



## **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.<sup>a</sup> Conceição Baptista e Dr.<sup>a</sup> 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.<sup>o</sup> 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

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



## **Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos**

ESACB- Escola Superior Agrária de Castelo Branco

Oechsle- OE