



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

**CONTRIBUTO PARA O ESTUDO  
DA MATURAÇÃO DA UVA EM CASTAS  
TINTAS DA REGIÃO DO DOURO.  
MICROVINIFICAÇÕES E CARACTERIZAÇÃO  
ENOLÓGICA DAS CASTAS RECOMENDADAS.**

**Produção Agrícola**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**JOSÉ MARIA VENÂNCIO LUCAS**



**CASTELO BRANCO**

**1994**

## ÍNDICE

Página

|   |    |
|---|----|
| INTRODUÇÃO.....   | 1  |
| I - BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO.....  | 2  |
| II - BREVE PANORAMICA DA VITICULTURA DURIENSE.....  | 2  |
| II. 1 - HISTORIAL.....  | 2  |
| II. 2 - CARACTERIZAÇÃO DAS CASTAS.....  | 4  |
| II. 3 - ENCEPAMENTO. Breves considerações.....  | 9  |
| II. 4 - PERCENTAGENS DE CASTAS TINTAS RECOMENDADAS MAIS UTILIZADAS NA<br>REGIÃO DEMARCADADA DO DOURO..... | 10 |
| III - MATURAÇÃO DA UVA.....   | 12 |
| III. 1 - PESO E VOLUME DOS BAGOS.....   | 14 |
| III. 2 - AÇÚCARES.....  | 15 |
| III. 3 - ÁCIDOS.....  | 15 |
| III. 4 - pH.....  | 16 |
| III. 5 - COMPOSTOS FENÓLICOS.....   | 16 |
| III. 6 - ELEMENTOS MINERAIS.....  | 18 |
| III. 7 - DATA DE VINDIMA.....   | 18 |
| IV - EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO EM CASTAS DO DOURO.....  | 19 |
| IV. 1 - MATERIAL E MÉTODOS.....   | 19 |
| IV. 1.1 - MATERIAL.....   | 19 |
| IV. 1.1.1 - PARCELA.....  | 19 |
| IV. 1.1.2 - CLIMA.....  | 20 |
| IV. 1.2 - MÉTODOS.....  | 22 |
| IV. 1.2.1 - MÉTODO DE AMOSTRAGEM.....   | 22 |
| IV. 1.2.2 - MÉTODOS ANALÍTICOS.....   | 22 |
| V - CARACTERIZAÇÃO ENOLÓGICA DOS VINHOS.....  | 23 |
| V.1 - MATERIAL E MÉTODOS.....   | 24 |
| VI - RESULTADOS.....  | 25 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| VII - CONCLUSÃO..... | 31 |
| BIBLIOGRAFIA.....    | 34 |
| ANEXO I .....        | 37 |
| ANEXO II .....       | 41 |
| ANEXO III .....      | 57 |
| ANEXO IV.....        | 69 |
| ANEXO V.....         | 87 |

## INTRODUÇÃO

A casta é um factor primordial na exploração da vinha, quer esta se destine a uva de mesa, a vinho de mesa ou no caso concreto da Região Demarcada do Douro (RDD), para Vinho do Porto.

As castas apresentam caracteres mais ou menos específicos que nos permitem distingui-las e classificá-las. Elas diferem umas das outras em relação à sua fenologia, datas de abrolhamento, maturação e também em relação à cor, ao grau alcoólico, à acidez, etc. O seu efeito interessa-nos sobretudo através dos factores que intrinsecamente lhe estão ligados e que provocam variações sensíveis tanto na época de maturação como no equilíbrio e percentagem dos constituintes do mosto ao atingir-se a maturação fisiológica do fruto.

Com o presente trabalho pretendeu-se efectuar uma caracterização das uvas e vinhos tintos da região Demarcada do Douro, pela definição dos seus valores, das suas características físico-químicas e organolépticas. Estas castas são as recomendadas para a Região Demarcada do Douro “Vinho do Porto”, fazendo também parte da lista de castas recomendadas para vinhos de mesa com denominação de origem “Douro”, Assim, elas são as que originam vinhos de superior qualidade e com maior tipicidade, sendo por isso a base do encepamento desta Região (CARDOSO, 1985).

Para a realização deste estudo, dividimos o trabalho em duas partes: a primeira em que iremos avaliar a maturação, tentando determinar a existência ou não de certas especificidades, que nos permitirão distinguir e caracterizar as castas. No final da maturação, realizámos a vindima e respectivas microvinificações. Na segunda parte, analisámos os vinhos provenientes de cada casta, tentando, da mesma forma, distingui-los e caracterizá-los em função das suas principais características.

Como complemento do estudo realizado, apresentamos outro, relativo a outro ano de produção. É de salientar, que neste caso, apenas se definem os principais parâmetros que caracterizam o valor enológico das castas.

Para além do estudo sobre a aptidão enológica das quinze castas recomendadas, far-se-á uma caracterização mais pormenorizada das cinco castas aconselhadas nas reconversões e transferências de vinha, do Programa de Desenvolvimento Regional Integrado de Trás-os-Montes (PDRITM).