

PRÁTICAS CULTURAIS

A ENXERTIA

No passado, quando as técnicas como a enxertia eram ainda desconhecidas, o viticultor multiplicava a videira plantando directamente, sobre as suas próprias raízes as castas que pretendia - pé franco. Os métodos mais utilizados eram, normalmente, a alporquia, a mergulhia e a estacaria (Dias, 1989) (Pinho, 1993).

O seu uso tornou-se indispensável desde a invasão filoxérica, dada a resistência das raízes das espécies americanas à picada do insecto. Perante este grave problema, foi necessário estabelecer uma «ponte» entre a casta e o solo: o porta-enxerto (Costa Leme, 1983). Deste modo, se desenvolveu a técnica da enxertia.

Trata-se de um processo de soldadura fisiológica, segundo o qual se unem duas videiras de origens diferentes. Uma, com o sistema radicular, resistente à filoxera - a que se dá o nome de **porta-enxerto** ou cavalo - e outra que constitui a parte aérea - o **garfo** ou cavaleiro.

O porta-enxerto (PE) é proveniente das videiras americanas e/ou dos seus cruzamentos, enquanto o garfo se obtém das castas aptas à produção de vinho.

A escolha da variedade do porta-enxerto depende da sua adaptação às características do solo (acidez, secura, etc.) e da sua afinidade com a casta. O solo desta Região é predominantemente de origem granítica, e por isso, de textura mais ou menos arenosa, franca ou franca-arenosa, e de origem xistosa em duas faixas, de textura franca a franca-argilosa; a sua origem geológica associada às elevadas quedas pluviométricas da região, concorrem para uma generalizada natureza ácida dos solos desta região, que para a vinha deve ser corrigida para níveis de pH entre os valores de 5,6 - 6,5.

Na conjugação casta x porta-enxerto, há que atender às características de vigor e precocidade que se conheçam do porta-enxerto e que são induzidas à casta. Entre o conjunto de variedades de porta-enxertos, as mais utilizadas na região são as espécies *Berlandieri*, *Rupestris* e *Riparia*.



A PODA

A poda é uma operação realizada anualmente, durante o período de descanso vegetativo. Dada a grande exuberância que atingem as videiras nesta Região e as óbvias dificuldades de mecanização que esta operação apresenta, a poda é um trabalho moroso que consome muita mão-de-obra.

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. E, por outro lado, uma poda demasiado severa, poderá vir a traduzir-se num crescimento muito intenso de matérias verdes em prejuízo da qualidade dos cachos.

A 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. 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.

Nesta Região, a empa estava associada apenas às ramadas, uma vez que os enforcados e os arjões não permitiam esta operação. Hoje em dia, esta é uma prática constante derivada aos novos sistemas de condução das vinhas.



A REGA

A videira necessita de água em três momentos do seu ciclo anual: no início do crescimento vegetativo, que ocorre no princípio da Primavera; depois da alimpa, quando o bago começa a crescer; e, finalmente, na época da maturação, para permitir a transformação dos ácidos em açúcares. Dadas as condições climáticas da região dos Vinhos Verdes, raras vezes é necessário regar, a não ser no terceiro caso. Regra geral, tal poderá ser suficiente para satisfazer as necessidades da videira. Porém, quando o ano é extremamente seco, dificilmente se consegue um amadurecimento dos cachos sem se proceder a regas.

Em anos molhados, o equilíbrio entre a quantidade e a qualidade do vinho altera-se em desfavor desta - "diz-se que o bom vinho é o que passa fome e sede" -, em anos secos a qualidade pode acompanhar a quantidade na sua queda se não forem tomadas medidas correctivas.

Neste sentido, a rega, deverá ser entendida como uma medida correctiva com o intuito de corrigir desequilíbrios climatéricos, e não como um expediente para aumentar artificialmente a produção em detrimento da sua própria qualidade.

