

Resumos do 8º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo.  
Évora, 2010.

**Influência da temperatura do ar na variabilidade Espacial e Temporal da  
maturação de uva para vinho  
-Variedades: Aragonês, Trincadeira-**

J. R. MARQUES DA SILVA<sup>a,b,\*</sup>; PAULO MESQUITA<sup>a</sup>; ADÉLIA SOUSA<sup>a,b</sup>; L. L.  
SILVA<sup>a,b</sup>; JOÃO M. R. SERRANO<sup>a,b</sup>; FÁTIMA BAPTISTA<sup>a,b</sup>

<sup>a</sup> *Departamento de Engenharia Rural, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Apartado 94,  
7002-554 Évora, Portugal*

<sup>b</sup> *Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Universidade de Évora, Apartado 94,  
7002-554 Évora, Portugal*

**RESUMO**

O conceito de *terroir* no vinho é baseado na observação de que diferentes regiões, vinhas ou mesmo secções diferentes dentro da mesma vinha, podem produzir vinhos com uma identidade muito própria e bem diferente uns dos outros. Os franceses começaram a consolidar este conceito como uma maneira de descrever os aspectos originais de um determinado lugar (solo, topografia e clima), que influencia e molda o vinho feito a partir dele.

Para uma determinada posição geográfica, podemos considerar que o solo e a topografia são fixos no espaço e no tempo, mas não o clima. Na verdade, dentro da mesma vinha, várias regiões microclimáticas podem ser definidas. Os microclimas de uma determinada vinha afectam diferenciadamente a maturação das uvas, criando dessa forma uma variabilidade espacial e temporal da qualidade da uva.

Foram analisadas duas variedades de uva, Aragonês e Trincadeira e para cada variedade foram estudados respectivamente 7 e 6 talhões dentro da vinha do CASITO, pertencente à Fundação Eugénio de Almeida. Nestes talhões e nestas variedades, foi acompanhada a maturação das uvas em três anos consecutivos.

Como resultado constatou-se que existe uma variabilidade espacial e temporal da maturação da uva entre castas e dentro da mesma casta, abrindo desta forma, a possibilidade para a gestão diferenciada de cada parcela. Constatou-se ainda, que a temperatura mínima do ar, tem uma elevada correlação com a taxa de maturação da uva e que são necessários 400 graus-dia para que a maturação da uva ocorra.

**PALAVRAS-CHAVE:** variabilidade espacial e temporal da uva, temperatura, Aragonês, Trincadeira

---

\* Autor correspondente. Tel.: +351 266 760823; fax: +351 266 760911