



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Terras, Manuel Bernardo Duarte

**Produtividade e qualidade da videira (*Vitis vinifera* L.) na região de Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2225>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1996
<b>Resumo</b>	A moderna viticultura exige um maior conhecimento técnico-científico da fisiologia e comportamento da planta, no sentido de potenciar a produtividade sem afectar o nível qualitativo do produto, que depende do equilíbrio entre os diversos compostos químicos que se acumulam nos bagos ao longo da maturação. O presente trabalho foi efectuado com o objectivo de estudar a produtividade e a qualidade do produto, acompanhando uma vinha na região de Castelo Branco, tentando estabelecer algumas relações ...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-18T08:06:39Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DA VIDEIRA**  
**(*Vitis vinifera* L. ) NA REGIÃO DE CASTELO BRANCO**

**Eng<sup>a</sup>. de Produção Agrícola**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Manuel Duarte Bernardo Terras



**CASTELO BRANCO**

**1996**

# ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

AGRADECIMENTOS

INTRODUÇÃO ..... 2

## I - BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DE CASTELO

BRANCO..... 4

I . 1 - Caracterização Ecológica ..... 5

I . 2 - Caracterização Sócio-Económica ..... 8

I . 3 - Estruturas Fundiárias ..... 10

I . 4 - Estruturas de Apoio ..... 10

II - DESENVOLVIMENTO DO FRUTO ..... 13

II . 1 - Polinização e Fecundação ..... 13

II . 2 - Desenvolvimento do fruto ..... 14

II . 2 . 1 - Período de crescimento herbáceo..... 14

II . 2 . 2 - Pintor ..... 14

II . 2 . 3 - Período de maturação ..... 16

II . 2 . 3 . 1 - Açúcares ..... 17

II . 2 . 3 . 2 - Ácidos..... 18

II . 2 . 3 . 3 - Relação Açúcares/Ácidos ..... 19

II . 2 . 3 . 4 - Acidez real (pH)..... 20

II . 2 . 4 . - Período de sobrematuração..... 21

II . 3 - Marcação da data da vindima ..... 21

III . RELAÇÃO PRODUTIVIDADE - QUALIDADE ..... 25

III . 1 . Noção de carga óptima..... 28

## IV . PRODUTIVIDADE E QUALIDADE NUMA VINHA DA

REGIÃO DE CASTELO BRANCO ..... 33

IV.1 - Material e Métodos ..... 33

IV . 1.1 Localização da vinha e material vegetal..... 33

IV . 1 . 2 - Caracterização edafo-climática ..... 34

IV . 1 . 3 - Acompanhamento cultural.....	37
IV . 1 . 4 - Recolha de dados.....	39
IV . 2 - Resultados e Discussão .....	42
IV . 3 - Considerações Finais .....	52
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	54

## ANEXOS

## RESUMO

A moderna viticultura exige um maior conhecimento técnico-científico da fisiologia e comportamento da planta, no sentido de potenciar a produtividade sem afectar o nível qualitativo do produto, que depende do equilíbrio entre os diversos compostos químicos que se acumulam nos bagos ao longo da maturação.

O presente trabalho foi efectuado com o objectivo de estudar a produtividade e a qualidade do produto, acompanhando uma vinha na região de Castelo Branco, tentando estabelecer algumas relações entre diversos parâmetros quantitativos e ecofisiológicos e as respectivas respostas a nível qualitativo.

A metodologia seguida não nos permitiu, contudo, estabelecer qualquer tipo de regressão matemática entre os parâmetros qualitativos e quantitativos.

Apesar disso, propomos um modelo que nos parece, numa primeira análise, poder relacionar quantidade com qualidade, adaptando às nossas condições experimentais um método já anteriormente proposto por CHAMPAGNOL (1984).

O modelo proposto deverá, no entanto, ser testado em melhores condições experimentais a fim de ser validado.