

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA
DIRECÇÃO-GERAL DOS SERVIÇOS AGRÍCOLAS

INFLUÊNCIA DA DATA DA VINDIMA

NA QUALIDADE E NA QUANTIDADE
DO VINHO E NO RENDIMENTO DA
EXPLORAÇÃO VITIVINÍCOLA

EDITADO PELO
SERVIÇO DE
INFORMAÇÃO
AGRÍCOLA



INFLUÊNCIA DA DATA DA VINDIMA NA QUALIDADE E NA QUANTIDADE DO VINHO E NO RENDIMENTO DA EXPLORAÇÃO VITIVINÍCOLA

1. GENERALIDADES

A data da vindima tem sido encarada de somenos importância na ordenação da nossa vitivinicultura.

Em geral, aconselha-se determiná-la fazendo observações periódicas da variação do álcool provável e da acidez total dos mostos. Como estes elementos qualitativos variam de forma oposta — o álcool provável sobe praticamente sempre ao longo da maturação e a acidez total desce também constantemente —, a determinação da data da vindima é na realidade fixada quando o teor do álcool provável atinge determinados valores que são tradicionais para cada região.

Vamos ver as implicações técnico-económicas que a fixação mal planificada da data da vindima tem nas características qualitativas do vinho e a sua repercussão na economia vitivinícola.

2. FACTORES INFLUENTES NA MATURAÇÃO

A evolução da maturação depende de factores diversos, sendo os mais importantes o terreno da vinha, a sua exposição e a sua inclinação e o complexo casta \times porta-enxerto. Todos estes factores concorrem no mesmo sentido ou em sentidos opostos para o estabelecimento duma ordenação da data da vindima.

A qualidade dos terrenos — Os terrenos leves e arenosos dão em geral vinhas mais precoces do que os compactos, fundos, argilosos ou de aluvião.

A exposição — Os terrenos virados ao Sul, mais expostos ao sol, incrementam a precocidade da maturação, enquanto que os terrenos virados ao Norte a atrasam.

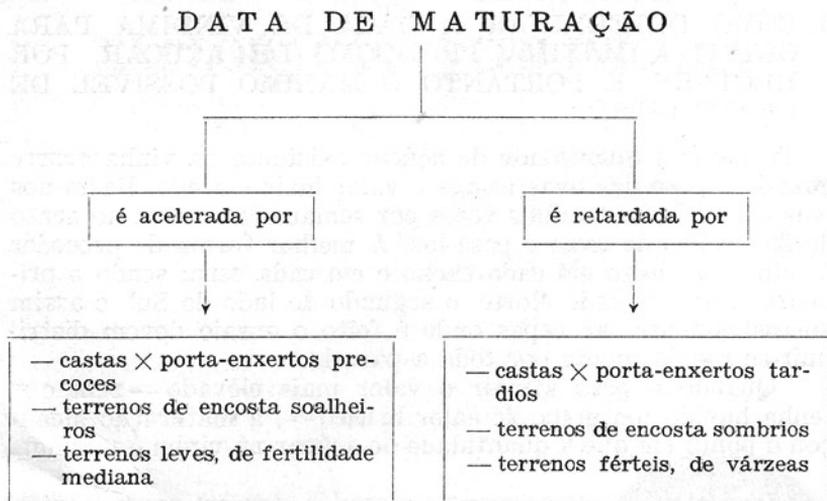
O complexo casta \times porta-enxerto — O complexo casta porta-enxerto, com todas as características inerentes de vigor ou de maior ou menor debilidade, também contribui para acelerar ou retardar a maturação das uvas. As uvas de videiras mais vigorosas amadurecem mais tarde, enquanto que as de fraco vigor apresentam uma maturação mais temporã.

3. INFLUÊNCIA DO ESTADO DE MATURAÇÃO NOS MOSTOS E NOS VINHOS

É evidente que o estado de maturação com que se faz a vindima influencia fortemente a qualidade, quer dos mostos quer dos vinhos. Duma forma geral, podemos resumir no Quadro que a seguir inserimos a variação quantitativa que se dá com o decorrer da maturação nas características físico-químicas dos mostos e dos vinhos.

A influência do estado de maturação na produção da vinha em açúcar pode ser bastante grande, e portanto o número de graus/litro produzidos pode baixar de 10 % a 20 %, ou mais, por uma vindima tardia.

Desta forma, parece-nos da maior utilidade começarmos a pensar, ao plantar as nossas vinhas, em programar a vindima por parcelas de maturação igual e escalonadas no tempo de duração. Para isso, jogaremos com os seguintes factores:



Conjugando os factores de aceleração ou retardamento da data da maturação, podemos programar a nossa vindima de modo que cada parcela seja vindimada, tanto quanto possível, no momento exacto.

Assim conseguiremos

Vinhos mais equilibrados, necessitando de pouca correcção
Vinhos da mais alta qualidade
○ rendimento mais elevado por hectare de vinha

4. COMO PROGRAMAR A DATA DA VINDIMA

A data da vindima deve começar a ser programada com a constituição da vinha, plantando parcelas com datas de maturação suficientemente afastadas para que as maturações parcelares ocorram segundo determinada ordem e suficientemente escalonadas no tempo.

A vindima deverá ser efectuada pela ordem cronológica de maturação.

Na falta de uma programação inicial, podemos aproveitar os ensinamentos das colheitas anteriores e ordenar as parcelas das vinhas segundo a data da maturação normal.

Assim, embora não venhamos a colher todos os proveitos possíveis que uma estruturação racional da vinha nos pode dar, já começaremos a caminhar no bom sentido, incrementando o rendimento da exploração vitícola e até melhorando a qualidade do produto obtido.

5. COMO DETERMINAR A DATA DE VINDIMA PARA OBTER A MÁXIMA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR, POR HECTARE, E PORTANTO O MÁXIMO POSSÍVEL DE GRAUS/LITRO

A máxima quantidade de açúcar existente na vinha ocorre quando o peso das uvas atinge o valor mais elevado. Basta-nos pois colher, uma ou duas vezes por semana, amostras ao acaso de 200 bagos de uvas e pesá-los. A melhor forma de proceder é colher um bago em cada cacho e em cada cepa, sendo o primeiro tirado do lado Norte, o segundo do lado do Sul, e assim sucessivamente. As cepas onde é feito o ensaio devem distribuir-se regularmente por toda a parcela.

Quando o peso atingir o valor mais elevado — sem que tenha havido um golpe de calor brusco —, a maturação alcançou o ponto em que a quantidade de açúcar na vinha é máxima.

Importante — É necessário, contudo, ter em conta o grau alcoólico exigido por lei, para a região, pois o estado de maturação de mais elevado rendimento em açúcar pode corresponder a um teor alcoólico dos vinhos inferior ao limite legal.