



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO DA CEREJA S. JULIÃO.
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
E POTENCIALIDADE PRODUTIVA
NA SERRA DE SÃO MAMEDE - PORTALEGRE**

Eng^a de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de fim de Curso

João António Barradas Batista

CASTELO BRANCO

1998

ÍNDICE

Agradecimentos
Resumo
Abstract

Pág.

1. Introdução.....	1
2. Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre (A.A.D.P.).....	2
2.1 - Objectivos da associação e actividades desenvolvidas.....	5
2.1.1 - Objectivos.....	5
2.1.2 - Actividades desenvolvidas.....	6
3. Aspectos gerais.....	10
3.1 - A região Norte Alentejana.....	10
3.2 - Geografia e clima.....	10
3.3 - Solos e hidrografia.....	13
3.4 - Actividades produtivas e recursos naturais.....	14
3.5 - População.....	15
4. Zona específica de produção da Cereja de S. Julião - Portalegre.....	16
4.1. - Concelho de Portalegre.....	16
4.1.1. - Clima.....	16
4.1.1.1. - Temperatura do ar.....	17
4.1.1.2. - Vento.....	19
4.1.1.3. - Precipitação.....	20
4.1.1.4. - Humidade do ar.....	21
4.1.1.5. - Evapotranspiração real.....	22
4.1.1.6. - Insolação.....	23
4.1.1.7. - Geada.....	24
4.1.2. - Geologia e agrologia.....	25
4.2 - Concelho de Marvão.....	26
4.2.1 - Clima.....	27
4.2.1.1 - Temperatura do ar.....	27
4.2.1.2 - Vento.....	30
4.2.1.3 - Precipitação.....	34
4.2.1.4 - Regime termopluiométrico.....	38
4.2.1.5 - Evaporação.....	38
4.2.1.6 - Nebulosidade.....	39
4.2.1.7 - Humidade relativa do ar.....	40
4.2.1.8 - Nevoeiro.....	41
4.2.1.9 - Orvalho e geada.....	42
4.2.1.10. - Classificação climática.....	43
4.2.2. - Geologia e agrologia.....	43

4.3. - Concelho de Castelo de Vide.....	44
4.3.1. - Geologia e agrologia.....	45
5. A cultura da cerejeira.....	46
5.1. - Classificação botânica (Franco, 1971).....	46
5.2. - Origem geográfica e histórica.....	47
5.3. - Exigências edafo-climáticas.....	47
• Temperatura.....	47
• Luminosidade.....	49
• Precipitação.....	49
• Vento.....	49
• Solo.....	49
5.4. - Ciclo anual de desenvolvimento da cerejeira.....	50
6. Material e métodos.....	51
6.1 - Material.....	51
6.1.1 - Pomares.....	51
6.1.2 - Variedade.....	51
6.2 - Método.....	52
6.2.1 - Fenologia.....	52
6.2.2 - Caracterização física e química da cereja.....	52
• Calibre.....	53
• Peso.....	53
• Índice refractométrico.....	54
• pH.....	55
• Resistência ao impacto.....	56
7. Caracterização da Cerejeira de S. Julião - Portalegre.....	57
7.1 - Origem histórica.....	57
7.2 - Os pomares.....	57
7.2.1. - Análise dos inquéritos.....	57
7.2.2. - Fenologia da cerejeira.....	61
7.3. - O fruto.....	62
• Calibre.....	62
• Peso.....	63
• I.R. e pH.....	66
• Teste de resistência ao impacto.....	66
8. Denominação de Origem Protegida Cereja de S. Julião - Portalegre.....	68
8.1 - Regras de produção da cereja de S. Julião - Portalegre.....	69
8.2 - Condições a observar na produção de cereja de S. Julião - Portalegre.....	72

9. Considerações finais.....79

Referências bibliográficas.....80

Anexos

RESUMO

A Cereja de S. Julião - Portalegre é uma variedade existente na Serra de S. Mamede, não se conhecendo a sua presença em mais nenhuma parte do País.

Por este facto, foi feito um levantamento das características edafo-climáticas da região, abrangendo os concelhos de Portalegre, Marvão e Castelo de Vide de modo a criar uma base importante para a realização de uma futura zonagem de implantação de novos pomares.

A falta de dados sobre as características desta variedade, justificou ainda o estudo, quer dos pomares existentes, quer das características físico-químicas do fruto.

Este estudo passa a constituir o primeiro trabalho de sustentação da Denominação de Origem Protegida da Cereja de S. Julião - Portalegre, estatuto comunitariamente privilegiado e desejado para qualquer produto.