A decorative graphic on the left side of the slide. It features a vertical gradient bar on the far left, transitioning from light to dark green. To its right are several thin, vertical lines of varying shades of green. Further right, there are five solid green circles of different sizes, arranged in a cluster that tapers to the right. The largest circle is at the top left of the cluster, with others of decreasing size and varying positions below and to the right of it.

VITICULTURA EM MPB

MPB na Europa

Percentage of agricultural land which is organic

EU-28

12.8
million
hectares of
organic land
in 2017

Organic land use*

- 44.4%** Grassland
5,697,937 hectares
- 43.3%** Arable crops
5,548,273 hectares
- 10.8%** Permanent crops
1,380,821 hectares
- 1.5%** Other
192,787 hectares

Organic land area in 1000 hectares

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

Fonte: <https://www.ifoam-eu.org/en/organic-europe>

MPB na Europa: Mercado

Percentage of retail sales that are organic

EU-28

€34.3
billion
organic retail
sales in 2017

Retail sales growth

Annual growth
No data

Growth over time
No data

Equivalent spent per capita

€67 EU equivalent €67

Organic retail sales in million euro

Fonte: <https://www.ifoam-eu.org/en/organic-europe>

MPB em Portugal

Percentage of agricultural land which is organic

Portugal

254
thousand
hectares of
organic land
in 2017

Organic land use*

- 58.1%** Grassland
147,323 hectares
- 20.5%** Arable crops
52,103 hectares
- 21.4%** Permanent crops
54,360 hectares
- 0.0%** Other
0 hectares

Organic land area in 1000 hectares

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

Producers
4,674

Processors
760

Fonte: <https://www.ifoam-eu.org/en/organic-europe>

IMPORTÂNCIA ECONÓMICA DA CULTURA DA VINHA

- A cultura da vinha é milenária (pré-histórica), integrante da nossa paisagem e da nossa cultura, desde sempre apresentou diversos usos e fins – alimentação e religião, etc. - a que nos habituamos e demonstra a sua importância.
- A cultura da vinha expande-se por todos os Continentes (OIV, 2019):
- 7519 mha é a área mundial de vinha em 2013
- Apesar da queda na área de vinha , a produção mundial de uvas tem aumentando (751 Mhl) em 2013
- 271 Mhl é a primeira estimativa para o vinho produzido em 2014
- O mercado de espumantes expandiu-se nos últimos anos: em 10 anos a produção aumentou mais de 40% e o consumo 30%.

SUPERFÍCIE MUNDIAL DE VINHA: PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES (2014)

7519 mha is the global area under vines in 2013

SUPERFÍCIE MUNDIAL DE VINHA

Evolution share of global vineyard in %
2000-2013

1000 ha

The **total area under vines** : the world's total vineyard surface area, is decreasing mainly due to the reduction of European vineyards.

This reduction has been partially offset by the increase in the planted surface areas in the rest of the world:

- **Europe's** share of the world' vineyards has declined from about 62% of the total in 2000 to 55% in 2013.
- the share of **all other regions is increasing**, in particular in Asia, which now accounts for 24% of the world's vineyards.

Source: OIV

© O.I.V. 2014

SUPERFÍCIE MUNDIAL DE VINHA: TOP 10 PAÍSES PRODUTORES (2014)

80% of the world's wine is produced by 10 countries

DISTRIBUIÇÃO MUNDIAL DE UVAS MPB POR REGIÃO EM 2017

Grapes: Distribution of the organic grape area by region 2017

Source: FiBL survey 2019

Distribuição mundial de uvas MPB por região - 2017

- More than 403'000 hectares of organic grapes are grown, constituting 5.7 percent of the world's grape-growing area (7.1 million hectares in 2016, according to FAOSTAT). In Europe, over 340'000 hectares (8.7 percent of the harvested grape area) are organic.
- Not all of the grape area listed in the table is used for wine. The production of table grapes and raisins is important in many countries, such as Turkey. All of the five most important grape-growing countries in the world (Spain, China, France, Italy, and Turkey) provided data on the area under organic grape production in 2017.
- The countries with the largest organic grape areas are Spain and Italy, each with more than 100'000 hectares of organic grapes, followed by France with over 78'000 hectares. Some of the highest organic shares of the total grape area are also found in these countries. Almost 90 percent of the world's organic grape area is in Europe. The rest is distributed almost equally among Asia, North America, and Latin America.
- Since 2004, when data on land use and crops were collected for the first time, the organic grape area has increased more than four-fold. However, some of the increase can be attributed to the continually improving availability of crop data.
- The available data indicates that a large part of the organic grape area (at least 27 percent) is in conversion. Thus, a considerable increase in the supply of organic grapes may be expected, particularly from Spain, Italy, and France.

CRESCIMENTO MUNDIAL ÁREA DE VITICULTURA MPB 2004-2017

World: Organic grapes: Growth of the global organic area 2004-2017

Grapes: Development 2004-2017

Source: FiBL-IFOAM-SOEL-Surveys 2006-2019

TOP 10 PAÍSES COM MAIORES ÁREAS EM VITICULTURA MPB 2017

Grapes: The ten countries with the largest organic areas 2017

Source: FiBL survey 2019

EVOLUÇÃO DA VITICULTURA MPB EM ESPANHA

Spain: Development of the organic grape area 2000-2017 (including in-conversion areas)

Source: MARA 1999-2019

Organic grapes: Growth of the organic area in the European Union 2004-2015

Grapes: Development in the European Union 2004-2015

Source: FiBL-IFOAM-SOEL 2006-2017

VITICULTURA MPB EM PORTUGAL

/ University of Porto

PROGRAMAS

ARTIGOS E EVENTOS

SOBRE NÓS

BUSINESS INNOVATION

Esporão é o maior proprietário de vinha biológica em Portugal e um dos maiores do mundo

Na rubrica desta semana sobre desenvolvimento sustentável, partilhamos o caso do Esporão, uma marca que nasceu com a produção de vinhos no Alentejo e expandiu o seu território e produtos, sempre com uma preocupação ecológica. Com uma aposta na adoção de melhores práticas agrícolas, na gestão de recursos mais eficiente e na diminuição de impactos ecológicos e ambientais, a marca orgulha-se de ter a maior área de vinha biológica em Portugal.

Nas planícies do Alentejo nasceu uma das marcas mais conceituadas na produção de vinhos: o Esporão. Ao longo dos anos, a marca foi inovando e diversificando os seus produtos e territórios. A marca investiu cerca de 3,2 milhões de euros em novas instalações de produção de azeite na Herdade do Esporão, para atingir novos níveis de qualidade, produtividade e capacidade num setor em franco desenvolvimento e crescimento.

VITICULTURA MPB EM PORTUGAL

- Na produção de vinho, o grupo adquiriu mais terrenos no Norte do Alentejo, em Portalegre, em altitudes mais elevadas, para plantação de novas vinhas como forma de dar resposta às necessidades de adaptação às alterações climáticas. A marca investiu ainda na região do Douro, onde começou a produzir vinhos em 2007 na Quinta dos Murças e apostou ainda na reconstrução do património da família transformado num espaço de turismo de alojamento.
- Ao longo dos anos, o Esporão tem assumido de “compreender as raízes da cultura e das comunidades onde estão inseridos”, sempre com a preocupação de proteger o património comum, como é o caso do património histórico da Herdade do Esporão e do campo arqueológico dos Perdigões, sempre com “um papel ativo na geração de valor para os dias de hoje e para as gerações futuras”, explica Nuno Oliveira, Gestor de Ecossistemas na Esporão, SA.
- Porque para a marca o negócio só faz sentido se a empresa estiver ao serviço da sociedade, em cooperação com entidades que apoiam ou promovem a sustentabilidade e “isso vai muito para além da relação produtor-consumidor, requer uma visão de coevolução entre vários elementos com diferentes escalas sociais e económicas, como ONGs locais, academia, entidades públicas ou redes internacionais de empresas”, continua Nuno Oliveira.

VITICULTURA BIOLÓGICA EM PORTUGAL

A **vinha** em agricultura biológica tem a sua maior expressão em **Trás-os-Montes**, correspondendo a sua superfície a 1.246ha, cerca de 36% da área total. No **Alentejo** tem um peso de 28% em relação ao total, com uma área de 991ha, e na **Beira Interior** corresponde a 21%, uma área de 743ha. No Algarve a vinha quase não é representativa e nas restantes regiões varia entre 6% Ribatejo e Oeste e 4% na Beira Litoral e Entre-Douro e Minho. (2017)

Áreas e produtores biológicos por região agrária

Entre-Douro-e-Minho: 170 hectares (ha)

– 56 operadores

Trás-os-Montes: 1.063 ha – 155

Beira Litoral: 127 ha – 31

Beira Interior: 762 ha – 145

Ribatejo Oeste: 135 ha – 34

Alentejo: 448 ha – 44

Algarve: 10 ha – 11

Açores: 1 ha – 1

Madeira: 4 ha – 13

VITICULTURA BIOLÓGICA EM PORTUGAL

- Portugal já tem 2.720 hectares de vinhas em modo de produção biológico (MPB), que são trabalhadas por 490 produtores certificados. Apesar de marcar presença em todo o território nacional, a produção deste tipo de vinho tem maior expressão nas regiões Norte (Entre-Douro-e-Minho; Trás-os-Montes) e Centro (Beira Litoral; Beira Interior), seja em termos de área ou no número de operadores.
- Com 1.063 hectares (39% do total) e 155 operadores, Trás-os-Montes é a região líder neste segmento biológico, seguida da Beira Interior: 762 hectares e 145 operadores.
- A zona agrária associada aos vinhos verdes e durienses tem mais 12 agentes neste registo do que o Alentejo, mas são estes 55 produtores alentejanos que têm a terceira maior área de vinhas biológicas do país, com 448 hectares.
- No extremo oposto estão os Açores com apenas um pequeno agricultor dedicado a este nicho de valor acrescentado.

VITICULTURA BIOLÓGICA EM PORTUGAL

- Os dados mais recentes disponibilizados pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), referentes à campanha 2015/2016, mostram que, embora se tenha mantido estável a área e o número de operadores, a produção nacional de vinho biológico disparou para 20.099 hectolitros, mais do que duplicando a quantidade face à vindima anterior (8.302hl).
- A maior parte destas uvas são matéria-prima para os vinhos tintos mais valiosos no mercado: com Denominação de Origem Protegida (DOP) e com Indicação Geográfica Protegida (IGP).
- «Atendendo ao facto de a procura de produtos biológicos na Europa (incluindo Portugal) ter registado, nas últimas décadas, um ritmo de crescimento superior ao da produção, é expectável que a produção de vinho biológico em Portugal continue a evoluir favoravelmente, indo ao encontro das novas solicitações dos consumidores e valorizando o potencial exportador deste segmento de mercado», diagnostica o IVV no Anuário Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017.
- Os vinhos produzidos em MPB levam no rótulo um logótipo específico criado pela União Europeia e que inclui a identificação do país de origem.

VITICULTURA BIOLÓGICA EM PORTUGAL

- A atividade vitícola tem vindo a adaptar-se às exigências ambientais, bem como às exigências do consumidor, no que respeita o aumento da qualidade do produto final. O novo mercado da viticultura biológica atrai produtores com diversas motivações: criar um produto de qualidade, conjugar proteção do ambiente e a inovação empresarial, aliar filosofia e novas metodologias de trabalho, entre outras.
- Para o viticultor em MP Biológico, a diferenciação permite a valorização do produto e a sua subida de preço.
- Para o consumidor, esta diferenciação traduz-se numa subida do nível de satisfação, pela adaptação do produto aos distintos segmentos de mercado e pela sua adequação à nova tendência de oposição ao consumo massivo e indiferenciado.

EVOLUÇÃO DA ÁREA DE VINHA BIOLÓGICA MUNDIAL, INCLUINDO ÁREAS EM CONVERSÃO, 2000-2009

PRINCÍPIOS DA VITICULTURA BIOLÓGICA

- A viticultura em MPB, é fundamental a adaptação às novas exigências a nível ambiental, cumprindo e incorporando os conceitos estabelecidos pelas normativas legais aplicáveis.
 - A gestão e planeamento da exploração devem ser adequados à sua localização edafoclimática, mantendo a rentabilidade económica da exploração.
 - A produção biológica da vinha não se reduz à substituição dos produtos químicos de síntese proibidos por outros produtos permitidos pela legislação para o MPB. A mudança nos sistemas de produção é profunda, estabelecendo variedades adaptadas às condições edafoclimáticas locais, melhorando a fertilidade do solo e promovendo a biodiversidade do sistema, de forma a potenciar os processos ecológicos naturais benéficos.
 - A viticultura biológica envolve um encontro com a natureza e com o património vitícola, ao nível do clima e do solo. A paisagem vitícola e o sistema agrícola são cuidados, com o uso de produtos naturais pouco agressivos para o meio ambiente, promovendo a atividade biológica do solo.
-

PRINCÍPIOS DA VITICULTURA BIOLÓGICA

No sistema vitícola biológico procura-se a auto-suficiência do ecossistema no ciclo da matéria orgânica, utilizando técnicas como a adubação verde, cobertura vegetal e compostagem, recorrendo essencialmente ao uso de podas, bagaços e estrume da própria exploração ou de explorações extensivas vizinhas para melhorar a fertilidade do solo. O controlo de pragas e doenças permanece a matéria mais complexa a dominar em viticultura biológica. As estratégias de controlo baseiam-se num conhecimento específico elevado e num controlo visual regular por parte do viticultor.

Em viticultura biológica, as técnicas de manejo do solo são igualmente essenciais, influenciando não apenas a nutrição da vinha, como a sua sanidade e consequente proteção contra pragas e doenças.

A viticultura biológica é um sistema global que envolve o conhecimento profundo da cultura da vinha, das pragas e doenças, das técnicas de proteção fitossanitária, das práticas agrícolas para a fertilidade do solo e proteção da cultura, assim como um bom conhecimento da biodiversidade local, que irá promover e fortalecer o ecossistema vitícola.

CONTROLO E CERTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO BIOLÓGICA

O controlo e certificação da produção biológica fazem parte de um sistema acreditado baseado na legislação comunitária, em inspeções e intervenções que asseguram a natureza biológica dos sistemas de produção. Esta acreditação envolve o consumidor num clima de confiança e segurança quanto à autenticidade do produto, essencial para um mercado biológico mais competitivo (Empleaverde, 2007).

Para esclarecer mal-entendidos relativamente aos termos inspeção, certificação e acreditação, abaixo descreve-se uma pequena síntese de cada termo (IFOAM, 2004).

Inspeção. Efetuada por um inspetor, membro do OC. Se um agricultor pretende certificar os seus produtos, deve-se submeter no mínimo a uma inspeção anual. O inspetor avalia e verifica se os procedimentos das atividades agrícolas estão em conformidade com as normas.

Certificação. Efetuada pelo OC. Processo detalhado no qual o OC avalia a exploração e declara, por escrito, que esta preenche os requisitos e exigências das normativas biológicas. O inspetor transmite ao OC os resultados da visita de controlo (inspeção) através de um relatório e o OC compara os seus resultados com as exigências normativas. A decisão de certificação é concedida por um comité de certificação.

Acreditação. Efetuada pela autoridade competente que acredita os OC. Para assegurar que o programa de certificação está habilitado a efetuar a inspeção e a certificação, as autoridades competentes avaliam regularmente os Organismos de Controlo e Certificação e verificam o seu adequado funcionamento, segundo critérios específicos. No caso de os OC respeitarem os critérios, a autoridade acredita o OC e o seu programa de certificação.

CONTROLO E CERTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO BIOLÓGICA

O produtor pode praticar o modo de produção biológico sem ser submetido a um processo de controlo ou certificação. Contudo, neste caso o produtor não pode, por lei, ostentar indicações nos produtos obtidos que sugiram a agricultura biológica (Serrador, 2009a).

A crescente procura de produtos biológicos, geralmente associada a um preço mais elevado, pode levar a fraudes e irregularidades face às exigências regulamentadas, apoiando a necessidade de controlo da produção e transformação de produtos biológicos. A agricultura biológica necessita da confiança dos consumidores, bem como das autoridades competentes. Este controlo impõe-se por entidades independentes, os organismos de controlo e certificação, que atestam a conformidade das explorações e dos seus produtos comercializados.

Os organismos de certificação de produtos são por si mesmos regidos pela norma de qualidade NP / EN 45011, correspondente ao Guia ISO / IEC 65. Um OC que abrange apenas a inspeção e não a certificação dos produtos é regido pela norma de qualidade NP / EN 45004, correspondente ao Guia ISO 17020. Estas normas de qualidade envolvem requisitos a nível da organização e funcionamento dos organismos de certificação e dos seus procedimentos de trabalho. Desta forma, os OC têm de demonstrar as suas competências e imparcialidade de funcionamento (Serrador, 2009a).

Etapas do Processo de Conversão: Controlo e Certificação

1-O processo de conversão para o MPB e o seu processo de certificação inicia-se pela celebração de um **contrato** entre o requerente (operador) e o OC (escolhido pelo requerente) e pelo preenchimento de um questionário por parte do operador.

2- **visita inicial de controlo**, onde é atribuído um documento que atesta o início da fase de “conversão à agricultura biológica”.

3-Celebrado o contrato com o OC e efetuada a visita inicial de controlo à exploração, o operador procede à **notificação** da sua atividade em MPB à autoridade competente, o GPP. Do impresso de notificação devem constar dois pontos essenciais: a indicação do nome do OC e a data de realização da primeira ação de controlo efetuada.

4- **período de conversão** da agricultura convencional para a agricultura biológica. No caso do processo de conversão parcial da exploração, as parcelas em conversão devem constar da notificação de atividade junto da autoridade competente.

5-Todos os anos é efetuada no mínimo uma **visita de controlo** extensiva, onde é elaborado um relatório de controlo que deve ser assinado pelo operador.

6- Após o período de conversão e, mediante uma avaliação positiva, são concedidos os documentos de **certificação** (licença e certificado).

Etapas do Processo de Conversão: Exemplo de certificados

F-DC-027
27-02-14

Nº doc. 96/14

Certificado de conformidade

O presente documento é emitido pela **ECOCERT Portugal, Unipessoal, Lda.** (reconhecido pelo Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas sob o nº código PT-BIO-02) com base no artigo 29º, ponto 1, do regulamento (CE) nº 834/2007 e das disposições do regulamento (CE) nº 889/2008.

Este documento confirma que o operador:
ALEXANDRA .
NIF :
3670-041 VOUZELA

Actividade principal: **Produção vegetal**
submeteu as suas actividades a controlo e satisfaz os requisitos dos regulamentos referidos.
Data do(s) controlo(s): **13-01-2014**

Os produtos seguintes podem ser comercializados de acordo com as respectivas categorias indicadas:

Actividade	Produtos	Categoria	Início validade
Produção vegetal	Mirtilos	Produção biológica	19.06.2014

Licença nº AB1949UP

MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

Pelo presente a SATIVA, Desenvolvimento Rural, Lda., organismo de controlo e certificação reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, com o nº de código PT-BIO-03, certifica que

JORGE
contribuinte nº
AV. S. LOURENÇO

3670-173 VOUZELA

com exploração agrícola situada no(s) Concelho(s) de OLIVEIRA DE FRADES se compromete a cumprir os requisitos do Regulamento (CE) nº 834/2007 e do Regulamento (CE) nº 889/2008, relativos ao modo de produção biológico, nas seguintes culturas/produções:

	área (ha)	nº de animais	
MIRTILOS	1,45		BIO
PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS ar livre	0,10		BIO
PLANTAS AROMÁTICAS estufa	0,10		BIO
HORTÍCOLAS estufa (a instalar)	0,10		BIO
HORTÍCOLAS	0,10		BIO
FOUSIO	2,00		BIO
MORANGUEIROS	0,02		BIO

Etapas do Processo de Conversão: Reconversão

O período de conversão para as produções perenes, como a Vinha, é de 3 anos.

O regulamento não obriga à conversão integral de uma exploração, sendo possível uma conversão parcial. Contudo, o conselho da Comissão Europeia direciona para a conversão total, num período de 5 anos.

Durante o período de conversão os produtos não podem ser comercializados com a menção “Produto de Agricultura Biológica”.

Por regulamento, no primeiro ano de conversão o produto não pode ter qualquer menção ao modo de produção biológico e no segundo ano pode recorrer ao uso da menção “produto em conversão para a agricultura biológica”.

É apenas no final do período de conversão, final do terceiro ano, que o produto pode ser comercializado com a menção “produto biológico”.

REGIÕES VITÍCOLAS DE PORTUGAL

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM APPELLATIONS D'ORIGINE / DESIGNATIONS OF ORIGIN

- 1 Vinho Verde
- 2 Chaves
- 3 Valpaços
- 4 Planalto Mirandês
- 5 Porto e Douro
- 6 Távora-Varosa
- 7 Lafões
- 8 Bairrada
- 9 Dão
- 10 Beira Interior
- 11 Encostas de Aire
- 12 Alcobça
- 13 Lourinhã
- 14 Óbidos
- 15 Alenquer
- 16 Arruda
- 17 Torres Vedras
- 18 Bucelas
- 19 Carcavelos
- 20 Colares
- 21 Ribatejo
- 22 Setúbal
- 23 Palmela
- 24 Alentejo
- 25 Lagos
- 26 Portimão
- 27 Lagoa
- 28 Tavira
- 29 Madeira
- 30 Biscoitos
- 31 Pico
- 32 Graciosa

*Proteger bem a vinha é garantir
a qualidade dos vinhos de Portugal*

AS PRINCIPAIS CASTAS NO PAÍS

Região	CASTA	COR	Área (ha)	%
Minho	Vinhão	T	7745	23
	Loureiro	B	5388	16
	Azal	B	4715	14
	Arinto	B	3704	11
	Trajadura	B	2021	6
	Espadeiro	T	1684	5
	Borraçal	T	1684	5
	Alvarinho	B	1684	5
	Outras		5051	15
	Total		33676	100
Trás-os-Montes	Touriga F	T	9547	14
	Aragonez	T	5391	8
	Tinta Bar	T	5042	7
	Síria	B	4699	7
	Trincadeira	T	3388	5
	Outras		40547	59
Total		68714	100	
Beiras	Baga	T	12647	22
	Rufete	T	6324	11
	Fernão P	B	5749	10
	Síria	B	4024	7
	Jaen	T	3449	6
	Outras		25294	44
Total		57487	100	
Ribatejo	Fernão P	B	8531	41
	Castelão	T	3746	18
	Trincadeira	T	2081	10
	Alicante	B	1040	5
	Outros		5410	26
Total		20808	100	
Estremadura	Malvasia	B	3431	13
	Castelão	T	3167	12
	Fernão P	B	2903	11
	Vital	B	2375	9
	Santarem	T	2111	8
	Seara Nc	B	1583	6
	Alicante	B	1320	5
	Outras		9502	36
Total		26392	100	
Terras do Sado	Castelão	T	6789	75
	Fernão P	B	815	9
	Moscate	T	634	7
	Outras		814	9
Total		9052	100	
Alentejo	Trincadeira	T	3835	18
	Castelão	T	2918	13
	Aragonez	T	2676	12
	Síria	B	1603	7
	Moreto	T	1397	6
	Rabo de	B	1105	5
	Outras		8158	38
	Total		21692	100
Algarve	Negra M	T	683	32
	Castelão	T	576	27
	Síria	B	299	14
	Boal Bra	B	235	11
	Manteúdo	B	107	5
	Outras		235	11
Total		2135	100	

Fonte: Ficheiro Vitivinícola

(1) As castas mencionadas têm uma representatividade igual ou superior a 5% do encapeamento de cada região vitivinícola.

CULTURA DA VINHA NA REGIÃO DEMARCADA DO DÃO

Principais Castas

Para além das condições edafo-climáticas especiais, dos métodos de produção praticados e do grande engenho e sabedoria vitivinícola da sua população, as características particulares dos vinhos do Dão estão profundamente relacionadas com o uso das castas mais apropriadas, dentro das recomendadas para a região.

As castas destinadas à produção dos **vinhos DOC** Dão são as seguintes:

Tintas recomendadas: Alfrocheiro ; Alvarelhão ; Aragonez (Tinta-Roriz); Bastardo; Jaen : Rufete ; Tinto-Cão; Touriga-nacional ; Trincadeira.

Tintas autorizadas: Água-Santa; Baga ; Cabernet-Sauvignon ; Camarate; Campanário ; Castelão ; Cidreiro ; Cornifesto ; Malvasia-Preta; Marufo; Monvedro; Pilongo ; Pinot-Noir; TintaCarvalha; Touriga-Fêmea . As três últimas castas apenas são autorizadas se não ultrapassarem 40% do conjunto e plantadas antes de Novembro de 1993. A partir desta data todas as replantações ou novas plantações com vista a obter vinhos com direito à denominação de origem só podem ser efectuadas com as castas recomendadas.

CULTURA DA VINHA NA REGIÃO DEMARCADA DO DÃO

Principais Castas

Branças recomendadas: Barcelo; Bical ; Cerceal-Branco; Encruzado ; Malvasia-Fina; Rabo-de-Ovelha; Terrantez ; Uva-Cão; Verdelho

Branças autorizadas : Alicante-Branco; Arinto-do-Interior ; Assaraky ; Dona-Branca;

Esganoso ; Fernão-Pires; Jampal; Luzidio; Malvasia-Fina-Roxa; Malvasia-Rei; Pinot-Blanc; Síria; Semillon; Tália ; Tamarez; Verdial-Branco . As três últimas castas apenas são autorizadas se não ultrapassarem 40% do conjunto e plantadas antes de Novembro de 1993. A partir desta data todas as replantações ou novas plantações com vista a obter vinhos com direito à denominação de origem só podem ser efectuadas com as castas recomendadas.

A VIDEIRA (*VITIS VINÍFERA*)

- **MORFOLOGIA** – ciência que estuda a constituição da videira.
- **FISIOLOGIA** – ciência que estuda o funcionamento da videira.
- **RAÍZ** – tem como objetivo fixar a planta no solo, absorver água e nutrientes e serve de órgão de reserva.
- Sistema radicular – raízes principais, secundárias, terciárias, quaternárias (do ano; “cabelame” ou “pastadeiras”).

Fig. 3 — Influência de diferentes factores na repartição do sistema radicular.

- a — Influência da topografia e da presença de um lençol freático (n)
a1 — enraizamento profundo; a2 — enraizamento superficial e fraco.
- b — Influência da heterogeneidade da estrutura do solo.
- c — Enraizamento superficial.
- d — Influência da densidade de plantação: videiras muito densas (d1) e videiras mais afastadas (d2).

Fases de Desenvolvimento:
Fase Juvenil (10 primeiros anos; crescimento e desenvolvimento)
Fase Adulta (estabilidade do sistema radicular)
Fase de Envelhecimento. **CAULE:** formado pelo **Nó** e **Entre - nó**

A VIDEIRA (*VITIS VINÍFERA*)

Fig. 11.—Trozo de pámpano con parte de un nieto: 1, pámpano principal; 2, nieto; 3, yema latente; 4, yema pronta que no ha brotado y cuando lo hace da lugar a un nieto o hijuelo.

Fases de Desenvolvimento:

Fase de Borboto - individualização das folhas; crescimento à custa das reservas; aparecem as inflorescências).

Fase de Pámpano - crescimento rápido; utilização de substâncias sintetizadas nas folhas.

Fase de Sarmento - crescimento lento – diferenciação floral e formação dos bagos.

Fase da Vara – atempamento dos ramos; e maturação do fruto e acumulação de reservas.

A VIDEIRA (*VITIS VINÍFERA*)

CICLO VEGETATIVO DA VIDEIRA

A VIDEIRA (*VITIS VINÍFERA*)

FOLHA ou **PARRA** – local onde se formam as substâncias necessárias para o crescimento, diferenciação floral, formação de fruto e acumulação de reservas. Forma, cor, tamanho e recorte são características de casta.

Fig. 26.—Esquema funcional de las hojas.

Fig. 14.—Sección de una yema de vid en la que se aprecian los conos de orden superior, insertos entre las escamas del cono primordial.

Fig. 15.—Organización de una yema axilar (yemero): 1, yema pronta o de brotación anticipada; 2, yema latente o franca; 3, primer cono secundario; 4, cono primordial; 5, segundo cono secundario; 6, inserción del peciolo.

GOMO – “ramo em miniatura” – é formado por um eixo curto, revestido de primórdios de folhas envolvidas por escamas.

A VIDEIRA (*VITIS VINÍFERA*)

Gomo Pronto – gomos do ano, emite lançamentos designados de netas; não dão inflorescências.

Gomo Dormente – formam-se num ano, mas só abroham nos dois ou anos

seguintes; emite lançamentos chamados ladrões.

Gomo Hibernantes – formam-se num ano e abroham no seguinte. Muito importante, é onde incidem as inflorescências; asseguram a poda no ano seguinte. Um **Olho** é constituído por um número variável de **gomos**.

INFLORESCÊNCIAS – flores agrupadas nas videiras.

Aparecem na fase de borboto, dão origem ao fruto (bago, cacho).

Fig. 25.—Flor de vid en diferentes estados de desarrollo. A) Flor cerrada. B) Flor abriendo. C) y D) Flor recién abierta con la corola ya caída. E) Sección por I-II: 1, caballo; 2, cáliz; 3, corola; 4, filamento del estambre; 5, anteras; 6, pistilo; 7, estigma del pistilo; 8, óvulo.

Fig. 27.—Racimo regular después de la floración.

Fig. 28.—Sección esquemática de un grano de uva: 1, hollejo; 2, pulpa; 3, pepitas; 4, pincel.

CACHO (fruto) é o conjunto de bagos formado pelo pedúnculo, engaço e ráquis.

Estados fenológicos da videira

A-N: Escala de Baggioolini

A Gomo de inverno

B Gomo de algodão

Ponta verde (Início)

C Ponta verde

D Saída das folhas

E 2 a 3 Folhas livres

F Cachos visíveis

G Cachos separados

H Flores separadas

I Início da floração

I Floração

I Fim da floração

J Alimpa

K Bago de chumbo

K Bago de ervilha

L Cacho fechado (Início)

L Cacho fechado

M Pintor

N Maturação

N Cacho maduro

SISTEMAS CULTURAIS PRATICADOS ATENDENDO ÀS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS

- **A Filoxera**
- A **filoxera** é um insecto que provoca sérios danos nas videiras europeias. A luta química contra esta praga é pouco eficaz. A utilização de sulfatadores que injectam no solo sulfureto de carbono foi um processo utilizado no passado com alguns resultados, mas revelou-se pouco eficaz em muitos locais.
- Para ultrapassar esta situação, utilizam-se porta enxertos resistentes (espécies americanas).
- Estes pequenos terraços foram posteriormente abandonados e constituem hoje os designados "mortórios".

FORMAS DE CONDUÇÃO

- Tradicionalmente as vinhas da região são conduzidas em formas baixas, sendo os mais expandidos, o Guyot simples e duplo
- e os cordões unilateral ou bilateral, predominando estes últimos nas novas plantações. As ramadas podem-se encontrar em alguns locais, embora não seja uma forma de condução habitual na região, nem autorizada na produção de Vinho do Porto.

Formas de Condução	Nº de gomos/cepa	Tipo de Poda
Guyot Simples	5 – 6	Curta
Guyot Duplo	8 – 12	Mista
Cordão Unilateral	8	Mista
Cordão Bilateral	12	Mista

Embora nas vinhas tradicionais a altura da sebe ronde 1 metro, actualmente a altura do embardamento aumentou para valores entre 1,30 - 1,60 m . O 1º arame coloca-se a cerca de 0,6 m, seguindo-se um arame simples ou duplo a 30-35 cm para uma primeira ampara dos pâmpanos e um último no topo, a 1,40 - 1,50 m do solo

VINHA: PRÁTICAS CULTURAIS

As principais operações culturais na viticultura são: cava, escava, empa, esladroamento, desponta, desfolha, monda, fertilizações, tratamentos fitossanitários, poda e enxertia.

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Adubação		x	x									
Ampara												
Cava				x	x	x						
Cont. Maturação /Vindima			x	x								
Despampa												
Desponta								x	x	x		
Embardamento							X					
Enxertia												
Escava					x	x						
Herbicida												
Poda e Empa			x	x								
Redra												
Replantações			x									
Trat. Fitossan.	x											x
		x	x			x	X					
	x	x										x
							X	x				
	x	x										
				x	x	x

VINHA: PRÁTICAS CULTURAIS

○ Combate de infestantes

Técnicas mistas, em que se alterna a lavoura (mecânica nas vinhas onde tal é possível) com a aplicação de herbicidas. Usualmente duas intervenções com o herbicida e duas ou três intervenções mecânicas.

Mobilizações do solo, são poucos os viticultores que não usam herbicidas fazendo apenas mobilizações do solo. Outros, aplicam o herbicida na linha e/ou talude e na entrelinha fazem mobilização do solo.

○ Porta-Enxertos

O porta-enxerto mais utilizado após a invasão da filoxera foi o Rupestris du Lot. Posteriormente, foram introduzidos híbridos de Berlandieri com Riparia (420-A, SO4) e híbridos de Berlandieri com Rupestris, tais como o R 99, o R 110, o 1103 P e ainda o 196-17. Os primeiros são utilizados nos terrenos mais fundos e frescos e os segundos em encostas quentes, secas e fragosas.

A PODA

PODA

- A poda é a operação cultural mais exigente em mão-de-obra. Dada as óbvias dificuldades de mecanização que esta operação apresenta nesta região, a poda é pois um trabalho moroso com elevados encargos.
- O que torna a poda uma operação exigente é o facto de ser necessário proceder a um equilíbrio da carga deixada em cada videira. Aqui reside o maior óbice à mecanização, uma vez que cada videira tem de ser considerada individualmente. Desse correcto equilíbrio dependerá o regular desenvolvimento da planta, por um lado, e, por outro, uma relação entre a quantidade e a qualidade das uvas da próxima vindima.
- Uma poda que permita um exagerado desenvolvimento da planta durante o ciclo vegetativo que se vai seguir levará a uma elevada produção de uvas de baixa qualidade. Pelo contrário, uma poda demasiado severa poderá vir a traduzir-se num crescimento muito intenso de matérias verdes em prejuízo da qualidade dos cachos
- **PODA** – É toda e qualquer remoção que se faça numa videira, desde que essa supressão afete o comportamento fisiológico da planta.
- **EX:** remover madeira seca, não é considerado poda, pois esta não afecta o comportamento da planta.

OBJECTIVOS:

- Identificar as épocas adequadas para a realização da poda e da enxertia e as diferentes técnicas utilizadas;
- Executar os diferentes tipos de enxertia;
- Executar os diferentes tipos de poda em viticultura;
- Executar a empa e as intervenções em verde.

OBJECTIVOS DA PODA:

- – Formação e manutenção de um “corpo” da cepa de recorde com a forma de condução escolhida.
- – Regularização da produção.
- – Regularização do potencial vegetativo da cepa.
- – Distribuir os lançamentos de modo a proporcionar:
 - uma boa actividade fotossintética
 - uma boa maturação
 - uma boa protecção contra doenças

PODA

- É toda e qualquer remoção que se faça numa videira, desde que essa supressão afecte o comportamento fisiológico da planta.
- Ex: remover madeira seca, não é considerado poda, pois esta não afecta o comportamento da planta.

OBJECTIVOS DA PODA

- Dar à planta uma forma desejada
- Originar colheitas regulares
- Limitar o crescimento, proporcionar a cada casta um bom equilíbrio.
- Atender a um bom controlo da seiva e sua distribuição
- Assegurar a longevidade

ÉPOCA DE REALIZAÇÃO DA PODA:

- **1 – Poda em Verde** – aquela que se faz durante o período de actividade vegetativa da planta, ou seja desde o abrolhamento até à queda das folhas.
- Vamos suprimir partes verdes da planta são consideradas podas em verde as seguintes operações:
- a) Esladramento – operação que consiste na eliminação de lançamentos provenientes
 - de gomos dormentes, existentes na madeira velha ou seja os “ladrões”.
 - Estes olhos dormentes abrolham geralmente 3 a 4 semanas após os olhos deixadas madeira do ano e por isso esta operação deve ser feita cerca de 1 a 2 meses após o abrolhamento.
 - A supressão deve ser feita antes dos lançamentos terem mais de 5 a 10 cm, pois se for feita depois já se perderam muitas reservas necessárias ao crescimento dos lançamentos principais. A permanência destes lançamentos tem como desvantagens:
 - favorecer a criação de “ambientes” favoráveis ao desenvolvimento de
 - doenças;
 - desviar dos lançamentos principais as reservas necessárias ao seu
 - crescimento
- NOTA: quando fazemos esta operação podemos escolher lançamentos que nos irão permitir rebaixar unidades de frutificação, quando for caso disso.

ÉPOCA DE REALIZAÇÃO DA PODA:

- b) **Desponta** – operação que consiste na supressão das pontas dos lançamentos. Esta operação deverá ser feita em diferentes alturas conforme o fim pretendidos.
- A floração – quando se pretende minimizar o problema do desavinho em castas com tendência para este problema.
- Ao suprimir as zonas de crescimento esta, mas a desviar as substâncias elaboradas para a fecundação.
- Mais tarde – para conter a vegetação em determinado espaço físico.
- Em qualquer dos casos deve ter-se o cuidado de não suprimir grande extensão de pâmpano, apenas as folhas não expandidas e que apenas são consumidoras e não produtoras.

ÉPOCA DE REALIZAÇÃO DA PODA:

- c) **Desfolha** – operação que consiste em suprimir algumas folhas da videira.
- Em vinhas bem conduzidas será uma prática que nunca se fará. No Dão elas são feitas em duas épocas distintas:
 - i) Maio/Junho – nesta altura do ano tem como finalidade desadensar a zona dos cachos para facilitar a fecundação e a penetração das caldas.
 - li) Agosto/Setembro – nesta fase tem como finalidade expor os cachos à luz solar e facilitar a maturação.
- Num caso e noutro estamos a eliminar as folhas capazes de elaborar as substâncias necessárias à fecundação e à maturação do fruto.
- d) **Supressão de inflorescências e cachos** – operação que consiste em cortar
 - inflorescências ou cachos para facilitar o desenvolvimento e a maturação dos que ficam na videira.
 - Esta prática utiliza-se na poda de formação das videiras e no caso da uva da mesa.

ÉPOCA DE REALIZAÇÃO DA PODA:

- – **Poda em Seco ou de Inverno** – é a poda que se realiza durante o período de repouso vegetativo, ou seja desde a queda da folha até à rebentação. Não deve ser feita esta poda quando:
 - as plantas ainda têm folha. Neste caso não se deu tempo para a migração das reservas que estão nas folhas e nas varas, para o tronco e raízes sendo menores as reservas para o ano seguinte abrolhar e promover o crescimento inicial da planta.
 - quando as plantas já “choram”. Neste caso parte das reservas perdem-se nas varas que se cortam.
 - Assim será de podar após a queda da folha e antes que haja circulação ascendente da seiva.
 - No entanto a poda deverá ser marcada em função de:
 - disponibilidade de mão-de-obra especializada;
 - conhecimento da probabilidade da ocorrência de geadas; - conhecimento da época relativa ao abrolhamento das castas

PODA DE FORMAÇÃO

Poda de formação é aquela que se faz desde a enxertia até que o “corpo” da cepa fique formado. Esse “corpo” será diferente conforme a forma de condução escolhida.

O esquema de poda tem passos comuns a todas as formas e outros que são específicos de cada forma de condução.

A poda de formação inicia-se com uma poda em verde logo que a enxertia tenha cerca de um palmo (esquema n.º 1).

PODA DE FORMAÇÃO

1ºano

Esquema1

2ºano

Esquema2

3ºano

Esquema3

4ºano

Esquema4

PODA DE FORMAÇÃO

1. Se o lançamento tem um vigor normal, atinge facilmente o 1º arame e tem uma boa grossura. Neste caso depois de definirmos a carga que a planta aguenta, geralmente 3 a 4 olhos, temos de saber onde deixar essa carga.
 - Essa carga deve ser deixada abaixo do 1º arame cerca de 10 a 15 cm. Todos os restantes olhos devem ser bem cegados.
 - Acima do 1º arame o lançamento deve ser atarracado, mas deixando um pouco de vara acima para facilitar a amarra ao arame.
 - Deve-se evitar que a zona abaixo dos olhos deixados até ao solo seja superior a 20 - 25 cm. Zonas com maior dimensão favorecem o adelgaçamento dessa zona do tronco.
2. Se o lançamento é fraco, mal chega ao 1º arame e tem uma grossura inferior à desejada. Então geralmente temos de deixar 2 a 3 olhos, mas esses olhos irão ser inseridos na base do lançamento (esquema 1).
 - Com esta prática pretendemos que no ano seguinte se desenvolva um lançamento mais vigoroso que permita formar o tronco da videira.
 - Todos os olhos acima dos eleitos devem ser cegos. Não convém atarracar o lançamento acima deles, porque isso dificultaria a amarração ao tutor.
3. Lançamento vigoroso, ou seja um lançamento que ultrapassa o 1º arame facilmente apresenta netas atempadas.
 - Neste caso para a planta ficar equilibrada vegetativamente seria necessário deixar uma carga superior a 4 olhos, tantos mais quanto mais vigorosa for a planta.
 - Então neste caso onde deixar os olhos? A carga deve ser distribuída pela parte da vara que fica abaixo do arame e pela parte que fica acima do arame. A zona acima do arame não deve ter mais carga que a parte debaixo.

PODA DE FORMAÇÃO

- Com ela pretende-se eliminar lançamentos provenientes de gomos secundários. Devemos dar as melhores condições de desenvolvimento ao lançamento que fica e que será o tronco da futura cepa. Deste modo evitar-se-ão também maior número de feridas na zona da enxertia.
- Além dos lançamentos secundárias também as inflorescências devem ser cortadas para que todas as substâncias sejam empregues no crescimento e engrossamento dos lançamentos.
- O enxerto deve logo ser atado ao tutor, no qual pode ser de qualquer material e deve estar colocado desde o acto da enxertia, pois mais tarde pode deslocar o enxerto.
- Mais tarde enquanto o enxerto cresce devemos intervir, procedendo à desponta.
- A intensidade de despontar depende do vigor do enxerto:
 - Se o vigor do enxerto é fraco, ou seja, mal chega ao 1º arame, então a desponta deve ser feita logo nessa zona (esquema 1);
 - Se o vigor do enxerto é normal, ou seja chega facilmente ao primeiro arame, então a desponta far-se-á um pouco acima do 1º arame (esquema 2);
 - Se o vigor do enxerto é grande, tendo grande quantidade de netas desenvolvidas, então a desponta do lançamento principal far-se-á a uma altura superior ao 1º arame, tanto mais quanto maior for o vigor. As netas deverão igualmente ser despontadas (esquema 2).
- Com esta desponta pretendemos promover o engrossamento do lançamento, para formar o mais rapidamente possível o tronco da cepa.
- O enxerto deve ser outra vez atado para evitar o arqueamento do tronco.
- Após a queda da folha iremos proceder à poda em seco.
- Também neste caso a forma de intervir é diferente conforme o vigor do lançamento.

PODA DE FORMAÇÃO

1. Se o lançamento tem um vigor normal, atinge facilmente o 1º arame e tem uma boa grossura. Neste caso depois de definirmos a carga que a planta aguenta, geralmente 3 a 4 olhos, temos de saber onde deixar essa carga.
 - Essa carga deve ser deixada abaixo do 1º arame cerca de 10 a 15 cm. Todos os restantes olhos devem ser bem cegados.
 - Acima do 1º arame o lançamento deve ser atarracado, mas deixando um pouco de vara acima para facilitar a amarra ao arame.
 - Deve-se evitar que a zona abaixo dos olhos deixados até ao solo seja superior a 20 - 25 cm. Zonas com maior dimensão favorecem o adelgaçamento dessa zona do tronco.
2. Se o lançamento é fraco, mal chega ao 1º arame e tem uma grossura inferior à desejada. Então geralmente temos de deixar 2 a 3 olhos, mas esses olhos irão ser inseridos na base do lançamento (esquema 1).
 - Com esta prática pretendemos que no ano seguinte se desenvolva um lançamento mais vigoroso que permita formar o tronco da videira.
 - Todos os olhos acima dos eleitos devem ser cegos. Não convém atarracar o lançamento acima deles, porque isso dificultaria a amarração ao tutor.
3. Lançamento vigoroso, ou seja um lançamento que ultrapassa o 1º arame facilmente apresenta netas atempadas.
 - Neste caso para a planta ficar equilibrada vegetativamente seria necessário deixar uma carga superior a 4 olhos, tantos mais quanto mais vigorosa for a planta.
 - Então neste caso onde deixar os olhos? A carga deve ser distribuída pela parte da vara que fica abaixo do arame e pela parte que fica acima do arame. A zona acima do arame não deve ter mais carga que a parte debaixo.
 - Num caso destes, deve-se ter em atenção que não devem ficar olhos na zona de curvatura da vara ao nível do 1º arame. Os olhos imediatamente abaixo do 1º arame e acima deste devem ser cegos. Assim evitamos que esta zona que é a favorecida para o desenvolvimento dos lançamentos se formem lançamentos sobre os quais não poderemos assentar a poda do ano seguinte.

PODA DE FORMAÇÃO

- Todos os restantes gomos abaixo do 1º arame que não sejam para deixar na poda devem ser cegos, evitando também que a zona desguarnecida seja superior a 20 - 25 cm.
- A vara deverá ser gemida na zona de curvatura.
- Os gomos abaixo do arame irão garantir a abertura da cepa no ano seguinte e todos os outros irão equilibrar a videira vegetativamente e irão contribuir para uma melhor produção. CORDÃO BILATERAL EM TALÃO, ROYAT (TORNO)

PODA DE FORMAÇÃO

- **Notas finais:**
- ■ Nas regiões expostas às geadas tardias, deve podar-se tarde.
- ■ Evitar a poda na ocasião de fortes geadas ou neve.
- ■ Podar tarde as vinhas vigorosas e cedo as fracas.
- ■ Evitar a poda no período dos choros da videira.
- ■ As podas excessivamente precoces ou excessivamente tardias são debilitantes para a vinha e retardam o abrolhamento, tanto mais quanto mais cedo forem executadas as 1^{as}, e as últimas mais tarde

- **GOLPES DE DUAS NATUREZAS:**

- ■ VARAS

- ■ TRONCOS

- **GOLPES DE TRONCOS**

- Morte dos tecidos subjacentes à secção do corte, pelos quais se infiltram as águas das chuvas, que provocarão a sua decomposição e necrose local, se os mesmos golpes não forem convenientemente preservados até que o rebordo cicatricial os cubra e isole da acção dos agentes atmosféricos. Se o corte tiver sido feito a uma grande distância da base do tronco, dificilmente o rebordo virá a cobri-lo; o tronco ficará defeituoso e a necrose aumenta, pelas continuadas infiltrações.

- Logo as amputações devem ser feitas bastante cedo, para que os novos tecidos revistam a chaga, no menor prazo possível, e devem ser inclinadas para facilitar o escoamento das águas de chuva.

- **GOLPES COM SERROTE**

- ■ Golpes bem alisados com a navalha, ou com a lâmina cortante da tesoura. ■ Pincelar a ferida com diluição de sulfato de ferro, ou de cobre ou com outro material específico para este efeito (evitar a decomposição dos tecidos).

- **CORTES DE VARA**

- Corte feito acima do olho terminal. Grande parte da espessura da vara é ocupada pela medula, ficando esta a descoberto, não só permite a acumulação da água das chuvas, como facilita guarida a insectos ou fungos, parasitas da videira.

- Corte feito logo acima do último olho, à menor distância possível deste, para que no entre-nó fique apenas uma pequena porção de cavidade medular.

- O corte será oblíquo, com a parte mais comprida do lado do último gomo.

- **EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE OLHOS COM QUE UMA VIDEIRA FICA TEMOS:**

- ■ **PODA DE VARA/ PODA LONGA** (sete ou mais olhos)
- ■ **PODA CURTA/ PODA DE TALÕES/TORNO** (número de olhos é pequeno, 1-4 olhos).
- ■ **PODA VARA MEDIANA** (vara fica com cinco ou seis olhos).
- **PODA**
 - VARA E TALÃO (ou Guyot) → PODA
 - MISTA

EMPA

- A empa é uma operação que se realiza em simultâneo com a poda e que consiste em dobrar a vara que se deixa e amarrá-la a um arame.
- A empa tem como contribuição positiva para o processo produtivo, o facto de permitir uma regularização da rebentação. No entanto, provoca um aumento de mão-de-obra, o que naturalmente se reflecte nos custos de produção.

Esquema de condução em Guyot simples e duplo

Esquema de condução em Guyot simples e duplo antes da poda

SISTEMAS DE PODA

- Guyot Simple
 - Tipo de poda mista onde se deixam dois gomos no talão e cinco a seis na vara. O nº destes varia consoante o vigor da cepa.
- Guyot Duplo
 - Tipo de poda rica ou muito rico, próprio para terrenos férteis e frescos, que permitem esta carga elevada. É igual ao anterior mas com dois braços.

Esquema de condução em cordão bilateral

Esquema de condução em cordão bilateral, antes da poda

SISTEMAS DE PODA

- Cordão
 - É das mais adoptadas e a mais conveniente para as cepas dispostas em arames, que originam uma poda mais fácil, facilitando os trabalhos culturais e tratamentos da vinha.
 - Quando o braço do cordão é constituído por pouca ou carga moderada dá-se o nome de Royat

Cordão simples retombante

Cordão Sylvoz

PODA CURTA-CURTA

- **Vantagens**

- Facilidade de execução
- Maiores reservas na estrutura permanente
- Maior proximidade das reservas aos frutos

- **Desvantagens**

- Dificuldade de manter o equilíbrio entre os talões, pelo que se exige uma mão-de-obra qualificada, na ausência da qual as videiras envelhecem rapidamente
- Conduz a um maior ensombramento devido à maior compactação da folhagem

CLASSIFICAÇÕES DOS VINHOS - DESIGNAÇÕES OFICIAIS (IVV)

- **Denominação de origem** - Conceito aplicável à designação de determinados vinhos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, sendo:
 - * vinhos originários e produzidos nessa região
 - * vinhos cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico incluindo os fatores naturais e humanos.

Para beneficiar de uma Denominação de Origem, todo o processo de produção do vinho é sujeito a um controlo rigoroso em todas as suas fases, desde a vinha até ao consumidor. As castas utilizadas, os métodos de vinificação, as características organolépticas

são apenas alguns dos elementos cujo controlo permite a atribuição desse direito, cabendo às Comissões Vitivinícolas Regionais proceder a esse controlo de forma a garantir a genuinidade e qualidade dentro das suas regiões demarcadas (Lei n.º. 8/85, de 4 de Junho).

- **VQPRD** - Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada.

CLASSIFICAÇÕES DOS VINHOS - DESIGNAÇÕES OFICIAIS (IVV)

- Nomenclatura comunitária adotada também no nosso país, após a adesão. Esta designação engloba todos os vinhos classificados como DOC (Denominação de Origem Controlada) e IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada).

Existe também nomenclatura aplicável aos vinhos licorosos e espumantes:

- VLQPRD - Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada
- VEQPRD - Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada
- VFQPRD - Vinho Frisante de Qualidade Produzido em Região Determinada

DOC - Denominação de Origem Controlada

Designação atribuída a vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada e sujeita a um conjunto de regras consignadas em legislação própria (características dos solos, castas recomendadas e autorizadas, práticas de vinificação, teor alcoólico, tempo de estágio, etc.).

- Na prática, obtiveram este estatuto as mais antigas regiões produtoras deste tipo de vinhos.

IPR - Indicação de Proveniência Regulamentada

- Designação utilizada para vinhos que, embora gozando de características particulares, terão de cumprir, num período mínimo de 5 anos, todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de grande qualidade para poderem, então, passar à classificação de DOC.

CLASSIFICAÇÕES DOS VINHOS - DESIGNAÇÕES OFICIAIS (IVV)

o Vinho Regional

Classificação dada a vinhos de mesa com Indicação Geográfica. Trata-se também, de vinhos produzidos numa região específica de produção, cujo nome adoptam, elaborados com uvas provenientes, no mínimo de 85%, da mesma região e de castas identificadas como recomendadas e autorizadas, sujeitos também a um sistema de certificação (Decreto-Lei nº. 309/91, de 17 de Agosto).

o Vinho de Mesa

Os vinhos destinados ao consumo humano que não se enquadram nas designações atrás referidas são considerados vinhos de mesa.

o ORIENTAÇÃO DA PRODUÇÃO

A Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão é a entidade que representa os interesses dos agentes económicos envolvidos na produção e comercialização dos vinhos (ou outros produtos víquicos) que possuem a Denominação de Origem Controlada (DOC) Dão.

Compete a este organismo garantir a sua genuinidade e qualidade, pelo que os submete a uma rigorosa coordenação e controlo. Estas atividades abarcam todo o circuito de produção e comercialização dos vinhos, com presença exclusiva dos Agentes de Verificação Técnica do Organismo em todas as operações.

Simultaneamente, a C.V.R. do Dão apresenta funções de certificação e autenticação dos vinhos, através da atribuição de Selos de Garantia, sendo responsável pela sua promoção.

Depois de um centenário sobre a data em que o Estado Português lançou as bases da constituição da Região Demarcada dos Vinhos do Dão, a C.V.R. tenta rejuvenescê-la e dinamizá-la, procurando estimular o gosto pelos vinhos de qualidade e ajudar os apreciadores a apurarem as suas exigências. Em termos jurídicos a C.V.R. apresenta-se na forma de associação regional, pessoa coletiva de direito privado e utilidade pública, com duração por tempo indeterminado.