



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Antunes, Bernardo Cameira Crujeira

**Relatório do estágio final de curso de
Licenciatura em Agronomia : época de vindima :
trabalhos na vinha e adega Kunej**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3523>

Metadados

Data de Publicação	2019
Resumo	O presente estágio enquadra-se no plano de estudos do curso de licenciatura em Agronomia da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco e foi realizado na Adega Kunej- House of Vines, Wines and Chocolate Kunej, localizada na aldeia de Brastanica, Eslovénia. É uma empresa cuja a sua atividade visa a produção de vinho e chocolate. A produção de vinho é atividade principal. As atividades foram desenvolvidas no período compreendido entre os dias 16-07-2019 e 30-09-2019, 2 mese...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Adega, Vinha, Uva, Técnicas de vinificação, Técnicas de manutenção da vinha
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Agronomia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-06T22:42:37Z com informação proveniente do Repositório



Relatório do estágio final de curso de Licenciatura em Agronomia

Época de vindima- Trabalhos na vinha e adega Kunej

Bernardo Cameira Crujeira Antunes

Orientadores

Professor Doutor José Pereira Ribeiro Coutinho

Produtor de vinho Aleš Kunej

Relatório apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado, realizada sob a orientação científica da categoria profissional do orientador José Pereira Ribeiro Coutinho, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro 2019

Agradecimentos

Este estágio em discussão foi conseguido pela ação conjunta dos membros do Gabinete de Relações Internacionais - GRI, Professor João Pedro Luz, Dr.^a Conceição Baptista e Dr.^a Paula Ribeiro, em cooperação com uma ex-aluna da Escola Superior Agrária de Castelo Branco- ESACB, Engenheira Emanuela Kunej que reside na Eslovénia e onde o seu marido é produtor de vinho.

Igualmente, tenho muito a agradecer ao Sr.^o Presidente da ESACB e também professor Mestre João Pedro Várzea Rodrigues, que permitiu a apresentação deste relatório fora da época destinada a tal, porque o fim do estágio foi no dia 30-09-2019, e assim, totalmente impossível apresentar o relatório nas datas previstas pela ESACB.

Quero agradecer ao professor Doutor José Pereira Ribeiro Coutinho que se mostrou disponível para ser o meu orientador de estágio e me ajudou nas mais variadas tarefas, durante a execução deste relatório.

Um enorme agradecimento à engenheira Emanuela Kunej por me receber com a maior hospitalidade e ao seu marido, produtor de vinho, Aleš Kunej que se prontificou a ser o meu orientador de estágio na Eslovénia e que partilhou todo o seu conhecimento na área do vinho.

Ainda, agradecer a toda a família da engenheira Emanuela e produtor de vinho Aleš Kunej, que tornaram este estágio único e inesquecível, desde a sua hospitalidade, preparação de refeições, ajuda no terreno, conversas e transmissão de conhecimentos.

Por último, agradecer à minha família que me apoiou na decisão de fazer um estágio em mobilidade no estrangeiro e me ajudou em todos os aspetos e a todos os amigos que fiz durante os 3 anos de licenciatura, que irei certamente levar para sempre.

Resumo

O presente estágio enquadra-se no plano de estudos do curso de licenciatura em Agronomia da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco e foi realizado na Adega Kunej- House of Vines, Wines and Chocolate Kunej, localizada na aldeia de Brastanica, Eslovénia. É uma empresa cuja a sua atividade visa a produção de vinho e chocolate. A produção de vinho é atividade principal.

As atividades foram desenvolvidas no período compreendido entre os dias 16-07-2019 e 30-09-2019, 2 meses e meio, a fim de acompanhar a época de campanha da adega. As atividades realizadas foram previamente definidas e combinadas com o orientador e produtor de vinho Aleš Kunej, de forma a se poder acompanhar todo o processo e ter a noção de como tudo é feito durante o período de vindima.

O estágio compreendeu atividades que se realizaram antes e durante o período de vindima, nomeadamente, a remoção de excesso de folhas e corte de sarmentos; corte de flora adventícia dos pés da videira; avaliação do grau de maturação de cada casta; preparação das videiras para a passagem do trator; colheita; preparação do equipamento para o período de campanha; vindima e processo de vinificação.

Todas as atividades realizadas durante o estágio tiveram como objetivo o aprofundamento de conhecimentos sobre as técnicas de vinificação, técnicas de manutenção da vinha e colocação em prática de matérias teóricas dadas em aulas.

Índice

Agradecimentos	III
Resumo.....	V
Índice de figuras.....	IX
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	XI
1- Introdução.....	1
2- Caraterização da exploração.....	1
2.1- House of Vines, Wines and Chocolate Kunej.....	1
2.2- Vinhas.....	2
2.3- Ciclo de produção da videira e operações culturais.....	4
2.4- Máquinas e equipamentos.....	5
2.4.1- Maquinaria agrícola.....	5
2.4.2- Máquinas Enológicas.....	6
2.4.3- Equipamentos de análise laboratorial.....	8
2.5- Adega.....	9
3- Atividades Desenvolvidas.....	10
3.1- Trabalhos de manutenção da vinha.....	10
3.2- Trabalho de armazém.....	10
3.2.1- Rotulagem.....	11
3.2.2- Inventário da adega.....	12
3.2.3- Tarefas várias.....	13
3.3- Avaliação do grau de maturação das uvas.....	13
3.4- Vindima.....	14
3.5- Processo de vinificação da adega.....	16
3.5.1- Vinhos tintos.....	16
3.5.2- Vinhos brancos e rosés.....	17
4- Feiras.....	17
4.1- Festival da Framboesa.....	18
4.2- Festival vina in kulinarike.....	18
5- Prova de vinhos.....	19
6- Considerações Finais.....	20
7- Referências Bibliográficas.....	21

Índice de figuras

Figura 1- Figura 1- Entrada principal; loja da empresa.....	1
Figura 2- Figura 2- A: Sremič; B: Armeško; C: Veliki Kamen	2
Figura 3- Aparecimento de Mildio.....	3
Figura 4- Fungicida contra o míldio	3
Figura 5- Ciclo de produção e operações culturais.....	4
Figura 6- Trator Same Frutetto II; Trator Fiat 350.....	5
Figura 7- Pulverizador Agromehonica	5
Figura 8- Desengaçador/Prensa pneumática	6
Figura 9- Bomba.....	6
Figura 10- Rotuladora; Capsuladora manual.....	7
Figura 11- "Dégorment"; Adição de licor; Colocação de rolhas	7
Figura 12- Equipamento de laboratório	8
Figura 13- Refratómetro analógico	8
Figura 14- Adega.....	9
Figura 15- Tanques da adega	9
Figura 16- Ramos ladrões, Folhas infetadas (Esca)	10
Figura 17- Colocação de cápsulas.....	11
Figura 18- Colocação de rótulos	11
Figura 19- Caixas prontas a enviar	12
Figura 20- Uso do refratómetro analógico.....	13
Figura 21- Cacho com podridão; cacho saudável.....	14
Figura 22- Vindima	15
Figura 23- Tanques cheios após colheita	15
Figura 24- Colocação de uvas no desengaçador; Mosto em tanque.....	16
Figura 25- Prensagem de vinhos tintos e brancos.....	17
Figura 26- Stand de vendas da adega no festival	18
Figura 27- Festival vina in Kulinarike	19
Figura 28- Prova de vinhos.....	19
Tabela 1- Stock de garrafas.....	12

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ESACB- Escola Superior Agrária de Castelo Branco

Oechsle- OE