



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária


VALE DO ARMO
WINES

ESACB
Nº29326/110-20
C30-29326CTSPPA

Atividades de Estágio na Empresa Quinta Vale do Armo, Vinhos e Turismo, LDA na vinha e na adega



Curso Técnico Superior Profissional em Produção Agrícola

Diogo André Cardoso de Sampaio Hilário

Orientadores

Eng. Tiago Alves

Prof. José Coutinho

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco realizado em Vale do Armo, Vinhos e Turismo, LDA para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Técnico Superior em Produção Agrícola, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor José Coutinho, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2020

Agradecimentos

Em primeiro lugar quero agradecer à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco pela oportunidade de me ter proporcionado este Estágio em Empresa, para quem não há agradecimentos que cheguem. A orientação dada e as

suas recomendações foram sempre de grande utilidade. Estou grato pela liberdade de ação que me permitiu, que foi decisiva para que este Estágio contribuísse para o meu desenvolvimento técnico e pessoal. Como aluno do 2º ano do Curso Técnico Superior de Produção Agrícola sinto que este Estágio abriu-me horizontes, aproximou-me da realidade profissional, ensinou-me principalmente a pensar e a aplicar os conhecimentos adquiridos durante a formação académica.

Agradeço ao meu orientador, Sr. Professor José Coutinho, pela permanente ajuda, aconselhamento técnico, disponibilidade e a atenção cuidada que sempre teve comigo.

Ao Professor Luís Peças pelo interesse e preocupação demonstrado em todo este meu percurso.

Ao Engenheiro Tiago Alves um agradecimento muito especial, em primeiro lugar por me ter acolhido na sua empresa e também pelos ensinamentos que me transmitiu e proporcionou, a especial atenção, a preocupação e o interesse demonstrado em me ajudar a adquirir novos conhecimentos e experiências, também por todo o apoio e estímulo que me prestou, por toda a energia e motivação que me transmitiu e também por me ter contagiado com a sua alegria e boa disposição no trabalho.

Ao Professor Simão Pita por toda a disponibilidade e pelo material extremamente importante e útil que gentilmente me forneceu.

Resumo

O estágio decorreu na empresa Quinta Vale do Armo, Vinhos e Turismo, LDA entre o dia 17/02/2020 e o dia 30/06/2020, com o objetivo de fornecer experiência e conhecimentos uteis para o mundo do trabalho, aprendi imenso neste estágio, o engarrafamento de vinho, higiene da adega, manutenção das vinhas até à produção do vinho em si.

Foi uma grande experiência cheia de desafios que com a orientação do Engenheiro Tiago Alves e como os conhecimentos adquiridos no curso Técnico Superior de Produção Agrícola da Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco consegui superar.

O estágio compreendeu tarefas como limpeza e higienização da adega, trasfegas, manutenção de equipamentos, engarrafamento e enchimento de embalagens de vinho, manutenção da vinha, manutenção do sistema de rega e poda em verde.

Palavras chave

Da videira ao vinho

Abstract

This professional internship took place between 17/02/2020 and /06/2020, with the objective of giving experience and knowledge useful the world of work, I have learned a lot at this professional intership, from the wine bottling, cellar hygiene, vineyard maintenance until the production of wine it self.

It was a great oportunity full of challanges that with the guidance from Engenheiro Tiago Alves and with the acquired knowledge in Higher Technical Course of Agricultural Production from Agrarian Superior School of Castelo Branco from Polytechnic Institute of Castelo Branco I could overtake.

The professional internship included taskes like cellar cleaning and hygiene, changes of wine intoo other vats, equipment maintenance, bottling and filling of packs of wine, vineyard maintenance, irrigation system maintenance and green pruning.

Keywords

From the vine to wine

Índice geral

1. Introdução.....	pag. 1
2. Caracterização da empresa.....	pag. 2 a 4
3. Vinha e castas.....	pag. 5
4. Descrição de tarefas realizadas.....	pag. 6 a 15
5. O vinho.....	pag. 16 a 17
6. Conclusão.....	pag. 18
7. Autoavaliação.....	pag. 19
8. Referências Bibliográficas.....	pag. 20

Índice de figuras

Figura 1 – Quinta Vale do Armo.....	pag. 2
Figura 2 – Vale Vaqueiro, Casal das Mansas e Cabeço de Alcondre.....	pag. 2
Figura 3 – Trator John Deere com pulverizador.....	pag. 3
Figura 4 – Trator.....	pag. 3
Figura 5 – Videira.....	pag. 5
Figura 6 – Alicates de Gripple.....	pag. 6
Figura 7 – Resultado da poda em verde.....	pag. 7
Figura 8 – Tesoura de poda.....	pag. 7
Figura 9 – Cubas.....	pag. 10
Figura 10 – Enchimento de garrafas de vinho branco.....	pag. 12
Figura 11 – Enchimento de embalagens de vinho.....	pag. 12
Figura 12 – Acondicionamento das caixas em paletes.....	pag. 13
Figura 13 – Produto para limpeza de características básicas.....	pag. 14
Figura 14 – Produto para limpeza de características ácidas.....	pag. 14
Figura 15 – Máquina lavadora aspiradora.....	pag. 15
Figura 16 – Esmagamento da uva.....	pag. 17
Figura 17 – Barricas de carvalho.....	pag. 17

1. Introdução

Este estágio final do 2º ano do curso Técnico Superior de Produção Agrícola da Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco, foi realizado no 4º semestre do curso entre as datas de 17/02/2020 e 30/06/2020.

Na empresa Quinta Vale do Armo, Vinhos e Turismo, LDA. A empresa está situada no concelho de Abrantes na freguesia de Sardoa. A escolha e decisão do local de estágio foi inteiramente do aluno.

Os objetivos do estágio foram a, demonstração dos conhecimentos lecionados no curso, aquisição de novas competências e de experiência no mundo do trabalho.

O estágio compreendeu diversas tarefas, na vinha e na adega. São elas: engarrafamento e enchimento de embalagens de vinho, manutenção da adega, equipamentos e higienização dos mesmos, trasfegas de vinho entre cubas consoante as necessidades de enchimento, manutenção da vinha, manutenção do sistema de rega e poda em verde.

2. Caracterização da empresa

Identificação da empresa

Nome da empresa: Quinta Vale do Armo – Vinhos e Turismo, LDA

Endereço: Estrada de Entrevinhas, 2230-163 Sardoal

Tel: 241 852 276

e-mail: info@quintavaledoarmo.com

Website: www.quintavaledoarmo.com

Localização: Sardoal

Áreas da exploração

A empresa, produtora de vinhos de qualidade, com 90ha de vinhas em produção dispõem de castas brancas e castas tintas. A exploração agrícola é constituída por quatro núcleos: Quinta do Vale do Armo (Fig.1), Vale Vaqueiro, Casal das Mansas e Cabeço de Alcondre (Fig. 2).

De toda a área da exploração 60ha são destinados a produção de vinho tinto, 15ha são destinados a produção de vinho branco e os restantes 15ha estão ocupados por caminhos e construções e outras áreas.



Figura 1 - Quinta Vale do Armo

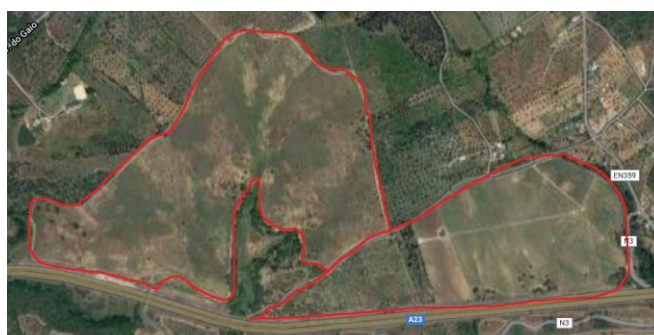


Figura 2 - Vale Vaqueiro, Casal das Mansas e Cabeço de Alcondre

Principais solos da exploração

A vinha está dividida pelos 4 núcleos da exploração agrícola, Quinta Vale do Armo, Vale Vaqueiro, Casal das Mansas e Cabeço de Alcondre.

Nos dois primeiros o solo é franco limoso, nos últimos dois o solo é argilo calcário.

Mão-de-obra

A empresa conta com dois trabalhadores administrativos, dois tratoristas e uma pessoa encarregue da manutenção da vinha.

Eventualmente se necessário a empresa contrata mão-de-obra eventual, como é o caso da poda, poda em verde e vindima. Normalmente a empresa conta além do pessoal fixo, com mais 18 pessoas, dependendo das necessidades e da operação a realizar.

Construções

A empresa é constituída por adega, escritório, loja, laboratório, cozinha, sala de provas, balneários, casas para trabalhadores e uma para turismo, armazém de produtos fitofarmacêutico, armazém para ferramentas e outros, hangar para máquinas e tratores e algumas construções onde é feito o controlo da rega.

Máquinas e equipamentos

As máquinas e equipamentos existentes na empresa são: 2 tratores John Deere (Fig. 3), 1 trator (Fig.4), 1 máquina de vindimar, 1 destroçador de erva, 1 pulverizador, 1 grade de discos e 1 charrua.

Os dois tratores John Deere são iguais e têm 90cv e tração às 4 rodas.

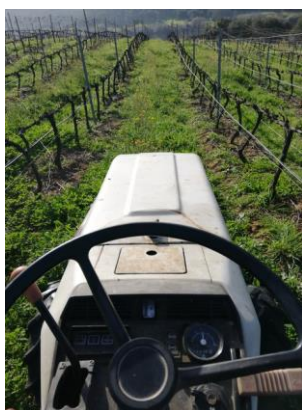


Figura 4 - Trator



Figura 3 - Trator John Deere com pulverizador

Equipamentos de Rega

A rega da vinha é totalmente feita por um sistema gota-a-gota. Este sistema é caracterizado por regar a planta junto ao seu caule e com uma dotação que pode ser controlada e ajustada.

Segundo a revista Marketing Agrícola.pt (2016) as vantagens e desvantagens do sistema gota-a-gota são:

Vantagens da utilização deste sistema de rega:

- Maior eficiência e produtividade – A rega gota-a-gota, permite que a água chegue exatamente quando e onde é necessária. Este sistema de rega é ideal para solos pesados, com taxas de infiltração baixas, pois a água pode ser aplicada em fluxo suficientemente baixo para que o solo a absorva, reduzindo ou eliminando o escoamento superficial. Os solos arenosos, sem capacidade de armazenar a água, necessitam de uma rega menos intensa, mas mais frequente.
- Conservação da água – O sistema de rega gota-a-gota contribui para que a água consumida seja aproveitada ao máximo por parte da planta. Como resultado, as perdas de água por evaporação, lixiviação profunda e escoamento são reduzidas ao mínimo ou eliminadas.
- Flexibilidade de trabalho – Este sistema não impede a execução de outros trabalhos simultâneos, na superfície, como a pulverização ou colheita.
- Economia – Em alguns casos calcula-se que reduz o custo de produção entre 25 a 50%.
- Menos doenças – A incidência de doenças fúngicas é menor porque a folhagem não se molha e a humidade do solo é controlada.

Desvantagens da utilização deste sistema de rega:

- Custo de instalação – O custo inicial deste sistema é mais elevado do que os outros. É preciso adquirir vários equipamentos (filtros, bombas reguladoras, válvulas, medidores...) que encarecem o sistema.
- Alteração de procedimentos – Os cultivos com este sistema requerem mudanças no sistema de tratamento de solo, sementeira e colheita. É preciso formar as pessoas que o vão operar.
- Fragilidade das Tubagens – O pequeno orifício dos gotejadores pode obstruir-se com água suja. Por isso é necessário analisar-se a qualidade da água para se detetarem problemas atempadamente.
- Incompatibilidade – Algumas culturas não germinam bem neste sistema. É necessário usar-se um sistema de aspersores portáteis para a germinação. Não pode ser aplicado a todas as culturas.

3. Vinha e castas

A videira (*Vitis vinifera L.*), é uma planta trepadeira, característica da zona mediterrânea, sendo cultivada na Península Ibérica desde o tempo dos Fenícios (povo que formou uma civilização na região da Palestina, precisamente nas regiões onde hoje ficam o Líbano e parte da Síria e de Israel.).

Desde muito cedo que o homem aprecia o vinho. Na antiguidade clássica os gregos e os romanos adoravam um deus (não comum) relativo às uvas e ao vinho. Daqui é possível ter uma noção da importância deste produto nas civilizações.

Existem, no entanto, várias variedades de vinho, sendo que aqui só vou abordar vinho tinto e vinho branco. Para a produção destes dois tipos de vinho existem várias castas com diferentes características, tanto para vinho tinto como para vinho branco.

As castas com as quais estive em contacto durante este estágio referentes a vinho tinto foram, Trincadeira, Aragonez, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Syrah e Petit Verdot. Referentes a castas para produção de vinho branco com que estive em contacto foram as castas, Antão Vaz, Síria, Verdelho, Arinto, Viosinho, Sauvignon Blanc e Alvarinho.

Quanto à sua morfologia a videira (Fig. 5) divide-se em:

- Raiz;
- Caule;
- Folhas;
- Gavinhas;
- Flores e frutos.



Figura 5 - Videira

4. Descrição de tarefas realizadas

Atividades na vinha

Manutenção dos arames

A manutenção da vinha é bastante importante para assegurar a saúde e qualidade da vinha. Plantas bem cuidadas e bem tratadas são mais produtivas em termos de quantidade e de qualidade dos cachos.

As operações de manutenção vão desde baixar arames, compor arames partidos, esticar os arames nos postes e por fim o levantamento dos arames.

Baixam-se os arames para que a planta possa desenvolver todas as suas ramificações e para que estas não sejam partidas ou danificadas durante o seu desenvolvimento. Durante esta operação é feita também a manutenção dos arames em que, se remendam arames partidos, ou até mesmo se substituem, dependendo do seu estado.

Após estas operações esticam-se os postes das cabeceiras de cada fila de videiras. Esta operação é feita para que os postes contrariem a força feita pelos arames ao longo do ano. Esta operação é feita com um alicate de Gripple (Fig. 6), onde é possível regular a tensão desejada.

O levantamento dos arames é uma operação que deve ser feita com cautela para não partir ou danificar as ramificações da videira, pois nesta altura as ramificações estão em pleno desenvolvimento. Esta operação serve para que a planta esteja contida entre os arames e evitar o crescimento de ramificações para os lados, para que seja mais fácil o tratamento de doenças e pragas, a poda em verde e a passagem das máquinas.



Figura 6 - Alicates de Gripple

Manutenção do sistema de rega

A manutenção do sistema de rega é feita de modo a garantir que enquanto a rega é feita nenhum dos bicos está entupido e que não há fissuras na mangueira. Para tal, é aberta a ponta da mangueira para que toda a água suja saia impedindo que se sedimentem partículas nos orifícios dos gotejadores. Caso haja uma fissura na mangueira, a mesma é cortada de modo a eliminar essa fissura e é colocada uma união para unir a mangueira na zona onde foi cortada.

Este procedimento de manutenção permite que não haja desperdícios de água durante a rega e que a mesma é aproveitada no seu máximo possível para as videiras.

Poda em verde

A poda em verde (Fig. 7) é a operação cultural em que se faz seleção das ramificações mais fortes, dentro das mais fortes as que estão melhor posicionadas, eliminando, as ramificações que se situam abaixo do arame de formação e as ramificações que não têm importância para o desenvolvimento da planta e qualidade dos cachos. A operação de poda em verde faz-se com a tesoura de poda (Fig. 8).



Figura 7 - Resultado da poda em verde



Figura 8 - Tesoura de poda

Segundo o Sr. Professor Simão Pita em PowerPoint – Condução de um pomar - os objetivos da poda e as suas principais operações são:

Principais objetivos da poda em verde são:

- Facilitar a entrada em produção;
- Favorecer a indução floral – as sementes dos frutos e os ápices vegetativos (zonas de crescimento ativo) produzem giberelina (hormona responsável por vários desenvolvimentos da planta, germinação, alongamento do caule, floração, dormência, desenvolvimento de folhas e senescência.) que inibem/contrariam a indução floral;
- Favorecer a iluminação e o arejamento;
- Reduzir os ataques de doenças e pragas;
- Melhorar a produção;
- Melhorar a coloração dos frutos;
- Melhorar a qualidade.

Principais operações da poda em verde são:

- Desladrçamento, que consiste em eliminar ramos ladrões. É uma operação semelhante à desramação; cedo pode ser feita com a mão, não necessitando da tesoura.
- Desponta, caracterizado pelo corte do gomo terminal de um ramo para provocar a sua ramificação ou um atraso no crescimento.
- Desfolha, que consiste em retirar folhas que não recebem luz (parasitas) favorecendo o arejamento da copa (vinha).

Desta forma, com a poda em verde é possível favorecer o desenvolvimento dos cachos, pois a planta vai direcionar toda sua seiva para o desenvolvimento destes, melhorando assim a qualidade do seu fruto.

Ensaio de poda mecânica

Este ensaio de poda mecânica foi feito após a vindima, em que a planta termina a sua fase produtiva. Normalmente, a poda mecânica é feita para ajudar a poda manual, ou seja, faz-se primeiro a poda mecânica e depois faz-se a poda manual.

Neste ensaio só foi feita poda mecânica para eliminar os ramos presentes na videira. Por consequência é deixada mais lenha na planta para que no próximo ano o seu desenvolvimento seja feito a partir dessas ramificações.

Este ensaio tem como objetivo verificar na prática se a poda manual beneficia ou não o comportamento e desenvolvimento da planta.

Durante o tempo de estágio tive oportunidade de acompanhar o processo de desenvolvimento das plantas que foram alvo deste ensaio e compara-las com plantas da mesma casta que não foram sujeitas a poda mecânica.

Com as minhas observações posso afirmar que, tanto em castas de vinho branco como em castas de vinho em termos de vigor da planta, este, aparentemente, não tem diferenças significativas.

A grande diferença entre a poda manual e a poda mecânica está ligada ao fator produtivo da planta. Nas plantas em que não foi realizada poda mecânica e poda manual a média de cachos por planta é de 12 cachos para casta de vinho tinto e 10 cachos para casta de vinho branco. Nas plantas em que foi realizada unicamente a poda mecânica, a média de cachos é de 16 cachos para casta de vinho tinto e 13 cachos para casta de vinho branco. Com esta observação concluí que as plantas que foram alvo de poda mecânica produziram uma maior quantidade de cachos do que as plantas que foram sujeitas à poda manual.

No entanto durante as minhas observações verifiquei que embora a quantidade de cachos seja superior, o seu tamanho e por consequência o tamanho das uvas é menor em comparação com as plantas sujeitas a poda manual, o que implica questões como, a qualidade das uvas, o volume final de mosto e também a concentração de açúcar.

Fiquei bastante curioso em saber o resultado final deste ensaio. Infelizmente não me é possível acompanhar o resto do processo. No entanto, em reflexão das minhas observações arrisco-me a afirmar que a concentração de açúcar seja superior nas uvas das plantas em que foi feita a poda mecânica. Por outro lado, devido ao tamanho reduzido dos cachos penso que o resultado final em volume de mosto não seja viável em termos da habitual produção da empresa que ronda os 400mil litros de vinho.

Atividades na adega

Trasfegas

As trasfegas de vinho entre cubas são feitas consoante os enchimentos feitos, de modo a que nenhuma cuba fique com ar no seu interior, para que o vinho não sofra alterações ou até mesmo que se torne impróprio para consumo. Para que isto seja possível é necessário que haja variedade na quantidade e na capacidade das cubas.

Esta operação leva a um planeamento prévio de modo a que as quantidades batam certo para que não haja desperdícios ou perdas de qualidade no vinho a ser embalado.

As trasfegas não são apenas feitas aquando dos enchimentos, caso seja necessário filtrar o vinho ou fazer uma colagem (processo em que se aplica ao vinho para que a sedimentação de borras seja mais eficiente). Nestes casos em que o vinho precisa de entrar em movimento para se misturar com o produto de colagem é feita uma trasfega e também devido ao facto de que o vinho não deve voltar a cuba (Fig. 9) onde esteve antes.



Figura 9 - Cubas

Engarrafamento e enchimento de embalagens

O engarrafamento (Fig. 10) a que me foi possível assistir e participar foi feito no início do estágio.

Este engarrafamento é feito por uma empresa com sede no norte do país em que é destacado um camião que no seu interior contém todo o equipamento e máquinas necessárias para o engarrafamento de vinho. No entanto todo o material necessário para o engarrafamento é adquirido pela empresa interessada na prestação deste serviço, materiais como, garrafas, rolhas, cápsulas e rótulos. Todo o equipamento e máquinas são parte integrante do camião, ou seja, o camião é feito de propósito para este fim.

O processo de engarrafamento dispõe de várias fazes no mesmo circuito. Uma fase em que são colocadas as garrafas num tapete rolante que se desloca no mesmo sentido durante todo o processo. Esse tapete conduz a garrafa a todas as máquinas. A primeira máquina é onde é feita a administração do vinho no interior da garrafa. Segue-se a introdução de uma rolha de cortiça na garrafa de modo a isolar o líquido, não permitindo a entrada de ar para o interior. Após este processo, a garrafa segue pelo mesmo tapete em direção à próxima máquina onde é feita a colocação de uma cápsula protetora no gargalo da garrafa. Esta cápsula é colocada com auxílio de uma fonte de calor gerada pela máquina. De seguida outra máquina faz a colagem do rótulo e encaminha a garrafa até uma base onde termina o processo de enchimento.

Por fim a garrafa é posta manualmente numa caixa com capacidade de 6 unidades. A garrafa está pronta a seguir para o mercado.

Outro método adotado pela empresa para a venda do seu produto é o enchimento de embalagens de vinho (Fig. 11). Este processo é feito por uma pequena máquina em que esta é previamente preparada para encher embalagens de 5L ou 10L, consoante a necessidade da loja e do stock de armazém.

A embalagem é devidamente colocada no local próprio e de seguida carregando num único botão a máquina procede ao enchimento da embalagem, com ação de uma bomba que fornece pressão à máquina. Na máquina existe um sensor em que quando a quantidade de vinho desejada é atingida, todo o circuito é interrompido automaticamente. Procede-se depois à colocação da torneira na embalagem e acondicionamento em caixa.

Esta máquina está ligada a uma bomba através de uma mangueira que por sua vez está ligada a uma cuba de onde é extraído o vinho por ação de pressão e de uma força de sucção exercida pela mesma bomba.

Este é um excelente método na medida em que permite saber a quantidade exata de vinho. É um processo rápido e de fácil execução e também é apreciado pelo consumidor.



Figura 10 - Enchimento de garrafas de vinho branco



Figura 11 - Enchimento de embalagem de vinho

No fim do enchimento das embalagens e da sua colocação em caixas, estas são colocadas em paletes (Fig. 12) cada uma com 120 caixas no caso de embalagens de 5 litro e com 72 caixas no caso de embalagens de 10 litros.



Figura 12 - Acondicionamento das caixas em palete

Manutenção de equipamentos

A manutenção dos equipamentos da adeg é feita através da sua limpeza, higienização e observação de peças de desgaste. Consoante a utilização, limpeza e higienização estas peças podem ter uma duração mais ou menos prolongada.

No caso das cubas, para a sua limpeza e higienização, com o auxílio de uma mangueira molha-se o interior da cuba, de modo a amolecer e desagregar os sedimentos provenientes do vinho. Em seguida é aplicado o produto *Sanifoam* (Fig.13), com características químicas básicas (alcalinas). Este produto juntamente com a água forma espuma e é deixado a atuar cerca de 5 a 10 minutos para eliminar por completo os sedimentos, bactérias e fungos que possam existir.

Para uma desinfeção mais eficaz usa-se, complementarmente produto, de vez em quando é utilizado o produto *Peracid* (Fig.14), com características químicas ácidas.



Figura 13 - Produto para limpeza de característica básicas



Figura 14 - Produto de limpeza de característica ácido

Operações de higienização da adega

A higienização da adega é feita da seguinte forma: limpeza e higienização de cubas vazias, bombas e mangueiras, em que estes equipamentos são passados por água. Em seguida é colocado uma espuma para o arrastamento das sedimentações quer sejam de origem do vinho quer sejam apenas sujidades. Em seguida é aplicado outro produto para desinfetar as zonas de mais difícil acesso e onde é provável a instalação de sujidades e microrganismos.

O chão da adega é limpo através de uma máquina lavadora e aspiradora de pisos (Fig.15). Esta contém água e espuma para a sua boa utilização.



Figura 15 - Máquina lavadora aspiradora

5. O vinho

A uva começa por ser colhida da videira por via mecânica e manual, dependendo da acessibilidade do terreno devido a encostas íngremes ou falta de espaço para uma máquina poder realizar as suas manobras. Depois de colhida a uva é transportada para a adega.

Na adega precede-se ao esmagamento da uva (Fig. 16) por via mecânica para que esta liberte o seu sumo e se dê a formação de mosto, este processo requer alguns cuidados como por exemplo, a uva não deve ser esmagada com pedúnculo para que este não transmita aroma prejudiciais à qualidade do vinho. No fim deste processo obtém-se uma mistura sólido-líquido a que se dá o nome de mosto.

Inicia-se a fermentação alcoólica. Nesta fermentação as levedura e bactérias procedem à degradação dos açúcares formando álcool e dióxido de carbono. O álcool permanece no mosto enquanto que o dióxido de carbono é libertado para o exterior.

Após a fermentação alcoólica segue-se a prensagem para separar todo o líquido da matéria sólida, seguido de várias filtragens para remoção de impurezas.

Depois da prensagem o vinho tem dois destinos possíveis, cubas de inox e barricas de carvalho, a maior parte do vinho é colocado em cubas de inox com um estágio de 6 meses. No entanto, uma parte é colocada em barricas de carvalho (Fig. 17) para que este ganhe aromas diferentes e se torne num vinho de reserva com um estágio de 12 meses. Durante estes estágios o vinho é provado, corrigido e filtrado.

Quando o estágio do vinho chega ao fim, este está pronto para ser engarrafado ou embalado nas embalagens de 5L e 10L e colocado no mercado para venda e consumo.



Figura 16 - Esmagamento da uva



Figura 17- Barricas de carvalho

A mistura de castas é algo que deve ser feito com cautela e perceber muito bem que tipo de aromas e sabores cada casta quando misturada com outras, vai transmitir ao

vinho. Na minha opinião o Engenheiro Tiago Alves é capaz de o fazer na perfeição. Os aromas que se sentem no vinho, o sabor que fica na boca após ser provado fazem com que cada gole seja uma experiência nova.

Creio que esta qualidade deste produto só seja possível devido a entrega, dedicação, pesquisa e animo incansáveis do Engenheiro Tiago Alves e de toda a sua equipa, em que cada um tem um papel importantíssimo para que estes vinhos tenham tanta qualidade.

6. Conclusão

O estágio decorreu entre o dia 17/02/2020 e o dia 30/06/2020, com o objetivo de fornecer experiência e conhecimentos uteis para o mundo do trabalho. Aprendi imenso neste estágio, o engarrafamento de vinho, higiene da adega, manutenção das vinhas até à produção do vinho em si.

Os conhecimentos adquiridos durante o curso Técnico Superior de Produção Agrícola, foram sem dúvida uma grande ajuda, para tomar decisões quando foi necessário, participar em discussões e para realizar as tarefas propostas pelo Engenheiro Tiago Alves.

O estágio contribuiu imenso para a consolidação de conhecimentos e aquisição de novos, serviu para dar valor e compreender o gosto das pessoas que dedicam a sua vida a produzir.

O percurso percorrido desde uma vindima até à seguinte exige muito trabalho muita dedicação. Após este estágio sinto-me realizado e um pouco mais sábio.

7. Autoavaliação

Fui um estagiário sempre assíduo e muito pontual.

Tive algumas dificuldades, mas rapidamente as fui conseguindo superar, obtendo elevados conhecimentos e práticas que julgo virem a ser-me muito uteis no meu futuro.

O estágio foi, bastante importante tanto como uma experiência profissional como uma experiência enriquecedora de novas conhecimentos e técnicas.

O estágio superou as minhas expectativas, pois não tinha ideia dos cuidados diários que são necessários ter numa exploração desta dimensão.

Considero que me foi proporcionado um excelente relacionamento com o meu professor orientador, prof. José Coutinho, pois esteve sempre disponível para me ajudar na realização deste relatório dando-me excelentes indicações, conselhos e como bem fazer, sempre com a máxima disponibilidade para qualquer dúvida ou esclarecimento da minha parte.

8. Referências Bibliográficas

Jardim. Conheça a videira. 2020 <https://revistajardins.pt/conheca-a-videira/> 2020.

Silva, D. s/d- História do mundo. Civilização Fenícia. <https://www.historiadomundo.com.br/fenicia/civilizacao-fenicia.htm>

Marketing Agrícola 2016. Fruticultura, Horticultura, Pequenos Frutos, Artigos Técnicos & Comerciais. 21 novembro, 2016

Pita, S. s/d. Condução de um pomar. Powerpoint