



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Santos, Ana Manuel Reis Franco dos

**Acompanhamento das operações inerentes à
viticultura e enologia da Empresa Companhia
Agrícola do Sanguinhal**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/4131>

Metadados

Data de Publicação	2023
Resumo	No presente relatório apresenta-se a caracterização da Companhia Agrícola do Sanguinhal, que está dividida em 3 quintas, Quinta de São Francisco, onde está sediada a adega; II) Quinta das cerejeiras onde estão situados os escritórios, vinhas e alguns edifícios históricos da empresa; e III) Quinta do Sanguinhal, onde se centra toda a parte do enoturismo. As operações culturais que foram acompanhadas no presente estágio, coincidiram com as intervenções no solo, as intervenções em verde, e com o con...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Vinha, Adega, Enologia, Vinho, Enoturismo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Agronomia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T22:55:49Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária



Acompanhamento das operações inerentes à viticultura e enologia da Empresa Companhia Agrícola do Sanguinhal.

Ana Manuel Reis Franco dos Santos

Orientadores

Engenheiro Clemente Miguel Móteo

Professor Doutor António Maria dos Santos Ramos

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

Setembro de 2023

Agradecimentos

À Companhia Agrícola do Sanguinhal pela oportunidade de realizar este estágio e pelo bom acolhimento na equipa de técnicos da empresa.

À Escola Superior Agrária do Instituto Superior Politécnico de Castelo Branco e a todos os seus docentes por me ter proporcionado todas as condições e momentos de aprendizagem em contexto escolar.

Ao Engenheiro Miguel Móteo por ter aceitado o desafio de ser o meu orientador de estágio, pela sua disponibilidade, apoio e conhecimentos transmitidos.

Ao Professor António, por ter aceitado orientar o meu trabalho de estágio e também por todo o apoio prestado ao longo do período, em particular na elaboração deste relatório.

À Engenheira Isabel Vale e aos adegueiros Daniel Martins e Nuno Costa pela disponibilidade e apoio em diversas fases do período de estágio na Companhia.....

Em especial, ao Engenheiro Carlos Santos que me encorajou a ir estudar para Castelo Branco, fez-me ver que 250 km de distância não é nada.

Aos meus pais e irmão, à Clara Fernandes e Francisco Fernandes que são também uns pais para mim, por todo o incentivo e apoio incondicional durante o percurso.

À Lurdes Manso que gentilmente partilhou o seu espaço comigo neste último ano e me deu sempre força.

Ao João, que viveu de perto todos os momentos e sempre me incentivou a não desistir do meu sonho.

Aos meus colegas de turma, em especial à Carolina Marmota e Hugo Reigado, por toda a ajuda, motivação e boa disposição ao longo destes 3 anos.

A todos, que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização deste trabalho.

Muito obrigado!

Resumo

No presente relatório apresenta-se a caracterização da Companhia Agrícola do Sanguinhal, que está dividida em 3 Quintas: i) Quinta de São Francisco, onde sediada a adega; ii) Quinta das Cerejeiras, onde estão situados os escritórios, vinhas e alguns edifícios históricos da empresa; e iii) Quinta do Sanguinhal, onde se centra toda a parte do enoturismo.

As atividades desenvolvidas na Companhia Agrícola do Sanguinhal durante o período do estágio corresponderam ao acompanhamento de diversas operações culturais inerentes à manutenção da vinha, durante o ciclo vegetativo da videira, operações na adega e enoturismo através do acompanhamento de provas.

As operações culturais que foram acompanhadas no presente estágio coincidiram com as intervenções no solo, as intervenções em verde e com o controlo fitossanitário na área da viticultura. Na adega foi possível acompanhar a preparação de lotes, tratamentos, processos de estabilização e engarrafamento.

Durante o tempo de estágio foi possível acompanhar quase todas as operações culturais necessárias para chegar ao produto final, o vinho, exceto o período de colheita, a vindima, que se iniciou no fim de agosto, de acordo com as condições climáticas.

Palavras-chave

Vinha, Adega, Enologia, Vinho, Enoturismo.

Abstract

In this report we present the characterization of “Sanguinhal” Agricultural Company that is subdivided into 3 farms: “São Francisco” farm where the vineyards and the winery are located; “Cerejeiras” farm where the offices, vineyards, and some of the company’s historical buildings are located; and “Sanguinhal” farm where vineyards and wine tourism are located.

The activities developed at Sanguinhal Agricultural Company corresponded to the follow-up of different cultural operations inherent to the vineyard maintenance during the vine growing cycle, wine house operations and wine tourism by accompanying wine tastings.

The cultural operations that were supervised in the present internship coincided with soil maintenance, green operations, and phytosanitary control in the vineyards. In the winery it was possible monitoring batch preparation, treatments, stabilization, and bottling processes.

Throughout the internship it was possible to follow up almost all the cultural operations required to get to the final product – wine. Apart from the harvest period – vintage – that have take place in end of August, according to the climatic conditions.

Keywords

Vine, winery, Oenology, Wine, Wine tourism.

ÍNDICE

1.	INTRODUÇÃO	1
2.	Caracterização da empresa Companhia Agrícola do Sanguinhal	2
3.	ASPETOS GERAIS DA VIDEIRA	5
4.	ATIVIDADES ACOMPANHADAS NA VINHA	6
	4.1. Operações em verde	6
	4.1.1. Esladramento/despampa	6
	4.1.2. Desponta	7
	4.2. Manutenção da superfície do solo	7
	4.3. Controlo fitossanitário	9
5.	ATIVIDADES ACOMPANHADAS NO CENTRO DE VINIFICAÇÃO	12
	5.1. Adega	12
	5.1.1. Tráfega	12
	5.1.2. Preparação do lote	12
	5.1.3. Filtração	13
	5.1.4. Colagem	13
	5.1.5. Produtos de acabamento	14
	5.1.6. Atesto de barricas	15
	5.2. Laboratório	16
6.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	18
7.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	19
ANEXOS		21
	Anexo A - Estados fenológicos da videira segundo Baggiolini (1952).....	21
	Anexo B – Protocolos laboratoriais utilizados na adega da Companhia Agrícola do Sanguinhal	22

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 - VISTA DA QUINTA DO SANGUINHAL.....	2
FIGURA 2 - VISTA DA QUINTA DAS CEREJEIRAS (SANGUINHAL, 2023).....	2
FIGURA 3 - VISTA DA QUINTA DE SÃO FRANCISCO.....	3
FIGURA 4 - VISTA AÉREA DA ÁREA DE VINHA QUINTA DE SÃO FRANCISCO (FONTE: GOOGLE EARTH PRO).....	3
FIGURA 5 - MINA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA NA “QUINTA DE SÃO FRANCISCO”.....	4
FIGURA 6 - CICLO ANUAL DA VIDEIRA (FONTE: MAGALHÃES, 2015).....	5
FIGURA 7 - ASPETO DAS VIDEIRAS, ANTES (A) E APÓS O DESLADROAMENTO (B).....	6
FIGURA 8 - OPERAÇÃO DE DESPONTA: A) ANTES DA DESPONTA; B) DESPAMPANADEIRA DE FACAS; C) APÓS A DESPONTA.....	7
FIGURA 9 - GRADE DE DISCOS.....	9
FIGURA 10 - ENTRELINHA SEM A PASSAGEM DA GRADE DE DISCO E PÓS PASSAGEM.....	9
FIGURA 11 - CICATRIZAÇÃO DE MÍLDIO NAS FOLHAS NA CASTA MOSCATEL ROXO.....	10
FIGURA 12 – INSPEÇÃO DE PULVERIZADORES.....	11
FIGURA 13 – PORMENOR DA BOMBA E MANGUEIRAS UTILIZADAS NAS TRASFEGAS.....	13
FIGURA 14 - FILTRO TERRAS COM DESCARGA AUTOMÁTICA.....	14
FIGURA 15 - A) ATESTO DE BARRICAS; B) PASTILHAS DE SO₂ EFERVESCENTES.....	16

LISTA DE TABELAS

<u>Tabela 1 -Resultados das análises efetuadas ao vinho branco regional Quinta das Cerejeiras 2022</u>	<u>17</u>
--	-----------

LISTA DE ABREVIATURAS

- **ESACB** – Escola Superior Agrária de Castelo Branco.
- **QSF** – Quinta de São Francisco.
- **CAS** – Companhia Agrícola do Sanguinhal
- **DOC** – Denominação de Origem Controlada
- **IVV** – Instituto da Vinha e do Vinho
- **OIV** – Organização Internacional da Vinha e do Vinho