

ESTUDO DA EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO - 2009



CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DOURO

José Joaquim Guerra

Enologia - 10 de Dezembro de 2009

ÍNDICE

A. Introdução. Objectivos.....	3
B. Material e Métodos	3
C. Resultados e Conclusões.....	4
1. Comportamento Relativo das Castas Brancas.....	4
1.1. Em função do Álcool Provável e da Data de Vindima.....	4
1.2. Em função da Acidez Total e da Data de Vindima	5
1.3. Em função do Álcool Provável e da Acidez Total	6
2. Comportamento Relativo das Castas Tintas	7
2.1. Em função do Álcool Provável e da Data de Vindima.....	7
2.2. Em função do Acidez Total e da Data de Vindima	8
2.3. Em função do Álcool Provável e da Acidez Total	9
D. Anexos	11

A. Introdução. Objectivos

Em 2009 o estudo da evolução da maturação de castas brancas e tintas foi realizado na Colecção Ampelográfica da Quinta de Sta. Bárbara em Casais do Douro;

O nosso objectivo consistiu na avaliação do comportamento das castas em colecção no que respeita ao seu ciclo de maturação, ao seu potencial alcoólico e à sua força ácida.

Nesse sentido, procedemos à análise e interpretação dos resultados obtidos.

B. Material e Métodos

Em 2009, foram estudadas 31 castas brancas e 29 castas tintas:

CASTAS BRANCAS		
Alicante Branco Alvarelhão Branco Arinto Avesso Bical Branco Guimarães Branco Sem Nome Carrega Branco Cercial Códega do Larinho Dona Branca	Donzelinho Branco Dorinto Esgana Cão Estreito Macio Folgasão Gouveio Estimado Gouveio Real Gouveio Malvasia Fina Malvasia Parda	Malvasia Rei Pé Comprido Rabigato Rabigato Moreno Rabo de Ovelha Samarrinho Semillon Síria Tália Viosinho

CASTAS TINTAS		
Alicante Bouschet Alvarelhão Ceitão Baga Barca Bragão Cidadelhe Donzelinho Tinto Engomada Jaen Malandra	Marufo Melra Nevoeira Português Azul Roseira Sousão Tinta Aguiar Tinta Bastardinha Tinto Cão	Tinta Carvalha Tinta Francisca Tinta Martins Tinta Mesquita Tinta Penajóia Tinta Pereira Tinta Pomar Tinta Riscadinha Touriga Franca Touriga Nacional

A amostragem de bagos foi feita semanalmente tendo sido determinado nos mostos o Grau Alcolico Provável por refractometria e a Acidez Total e pH por electrotitulação potenciométrica.

C. Resultados e Conclusões

Para o tratamento dos resultados, recorremos ao programa SPSS versão 17.0 que permitiu a obtenção de alguns gráficos.

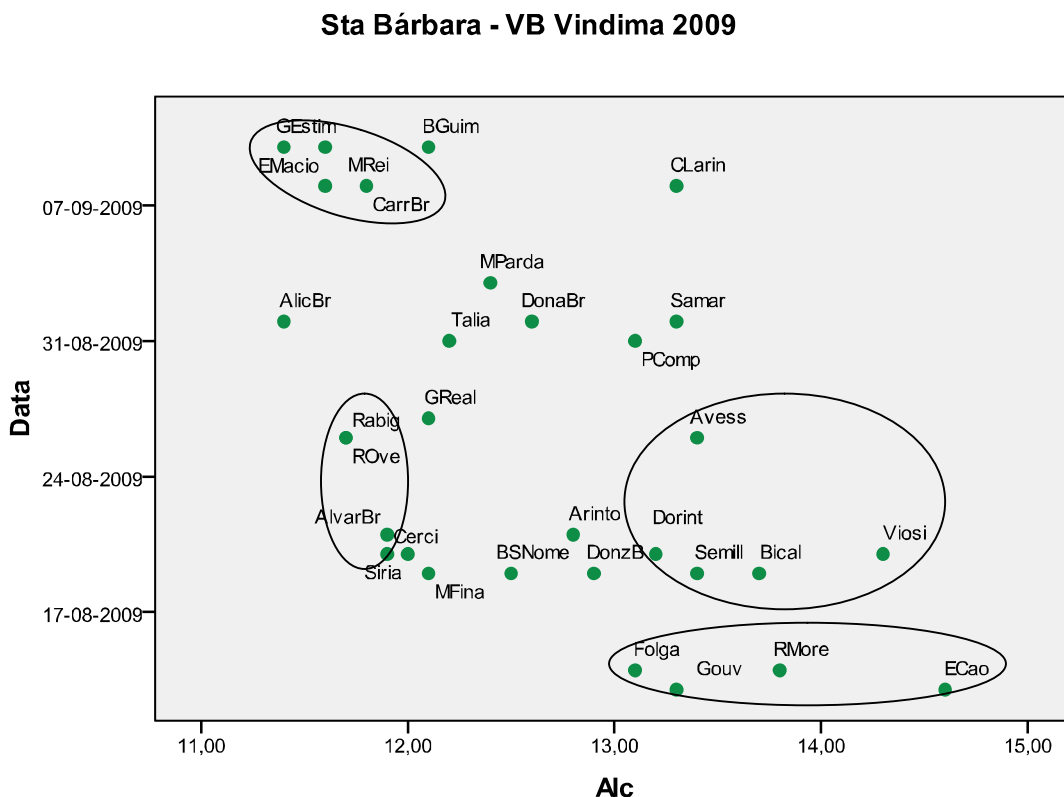
Assim, iremos fazer a análise do comportamento relativo das castas (brancas e tintas), com base nos mostos de vindima que deram origem às microvinificações (vinhos elementares).

É de referir ainda que neste ano de 2009, verificámos um aumento da precocidade na generalidade das castas como consequência das condições climáticas que se fizeram sentir.

Nesse sentido, na decisão da data de vindima teve grande influência, não só os valores relativos ao Álcool e à Acidez, mas também o estado hídrico da videira/cacho com reflexos na turgescência dos bagos.

1. Comportamento Relativo das Castas Brancas

1.1. Em função do Álcool Provável e da Data de Vindima

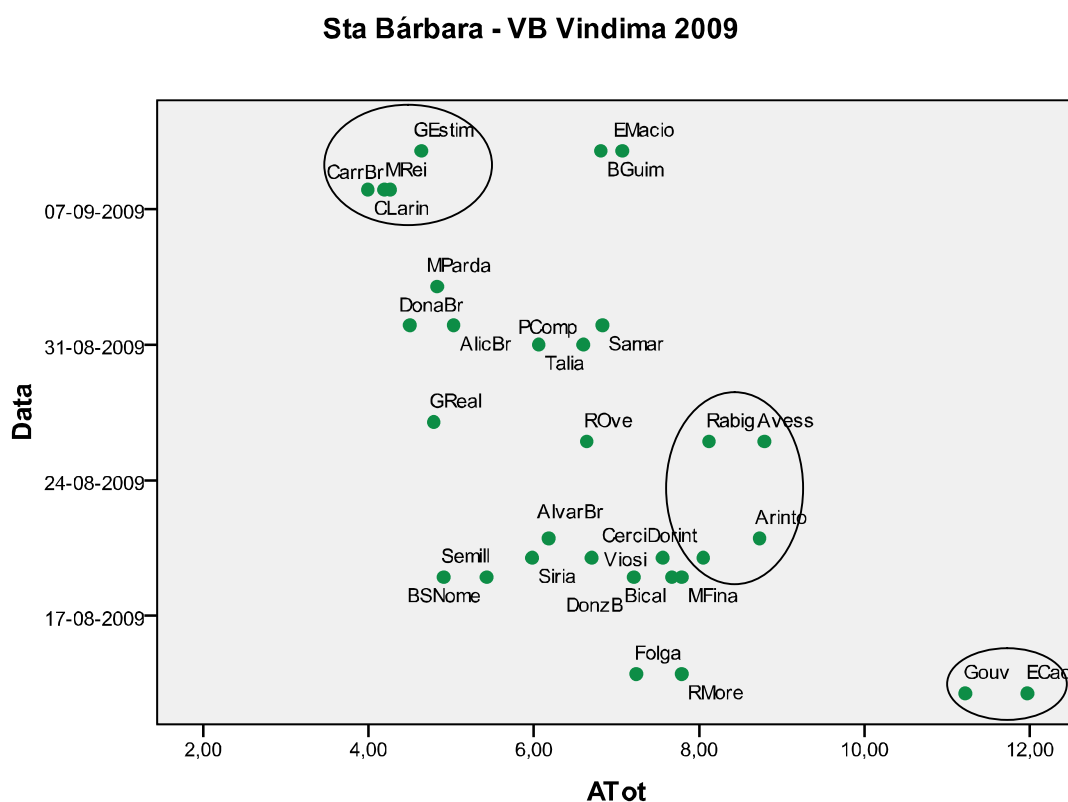


Estudo da Evolução da Maturação - 2009

Da observação deste gráfico podemos destacar por um lado um conjunto de castas que se revelaram bastante precoces (primeira quinzena de Agosto), como sejam as castas Esgana Cão, Gouveio, Rabigato Moreno e Folgasão com um teor alcoólico superior a 13 graus e por outro um conjunto de castas mais tardias (primeira quinzena de Setembro) com referência para o Estreito Macio, Carrega Branco, Malvasia Rei e Gouveio Estimado, que ficaram abaixo dos 12 graus.

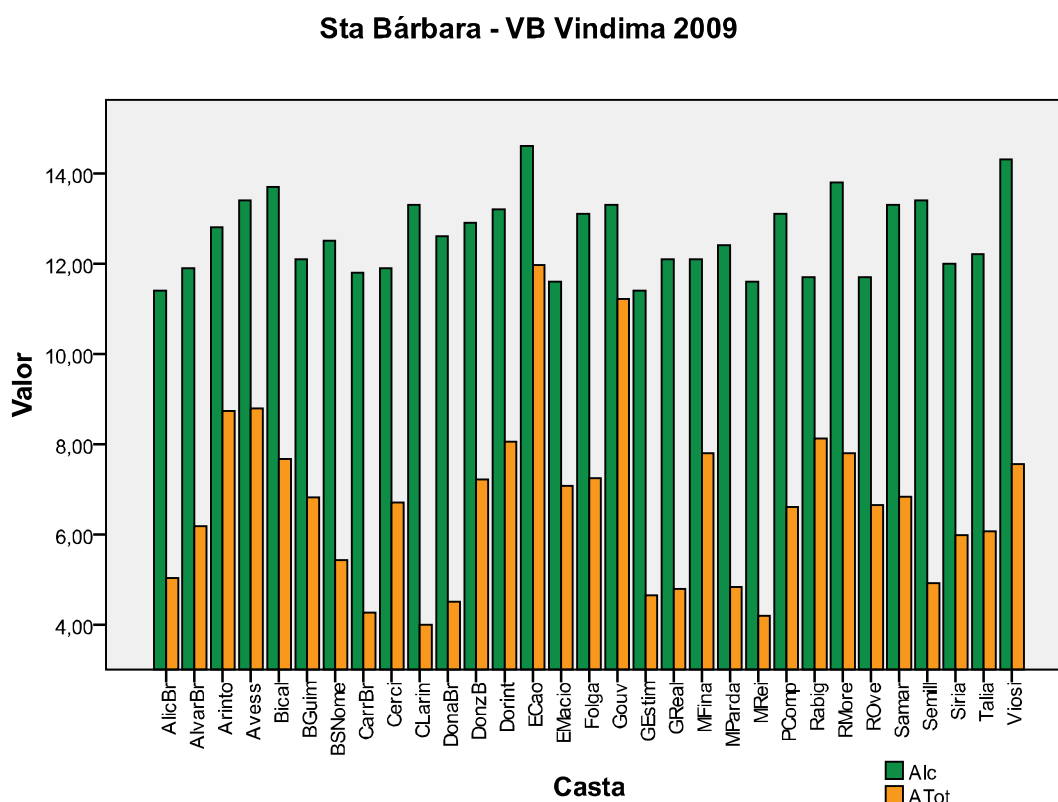
Refira-se ainda que na segunda quinzena de Agosto se destacam, por um lado, um conjunto de castas que também apresentaram um teor alcoólico superior a 13 graus, como sejam o Viosinho, Bical, Semillon, Dorinto e Avesso e por outro lado um conjunto de castas que, no mesmo período não ultrapassaram os 12 graus, como sejam o Cercial, Alvarelhão Branco, Rabo de Ovelha e Rabigato.

1.2. Em função da Acidez Total e da Data de Vindima



Da observação deste gráfico ressalta que das castas mais precoces (primeira quinzena de Agosto), o Gouveio e o Esgana Cão foram as castas que apresentaram os mostos mais ácidos (acima dos 10 g/l). Do grupo das mais tardias podemos destacar as que apresentaram valores de acidez mais baixos, com sejam a Códaga do Larinho (com 3,99 g/l sendo o valor mais baixo), Malvasia Rei, Carrega Branco, Gouveio Estimado. Ainda na segunda quinzena de Agosto, destaque para as castas Dorinto, Arinto, Rabigato e Avesso por apresentarem valores de Acidez superior a 8 g/l.

1.3. Em função do Álcool Provável e da Acidez Total



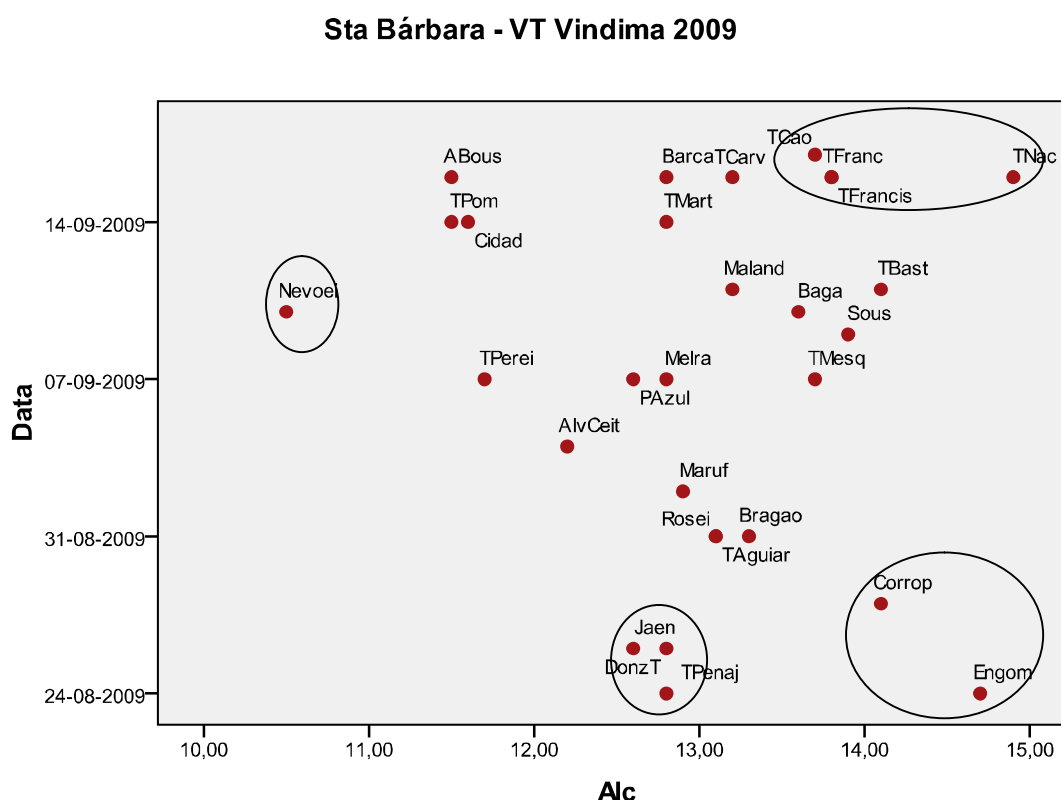
Da observação do gráfico, podemos dizer que, com excepção das castas Alicante Branco, Alvarelhão Branco, Carrega Branco, Cercial, Estreito Macio, Gouveio Estimado, Malvasia Rei, Rabigato e Rabo de Ovelha, todas as outras castas ultrapassaram a fasquia dos 12 graus de álcool provável.

Quanto à acidez refira-se que, para a maioria das castas, este parâmetro variou entre 5 e 8 g/l, tendo as castas Arinto, Aves, Rabigato, Esgana Cão e Gouveio ultrapassado esse valor. Refira-se por outro lado a existência de um conjunto de castas que apresentaram acidez inferior a 5 g/l, como sejam o Carrega Branco, Códaga do Laranho (com o valor mais baixo como já tínhamos visto), Dona Branca, Gouveio Estimado, Gouveio Real, Malvasia Parda, Malvasia Rei e Semillon.

Destaque ainda para as castas Arinto, Aves, Bical, Dorinto, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato Moreno e Viosinho que apresentaram, a par de um bom teor em álcool, um valor elevado de acidez, com especial destaque para o Esgana Cão que apresentou simultaneamente os valores mais elevados (14,6° e 11,97 g/l respectivamente).

2. Comportamento Relativo das Castas Tintas

2.1. Em função do Álcool Provável e da Data de Vindima

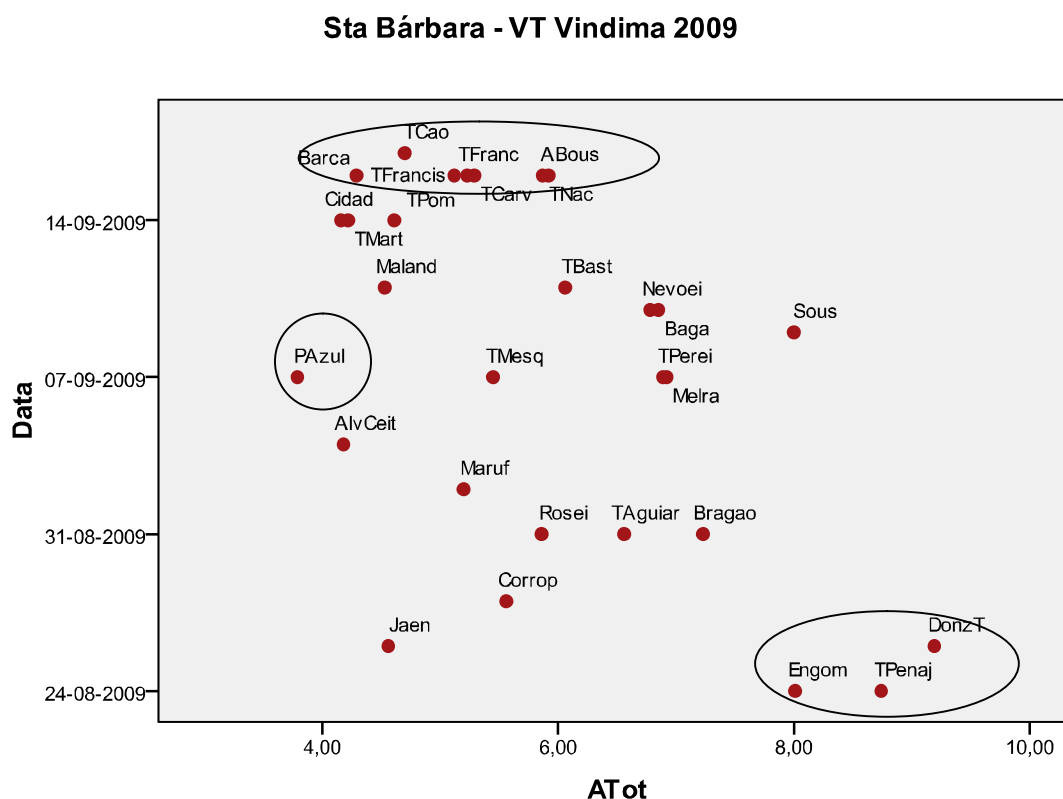


Da observação deste gráfico, verificamos que as castas mais precoces (segunda quinzena de Agosto), foram a Engomada e o Corropio com valores de álcool elevados (entre 14 e 15 graus) e a Tinta Penajóia, Donzelinho Tinto e Jaen com um de álcool compreendido entre 12 e 13 graus.

Por outro lado, dentro das mais tardias, destacamos na segunda quinzena de Setembro a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e o Tinto Cão com valores de álcool a oscilar entre os 13,5 e os 15 graus.

Destaque pela negativa para a casta Nevoeira que não chegou a atingir os 11 graus.

2.2. Em função do Acidez Total e da Data de Vindima



Da observação deste gráfico, queremos destacar no grupo das mais precoces as castas Donzelinho Tinto, Tinta Penajóia e Engomada como sendo as que apresentaram maior acidez com valores a variar entre 8 e 10 g/l.

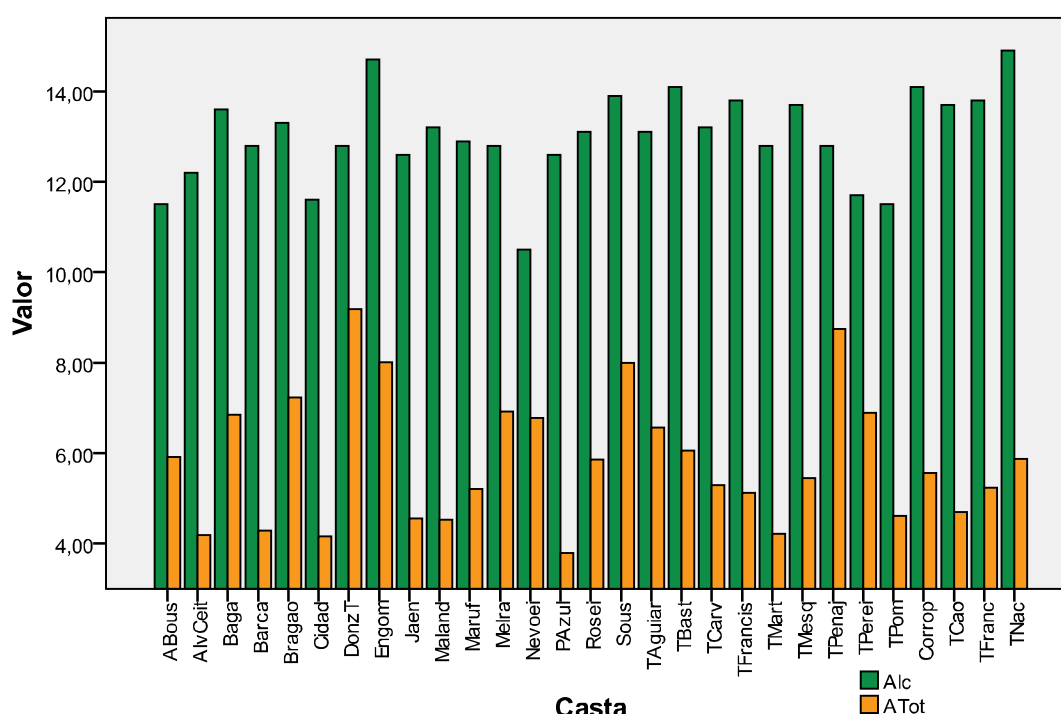
Das mais tardias (segunda quinzena de Setembro), destaque para a Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Tinto Cão e Barca cuja acidez oscilou entre 4 e 6 g/l.

Destaque para o Português Azul, que foi a casta que apresentou um valor de acidez mais baixo (3,79 g/l).

2.3. Em função do Álcool Provável e da Acidez Total

Comportamento relativo das castas tintas quanto ao álcool provável e à acidez total.

Sta Bárbara - VT Vindima 2009



Da observação do gráfico, podemos dizer que, com exceção das castas Alicante Bouschet*, Cidadelhe, Nevoeira, Tinta Pereira e Tinta Pomar, todas as outras castas ultrapassaram a fasquia dos 12 graus de álcool provável, tendo mesmo ultrapassado os 14 graus as castas Engomada, Tinta Bastardinha, Corropio e Touriga Nacional.

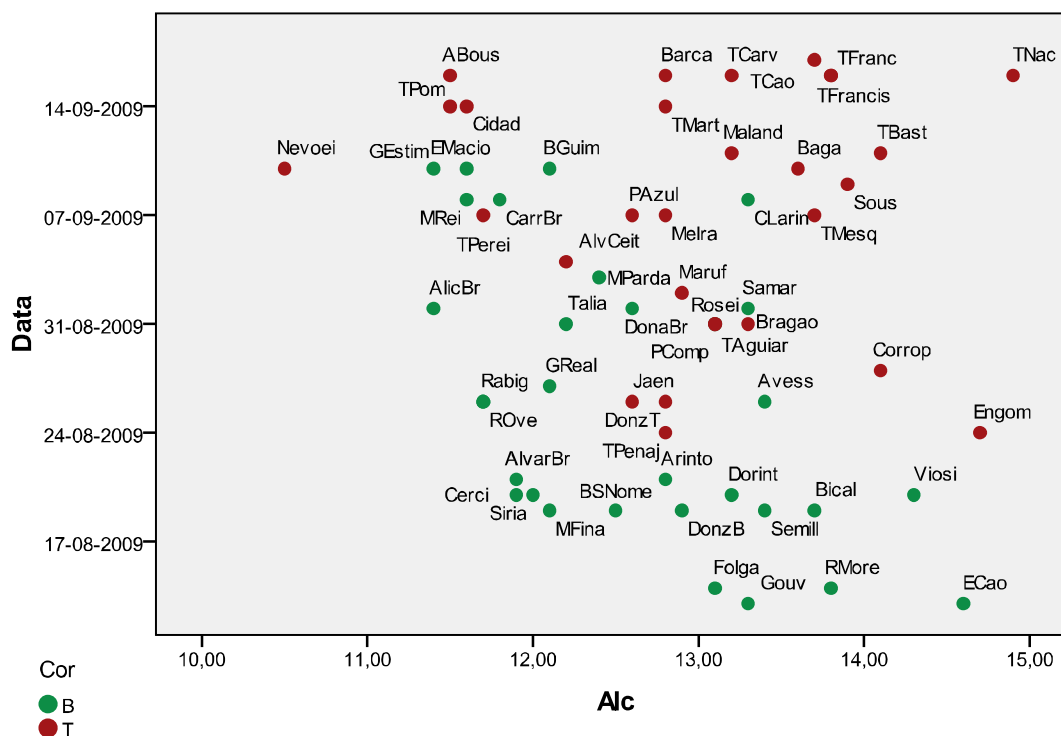
Quanto à acidez refira-se que, para a maioria das castas, este parâmetro variou entre 5 e 8 g/l, tendo mesmo ultrapassado este valor as castas Donzelinho Tinto e Tinta Penajóia.

Refira-se por outro lado a existência de um conjunto de castas que apresentaram acidez inferior a 5 g/l, como sejam o Alvarelhão Ceitão, Barca, Cidadelhe, Jaen, Malandra, Português Azul (o valor mais baixo), Tinta Martins, Tinta Pomar e Tinto Cão.

Destaque ainda para as castas Donzelinho Tinto, Engomada, Sousão e Tinta Penajóia, que apresentaram, a par de um bom teor em álcool (acima dos 12 graus), um valor elevado de acidez (superior a 8 g/l).

* A casta Alicante Bouschet foi vindimada mais cedo do que pretendíamos em virtude do resultado da última colheita ter inflacionado o valor do álcool provável.

Sta Bárbara - Vindima 2009

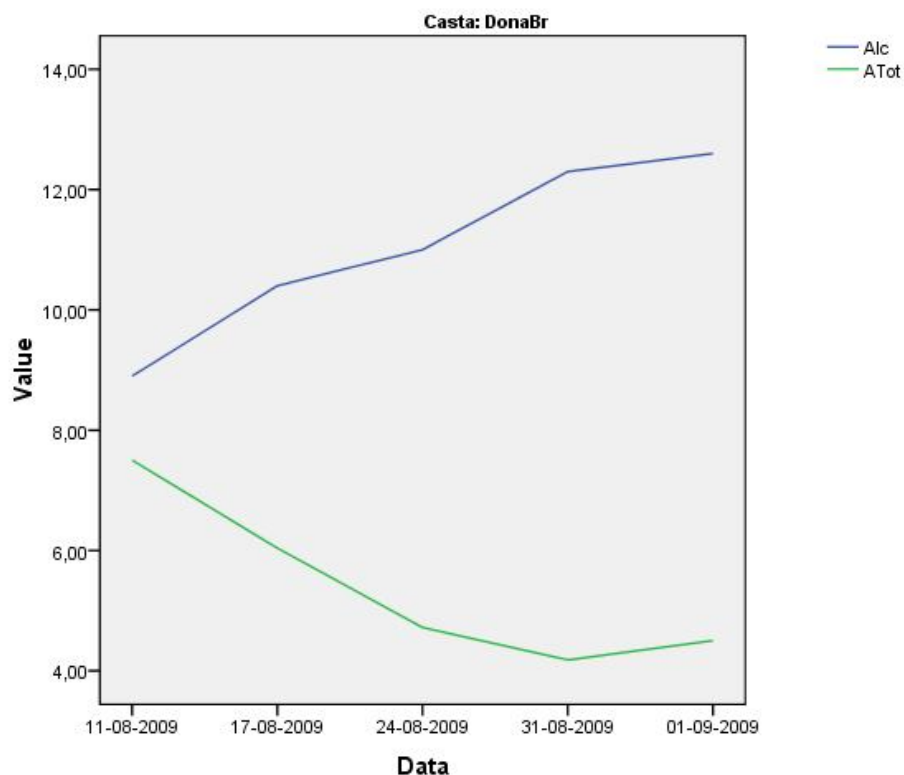
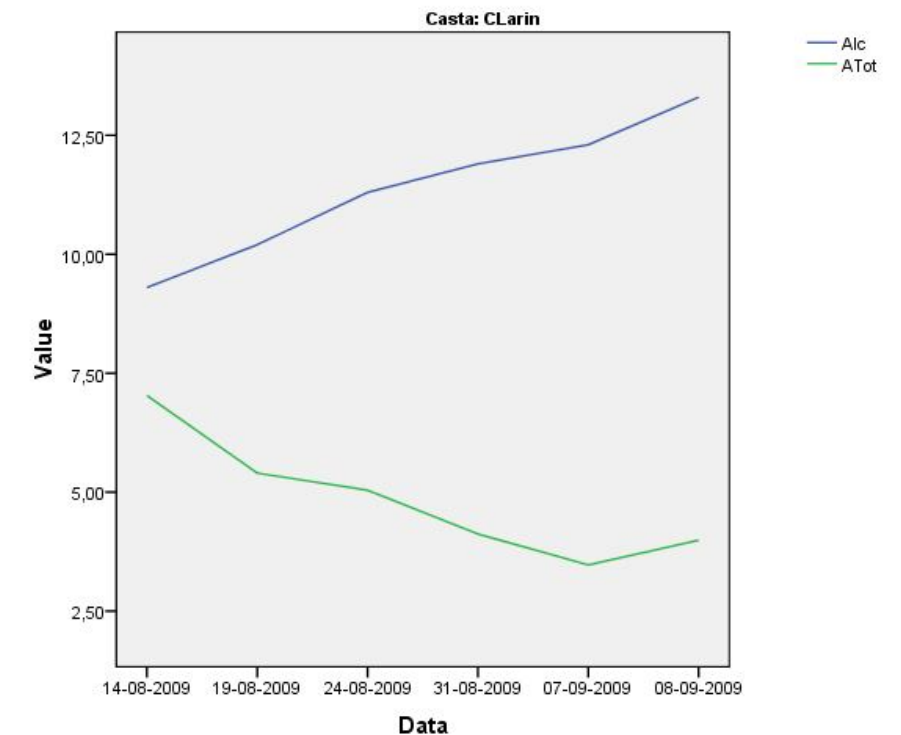


A observação deste gráfico que representa todos os vinhos brancos e tintos do ensaio, permite-nos verificar que neste ano de 2009, a maior parte dos vinhos brancos (cerca de 60%) foram vindimados no espaço de 8 dias (13 a 21 de Agosto) e que a maior parte dos tintos (cerca de 75 %), foram vindimados na primeira quinzena de Setembro. No que respeita ao álcool, verifica-se que a grande maioria dos vinhos brancos e tintos (75 %), ultrapassou os 12 graus.

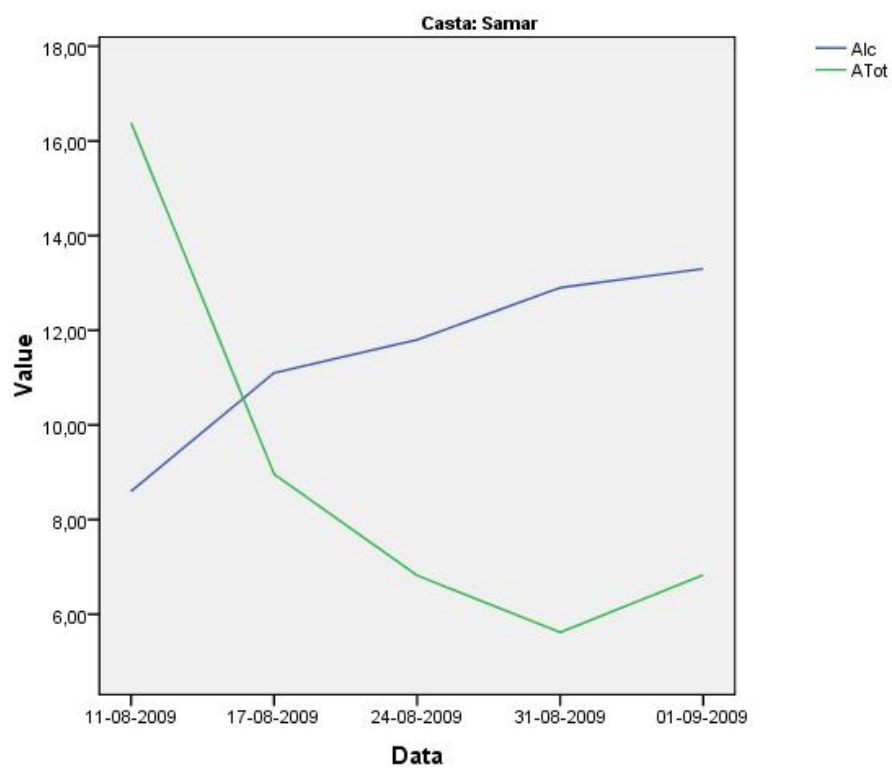
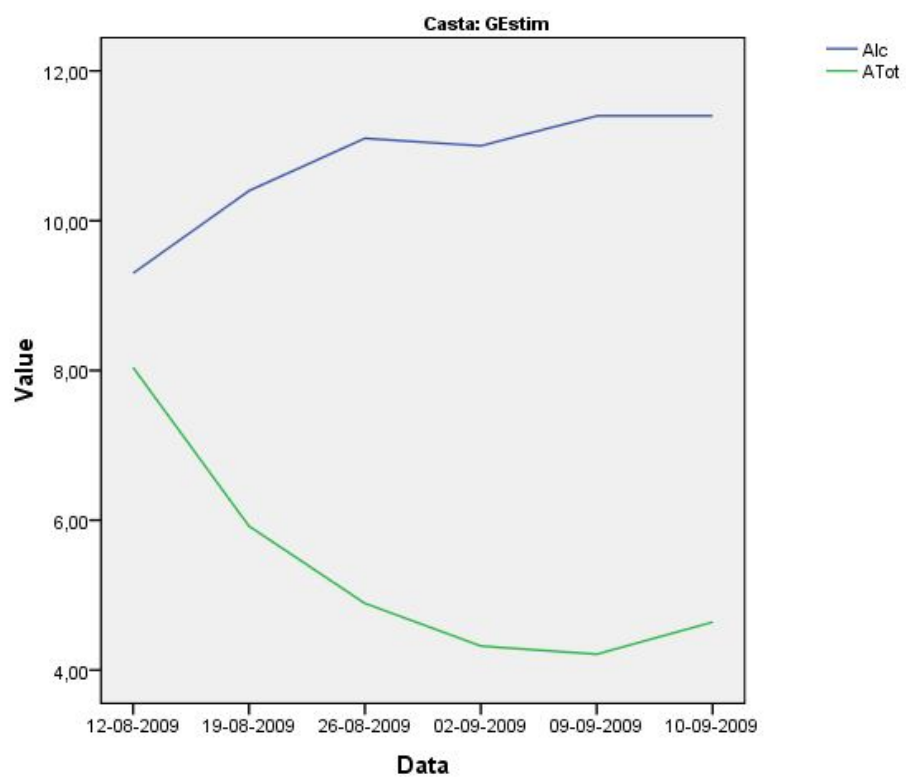
D. Anexos

Foram elaborados gráficos relativos à evolução da maturação (álcool e acidez total) para cada uma das castas em estudo. A título de exemplo, apresentamos de seguida alguns desses gráficos.

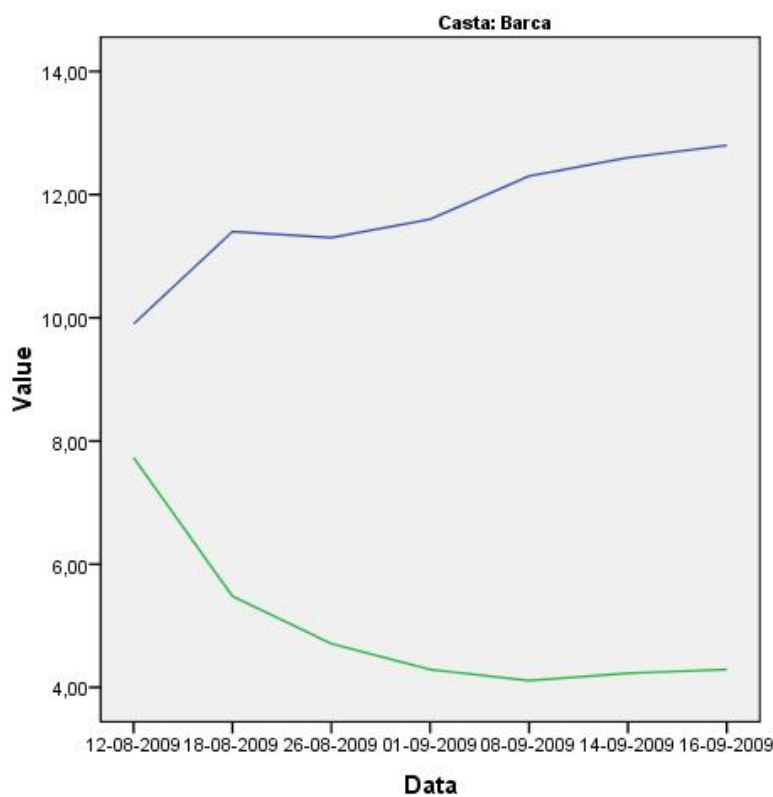
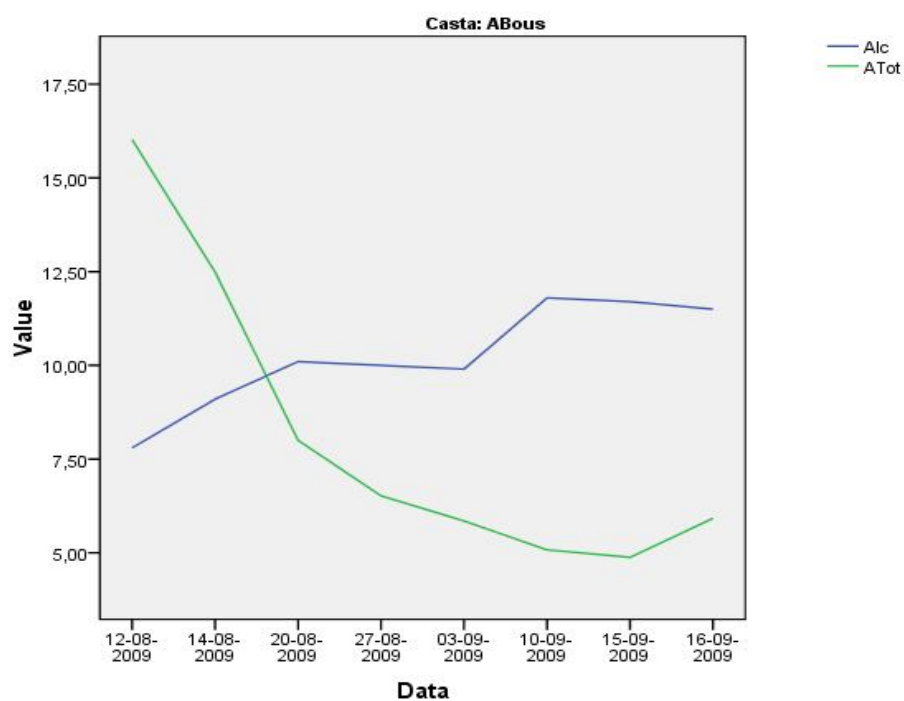
Castas Brancas



Estudo da Evolução da Maturação - 2009



Castas Tintas



Estudo da Evolução da Maturação - 2009

