



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gonçalves, Melinda Morgado dos Santos

Produção de enxertos-prontos : certificados de videira no Gers (França)

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1808>

Metadados

Data de Publicação	1993
Resumo	O presente trabalho consiste no acompanhamento da produção de enxertos-prontos certificados de videira no Gers (França). Estagiei no concelho de Condom (Caussens) num viveirista particular; produtor de enxertos-prontos de estufa e de viveiro. Acompanhei os trabalhos efectuados pelo estabelecimento de pré-multiplicação “Domaine de Mons” no que respeita desde a recolha do material vegetativo (varas para garfos) na vinha-mãe de garfos até à sua comercialização a viveiristas. Acompanhei igualmente a...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-10T03:30:17Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

PRODUÇÃO DE ENXERTOS - PRONTOS CERTIFICADOS DE VIDEIRA NO GERS (FRANÇA)

Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Melinda Morgado dos Santos Gonçalves

CASTEL

ÍNDICE

	Pág.
AGRADECIMENTOS	I
RESUMO	II
INTRODUÇÃO	1
I – BREVE CARACTERIZAÇÃO DO GERS	2
1.1 – Localização geográfica	2
1.2 – Caracterização edáfica	3
1.2.1 – Sub-regiões	3
1.2.1.1 – Bas-Armagnac	3
1.2.1.1.1 – Solos	3
1.2.1.1.2 – Relevo	3
1.2.1.1.3 – Hidrografia	4
1.2.1.2 – Ténareze	4
1.2.1.2.1 – Solos	4
1.2.1.2.2 – Relevo	4
1.2.1.2.3 – Hidrografia	4
1.2.1.3 – Haut-Armagnac	5
1.2.1.3.1 – Solos	5
1.2.1.3.2 – Relevo	5
1.2.1.3.3 – Hidrografia	5
1.3 – Caracterização climática	6
1.3.1 – Ténareze	6
1.3.1.1 – Precipitação	6
1.3.1.2 – Temperatura	10
1.3.1.3 – Geada	12
1.3.1.4 – Outros fenômenos meteorológicos	14
1.3.1.4.1 – Granizo	14
1.3.1.4.2 – Neve	14

1.3.1.4.3 - Nevoeiro	14
1.3.1.4.4 - Trovoada	14
1.3.1.5 - Insolação	16
1.3.1.6 - Vento	18
1.4 - Caracterização sócio-económica	20
II - CARACTERIZAÇÃO DA VITICULTURA DO GERS	22
II.1 - Importância da vinha no Gers	22
II.2 - Produção de vinhos	28
II.2.1 - Vinhos brancos e tintos	28
II.2.2 - Vinhos brancos de queima	29
II.2.2.1 - Regiões de produção do "Armagnac"	29
II.2.2.2 - Variedades de uva	29
II.2.2.3 - Vinificação	30
II.2.2.4 - Destilação	31
II.2.2.5 - Envelhecimento	31
II.2.2.6 - Comercialização	32
II.2.3 - Vinhos de licor	33
III - PRODUÇÃO DE ENXERTOS-PRONTOS CERTIFICADOS DE VIDEIRA	34
III.1 - Selecção clonal	34
III.1.1 - Prospecção no vinhedo	34
III.1.2 - Colecção de clones	35
III.1.3 - Pré-multiplicação	36
III.1.4 - Multiplicação	38
III.2 - Escolha do material vegetativo (garfos e porta-enxertos)	38
III.2.1 - Escolha dos garfos	40
III.2.2 - Caracterização dos garfos	43
III.2.2.1 - Descrição ampelográfica	43
III.2.3 - Escolha dos porta-enxertos	46

III.2.4 - Caracterização dos porta-enxertos	47
III.3 - Preparação do material vegetativo (garfos e porta-enxertos)	49
III.3.1 - Preparação dos garfos	49
III.3.1.1 - Segmentação	49
III.3.1.2 - Hidratação	49
III.3.1.3 - Desinfecção	50
III.3.2 - Preparação dos porta-enxertos	50
III.3.2.1 - Segmentação	51
III.3.2.2 - Hidratação	52
III.3.2.3 - Desinfecção	52
III.4 - Conservação do material vegetativo (garfos e porta-enxertos) ..	53
III.5 - Enxertia	55
III.5.1 - Sistemas de enxertia.....	55
III.5.2 - Enxertia na mão.....	55
III.5.2.1 - Técnica de execução	58
III.6 - Parafinagem	60
III.6.1 - Técnica de execução	61
III.7 - Estratificação	62
III.7.1 - Estratificação em câmara quente (serradura)	62
III.7.1.1 - Preparação das caixas	62
III.7.1.2 - Entrada das caixas em câmara quente	66
III.7.1.2.1 - Temperatura	68
III.7.1.2.2 - Humidade relativa do ar	70
III.7.1.2.3 - Arejamento.....	70
III.7.1.2.4 - Tratamentos fitossanitários	72
III.8 - Aclimação.....	74
III.9 - Parafinagem	75
III.10- Tratamento hormonal	76

<i>III.11 - Instalação em estufas</i>	77
<i>III.11.1 - Plantação em vaso</i>	79
<i>III.11.1.1 - Temperatura</i>	81
<i>III.11.1.2 - Humidade relativa do ar</i>	81
<i>III.11.1.3 - Arejamento</i>	81
<i>III.11.1.4 - Cuidados culturais</i>	82
<i>III.11.1.4.1 - Regas</i>	82
<i>III.12 - Triagem dos enxertos-prontos de estufa</i>	84
<i>III.13 - Aclimação dos enxertos-prontos de estufa</i>	84
<i>III.14 - Conservação dos enxertos-prontos de estufa</i>	85
<i>III.15 - Instalação em viveiros</i>	85
<i>III.15.1 - Escolha do terreno</i>	86
<i>III.15.2 - Preparação do terreno</i>	88
<i>III.15.3 - Plantação no terreno</i>	88
<i>III.15.3.1 - Cuidados culturais</i>	92
<i>III.15.3.1.1 - Sachas</i>	92
<i>III.15.3.1.2 - Regas</i>	92
<i>III.15.3.1.3 - Tratamentos fitossanitários</i>	93
<i>III.16 - Arranque dos enxertos-prontos de viveiro</i>	93
<i>III.17 - Triagem dos enxertos-prontos de viveiro</i>	93
<i>III.18 - Acondicionamento dos enxertos-prontos de viveiro</i>	94
<i>III.19 - Conservação dos enxertos-prontos de viveiro</i>	95
<i>III.20 - Comercialização dos enxertos-prontos de estufa e de viveiro</i> ..	96
<i>III.21 - Inspeção</i>	97
 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	 98
 ANEXOS	 103

RESUMO

O presente trabalho consiste no acompanhamento da produção de enxertos-prontos certificados de videira no Gers (França). Estagiei no concelho de Condom (Caussens) num viveirista particular; produtor de enxertos-prontos de estufa e de viveiro. Acompanhei os trabalhos efectuados pelo estabelecimento de pré-multiplicação "Domaine de Mons" no que respeita desde a recolha do material vegetativo (varas para garfos) na vinha-mãe de garfos até à sua comercialização a viveiristas. Acompanhei igualmente as diferentes fases a que o viveirista deve seguir para ter plantas de videira encomendados por viticultores, viveiristas, estabelecimentos de pré-multiplicação, etc... para a instalação de vinhas. As fases são respectivamente; a recolha do material vegetativo (varas para garfos e estacas para porta-enxertos) na vinha-mãe, a preparação e conservação deste mesmo, a enxertia, parafinagem, estratificação, a instalação em estufa e em viveiro e finalmente a comercialização dos enxertos-prontos.