

O controlo de maturação das uvas é uma ferramenta de diagnóstico que permite:

- Avaliar a qualidade da colheita
- Conhecer o potencial do terroir
- Monitorizar o estado fitossanitário
- Determinar a data ótima da vindima

Que parcelas escolher?

- Parcelas homogéneas que sejam representativas da exploração
- Vinhas tardias e precoces
- Com diferentes características (tipo de solo, exposição, diferentes idades, ...)

As parcelas devem manter a mesma referência de um ano para o outro por forma a serem acompanhadas ao longo de vários anos e assim consolidar informação sobre essas parcelas. Dentro de cada parcela, a recolha das amostras deve ser realizada sempre nos mesmos locais.

Amostragem:

A amostragem deve iniciar-se, idealmente, no final do pintor, permitindo assim monitorizar toda a evolução da maturação na parcela. Recomenda-se no mínimo a realização de duas amostragens antes da vindima, devendo estas seguir alguns princípios como sendo:

- Marcar 4 bardos, contínuos, nas parcelas escolhidas de acordo com a Figura 1;
- Marcar 20 videiras, contínuas, nos bardos escolhidos;
- Colher **200 bagos** de forma aleatória, nunca mais de 2 por cacho, sendo que a colheita deve ser feita em posições diferentes do cacho (e.g.: um na extremidade do cacho e outro próximo da inserção com a vara; alternância entre cachos expostos ao sol e à sombra), conforme a Figura 2;

- Em todos os níveis da videira e ao longo de todo o comprimento do bardo, Figura 2 (evitar as bordaduras e as extremidades das linhas, devem ser excluídas da amostragem);
- Colher os bagos sempre à mesma hora, preferencialmente no período da parte da manhã, para evitar desvios dos dados e minimizar as variações;

Relembramos que as amostras devem ser acondicionadas em **sacos**, devidamente identificados (data, nome, local, casta), e sempre com a **mesma referência quando diga respeito a amostras repetidas semanalmente**. Estas devem ser entregues na ADVID acompanhados com uma listagem das amostras em causa, de preferência no **dia da colheita**, caso contrário guardar no frigorífico ou em mala térmica.

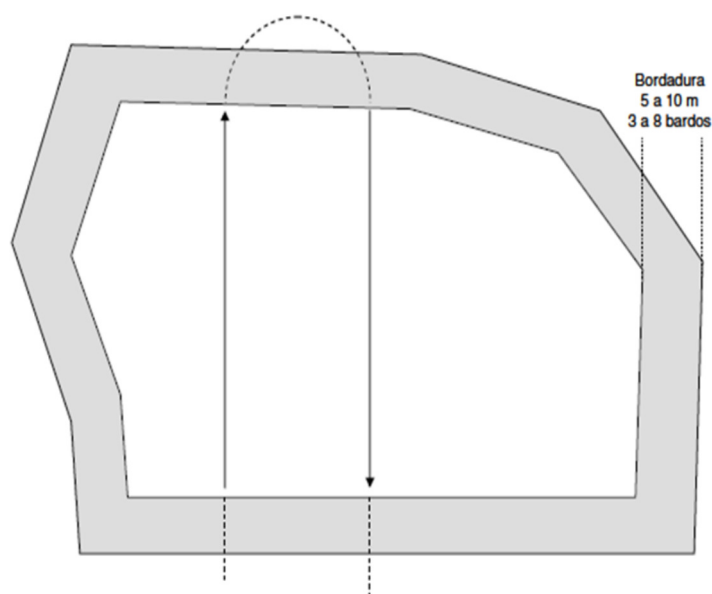


Figura 1 – Esquema da escolha dos bardos para a amostragem.

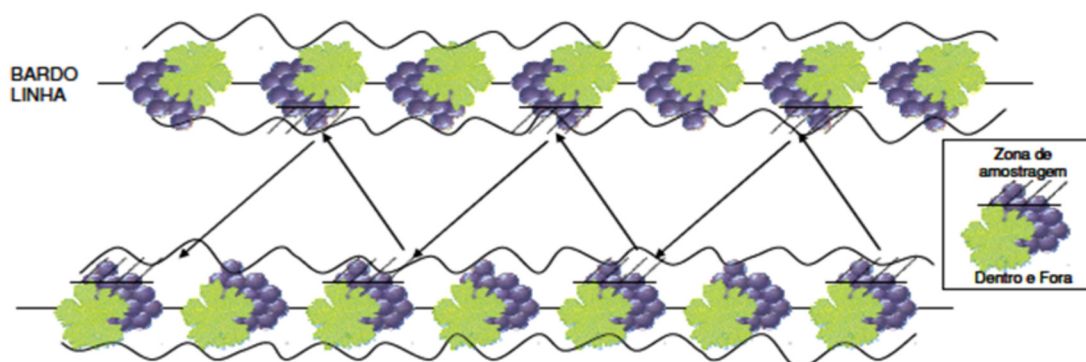


Figura 2 – Esquema da colheita de bagos.