



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Caetano, João Rodrigo Landeiro Pina Filipe

Acompanhamento das atividades na exploração da Quinta da Alorna

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3860>

Metadados

Data de Publicação	2022
Resumo	Com o objetivo de desenvolver competências práticas para complementar as aprendizagens em contexto académico, nas áreas da viticultura e da enologia, foram realizadas diversas atividades ao longo do período de estágio, em contexto de trabalho, na exploração Quinta da Alorna, localizada em Almeirim, com especial foco no acompanhamento da maturação da uva. O acompanhamento da maturação, através de amostragens semanais de bagos, serviu para caracterizar a evolução dos teores em açúcar, de acidez e...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Viticultura, Enologia, Maturação da uva, Data de vindima
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Agronomia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T05:50:28Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária



Acompanhamento das atividades na exploração da Quinta da Alorna

João Rodrigo Landeiro Pina Filipe Caetano

Orientadores

Professor António Maria dos Santos Ramos
Engenheiro Pedro Mascarenhas

Relatório de Estágio da Licenciatura de Agronomia apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco, para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do diploma de Licenciado em Agronomia, realizado sob a orientação científica do Professor António Maria dos Santos Ramos, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2022

Ao meu falecido avô,
que sei que está sempre comigo.

Agradecimentos

À Quinta da Alorna, por me receber e permitir desenvolver os meus conhecimentos durante a realização do estágio.

À Escola Superior Agrária de Castelo Branco, por me receber e impulsionar o meu futuro.

Ao Eng. Pedro Mascarenhas, da Sociedade Agrícola da Alorna por toda a sua disponibilidade e simpatia.

Ao Professor António Ramos, pela sua disponibilidade e pelos seus bons conselhos.

À enóloga Marta Simões e ao enólogo Luís Lérias, obrigado por todo o conhecimento transmitido, disponibilidade e simpatia durante o decorrer do meu estágio.

Aos meus pais, João e Cláudia, um agradecimento especial, por me permitirem traçar o meu futuro, sempre com a sua ajuda e por acreditarem em mim.

Aos meus avós, que nunca duvidaram das minhas capacidades e que me apoiaram sempre.

Ao meu amigo Eng. Pedro Ferreira, obrigado por todos estes anos. Com toda a certeza, não esquecerei todos os bons momentos que passámos.

Aos meus amigos da Agrária: Hélder, Guilherme, Cláudio e Miguel, um obrigado por me terem recebido de braços abertos e por todos os momentos felizes que vivemos durante a nossa caminhada.

Aos meus amigos da ESALD: Igor, Eduarda, Ana, Daniel Martins e Daniel Pereira, um grande obrigado por toda a vossa amizade, fulcral em alguns momentos.

Resumo

Com o objetivo de desenvolver competências práticas para complementar as aprendizagens em contexto académico, nas áreas da viticultura e da enologia, foram realizadas diversas atividades ao longo do período de estágio, em contexto de trabalho, na exploração Quinta da Alorna, localizada em Almeirim, com especial foco no acompanhamento da maturação da uva.

O acompanhamento da maturação, através de amostragens semanais de bagos, serviu para caracterizar a evolução dos teores em açúcar, de acidez e do progresso do grau álcool provável da casta, com vista a melhor determinar o momento mais oportuno para realizar a vindima. Os valores analíticos obtidos para a casta Alvarinho evoluíram de acordo com o esperado durante o decorrer do período de maturação, ou seja, enquanto o nível de açúcares, o pH e o peso do bago aumentaram, a acidez total diminuiu.

Desta forma, a formação em contexto de trabalho na exploração Quinta da Alorna excedeu todas as expectativas e foi fundamental para consolidar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. De salientar ainda que durante esta experiência foram adquiridos também novos conhecimentos teóricos e práticos, resultantes do testemunho de cada um dos colaboradores da exploração, decorrentes não só dos conhecimentos técnicos, mas também, fruto da experiência pessoal, de cada um.

Palavras-chave

Viticultura; enologia; maturação da uva; data de vindima

Abstract

The main goals were to get in touch with the various activities carried out during the internship period, in a work context, at the Quinta da Alorna farm, located in Almeirim, with a special focus on monitoring the maturation of the grape, as well as on the development of practices competences in the area of viticulture and enology.

The monitoring of maturation, through weekly sampling of berries, enable characterizing the evolution of the sugar content, total acidity and the progress of the probable alcohol level of the variety, in order to better determine the opportune timing to carry out the harvest. The analytical values obtained for the Alvarinho variety progressed as expected during the maturation period, meaning that the sugar level, the pH and the berry weight increased, while the total acidity decreased.

In this way, on-the-job training at the Quinta da Alorna farm exceeded all expectations and was essential to consolidate the knowledge acquired during the course. It should also be noted that during this experience, new theoretical and practical knowledge were also acquired, resulting from the testimony of each of the exploration employees, resulting not only from their technical knowledge, but also, as a result of each one's personal experience.

Keywords

Viticulture; enology; grape ripening; harvesting timing

Índice

1. INTRODUÇÃO	1
2. BREVE CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA “QUINTA DA ALORNA”	3
2.1. CARATERIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO	3
2.2. BREVE CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS CASTAS EXPLORADAS NA QUINTA	5
3. MATURAÇÃO E COLHEITA DA UVA	6
3.1 FASES DO DESENVOLVIMENTO DOS BAGOS	6
3.2 RECOLHA DE AMOSTRAGENS	7
3.3 MARCAÇÃO DA DATA DA VINDIMA	8
4. ACOMPANHAMENTO DA MATURAÇÃO DOS BAGOS.....	9
4.1 OBJETIVOS	9
4.2 METODOLOGIA.....	9
4.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO	12
5. OUTRAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA ADEGA.....	14
5.1 TRASFEGA	14
5.2 HIGIENIZAÇÃO DE MANGUEIRAS E OUTROS UTENSÍLIOS	14
5.3 ENCHIMENTO DE BARRICAS	15
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	16
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	17

Índice de Figuras

FIGURA 1 - IMAGEM AÉREA DAS PARCELAS DA QUINTA (GOOGLE MAPS).....	3
FIGURA 2- IMAGEM AÉREA DOS EDIFÍCIOS DA QUINTA (GOOGLE MAPS).....	4
FIGURA 3 -FASES DE MATURAÇÃO DA UVA (DIAS, 2006)	7
FIGURA 4 - MARCAÇÃO DE LINHAS	9
FIGURA 5 - MARCAÇÃO DE CEPAS.....	9
FIGURA 6 - EQUIPAMENTO DYOSTEM.....	10
FIGURA 7 - MEDIDOR DE PH.....	11
FIGURA 8 - DENSIMETRO.....	11
FIGURA 9 - TITULAÇÃO.....	12
FIGURA 10 - ENCHIMENTO DE BARRICAS.....	15

Lista de Tabelas

TABELA 1 - RESULTADOS DAS ANÁLISES	13
--	----

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

- **CVRTEJO** – Comissão vitivinícola da região do tejo
- **ESA** – Escola Superior Agrária
- **IPCB** – Instituto Politécnico de castelo Branco
- **DO** – Denominação de origem
- **A.C** – Antes de cristo

