



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

**EFEITOS DA DESPONTA EM VIDEIRAS  
DA CASTA CASTELÃO  
- REGIÃO DA BARRADA -**

**Eng<sup>a</sup>. de Produção Agrícola**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Branca Emília Batista Moura**



**CASTELO BRANCO**

**1998**

# ÍNDICE

	PÁG.
<b>1. INTRODUÇÃO</b>	1
<b>2. BREVE CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA DA BAIRRADA</b>	2
<b>3. GENERALIDADES SOBRE A REGIÃO</b>	4
3.1. Topografia	4
3.2. Geologia e Agrologia	5
3.3. Clima	6
<b>4. DEFINIÇÃO DE FENOLOGIA E SUA IMPORTÂNCIA</b>	12
<b>5. INTERVENÇÃO EM VERDE</b>	14
5.1. Orientação de Sarmentos	14
5.2. Desfolha	15
5.3. Desponta	16
5.3.1. Épocas de Desponta	17
5.3.2. Objectivos da Desponta	19
5.3.3. Princípios gerais da Desponta	20
5.3.4. Efeitos da Desponta	21
<b>6. CICLO DE MATURAÇÃO</b>	23
6.1. Peso dos Bagos	24
6.2. Açúcares	24
6.3. Ácidos	25
6.3.1. Ácido Málico	26
6.3.2. Ácido Tartárico	26
6.3.3. Ácido Cítrico	27
6.4. Acidez Total e pH	27
6.5. Relação Açúcares/Ácidos	28
6.6. Polifenóis	28
<b>7. MATERIAL E MÉTODOS</b>	29
7.1. Material vegetativo utilizado	30
7.2. Modalidades de ensaio	30
<b>8. RESULTADOS</b>	41
8.1. Produção	41
8.2. Peso médio dos bagos	43
8.3. Parâmetros qualitativos	44
8.3.1. Grau álcool provável	44
8.3.2. Acidez	45
8.3.3. Polifenóis totais	49
<b>9. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS</b>	51
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

Este trabalho foi realizado na vinha da “Quinta de Pedralvites”, pertencente à Estação Vitivinícola da Bairrada.

Teve como objectivo avaliar o efeito da operação da desponta e orientação de sarmentos, nomeadamente no que respeita ao número de despontas.

Para tal foram definidas 4 modalidades diferentes: uma modalidade M0, em que não foi efectuada qualquer intervenção; M1, em que foi realizada uma desponta à floração (4.6.96), com orientação de sarmentos; M2, em que se efectuou duas despontas, uma desponta à floração (4.6.96) com orientação de sarmentos e outra a 29.6.96, e por último, a M3, em que se realizou um total de três despontas, uma à floração (4.6.96) com orientação de sarmentos, a segunda a 29.6.96 e a terceira a 3.8.96.

Dos resultados obtidos destaca-se a modalidade M3 que apresenta maior produção e maior vigor. No entanto foi a modalidade M2 a que apresentou os valores mais elevados no que diz respeito aos parâmetros qualitativos, nomeadamente maior grau álcool provável, maior valor de pH e maior valor de polifenóis totais.

Palavras chave: Desponta. Orientação de sarmentos. *Vitis vinifera*. Casta Castelão. Vigor. Grau álcool provável.