comum Europeu foi criada a nomenclatura Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada (V.Q.P.R.D.). Essa nomenclatura engloba as IPR e as DOC. V.E.Q.P.R.D. (Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada) e V.L.Q.P.R.D. (Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada)

Uva passa

A produção nacional de passas de uva é muito reduzida, não atingindo as 100 toneladas de média anual, distribuídas por diversas variedades, na sua maioria com pouco interesse comercial e elevado custo de produção. Durante a secagem ocorre redução da humidade (80 para 10-18 %) e aumento do teor em açúcares totais (17 para 62%). Cerca de 1,6 kg de uvas resultam em 450 gr de passas.

Produtos secundários ou subprodutos da indústria vinícola:

Engaços, Bagaços, Grainhas, Borrás, Tartaratos, Pigmentos naturais (antocianinas)

Derivados da indústria vinícola:

Aguardente vínica, Vinagres

Conceitos:

A **biodiversidade** providencia-nos alimentos, água potável, ar limpo, abrigo e medicamentos, atenua as catástrofes naturais, as pragas e as doenças e contribui para a regulação do clima. Engloba os designados “serviços dos ecossistemas” – Produção, Regulação, Serviços Culturais e Suporte.

A **segurança alimentar** ocorre quando todas as pessoas têm acesso físico, social e económico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para satisfazer as suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, tendo assim uma vida ativa e saudável.

O **desempenho ambiental** é um indicador que possibilita aferir os impactos das atividades industriais.

A **qualidade organolética** permite avaliar e, conseqüentemente, aprovar, ou recusar determinado tipo de alimento. Vários fatores podem influenciar o sabor e aroma de um produto agrícola como, por exemplo, a variedade utilizada, o tipo de solo e clima, o ano climático e o modo de produção (orgânico ou convencional). Por amostragem são avaliados entre outros parâmetros, características organoléticas (cor, cheiro, sabor, integridade da polpa, entre outras).

Documentos importantes:

Pesquisar mais Legislação neste link da internet: <https://www.ivv.gov.pt/np4/705/>

- Regulamento (CE) n.º 607/2009, da Comissão, de 14 de abril que diz respeito às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas.
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do setor vitivinícola com direito ou não a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).
- Norma da Qualidade NP EN ISO 9000 e 9001
- Norma da Segurança Alimentar NP EN ISO 22000

Cofinanciado por:

