



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

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO  
DA CARGA ÓPTIMA EM VIDEIRA**

Engenharia de Produção Agrícola  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Sílvia Cristina Pereira Raimundo**



**CASTELO BRANCO**

1998

# ÍNDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Agradecimentos                                 |    |
| 1. Introdução                                  | 1  |
| 2. Caracterização da Região                    | 3  |
| 2.1. Localização                               | 3  |
| 2.2. Caracterização Ecológica                  | 5  |
| 2.3. Caracterização Sócio-Económica            | 5  |
| 2.4. Entidades Ligadas ao Vinho                | 9  |
| 3. A Videira                                   | 11 |
| 3.1. Vinha na Região                           | 12 |
| 3.2. Técnicas Culturais                        | 13 |
| 3.2.1. Poda                                    | 13 |
| 3.2.2. Desponta                                | 15 |
| 3.2.3. Condução dos Sarmentos                  | 16 |
| 3.2.4. Manutenção do Solo                      | 16 |
| 3.2.5. Tratamentos Fitossanitário              | 19 |
| 3.3. Qualidade das Uvas                        | 19 |
| 3.3.1. Açúcares                                | 20 |
| 3.3.2. Ácidos                                  | 21 |
| 3.3.3. Relação Açúcares-Ácidos                 | 21 |
| 3.3.4. Período de Maturação                    | 22 |
| 4. Geada                                       | 23 |
| 4.1. Métodos de Luta Contra as Geadas na Vinha | 27 |
| 5. Material e Métodos                          | 29 |
| 6. Resultados e Discussão                      | 37 |
| 7. Conclusão                                   | 45 |
| Referências Bibliográficas                     | 46 |
| Anexos                                         |    |

## INTRODUÇÃO

É difícil situar no tempo o aparecimento da videira, contudo, tem tido desde sempre uma importância económica de relevo nos países mediterrânicos e europeus. O seu cultivo é praticado em grande escala em todos os países da Costa mediterrânea, onde as condições edafo-climáticas e topográficas são favoráveis à videira e à obtenção de produtos de elevada qualidade, podendo mesmo considerar-se uma das riquezas mais importantes nesta zona.

A qualidade, aspecto fundamental na actual conjuntura vitivinícola, depende de um delicado equilíbrio entre as funções vegetativa (crescimento) e reprodutiva (frutificação) da videira.

Hoje em dia, a cultura da vinha atravessa um período de crise, cuja principal causa se relaciona com o aumento do custo de mão de obra, mais especificamente nas operações de poda, colheita e tratamentos fitossanitários.

Frequentemente as medidas que se tomam para aumentar a produtividade (rentabilidade) e baixar os custos de produção provocam uma significativa ruptura desse delicado equilíbrio e o produto baixa de qualidade.

Torna-se urgente rentabilizar mais esta cultura, porém, para tornar possível o aumento da produtividade sem diminuir a boa qualidade dos nossos vinhos, torna-se imperativo o estudo de diversos factores que influenciam o crescimento e o desenvolvimento da videira.

Sabendo-se que a videira é um arbusto sarmentoso e trepador, foi necessário recorrer à poda para controlá-la e dar forma. Com o melhor conhecimento da videira e dos seus hábitos de frutificação, a poda adquiriu grande valor, na vida e fruto da videira, tomando-se assim, a operação cultural mais generalizada na vinha.

Os conhecimentos com base experimental existentes no nosso País, que nos permitam preconizar recomendações ao nível da poda na Beira Interior, são praticamente inexistentes, deste modo propusemo-nos a fazer um estudo sobre esta prática exercendo três modalidades diferentes, em que a variação consistia na intensidade de poda, pretendemos comprovar que se o viticultor enveredar por um método de poda mais longa ao que habitualmente utiliza, consegue a mesma qualidade com um acréscimo de produção, registando deste modo um rendimento superior.