



**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
<b>II - CARACTERIZAÇÃO DA VITICULTURA DO GERS .....</b>	<b>22</b>
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
<b>III - PRODUÇÃO DE ENXERTOS-PRONTOS CERTIFICADOS DE VIDEIRA .....</b>	<b>34</b>
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 - Acclimação.....	74
III.9 - Parafinagem .....	75
III.10- Tratamento hormonal .....	76

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

## 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.