



CATÁLOGO GERAL DAS CASTAS E DOS CLONES DE UVA DE VINHO E DE MESA



A inovação em viticultura



DESCRIÇÃO DAS PRINCIPAIS CASTAS E CLONES MULTIPLICADOS PELA VCR

ÍNDICE

CASTAS E CLONES DE UVAS DE VINIFICAÇÃO

Alicante Bouschet	44
Alvarinho	45
Antão Vaz	46
Aragonez	47
Arinto	50
Cabernet Franc	51
Cabernet Sauvignon	52
Carménère	54
Castelão	56
Chardonnay	57
Diagalges	59
Fernao Pires	60
Garnacha Tinta	61
Gouveio	62
Jaen	63
Loureiro	64
Malbec	65
Malvasia di Candia Aromática	66
Malvasia Fina	67
Malvasia Rei	68
Marselan	69
Merlot	70
Moscatel de Setúbal	73
Moscatel Galego Branco	74
Palava	76
Petit Verdot	77
Pinot Branco	78
Pinot Gris	80
Pinot Noir	81
Rabigato	83
Riesling B.	84
Sauvignon	85
Semillón	87
Síria	88
Syrah	89
Tannat	90
Tinta Barroca	91
Tinta Miúda	92
Touriga Franca	93
Touriga Nacional	94
Traminer	95
Trajadura	96
Trincadeira	97
Verdejo	98
Vinhão	100
Viognier	101
Viosinho	102

OUTRAS CASTAS DE UVAS DE VINIFICAÇÃO

Alfrocheiro	103
Alvarelhão (Brancelho)	103
Airen	103
Arinarnoa	104
Ancellotta	104
Avesso	104
Azal B.	105
Baga	105

CASTAS E CLONES DE UVAS DE MESA

Alfonso Lavallée	116
Black Magic	117
Cardinal	118
Crimson Seedless	119
Danuta	120
Itália	121
Matilde	122
Michele Palieri	123
Moldova	124
Moscatel Hamburgo	125
Prima	126
Roseti (Dattier de B.)	127
Sublima Seedless	128
Sultanina	129
Supernova Seedless	130
Victoria	131

OUTRAS CASTAS DE UVAS DE MESA

Aledo	132
Autumn Royal	132
Baresana	132
Lattuario Negro (Regina Negra)	133
Napoleón (Don Mariano)	133
Pannonia Kincse	133
Panse Precoce	134
Regal Seedless	134
Rainha-das-Vinhas (Regina Vigneti)	134
Pizzutello Branco	135

ALICANTE BOUSCHET



Casta muito difundida em Portugal, utilizada em elaboração de lotes devido à sua cor vermelho escura. Casta obtida em França no ano 1855 por Henry Bouschet, através do cruzamento de Grenache x Petit Bouschet (Aragon x Teinturier Du Cher). Difundida em França, Espanha (Garnacha Tintorera), Portugal e limitadamente em Itália.

Caraterísticas ampelográficas: a casta é bastante homogênea, as diferenças mais importantes encontram-se na forma e no tamanho do cacho e na produtividade. Pâmpano de ápice com pêlo verde esbranquiçado, folha média, trilobulada de forma triangular com seio peciolar em lira mais ou menos fechada. Página inferior com pêlos. Cacho médio, cônico tendencialmente compacto. Bago médio de película espessa, polpa colorida.

Aspetos de cultivo: vinha de vigor médio de porte ereto. Adapta-se bem a vários tipos de terrenos de soltos a argilosos-calcários e a ambientes quentes a temperados quentes.

Formação e poda: prefere formas de expansão média e podas médias ou curtas.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média-precoce.

Produção: boa.

Sensibilidade a doenças e adversidades: sensíveis à excoiose e ao míldio e aos fitoplasmas.

Potencial enológico: é utilizado em mistura com outros vinhos para dar cor já que às vezes é difícil que alcance finura e pode evidenciar carências no perfil aromático e polifenólico. Em determinados ambientes pedoclimáticos, como na zona de Almansa em Espanha, têm-se obtido vinhos monovarietais ótimos.

Clones em multiplicação: Clones franceses: Inra-Entav 803, 804.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	16.628	17.699	20.991

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	24.168	20.563	21.996	15.769	9.393	7.104

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	2.101	2.644

RENDIMENTO AGRONÓMICO E ENOLÓGICO DO ALICANTE BOUSCHET INRA-ENTAV 803

CASTA	CLONE	ORIGEM	VINDIMA	FORMAÇÃO	NÚMERO CEPAS/ha	PESO MÉDIO PLANTA Kg	PRODUÇÃO t/ha	GRAU REFRATOMETRICO BRUX	ACIDEZ TOTAL em ác. tartarico (g/l)	ph MOSTO
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2007	Cordão em talão	2.900	3,1	8,99	19,3	6,8	3,54
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2010	Cordão em talão	2.900	3,3	9,6	20,7	7	3,52
DADOS MÉDIOS					2.900	3,2	9,3	20	6,9	3,53

	ACIDEZ TOTAL VINHO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINHO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINHO (g/l)	ph VINHO	EXTRATO LÍQUIDO (g/l)	FLAVONÓIDES (mg/l)	ANTOCIANOS (mg/l)	POLIFENÓIS TOTAIS (mg/l)	ÁLCOOL (% vol)	AÇÚCARES REDUTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	5,3	1,5	0,1	3,75	24,8	1.442	862	2.818	11,62	3,6	0,51
	6,5	3,2	0,92	3,71	32,3	1.374	1.011	2.828	12,5	2,8	0,56
DADOS MÉDIOS	5,9	2,35	0,51	3,73	28,55	1.408	937	2.823	12,06	3,2	0,54

ALVARINHO



É uma das castas mais importantes na região do Vinho Verde em Portugal (Alvarinho), cultivada sobretudo no norte do Minho, concelho de Monção. Devido à sua adaptabilidade, também se cultiva noutras partes de Portugal. Em Espanha, é a casta mais difundida na região da Galiza, a maioria das plantações encontram-se nas comarcas de O Salnes e O Rosal e estende-se para o interior pela bacia do rio Minho até Salvatierra de Miño y Arbo, coincidindo com a D.O. Rías Baixas (Galiza).

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, muito cotanilhoso, branco com margens fortemente dentadas. Folha pequena, redonda-pentagonal, com seios laterais muito pouco profundos, página superior verde brilhante, página inferior cotanilhosa. Cacho pequeno, medianamente compacto, bagos esféricos de cor verde-amarelado e com sabor ligeiramente amoscatelado.

Aptidões de cultivo: vinha de vigor elevado. Porte semi-ereto. Adapta-se a vários tipos de terrenos e climas, sempre e quando não sejam demasiado húmidos e não se trate de solos mal drenados. Prefere terrenos de origem granítica.

Formação e poda: prefere formações relativamente estendidas e podas média-longas ou longas. Em caso de poda curta, podem detetar-se importantes perdas produtivas.

Época de abrolhamento: média-precoc.

Época de maturação: média-precoc.

Produção: casta pouco produtiva, especialmente se não se aplicarem sistemas de desponte e podas adequados. A seleção clonal oferece importantes melhoras produtivas.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao oídio e à acariose. Medianamente sensível ao míldio e à botrytis.

Potencial enológico: produz um vinho de cor amarela palha com reflexos esverdeados de acidez elevada, harmonioso, de grande persistência e expressão aromática. Casta adequada para envelhecimento.

Clones em multiplicação: mistura policlonal, 42 JBP, 43JBP, 44ISA.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	220	222	5.490

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	1.800	1.596

Vinhas na Galiza



ANTÃO VAZ

Cultiva-se principalmente na região da Vidigueira (Alentejo-Portugal).



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, com margens rosadas. Folha média, margem pentagonal, cinco lóbulos, seio peciolar aberto. Cacho médio, semi-compacto, cilíndrico-cónico. Bago grande, esferoidal.

Aptidões de cultivo: cepa de vigor elevado, porte semi-ereto/horizontal. Prefere climas quentes com muito sol e solos profundos, secos e de boa fertilidade.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média.

Produção: muito elevada.

Formação e poda: prefere podas inverniais médias ou longas e bastante ricas, aproveitando assim o seu máximo potencial produtivo. Não se adapta bem à formação mediante cordão bilateral tradicional.

Sensibilidade às doenças e adversidades: levemente sensível ao oídio e ao míldio. Sensível à botrytis, esca e eutipiose.

Potencial enológico: dá origem a vinhos de cor amarela cítrica com aromas que lembram frutas tropicais maduras. De boa estrutura, ligeiramente ácido, suporta bem o envelhecimento. É uma casta recomendada para as zonas quentes.

Clones em multiplicação: mistura policlonal, 50JBP.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2010
HECTARES	600	965

ARAGONEZ



Casta originária do Rioja (Tempranillo) e cultivada em múltiplas vinhas experimentais de todo o mundo. Parece que o nome deriva do termo “temprano”, isto é, precoce, devido à sua tendência a amadurecer prematuramente. Trata-se de uma casta muito difundida, cultivada também em Portugal (Aragonez e Tinta Roriz no Douro), no sul da França, Argentina, USA, Austrália, Marrocos, Brasil, Venezuela, Uruguai, México, USA e Tailândia. Em Espanha recebe vários nomes: Tinta del País, Tinto de Toro, Tinta Fina, Cencibel (na região espanhola de La Mancha), Tinto de Madrid, Ull de Llebre (na Catalunha), Olho de Lebre.

Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice aberto, cotanilhoso, branco, ligeiramente avermelhado. Folha grande, com cinco lóbulos e o lóbulo central alongado; seio peciolar com base em U com margens que tendem a fechar-se e sobrepor-se ligeiramente, seios laterais superiores com margens superpostas, seios inferiores profundos; margem tomentosa, ondulada, dentes de médios a grandes com lados retos. Cacho médio-grande, cilíndrico, alongado, com uma ala, compacto e de peso médio 300 g. Bago médio, redondo.

Aspetos de cultivo: cepa de bom vigor e porte ereto. Adapta-se a todos os tipos de solos e climas, preferindo solos bem orientados e climas secos. Ainda, adapta-se bem às condições de cultivo tropicais, onde origina produções boas e constantes (Tailândia, Venezuela e nordeste do Brasil). Por vezes, pode sofrer queimaduras das folhas e bloqueio da maturação devido a uma insolação intensa, com efeitos negativos na qualidade dos mostos.

Formação e poda: adapta-se a formações e podas diversas, tanto em cepas baixas com esporões curtos, como à espaldeira com podas longas guyot.

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média-precoce. Produção: média.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível à botrytis, míldio e oídio. Pouco sensível às geadas primaverais, sensível ao desavinho. Sensível ao vento quente.

Potencial enológico: dá origem a vinhos de cor intensa e estável, adequado para o envelhecimento em barricas de elevada graduação alcoólica, de acidez média ou ligeiramente baixa, bem equilibrados com o típico aroma a folha de tabaco e especiarias. Utiliza-se frequentemente em misturas com outras castas de bago vermelho, como Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot ou Monastrell.

Clones em multiplicação: Tempranillo VCR379; clones franceses: Inra-Entav 770, 776; clones espanhóis: RJ26, 43, 75, 78, 79; Tinta do País C.L.16, 32, 98, 117, 179, 261; Tinto de Toro 271, 280, 292, 306, 311, 326.

Clones de próxima apresentação para homologação: Tempranillo VCR224, VCR472, VCR478.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	45.941	79.487	214.341

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1990	1999	2010
HECTARES	5.286	23.500	11.466

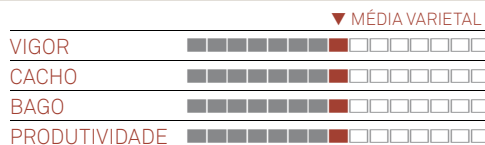
SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1979	1988	1998	2006
HECTARES	551	2.341	1.556	1.127

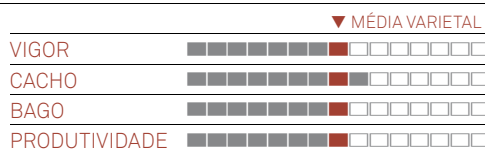
TEMPRANILLO VCR379

Origem: Rioja

Ano de homologação: 2011



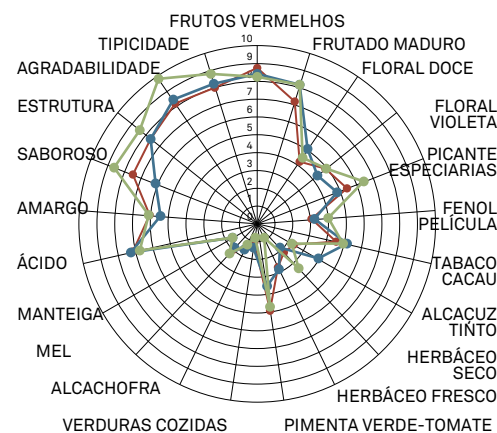
Potencial enológico: dá origem a vinhos com matizes de frutos vermelhos (cereja e framboesa) com notas de fruta seca (amêndoa) e florais de rosa. Ligeiramente tânico, com boa estrutura e acidez, equilibrado com sensações fenólicas e de cacau. Adequado para vinhos de envelhecimento prolongado.



Potencial enológico: dá origem a vinhos caraterizados por intensos matizes de fruta madura (ameixa). Na boca lembra especiarias, de estrutura média. Adequado para vinhos jovens ou de médio envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — VCR379 — VCR224*



TEMPRANILLO VCR224*

Origem: Toro



* Em vias de homologação

TINTO DE TORO CL-292

Origem: Castela e Leão

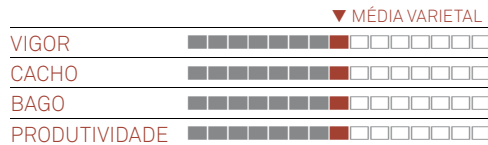


Potencial enológico: dá origem a vinhos com acidez e teor em polifenóis inferior à média. Interessante pelos seus matizes particularmente aromáticos.

Ano de homologação: 2001

TINTO DE TORO CL-311

Origem: Castela e Leão



Ano de homologação: 2001

TEMPRANILLO RJ26

Origem: Rioja

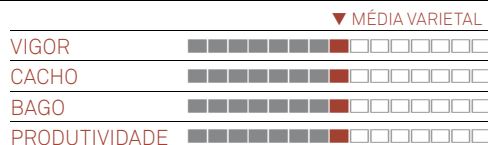


Potencial enológico: dá origem a vinhos de boa graduação alcoólica, típicos.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO RJ51

Origem: Rioja

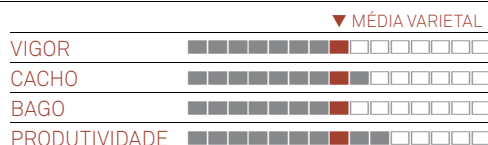


Potencial enológico: dá origem a vinhos de ótima acidez.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO RJ78

Origem: Rioja

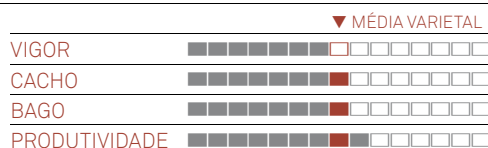


Potencial enológico: dá origem a vinhos de ótimo teor em antocianos e superior teor em taninos.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO INRA- ENTAV 770

Origem: Rioja



Potencial enológico: dá origem a vinhos de menor teor alcoólico e aromaticidade típica.

Ano de homologação: 1982

TINTO DE TORO CL-306

Origem: Castela e Leão



Potencial enológico: clone de ótimo teor alcoólico graças à sua menor produtividade.

Ano de homologação: 2001

TINTO DE TORO CL-326

Origem: Castela e Leão



Ano de homologação: 2001

TEMPRANILLO RJ43

Origem: Rioja

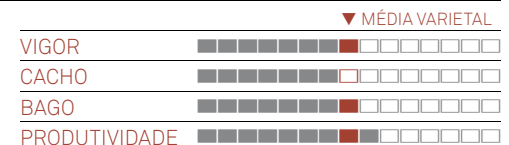


Potencial enológico: dá origem a vinhos de superior intensidade de cor.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO RJ75

Origem: Rioja

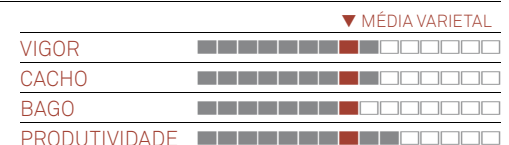


Potencial enológico: dá origem a vinhos de superior intensidade de cor.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO RJ79

Origem: Rioja

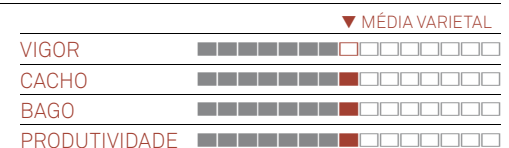


Potencial enológico: dá origem a vinhos de boa graduação alcoólica, típicos.

Ano de homologação: nd

TEMPRANILLO INRA- ENTAV 776

Origem: Rioja



Potencial enológico: dá origem a vinhos de ótima graduação alcoólica, típicos.

Ano de homologação: 1982

ARINTO

Cultivada em todo Portugal. Também conhecida com o nome de Pedernã.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano aberto, distribuição com rebordo e fraca intensidade da pigmentação antociânica da extremidade, porte ereto, alto vigor do pâmpano. Folha grande, margem pentagonal, cinco lóbulos, dentes de lados convexos e curtos, seio peciolar fechado em V, seios laterais superiores abertos, base dos seios laterais superiores em V. Cacho grande, compacto, pedúnculo médio. Bago pequeno, uniforme, de forma elíptica, curta, umbigo visível; polpa colorida, succulenta, mole; pedicelo curto de difícil separação.

Aspetos de cultivo: cepa muito vigorosa de porte ereto.

Formação e poda: prefere formas relativamente estendidas e podas média-longas.

Época de abrolhamento: tardia.

Época de maturação: tardia.

Produção: cepa tradicionalmente pouco produtiva, a sua produtividade melhorou notavelmente, graças à selecção de materiais vegetais sãos.

Sensibilidade às doenças e adversidades: medianamente sensível à botrytis.

Potencial enológico: teor em açúcar médio, acidez total muito elevada; produz vinhos brancos de reflexos verdes, caraterizados por uma importante gama aromática, de acidez forte e aroma intenso, adequados para o envelhecimento.

Clones em multiplicação: mistura policlonal, 34JBP, 35JBP, 38JBP.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	5.900	3.311

CABERNET FRANC

Proveniente do sudoeste de França, difundiu-se em muitas áreas vitícolas dedicadas à produção de vinhos tintos de Bordéus.



Caraterísticas ampelográficas: casta bastante homogênea. As diferenças referem-se ao potencial produtivo, que pode variar inclusive de uma forma evidente. Ápice do pâmpano grande de cor verde esbranquiçada, sombreado em vermelho acastanhado. Folha de tamanho médio, pentagonal, de 3 a 5 lóbulos com seio peciolar em lira estreita com frequente presença de um dente; envés com leve tomento. Cacho de dimensões médias, cilindro-cônico, medianamente compacto. Bago médio-pequeno, esferoidal de película espessa; polpa succulenta de sabor herbáceo.

Aspetos de cultivo: casta bastante vigorosa com porte da vegetação semi-ereto. Prefere terrenos argilosos-calcários, mas também pode dar bons resultados em terrenos arenosos ou soltos, sempre e quando não exista stress hídrico.

Formação e poda: prefere formas de poda longas, ainda que em ambientes quentes e secos pode ser conveniente podar em talão. A lenhificação é boa e inclusive melhor que em Cabernet Sauvignon e Carménère, pelo que pode ser cultivado em áreas com invernos rígidos.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média.

Produção: boa e constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensibilidade média frente à botrytis e esca. Sensível a mosquitos verdes e eutipiose.

Potencial enológico: esta casta permite obter vinhos de boa qualidade e de elevado grau alcoólico, de boa estrutura e com alto teor de polifenóis. Normalmente entra em mistura com Merlot e Cabernet Sauvignon; como monovarietal apresenta um leve sabor herbáceo que se perde com o envelhecimento.

Clones em multiplicação: Cabernet Franc VCR10, ISV4V4, ISV101, ISVSAVARDO7, ISVSAVARDO8; Clones franceses: Inra-Entav 210, 212, 214.

Clones de próxima apresentação à homologação: Cabernet Franc VCR2, VCR4, VCR165, VCR166, VCR170, VCR263.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	71.709	64.964	45.580

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2005
HECTARES	20

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

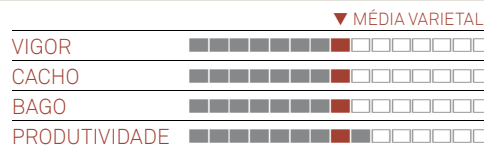
ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	9.743	17.864	22.606	30.256	35.163	38.691

CABERNET FRANC

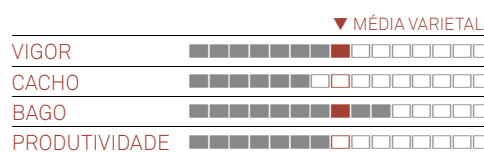
VCR10

Origem: Passirano (BS)

Ano de homologação: 1992



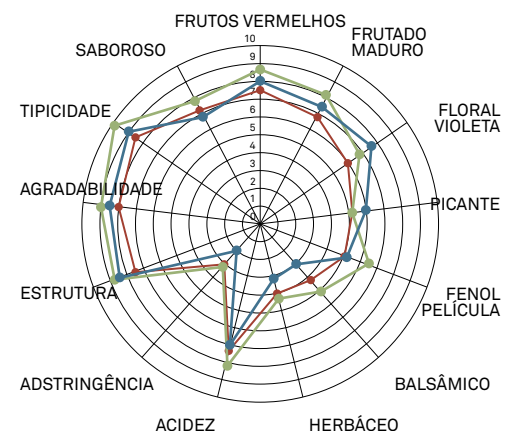
Potencial enológico: produz vinhos elegantes, estruturados, suaves, equilibrados, ricos em cor caracterizados pela sensação a frutos vermelhos, flores e especiarias. Pode misturar-se com castas de Bordéus ou apresentar-se monovarietal.



Potencial enológico: produz vinhos de discreta tonalidade e intensidade de cor, de boa estrutura e ótima acidez, caracterizados por sabores frutados (frutos vermelhos) e florais (violeta) com agradáveis notas picantes. Presta-se à vinificação como monovarietal ou em mistura com castas de Bordéus.

ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — VCR10 — VCR2*



CABERNET FRANC

VCR2*

Origem: Cervignano (UD)



*En via de homologación

CABERNET SAUVIGNON

De origem francesa, zona de Bordéus, a casta difundiu-se por áreas temperadas-quentes de todo o mundo. Segundo as estimativas da OIV, no ano 2000 a superfície mundial de Cabernet Sauvignon era de 160,000 ha.



Caraterísticas ampelográficas: a casta é bastante homogénea, as diferenças referem-se à forma do cacho e ao vigor. Pâmpano de ápice estendido com visíveis tons rosados. Folha de dimensões médias, pentagonal, com cinco lóbulos e com seio peciolar fechado com margens sobrepostas quase glabras. Cacho médio-pequeno, cilíndrico, espesso com uma ala visível, medianamente compacto. Bago médio, esferoidal; película consistente; polpa um pouco carnosa e de sabor ligeiramente herbáceo.

Aspetos de cultivo: cepa medianamente vigorosa, sarmentos tendencialmente elevados e de entrenós médio-curtos. Adapta-se a climas quentes ou secos e ventosos; no norte prefere solos bem expostos situados em colinas e solos rochosos ou argilosos bem drenados em superfícies planas. Não aceita solos férteis, nem húmidos que induzem a planta a uma escassa lenhificação e climas com insuficiente integral térmica.

Formação e poda: adapta-se a várias formas e podas, dependendo dos ambientes pré-selecionados para o cultivo. No norte devem utilizar-se podas médias-longas, no centro-sul podem utilizar-se podas médias-curtas. É muito importante realizar operações em verde para criar um justo equilíbrio entre a vegetação e a produção.

Época de abrolhamento: tardia.

Época de maturação: média.

Produção: média e constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível às doenças da madeira (esca, eutipiose) e ao dessecamento da ráquis, especialmente se for plantado em SO4, pelo que requer controlo da relação K/Mg do solo. Alguns clones franceses apresentam incompatibilidade com o 3309C.

Potencial enológico: produz vinhos de cor vermelha rubi intensa, a tender para o púrpura, com corpo, alcoólicos, aromáticos e com um leve e caraterístico sabor herbáceo. Refina consideravelmente com o envelhecimento. Vinificado com outros vinhos, melhora consideravelmente as suas caraterísticas organolépticas. Os melhores vinhos obtêm-se a partir de vinhas cultivadas em solos duros, drenados e bem expostos ou situados em colinas com solos ligeiramente argiloso-calcários.

Clones em multiplicação: Cabernet Sauvignon R5, VCR8, VCR11, VCR19, ISV2, ISV105, ISV117, ISV117, ISV117, ISV117; clones franceses: Inra-Entav 15, 169, 338, 685.

Clones de próxima apresentação à homologação: Cabernet Sauvignon VCR7, VCR9, VCR13, VCR90, VCR264, VCR291, VCR489, VCR492, VCR500.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	2.090	5.715	22.212

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

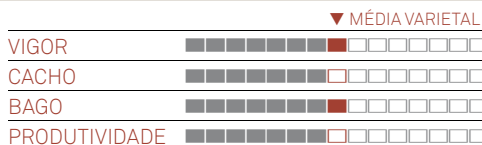
ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	7.841	11.882	22.992	36.468	49.393	60.385

CABERNET SAUVIGNON

R5

Origem: San Michele all'Adige (TN)

Ano de homologação: 1969



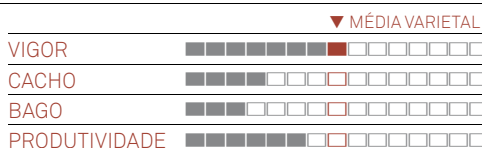
Potencial enológico: produz vinhos de ótima intensidade de cor, estruturados, suaves, de envelhecimento médio-longo e para eventual mistura com Merlot ou outros vinhos.

CABERNET SAUVIGNON

VCR8

Origem: Califórnia, Az. Martini

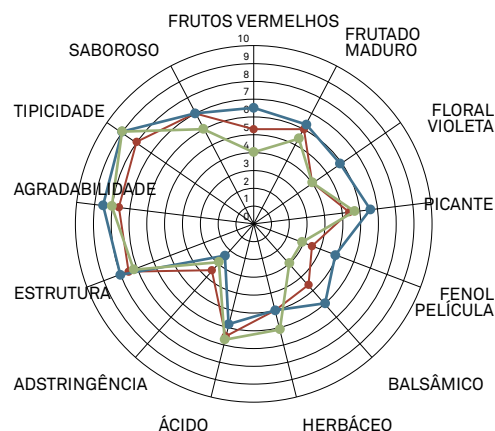
Ano de homologação: 2003



Potencial enológico: produz vinhos de ótima estrutura e intensidade colorante caracterizados por intensos traços a especiarias, balsâmicos, florais e a couro. Para envelhecimento médio ou longo.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R5 ● VCR8



CARMÉNÈRE

Cepa originária de Bordéus, muito difundida no Médoc no início dos anos 700, mas abandonado pelo excessivo vigor e pela sensibilidade ao desavinho. Cultivada no norte oriental de Itália e no Chile, suscitou um renovado interesse em Itália e noutros Países, graças a novos clones menos vigorosos e com mais qualidade.



Caraterísticas ampelográficas: a casta apresenta uma evidente variabilidade intravarietal, sobretudo, quanto ao vigor e às dimensões do bago. Pâmpano de ápice de cor verde clara com margens rosadas. Folha orbicular, pentagonal com seio peciolar de margens sobrepostas. Página inferior glabra. Cacho médio, cilindro-cônico, solto ou semi-solto. Bago pequeno com película consistente; polpa de sabor herbáceo.

Aspetos de cultivo: cepa de notável vigor com porte da vegetação semi-ereto, pouco fértil; prefere solos tendencialmente soltos pesados ou um pouco argilosos, não húmidos e ambientes temperados-quentes com primaveras secas.

Formação e poda: exige formas expandidas e podas longas, devido à sua escassa fertilidade basal. Requer a realização de periódicas podas verdes para evitar o excesso de vegetação.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média.

Produção: boa e constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível à carência de potássio, à flavescência dourada e ao vírus de enrolamento das folhas. Sensível ao desavinho devido ao excesso de vigor e à deficiência floral.

Potencial enológico: produz vinhos de um caraterístico sabor herbáceo que pode ver-se atenuado, dependendo do clone pré-eleito e da zona de cultivo. O perfil aromático e os traços vegetais relembram intensas notas a maçã, especiarias e pimento. Adequado para envelhecimento breve ou médio.

Clones em multiplicação: Carmenere R9, VCR22, VCR700, VCR702, ISV5V5, ERSAFVG320, ERSAFVG321, ERSAFVG322, ERSAFVG323.

Clones de próxima apresentação à homologação: Carmenere VCR303, VCR308, VCR310, VCR147, VCR17, VCR18, VCR498.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	4.295	5.315	5.158	6.375	2.425

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

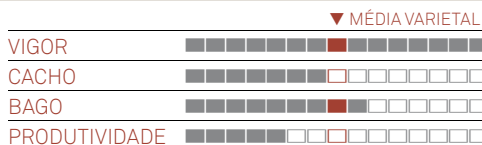
ANO	1958	1968	1979	1988	2000	2006
HECTARES	15	10	16	11	7	15

CARMÉNÈRE

R9

Origem: Itália, Grave dei Friuli (PN)

Ano de homologação: 1969



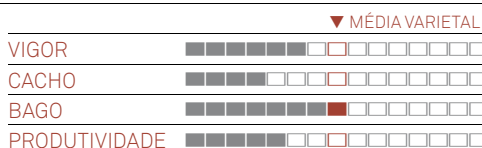
Potencial enológico: produz vinhos ricos em cor, de perfume herbáceo intenso, de boa estrutura e intensidade de cor, tendencialmente tânico; não suporta envelhecimentos prolongados (não superiores a 2 ou 3 anos).

CARMÉNÈRE

VCR22

Origem: Itália, Cividale (UD)

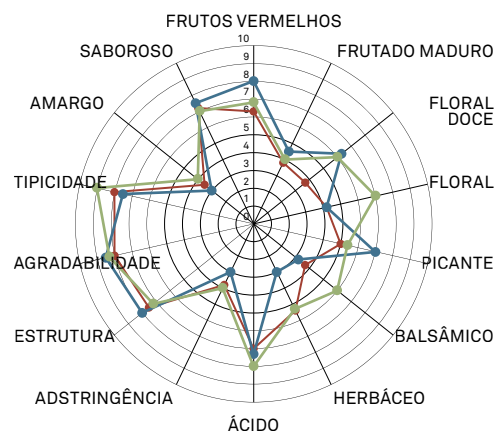
Ano de homologação: 2001



Potencial enológico: produz vinhos ricos em cor de delicado e complexo perfume herbáceo com muita estrutura e sabor a cereja ou a amora com abundantes taninos suaves; adequado para o envelhecimento médio-longo (3-4 anos) para vinificar como monovarietal e com castas de Bordéus.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R9 ● VCR22



CASTELÃO

Casta autóctone portuguesa, do sul do país, onde também se conhece como João de Santarém ou Periquita.



Caraterísticas ampelográficas: Pâmpano de ápice esbranquiçado com margens um pouco carminadas. Folha de dimensões médias, pentagonal, envés com elevada densidade de pêlos prostrados, seio peciolar aberto. Cacho médio-grande, cônico e compacto. Bago médio, esférico; película consistente; polpa suculenta.

Aspetos de cultivo: cepa de vigor médio-elevado e porte ereto. Muito versátil, adapta-se a diversas áreas de cultivo; prefere no entanto solos soltos e profundos e clima temperados-quentes, para completar a maturação. Com primaveras frias e chuvosas pode dar desavinho das flores. No caso de excesso de produção podem surgir problemas para terminar a maturação.

Formação e poda: adapta-se a várias formas e podas.

Época de abrolhamento: precoce.

Época de maturação: média.

Produção: elevada.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao míldio, medianamente sensível à botrytis.

Potencial enológico: produz vinhos de cor vermelha rubi, pouco concentrados, com traços de frutos vermelhos e notas florais, de sabor fresco, levemente tânico, especialmente se é jovem. Adequado também para vinhos de médio envelhecimento, em corte com outras castas.

Clones em multiplicação: mistura policlonal, 31EAN, 5JBP, 26JBP.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	20.315	20.500	9.079

Nova plantação com protetores na península de Setúbal (Portugal)



DIAGALGES



Casta antiga do sul do Portugal, provavelmente corresponde à variedade Eva na Extremadura (Espanha), onde também é chamada Montúa, Chelva, Mantua, Mantuo, Uva del Rey. Apreciada no passado para o seu consumo em fresco, a partir dos anos 60 e 70 do século passado começou o seu declive comercial ao ir sendo substituída por uvas de outras zonas mais temperadas. Nos últimos anos, algumas empresas dedicaram-se à sua recuperação e valorização elaborando vinhos brancos com resultados muito interessantes.

Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice esbranquiçado, cotanilhoso, com margem avermelhada pouco intensa. Folha grande, pentagonal com seios laterais marcados e página inferior ligeiramente cotanilhosa. Cacho médio-grande, medianamente compacto. Bago grande, elíptico.

Aspetos de cultivo: casta vigorosa de porte rasteiro. Prefere ambientes temperados – quentes com primaveras secas.

Formação e poda: prefere podas médio-longas.

Época de abrolhamento: média-tardia.

Época de maturação: tardia. Produção: abundante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensibilidade média-baixa ao oídio.

Potencial enológico: produz vinhos frescos e frutados, com grau alcoólico médio e acidez média. Pode ainda, ser utilizada como uva de mesa para consumo fresco.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	10.606	13.218	6.884

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL (DIAGALVES)

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	2.333	1.200	925

Vinhas na Extremadura (Espanha). Fonte: Conselho Regulador D.O. Ribera del Guadiana



FERNAO PIRES

É uma das principais castas brancas de Portugal e cultiva-se em muitos lugares; também foi introduzida na Austrália, onde o seu cultivo é muito produtivo, e no Sul de África. Também é conhecida com o nome de Maria Gomes.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano aberto, verde com margens carminadas de intensidade média. Folha média, pentagonal, com três lóbulos; página superior de cor verde escuro, perfil alado, seio peciolar aberto em U. Cacho médio, semi-disperso de forma cônica alada. Bago pequeno de forma esférica; mediana grossura da película, umbigo aparente, polpa suculenta, macia, sabor neutro.

Época de abrolhamento: precoce.

Época de maturação: precoce.

Aspetos de cultivo: casta de vigor médio, de porte semi-ereto. Adapta-se a vários climas, preferindo climas temperados e quentes, não sujeitos ao retorno do frio primaveral.

Formação e poda: adapta-se a várias formas e podas.

Produção: boa – ótima.

Sensibilidade às doenças e adversidade: de elevada susceptibilidade ao oídio. O excessivo stress hídrico pode interferir sensivelmente na qualidade da uva.

Potencial enológico: os mostos obtidos apresentam um elevado teor de açúcar e de acidez; recomenda-se evitar o atraso da colheita e utilizar terrenos frescos ou regáveis para evitar a perda de acidez e de importantes componentes aromáticos. Pode produzir vinhos equilibrados de boa qualidade com aromas muito intensos e complexos. Pode, ainda produzir vinhos doces refinados com madeira e vinhos espumosos.

Clones em multiplicação: mistura policlonal, 1JBP.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	23.163	17.500	8.299

Vinhas no Alentejo (Portugal)



GARNACHA TINTA



Casta proveniente de Espanha (Garnacha), cultivada posteriormente no sul de França (Grenache), recentemente difundiu-se na região da Sardenha (Cannonau) e posteriormente em Vêneto, na província de Vicenza (Tocai Rosso) e Umbria (Gamay perugino)

Caraterísticas ampelográficas: a casta apresenta uma elevada variabilidade tanto quanto ao seu vigor, como quanto à forma e tamanho do cacho. Pâmpano de ápice medianamente aberta, verde-amarelado com margens vinosas e com baixa densidade de pêlos prostrados. Folha média, redondeada, trilobulada, com seio peciolar aberto em forma de lira. Página inferior límpida. Cacho médio, tronco piramidal, compacto, alado; bago médio, elíptico de cor azul-violeta distribuído irregularmente, película bastante espessa e pruinosa; polpa succulenta de sabor simples.

Aspetos de cultivo: Casta muito vigorosa de porte ereto com sarmentos médio-robustos e entrenós curtos; adapta-se a diversas áreas de cultivo. Prefere climas quentes e, nas zonas do norte, colinas bem expostas e ventiladas. Os melhores resultados qualitativos obtêm-se mediante o cultivo em terrenos ligeiramente ácidos, pedregosos ou ligeiramente calcários.

Formação e poda: adapta-se a várias formas de poda, preferindo aquelas de expansão média como o cordão com talão e podas curtas e não demasiado fortes.

Época de abrolhamento: média-tardia.

Época de maturação: média Produção: boa e constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: normal, um pouco sensível à botrytis nos climas mais frios e húmidos. É sensível à carência de magnésio. Apresenta uma incompatibilidade importante em SO4 e140RU; manifesta às vezes engrossamento do ponto de enxerto mesmo desde a plantação, em particular sobre SO4, 779 Paulsen e 140Ru.

Potencial enológico: produz vinhos de cor vermelha rubi clara, de sabor agradável e especial, frutado, harmonioso, de estrutura leve. Em zonas quentes pode obter-se um vinho rosado, com delicado perfume, frutado e agradável. Normalmente o potencial de acumulação de açúcares é elevado, mas a cor cai rapidamente e a acidez é geralmente escassa, pelo que é necessário limitar o vigor e a produtividade com uma manipulação apropriada.

Clones em multiplicação: Garnacha (clones italianos) VCR3, VCR23, CAPVS1, CAPVS2, CAPVS5, CFC13, 1ISVICAPG, ISV-C.VI3, ISV-C.VI17; (clones espanhóis) CL-53, CL-55, CL-288, CL-294, ARA2, ARA4, ARA6, ARA24, EVENA11, EVENA13, EVENA14, EVENA15, EVENA22, EVENA34; (clones franceses) Inra-Entav 70, 135, 136, 139, 362.

Clones de próxima apresentação para a homologação: Garnacha VCR256



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	169.093	105.604	69.400

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	24.886	51.931	77.669	86.715	91.619	98.644

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES CAÑONAO	13.293	15.232	11.457	6.228	7.667
HECTARES TOCAI ROJO	254	460	n.d.	383	137

GARNACHA TINTA

VCR3

(Biotipo Tocai Rosso)

Origem: Barbarano
(Veneto, Itália)

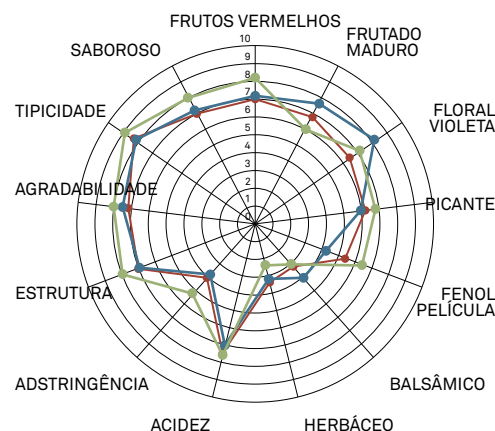
Ano de homologação: 1992



Potencial enológico: para vinhos jovens ou de breve-médio envelhecimento com boa estrutura, frutados.

ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — VCR3 — VCR23



GARNACHA TINTA

VCR23

Origem: Alghero
(Sardenha, Itália)

Ano de homologação: 2006



Potencial enológico: para vinhos frutados e também para longo envelhecimento de média estrutura com delicado aroma de frutado-floral.

GOUVEIO

Cultiva-se em Portugal, nalgumas regiões até ao ano 2000, com o nome de Verdelho (2.050 ha no ano 2000). É diferente da casta Verdelho da Madeira. Casta originária da ribeira del río Sil, na Galiza, com o nome Godello, é considerada casta principal nas denominações de origem de Valdeorras e Bierzo.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, de média pigmentação e densidade de pêlos prostrados. Folhas pentaformes, de tamanho pequeno, com cinco lóbulos, de cor verde escura. Cacho pequeno, curto, de compacidade mediana e forma cónica variável. Bagos de tamanho médio, elipsoidais.

Aspetos de cultivo: cepa de vigor médio-alto, porte semi-ereto. Bastante resistente ao stress hídrico e térmico, evitar solos húmidos e férteis. Maximiza o seu potencial em climas secos, em oposição àqueles mais húmidos, onde aumenta o seu vigor e rendimento, com a consequente descida da qualidade.

Formação e poda: os melhores resultados obtêm-se com podas a guyot.

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média-precoce (7 dias depois do Alvarinho).

Produção: média.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao oídio e botrytis e menos ao míldio e à excoriose. Sensível às geladas primaveris.

Potencial enológico: produz vinhos bem estruturados de acidez média-bom. Adequada para a elaboração de vinhos espumantes e de envelhecimento. Com aromas a maçã madura, possuem um elevado nível de glicerol, o qual lhes confere uma agradável mistura de acidez e doçura. Os seus vinhos são de cor amarela palha, perfumados, duradouros no tempo e com corpo. Produz vinhos de excelente qualidade.

Clones em multiplicação: Clones portugueses: 121JBP, 122JBP



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	32	405	1.194

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	2.414	2.050	443

Vinhas no Bierzo (Castilla e Leão)



LOUREIRO

Casta muito antiga, difundida no noroeste de Portugal, especialmente na região de Ponte de Lima, Portugal (5.200 ha no ano 2000) e no sul da Galiza. O seu nome deriva do perfume a louro da uva e das folhas. Também conhecida com o nome de Marques.



Caraterísticas ampelográficas: Pâmpano de ápice aberto, com pigmentação contínua e densidade de pêlos média. Pâmpanos avermelhados. Folha média com seio peciolar em lira semi-fechada, cinco lóbulos e margens ligeiramente curvadas para o interior. Cacho grande, alado, medianamente compacto, de forma cilíndrica ou cilíndrica-cónica. Bago médio, esférico, de cor amarelo dourado e polpa suculenta.

Aspetos de cultivo: vigor médio-elevado, porte semi-ereto. Prefere solos profundos de fertilidade média, algo secos. É sensível às carências hídricas.

Formação e poda: adapta-se a diversas formações, também de cordão e guyot, graças à sua alta fertilidade (2 cachos/garfo).

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média-tardia (7 dias depois da Gouveio).

Produção: média-alta.

Sensibilidade à doenças e adversidades: sensível à botrytis, à excoríase e ao oídio. Um pouco menos sensível ao míldio.

Potencial enológico: produz vinhos de acidez elevada, pouco alcoólicos e notável aromaticidade. Adequado para misturas com outras castas.

Clones em multiplicação: mistura policlonal.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	25	25	503

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	2.384	5.200	2.918

Nova plantação com protetores em Vinho Verde (Portugal)



MALBECH



Casta procedente do sudoeste de França, onde se conhece como Cot. É a casta mais importante cultivada na Argentina (Malbeck). Introduzida há anos no norte de Itália e em Espanha, na Ribera del Duero e nalgumas outras zonas da península.

Caraterísticas ampelográficas: a casta apresenta uma elevada variabilidade quanto ao vigor, à produtividade e à forma e às dimensões do cacho. Pâmpano de ápice aberto de cor verde-esbranquiçada. Folha grande, orbicular, inteira e trilobulada. Seio peciolar aberto em U ou V. Página inferior vesicular com nervura parcialmente vermelha, página inferior pubescente. Cacho desde médio-grande até médio-pequeno, piramidal, alado, tendencialmente compacto. Bagos médio-grandes, espesso com película consistente e polpa suculenta.

Aspetos de cultivo: mediano vigor com porte da vegetação semi-ereto. Adapta-se melhor aos terrenos argilosos-calcários, secos, mas também produz ótimos resultados em terrenos arenoso-limosos ou ricos em esqueleto. Prefere climas quentes e secos.

Formação e poda: prefere formas expandidas com podas longas, mas não ricas.

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média (como a Merlot).

Produção: boa, mas inconstante, dependendo do clima.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao míldio e medianamente sensível ao oídio. Sensível ao desavinho. Manifesta fenómenos de incompatibilidade nas combinações com clones franceses/Kober 5BB.

Potencial enológico: produz vinhos ricos em cor, de boa-ótima estrutura, frutado-especiarias, às vezes de acidez insuficiente. Em terrenos soltos produz vinhos perfumados com taninos redondos, doces.

Clones em multiplicação: Malbec ISV-R6; clones franceses: Inra-Entav 594, 595.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	-	20	83

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1960	1968	1979	1988	2000	2006
HECTARES	10.752	9.765	4.801	5.279	6.166	6.676

MALBECH ISV-R6

Origem: Mendoza
(Argentina)

Ano de homologação: 2003

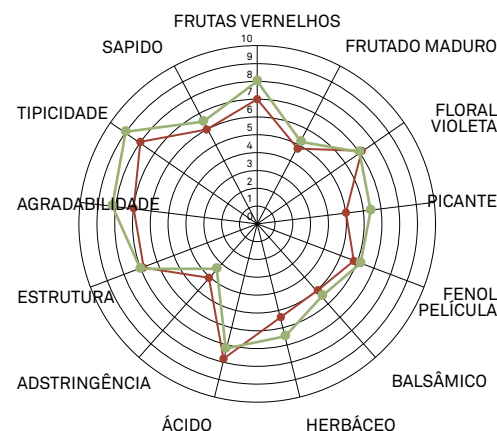


	▼ MÉDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
CACHO	███████████
BAGO	███████████
PRODUTIVIDADE	███████████

Potencial enológico: produz vinhos frutados, aroma a especiarias, típicos que podem ser vinificados tanto em pureza, como em misturas em percentagens limitadas.

ANÁLISE SENSORIAL

— Média varietal — ISV-R6



MALVASIA DI CANDIA AROMÁTICA

De origem desconhecida, não pertence à grande família de Malvasia, e aproxima-se mais ao grupo dos moscatel. Difundida no Noroeste de Itália, apresenta ótima adaptabilidade a regiões mais quentes, tanto no centro-sul de Itália, como noutros países do Mediterrâneo (Portugal, Grécia e Espanha).



Caraterísticas ampelográficas: a casta é bastante homogênea, as eventuais diferenças manifestam-se na diversa compacidade do cacho. Pâmpano de ápice medianamente expandido, pubescente, esbranquiçado com tons castanhos e margens carminadas. Folha média, pentagonal, com cinco lóbulos, dentes evidentes e irregulares, limbo verde e brilhante, glabra e pouco tomentosa, também na página inferior. Seio peciolar em U ou lira. Cacho superior a médio, solto, prolongado, muito alado com pedúnculo muito longo. Bago mediano, esferoidal com umbigo visível e de cor amarela dourada opalescente; película espessa e pruinosa; polpa suculenta, solta e de sabor a moscatel.

Aspetos de cultivo: cepa de bom vigor e porte da vegetação semi-ereto, sarmentos relativamente robustos e entrenós médios. Prefere solos relativamente férteis e frescos e situados em colinas, e climas não demasiado secos.

Formação e poda: prefere formas de expansão mediana e podas longas. Adapta-se com dificuldade a formas de mecanização integral.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média.

Produção: média e bastante constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: desavinho mais ou menos evidente em determinados biótipos. Boa resistência ao frio invernal e às geladas outonais.

Potencial enológico: produz vinhos de cor amarela dourada clara, com um agradável aroma amoscatelado; nas colinas do noroeste de Itália (Piacentino) vinifica-se frequentemente em misturas com outras uvas para originar perfume e aroma aos vinhos locais. Produz ainda, vinhos muito apreciados noutros âmbitos, confirmando desta maneira a grande adaptabilidade da casta.

Clones em multiplicação: Malvasia di Candia Aromatica VCR 27, PCMACA62, PCMACA68.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1990	2000	2010
HECTARES	n.d.	1.755	827

MALVASIA DI CANDIA AROMÁTICA

VCR27

Origem: Ziano Piacentino (PC)

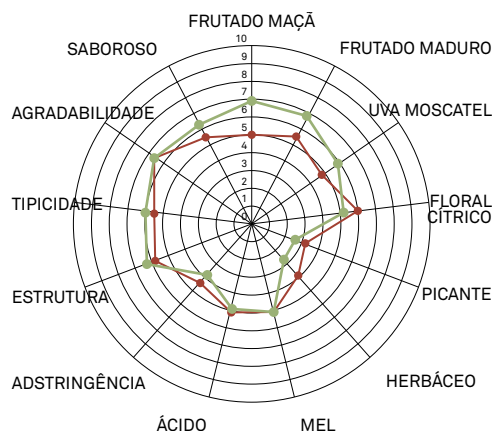
Ano de homologação: 2002



Potencial enológico: produz vinhos de ótima estrutura, delicadamente amoscatelados e elegantes. Este clone permite obter ótimos vinhos espumosos. Em misturas com vinhos firmes confere um aroma fino e acidez.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● VCR27



MALVASIA FINA



Uma casta muito antiga, cultivada principalmente nas regiões do Dão e do Douro em Portugal Continental (Malvasia Fina) e na ilha da Madeira (Boal). Em Espanha é cultivada como Torrontés na provincia galega de Ourense. É distinta da Torrontés de Cuenca (Heben), Torrontés de Córdoba (Zalema), Torrontés de Madrid (Alarije, Malvasia Riojana, Subirat Parent), Turrantes (Albillo Mayor), Terrantez da Madeira (Folgasão) e Terrantez no Dão.

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, esbranquiçado com margens ligeiramente avermelhadas. Folha média, pentagonal, pentalobulada com dentes médios e retos. Seio peciolar pouco aberto, em lira. Cacho médio-grande, tronco cónico, ligeiramente compacto. Bago médio-pequeno, elíptico de separação difícil do ráquis.

Aspetos de cultivo: cepa de vigor médio-elevado de porte semi-ereto. Adapta-se a vários solos, sempre que não sejam demasiado compactos e quentes.

Formação e poda: passível de vários sistemas de formação e poda.

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média. Produção: boa, abundante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: bastante sensível ao míldio, oídio e botrytis.

Potencial enológico: dá origem a vinhos de aromas finos e elegantes, embora de estrutura fraca e acidez média-baixa. Adequado tanto para a produção de vinhos tranquilos, como generosos, e com vindima precoce para a produção de vinhos espumantes.

Clones em multiplicação: mistura policlonal.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	3	75	141

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	1989	2000	2011
HECTARES	13.050	7.000	2.016

Vinhas no Douro (Portugal)



MALVASIA REI



Em Portugal também conhecida como Grés, cepa difundida principalmente, na Andaluzia (Palomino Fino), na zona compreendida entre Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María e Sanlúcar de Barrameda. Desconhece-se a sua origem. Recomendada para a comunidade autónoma de Andaluzia, é uma casta autorizada nas regiões das Canárias, Cantábria, Castela e Leão e Gales. Também cultivada em França (Lista), Argélia (Bayoud Merseguera) Portugal e noutros países do Novo Mundo.

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, verde-amarelento com margens ligeiramente carmim. Folha grande, pentagonal, com cinco lóbulos muito marcados, seio peciolar em V aberto. Cacho médio-grande, por vezes alado, solto. Bago médio-grande, oval, película fina.

Aspetos de cultivo: cepa de vigor elevado e porte semi-ereto. Adapta-se bem a solos muito calcários e cloróticos. Casta rústica com ótima resistência às secas, ao sol forte. Facilmente quebradiça por causa do vento.

Formação e poda: adapta-se bem a várias formas de poda, também tipo cordão, preferindo podas curtas ou sistemas que fixem os sarmentos, evitando assim que se quebre com o vento.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média (2ª época).

Produção: boa e abundante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao míldio, oídio, botrytis e antracnose.

Potencial enológico: dá origem a vinhos generosos, suaves, com pouco corpo e cor amarela-esverdeada. É uma casta com tendência a ser neutra, sensível à oxidação, pobre em açúcares e acidez. Dá origem a vinhos como o fino, o aromático ou o amontillado. É a casta chave para a elaboração de vinhos de Jerez.

Clones em multiplicação: Malvasia Rei LM4, LM6.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	32.419	21.539	23.167

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	1.252	1.269	899	770	530	228

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL

ANO	2000	2011
HECTARES	6.500	2.016

Vinhas na Andaluzia



MARSELAN



Cepa obtida pelo INRA em França no ano 1961, com o cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache n. Despertou grande interesse em França e noutros países pelos seus excelentes aspetos de cultivo.

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice ligeiramente cotanilhoso verde-esbranquiçado com margens carminadas. Folha orbicular de 5, 7, ou 9 lóbulos com seio peciolar pouco aberto em U, de cor verde intensa brilhante com página inferior sem pêlos. Cacho grande, piramidal. Bago redondo pequeno.

Aspetos de cultivo: cepa de bom vigor com porte da vegetação ereto; sarmentos de entrenós longo. Adapta-se bem a vários ambientes, mas prefere aqueles quentes e secos e solos de mediana fertilidade também ligeiramente calcários.

Formação e poda: adapta-se perfeitamente a formas em espaldeira.

Época de abrolhamento: média-tardia.

Época de maturação: média-tardia.

Produção: boa e constante.

Sensibilidade às doenças e adversidades: escassa para todas as principais doenças. Boa resistência ao frio invernal e as geladas outonais.

Potencial enológico: a Marselan permite elaborar vinhos de boa pigmentação antociânica, típicos, de grande qualidade caracterizados por um pronunciado aroma a frutos vermelhos, de boa estrutura e com um perfil polifenólico de alta qualidade (taninos redondos e aveludados). Adequado para o envelhecimento breve e para misturas com outros vinhos menos dotados.

Clones em multiplicação: Marselan Inra-Entav 980.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	2000	2006
HECTARES	-	-	-	468	1.356

RENDIMENTO AGRONÓMICO E ENOLÓGICO DA MARSELAN INRA-ENTAV 980

CASTA	CLONE	ORIGEM	VINDIMA	FORMAÇÃO	NÚMERO CEPAS/ha	PESO MÉDIO PLANTA Kg	PRODUÇÃO t/ha	GRAU REF. BRIX	AC.TOT. em ác.tart.(g/l)	ph MOSTO
Marselan	CL.980	Campo ensaio VCR Livorno	2007	Cordão em talão	5.000	1,88	9,4	22,5	7,2	3,19
Marselan	CL.980	Campo ensaio VCR Livorno	2008	Cordão em talão	5.000	1,64	8,2	22	7,1	3,34
Marselan	CL.980	Campo ensaio VCR Livorno	2009	Cordão em talão	5.000	1,76	8,80	21,9	7,3	3,31
DADOS MÉDIOS					5.000	1,76	8,8	22,13	7,2	3,28

	ACIDEZ TOTAL VINHO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINHO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINHO (g/l)	ph VINHO	EXTRATO LÍQUIDO (g/l)	FLAVONÓIDES (mg/l)	ANTOCIANOS (mg/l)	POLIFENÓIS TOTAIS (mg/l)	ÁLCOOL (% vol)	AÇÚCARES REDUTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	6,8	2,5	0,5	3,3	28,8	2.031	1.066	3.576	13,67	4	0,54
	7,3	3,37	1,15	3,15	31,7	2.030	970	2.840	13,46	3,5	0,39
	6,4	2,98	0,28	3,29	30,5	2.150	880	2.880	13,33	4,8	0,46
DADOS MÉDIOS	6,8	3,0	0,6	3,2	30,3	2.070	972	3.099	13,5	4,1	0,5

MERLOT

É a cepa mais cultivada em França (117 354 ha no ano 2006) e largamente difundida por todo o mundo. O seu nome parece derivar do "merlo"(melro), um pássaro de cor preta, que apreciam particularmente os seus bagos.



Caraterísticas ampelográficas: a casta é bastante heterogénea; os biótipos que a compõem diferenciam-se entre si pela sua fertilidade ou pela forma do cacho. Pâmpano de ápice expandido, pubescente, verde-esbranquiçado. Folha média, pentagonal, de cinco lóbulos, margem ondulada, bolhosa, verde, relativamente tomentosa, também na página inferior. Seio peciolar em U. Cacho médio, piramidal, alado, mais ou menos solto com pedúnculo verde mais ou menos rosado. Bago médio, redondo, de cor azul-purpura; película de consistência média, pruinoso; polpa suculenta, doce de sabor herbáceo mais ou menos intenso.

Aspetos de cultivo: cepa medianamente vigorosa de porte semi-ereto; sarmentos de entrenós curtos com vegetação completamente equilibrada. Adapta-se a vários tipos de solos e climas, exceto àqueles demasiado quentes ou secos, se não são reforçados com irrigações frequentes.

Formação e poda: adapta-se a várias formas e podas; pelo que desponta com facilidade nas formas livres totalmente mecanizáveis, preferindo podas médias com 4 ou 5 garfos ou longas com 8 ou 10 garfos.

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média.

Produção: abundante e constante; com a mesma carga de garfos é mais produtiva com os sistemas de poda longa em relação à poda curta.

Sensibilidade às doenças e adversidades: escassa, sensível ao míldio no cacho e à podridão ácida. Bastante sensível aos frios inverniais.

Potencial enológico: produz vinhos de certa finura e tipicidade, de cor vermelha rubi bastante intensa, caracterizados por um sabor ligeiramente herbáceo, alcoólicos, frutados, aromáticos e de acidez tendencialmente baixa. Em zonas de colinas e bem expostas para norte, produz vinhos finos, ainda que não adequados para um grande envelhecimento. Em misturas com Cabernet pode conceder qualidade.

Clones em multiplicação: Merlot R3, R12, R18, VCR1, VCR13, VCR101, VCR103, VCR488, VCR489, VCR490, VCR494, ISV2, ISV4, ISV5, ISV6, ERSAFVG350, ERSAFVG351, ERSAFVG35, ERSAFVG353; clones franceses: Inra-Entav 181, 184, 343, 347, 348, 447, 519.

Clones de próxima apresentação à homologação: Merlot VCR27, VCR28, VCR36, VCR37.



SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	275	1.081	14.510

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	25.124	38.391	60.007	90.059	117.354

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	53.158	48.176	31.872	25.615	23.141

MERLOT

R3

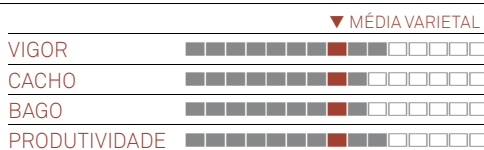
Origem: Porcia (PN)



Ano de homologação: 1969



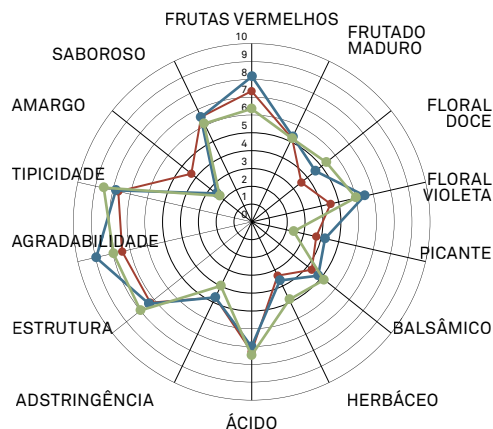
Potencial enológico: produz vinhos particularmente finos, alcoólicos, de corpo, ricos em cor, de acidez média, estruturados e com um discreto e elegante sabor herbáceo que desaparece em áreas de climas quentes. Adequados para envelhecimento longo.



Potencial enológico: produz vinhos finos de leve sabor herbáceo, muito frutados, medianamente estruturados, de consumo jovem ou medianamente envelhecido.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● R3 ● R12



MERLOT

R12

Origem: San Michele all'Adige (TN)

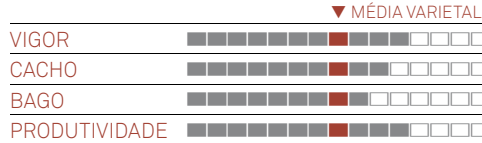


Ano de homologação: 1969

MERLOT

R18

Origem: Grave del Friul



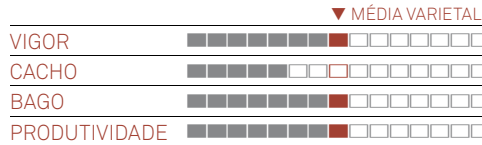
Potencial enológico: produz vinhos finos e alcoólicos de consumo jovem, ainda que sem excesso de produção podem produzir ótimos vinhos de envelhecimento com corpo e boa tipicidade.

Ano de homologação: 1969

MERLOT

VCR1

Origem: Cividale (UD)

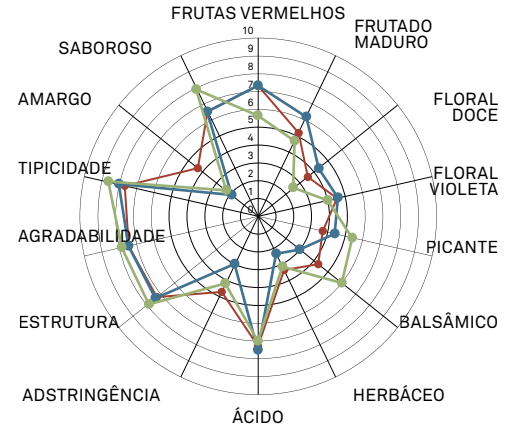


Potencial enológico: para vinhos de gosto internacional, não herbáceos, frutados, de boa cor.

Ano de homologação: 2000

ANÁLISE SENSORIAL

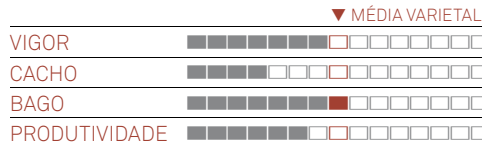
● Média varietal ● R18 ● VCR1



MERLOT

VCR13

Origem: Califórnia

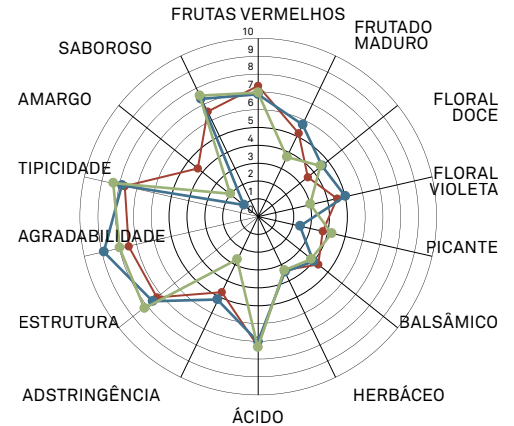


Potencial enológico: para vinhos de maior intensidade de cor em relação ao VCR 1. Adequado para o envelhecimento médio-longo.

Ano de homologação: 2003

ANÁLISE SENSORIAL

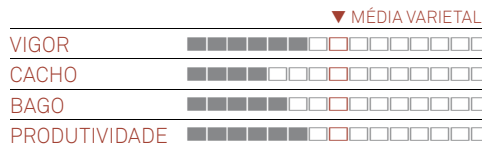
● Média varietal ● VCR13 ● VCR101



MERLOT

VCR101

Origem: Marlia (LU)

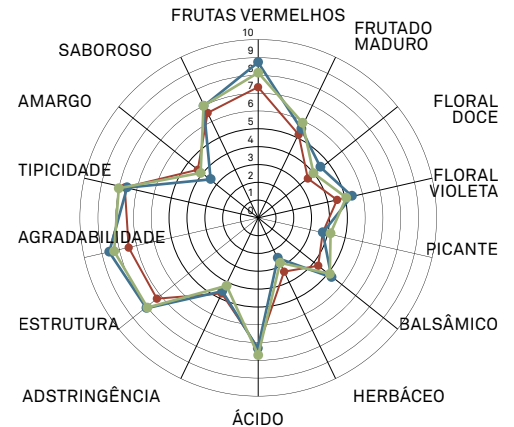


enológico: para vinhos de ótima intensidade de cor e estrutura; indicado para o envelhecimento longo.

Ano de homologação: 2002

ANÁLISE SENSORIAL

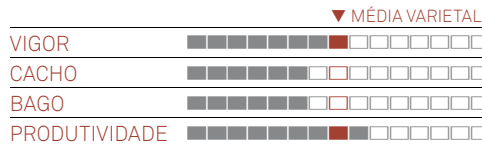
● Média varietal ● VCR103 ● VCR488



MERLOT

VCR103

Origem: Grave del Friul, Tauriano (PN)



Potencial enológico: para vinhos de boa estrutura com delicados perfumes frutados-florais, ligeiramente a especiarias com traços fenólicos, redondos, harmoniosos.

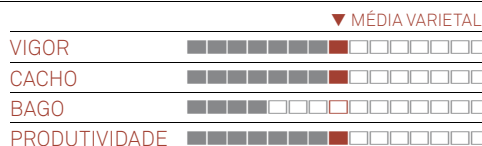
Ano de homologação: 2009

MERLOT

VCR488

(Sel. Petrusi)

Origem: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia



Potencial enológico: para vinhos frutados, ricos em cor, de ótima estrutura, adequados para o envelhecimento médio-longo. Indicado para a mistura com VCR 1 ou R 12.

Ano de homologação: 2007

MERLOT VCR489 (Sel. Petrusi)

Origem: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

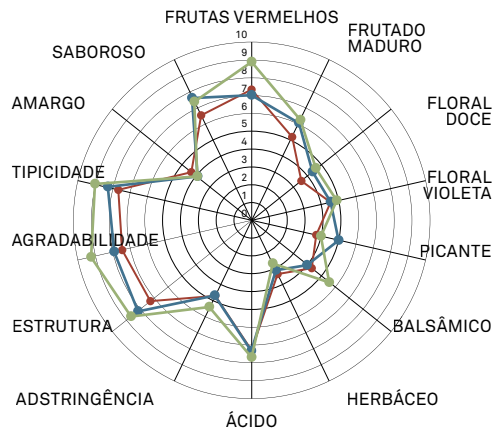
Ano de homologação: 2007



Potencial enológico: para vinhos típicos, de ótima estrutura; com predominância de frutos vermelhos a nível aromático. Ótimo em misturas com VCR 101 e R 3 para vinhos de longo envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● VCR489 ● VCR490



MERLOT VCR490 (Sel. Petrusi)

Origem: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

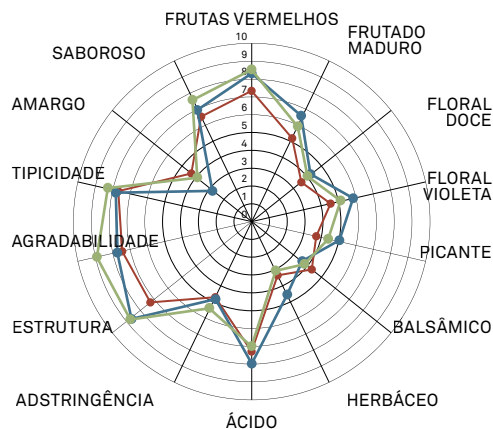
Ano de homologação: 2007



Potencial enológico: para vinhos de boa estrutura, ricos em cor, aroma a especiarias, para envelhecimento médio-longo. Indicado para misturas com R 3 e VCR 101.

ANÁLISE SENSORIAL

● Média varietal ● VCR494 ● VCR27*



MERLOT VCR494 (Sel. Petrusi)

Origem: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

Ano de homologação: 2007

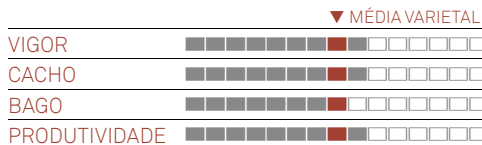


Potencial enológico: para vinhos de ótima estrutura, ricos em antocianos, especiarias-frutados, de envelhecimento longo. Muito interessante em misturas com VCR 101, R 3 e VCR 489.

MERLOT VCR27*

Origem: Arzene (PN)

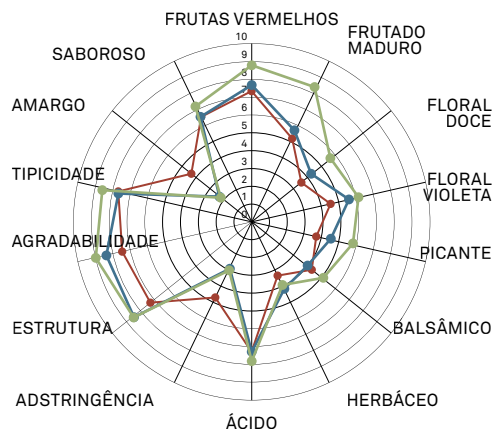
* Em vias de homologação



Potencial enológico: produz vinhos de boa tonalidade e intensidade de cor, saborosos e com corpo. O seu quadro aromático é amplo com notas frutadas, especiarias e fenólicas. Boa acidez. Adequado para o envelhecimento médio.

ANÁLISE SENSORIAL

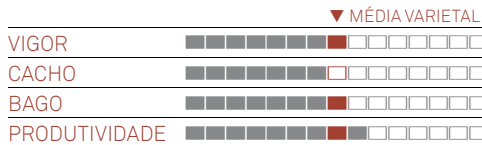
● Média varietal ● VCR28* ● VCR36*



MERLOT VCR28*

Origem: Arzene (PN)

* Em vias de homologação



Potencial enológico: produz vinhos de boa tonalidade e intensidade de cor, saborosos, não muito estruturados, muito típicos com marcadas notas a fruta madura e aveludados, traços a especiarias. Adequado para o envelhecimento longo.

MERLOT VCR36*

Origem: Arzene (PN)

* Em vias de homologação



Potencial enológico: produz vinhos de ótima intensidade e tonalidade de cor, estruturados, de bom sabor com um amplo perfil aromático, desde o frutado e floral até às especiarias com agradáveis notas herbáceas. Adequado para o envelhecimento médio.