



GARNACHA BRANCA

A Garnacha Branca é uma mutação da tinta. É especialmente abundante no nordeste da Península ibérica e na região francesa dos Pirenéus Orientais, onde é conhecida como Grenache Blanc ou, por vezes, como Silla Blanc. Cachos de tamanho médio, compactos e com pedúnculo muito curto. Bagos médios, de forma esféricas. Casta vigorosa de porte muito ereto, rústica, muito resistente à seca. Adapta-se a terrenos pouco férteis e pedregosos. Apresenta época de abrolhamento média-precoce; adapta-se a várias formas de poda, preferindo aquelas de expansão média. Comporta-se bem em poda curta pela sua boa fertilidade. Cepa de produção média e maturação média (II época). Pouco sensível ao oídio e muito pouco sensível aos ácaros. É sensível ao excesso de humidade e às condições de encharcamento. Sensível ao desavinho do cacho, mas em menor medida que a Garnacha Tinta. Bastante resistente ao vento. Costuma exteriorizar facilmente os sintomas de carência de magnésio. Produz vinhos frescos, alcoólicos, de acidez média, ricos em extrato e com aromas de fruta madur. Apresenta um alto teor de oxidases, pelo que se recomenda uma elaboração esmerada para evitar oxidações precoces.

Clones em multiplicação: Grenache blanc (clones franceses) Inra-Entav 141, 143.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	16.344	6.399	2.256



MACABEO

Casta originária de Espanha, de onde se propagou para a região francesa de Midi. Os seus sinónimos são Macabeu e Viura. Cacho grande e compacto. Bago redondo, médio e de película fina. Casta vigorosa de porte ereto, com época de abrolhamento tardia. Funciona bem com podas curtas embora admita podas longas, dependendo das condições pedoclimáticas. Apresenta produção elevada e constante e época de maturação média tardia. Adapta-se a todas as condições climáticas e de altitude, mas cultiva-se melhor em solos férteis e frescos. Sensível ao vento e as secas extremas. Casta sensível às doenças da madeira, ao oídio, ácaros e ao míldio. Produz vinhos alcoólicos de boa acidez, aromas frutados, pouco adstringentes, mas muito bem equilibrados em acidez – álcool. Suporta bem o envelhecimento em barricas. É ideal para a elaboração de vinhos jovens e como base para espumante. Em França, utiliza-se, sobretudo, para a preparação de vinhos generosos e licorosos nos Pirenéus orientais e para vinhos doces naturais em Banyuls e Rivesaltes.

Clones em multiplicação: Macabeu (clones franceses): Inra-Entav 630, 631, 737; Viura (clones espanhóis): I-82, I-83, E-225.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	37.759	44.781	34.896



MALVASIA AROMÁTICA (DE SITGES)

Cepa de origem grega, que foi difundida em muitas zonas do Mediterrâneo, na Croácia (Malvasia de Dubrovnik), em Itália (Malvasia de Sardegna, Malvasia de Bosa, Malvasia de Lipari) e em Espanha (Malvasia aromática, de Banyalbufar, de Sitges). Cultiva-se com o nome Malvasia nas Regiões Demarcadas de Abona, El Hierro, Empordá, Gran Canária, La Gomera, La Palma, Penedés, Tacoronte- Acentejo, Valle de Güimar, Valle da Orotava e Ycoden-Daute-Isora; com o nome de Malvasia de Sitges ou Malvasia Grossa na Região Demarcada da Catalunha. Apresenta cacho de dimensões médias, cilíndrico-cónico, alado ou piramidal, semi-solto pelo seu desavinho ligeiro. Bago de dimensões médias, elíptico. Polpa de sabor ligeiramente aromático. Cepa de vigor médio e de porte rastejante. Prefere formações de expansão média e podas médio-curtas. Apresenta época de abrolhamento média. Levemente tolerante ao míldio, muito sensível ao oídio. Pouca resistência às geadas primaverais. Casta de produção não elevada, mas constante, apresenta época de maturação média-precoce. Dá origem a vinhos de cor amarela-palha ou amarela dourada intensa quase preta depois do envelhecimento, de aroma ligeiramente a moscatel, intenso (amêndoas amargas) e de sabor seco, quente, amargo.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	787	798	822



MALVASIA RIOJANA

Casta cultivada principalmente na Comunidade Valenciana, em Castela-La Mancha e em Aragão, também cultivada em La Rioja, Navarra e Penedés (Catalunha). Conhecida com o nome Alarije (Extremadura), Aris (Castela-La Mancha), Rojal, Subirat Parent (Catalunha) e Torrontés de Madrid. Apresenta cacho grande, ligeiramente compacto. Bago médio, esférico. Cepa de vigor médio e porte ereto. Prefere podas curtas e sistemas de poda para favorecer o arejamento dos cachos. Apresenta época de abrolhamento média-precocidade. Muito sensível à botrytis e sensível ao oídio e míldio. Adapta-se a ambientes secos, em colina e bem arejados e solos pouco férteis. Os excessos de nitrogénio/água/fertilidade podem comprometer não apenas a qualidade, mas também a quantidade do produto. É uma casta de produção muito elevada e apresenta época de maturação média-precocidade. Dá origem a vinhos de cor amarela-palha, que frequentemente se transformam em tons dourados, devido ao seu alto teor em oxidase. Adequado para a produção de vinhos jovens, de boa acidez, grau alcoólico médio e de boa aromaticidade. Também adequado para misturas com Viura e, com suficiente controlo, para envelhecimento em barricas.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA (ALARIJE)

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	8.047	2.073	2.081



MANZONI BRANCO

Cepa criada pelo prof. Manzoni nos anos 30 no Instituto Técnico Agrário de Conegliano (Itália), cruzando Riesling Renano com Pinot Blanc (cruzamento 6.0.13). Apresenta cacho pequeno, compacto e cónico. Bago pequeno; película espessa e com muita pruína; polpa sucosa de sabor especial. Cepa de vigor limitado com porte da vegetação ereto. Pode formar-se mediante cordão ou guyot e não apresenta especiais dificuldades na gestão em verde. Apresenta época de abrolhamento média. Manifesta boa tolerância às doenças, em particular à podridão do cacho, graças a um casca muito consistente. Boa resistência aos frios inverniais e as geadas outonais. Prefere solos em colina de fertilidade média e climas frescos e arejados. A produção é reduzida, mas constante e apresenta época de maturação média-precocidade. Dá origem a vinhos de qualidade elevada, boa acidez e frescura, de aromas finos, florais e ligeiramente frutados. De ótima estrutura que permite a sua vinificação como vinho espumante.

Clones em multiplicação: Manzoni Blanco SMAISV222, SMAISV237.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	-	37	109	595	1.004



MONASTRELL

É uma casta autóctone da costa mediterrânica espanhola, também conhecida com os nomes de Gayata (Múrcia), Ros (Sagunt), Garrut (Tarragão), Mourvèdre (França). Cacho médio, compacto. Bago médio-pequeno, esferoidal, película grossa e polpa sucosa. Cepa de vigor elevado, porte ereto, com época de abrolhamento tardia, adapta-se a formas reduzidas e podas curtas. É uma casta de produção média-baixa e apresenta época de maturação tardia-muito tardia (3ª época). Prefere solos calcários profundos, clima quente, zonas bem expostas, dado que pode amadurecer insuficientemente. Resiste bem as secas. Sensível ao míldio, ao oídio, à acariose e à podridão ácida. Pouco sensível à botrytis e à escoriose. Dá origem a vinhos estruturados e de boa acidez. Dotado dum complexo aromático de grande qualidade que desenvolve o seu pleno potencial varietal a partir dos 13 graus. Os vinhos apresentam muito boas qualidades para o envelhecimento e a mistura com outros vinhos.

Clones em multiplicação: Mourvèdre Inra-Entav 233, 249, 369, 949.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	105.968	67.912	59.165



PADEIRO

Casta cultivada no norte de Portugal (Minho) e em Espanha, na província galega de Ourense, com o nome de Espadeiro, Caiño Redondo e Gascón. Apresenta cacho piramidal, médio-pequeno, compacto; Bago médio, esférico. Vigorosa, apresenta época de abrolhamento média. Muito sensível ao oídio. Casta médio-pouco produtiva, apresenta época de maturação média-precoce. Dá origem a vinhos de alta acidez, de perfumes frutados intensos. Adequado para a produção de vinhos tintos e vinhos de envelhecimento ligeiro.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	7	6	128

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	100	77



PARDINA

Autóctone da zona de Jaén, o seu cultivo principal em Espanha concentra-se em Tierra de Barros (Badajoz). Também designada como Parda. Cacho grande, compacidade entre média e solta, forma cônica longa com alas. Bagos grandes, esféricos, cor verde amarelada. Cepa de vigor médio e porte ereto, com época de abrolhamento média-precoce. Muito fértil, adapta-se bem a podas curtas. Muito produtiva. Apresenta época de maturação tardia. Sensível ao oídio, botrytis e erinose. Dá origem a vinhos francos de gosto frutado. O melhor destino que recebe é a elaboração de vinhos ácidos de baixa graduação destinados à destilação para a obtenção de álcoois vînicos de boa qualidade.



PARELLADA

Casta autóctone da Catalunha, onde se encontra a maior parte da superfície cultivada. Designada também Montonec. Cacho grande, compacto se a produção for elevada. Bagos médios, esféricos, de difícil separação do pedúnculo, de película dura, caracterizada pela sua cor dourada-rosada. De vigor elevado e porte semi-ereto, apresenta época de abrolhamento média. Adapta-se a formas de poda reduzidas. Todos os garfos são muito produtivos, as podas devem ser curtas para não “esgotar” a cepa. Muito produtiva. Apresenta época de maturação média-tardia. É uma casta sensível à falta de humidade no solo, portanto requer porta-enxertos que explorem bem o terreno. Sensível ao oídio. Dá origem a vinhos de graduação média, frescos, de boa acidez, ligeiramente aromáticos e frutados. Ideal para a elaboração de vinhos jovens e como base de espumante.

Clones em multiplicação: Parellada: I-37, I-39, I-42.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	2000	2010
HECTARES	8.736	11.133	8.647



PEDRO XIMENÉZ

A origem desta casta discute-se, embora certamente será mediterrânica. Difundida principalmente no sul de Espanha. É ainda cultivada na Argentina, Chile, Austrália, África do Sul e Nova Zelândia. Cacho médio-grande, ligeiramente compacto, pouco uniforme, com bagos pequenos e grandes. Película fina e polpa mole, succulenta, doce e muito aromática. Cepa de elevado vigor, porte ereto, com época de abrolhamento média. Adapta-se bem à poda curta, esporonada. De produção elevada, apresenta época de maturação média. Cepa de regiões quentes, bem adaptada a climas secos e iluminados, que permitem uma maturação óptima. Prefere solos arejados e profundos. Sensível ao míldio, botrytis, esca, eutipiose. Conhecido principalmente por originar típicos vinhos doces e generosos, de cor mogno escura, com aromas suaves, frutados e plenos, obtidos a partir de uvas previamente dessecadas ao sol e que envelhecem durante anos mediante o sistema de soleiras e criadouros. Também utilizado para a produção de vinhos secos generosos ou jovens.

Clones em multiplicação: Pedro Ximénez LM1, LM2, LM3, LM4.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	2000	2010
HECTARES	23.226	17.011	9.331



PETIT MANSENG

Casta originária dos Pireneus Atlânticos. Possui bago e cachos pequenos de forma arredondada. De elevado vigor, apresenta época de abrolhamento média. Muito resistente à botrytis. Prefere podas longas e formação em espaldeira. Cepa ligeiramente produtiva, tem época de maturação tardia (3ª época). Graças à sua capacidade de concentrar os açúcares nos bagos, mantendo uma acidez elevada, é utilizada para obter vinhos licorosos muito aromáticos e de ótima qualidade.

Clones em multiplicação: Inra-Entav 573.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM FRANÇA

ANO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTARES	32	34	–	–	520	650



REBO

Cepa obtida nos anos 20 por Rebo Rigotti, na Estação Experimental de S. Michele all'Adige, mediante o cruzamento entre Merlot x Teroldego. Cacho médio-grande, cónico, alado, ligeiramente compacto. Bago de dimensões médias com película de espessura média, consistente. Cepa de médio vigor com porte da vegetação semi-ereto e época de abrolhamento tardia. Prefere a condução em guyot e podas longas. Apresenta produção abundante e constante e época de maturação média-tardia. Prefere solos de textura média com tendência a solos argilosos, ligeiramente calcários e climas desde temperados-quentes até quentes. Dá origem a vinhos de ótima estrutura com elevado teor em antocianos e de perfume delicado e agradável. Perfil polifenólico ótimo com taninos redondos e mórvidos. Adequado para o envelhecimento breve-médio.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	n.d.	n.d.	34	39	270



TEMPRANILLO BRANCO

Cepa derivada da mutação natural de Aragonez. Cacho médio-grande, cilíndrico, alongado. Bago médio, redondo. Casta de vigor médio-alto e porte semi-ereto, com época de abrolhamento média-tardia. Adapta-se a poda curta e condução em espaldeira. Produção média e época de maturação precoce. Pouco resistente às secas e às temperaturas elevadas. Sensível ao vento, muito sensível aos ácaros e à traça do cacho. Dá origem a vinhos de grande estrutura e persistência em boca média-longa, de aromas frutados, florais e terpénicos. O elevado valor de grau alcoólico, a acidez e os polifenóis provocam que se adapte, quer à elaboração de vinhos jovens, quer a vinhos destinados ao envelhecimento em barrica.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	0	0	8



TINTA FRANCISCA

Casta cultivada principalmente no Douro (Portugal). Possui cacho pequeno, cilindro-cónico, ligeiramente compacto. Bago médio, oval. Casta de vigor elevado, porte semi-ereto, com época de abrolhamento média. Produção baixa. Sensibilidade elevada ao oídio, média ao míldio. A época de maturação é tardia. Origina vinhos de acidez média e com alto teor de açúcares, utilizados em mistura com outras castas para a produção de vinhos do Porto.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	40	35



TINTO CÃO

Cepa típica do norte de Portugal. Ainda, é possível encontrar pequenos cultivos na Califórnia e Austrália. Cacho médio-pequeno, de forma cilíndrica, alado e pouco compacto. Bago médio-pequeno, esférico, de cor preta-azul, polpa sucosa, película espessa. Cepa de elevado vigor e porte semi-rastejante, apresenta época de abrolhamento precoce. Médio-pouco sensível às principais doenças. Prefere climas quentes, secos e bem expostos ao sol. Adapta-se a várias formas e podas. Preferem podas longas para equilibrar a produção ou em caso de ambientes férteis. Cepa de produtividade baixa. Apresenta época de maturação tardia. Dá origem a vinhos tintos rubi pouco intenso, de aromaticidade média e de delicada estrutura aromática com taninos redondos e elegantes. Utilizado tanto na produção de vinhos generosos, como de vinhos de mesa. Maximiza o seu potencial enológico com a uva madura bem com 13-14° de álcool potencial.

Clones em multiplicação: mistura policlonal.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM PORTUGAL:

ANO	2000	2011
HECTARES	330	181



TREPAT

Originária da Catalunha. Cacho grande, cónico, compacto. Bagos grandes e elípticos, com película de grossura média; cor-de-rosa ou vermelho-violeta escuro. Cepa de vigor elevado e porte ereto, com época de abrolhamento média-precoce. Adapta-se a vários sistemas de formação e poda, também a podas curtas. Produção boa e abundante, apresenta época de maturação média-tardia (3ª época). Sensível à escoriose, às geadas primaverais e às secas, prefere solos ligeiramente frescos. Dá origem a vinhos e espumantes rosados, de moderada graduação alcoólica, frescos, ligeiros e frutados. Fornece pouca cor aos vinhos tintos.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1999	2009	2010
HECTARES	3.556	1.706	1.258



XARELLO

Casta branca procedente da Catalunha, também é conhecida como Cartuja Branca, Cartoixá ou Pansal. Cacho médio-pequeno, pouco compacto. Bagos médios, redondos e película bastante grossa. Casta de bom vigor, porte semi-ereto e época de abrolhamento média-precoce. Prefere podas longas, dado que os garfos da base são pouco férteis. De boa produção, apresenta época de maturação média-tardia. Casta muito rústica, adapta-se bem à maioria dos solos. Cresce melhor em solos férteis e profundos. Sensível ao oídio, míldio e desavinho. Sensível às chuvas e às descidas de temperatura durante a floração. Dá origem a vinhos frescos e frutados (maçã, limão, toranja), equilibrados e com bom corpo, utilizados, conjuntamente com Macabeo e Parellada, na elaboração do espumante e de vinhos de mesa, conferindo estrutura.

Clones em multiplicação: Clones espanhóis: I-20, I-23, I-57.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EM ESPANHA

ANO	1990	1999	2009
HECTARES	14.823	10.292	8.327



ZINFANDEL (PRIMITIVO)

De origem desconhecida, talvez procedente da Dalmácia devido ao seu parentesco com Plavac Mali, era cultivada em Itália já na antiguidade, primeiro na província de Bari e depois em Taranto. Foi difundida na Califórnia, onde é conhecida como Zinfandel. Apresenta cacho médio, cónico-cilíndrico, semi-compacto, alado; bago médio, esferoidal com polpa sucosa de cor bordô. Casta bastante vigorosa com porte ereto e época de abrolhamento média-precoce. Sensível à botrytis; em determinadas vindimas chega a sofrer desavinhos e queimaduras dos bagos; não suporta as geadas outonais. Prefere formações de expansão limitada e adapta-se a vários tipos de poda, sempre que não se trate de podas ricas. Cepa de boa produtividade, que pode chegar a ser inconstante, dependendo do clima; possui brotes secundários (netos) férteis que proporcionam uma segunda produção mais tardia. A sua época de maturação é precoce. Dá origem a vinhos de cor viva, vermelha purpúrea, muito alcoólico, de acidez média, de corpo, previsto de aromas particulares e adequados para misturas, graças ao seu elevado teor de antocianos e a sua elevada graduação alcoólica.

Clones em multiplicação: Primitivo VCR 367, VCR 368, VCR 369, UBA-46H, UBA-47A, UBA-55A.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITÁLIA

ANO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTARES	47.688	31.693	17.248	7.951	9.166

CASTAS E CLONES DE UVAS DE MESA

ALFONSO LAVALLÉE

Foi obtido no século passado em França por uma trabalhadora de viveiro pelo cruzamento entre o Bellino x Lady Downes Seedling. Também conhecido com o nome de Ribier, especialmente na Califórnia.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido, um pouco tomentoso, verde-esbranquiçado com margens avermelhadas, folhas apicais um pouco dobradas, de cor verde clara com um ligeiro tomento. Folha média-grande, pentagonal, tripentalobulada, margem de cor verde opaca, ligeiramente bolhosa, espessa. Seio peciolar com base em U-V pouco aberto ou fechado. Cacho médio-grande, cilíndrico-cônico, asado e solto. Bago médio-grande, bastante esférico de cor azul escura uniforme; película com muita pruína e bastante consistente; polpa ligeiramente crocante e sucosa de sabor simples, doce e agradável.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média-tardia.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 1.50 Produção: elevada.

Peso cacho: 400-500 g.

Peso bago: 7-9 g.

Sementes: 3,1 por bago.

Teor de açúcar: 13-14%.

Acidez total: 5%.

PH: 3.35.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: adapta-se a diversas tipologias, sempre que sejam expandidas, preferindo a parreira, a pérgula, a espaldeira ou o cordão.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao oídio e escoriose, sensibilidade normal a outras doenças e parasitas. Apresenta fenómenos de incompatibilidade com Kober 5BB.

Avaliação qualitativa: boa resistência ao transporte e resistência aceitável à conservação. É aceite em mercados nacionais e estrangeiros pela sua cor uniforme, polpa crocante e cacho de dimensões reduzidas. A presença dum número elevado de sementes não permite uma avaliação mais elevada por parte do consumidor.

Clones em multiplicação: Alfonso Lavallée Inra-Entav 31.



Parral de Alfonso Lavallée em Puglia



BLACK MAGIC

Trata-se de uma casta obtida na Moldávia pelo Instituto de Viticultura de Chisinau e gerida exclusivamente pela Vivai Cooperativi Rauscedo como os únicos titulares de licença.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido de cor verde pálida, tendente a cor-de-rosa. Folha média-grande, pentagonal, pentalobulada, seios laterais superiores fechados, seios inferiores em lira. Seio peciolar aberto; página superior de cor verde intensa, página inferior glabra de cor verde média. Pedúnculo de grossura média bastante longo, de cor verde com fortes tons bordô até ao início das nervuras. Cacho médio-grande, de forma cónico-piramidal, por vezes alado, solto com pedúnculo grande, médio-longo, herbáceo e semi-lenhoso. Bago médio-grande de forma ovóide; casca azul-preta e sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: precoce.

Época de maturação: precoce.

Vigor: médio.

Fertilidade real: 1,19.

Produção: boa.

Peso cacho: 400-500 g.

Peso bago: 5-6 g.

Sementes: 2-3 por bago.

Teor de açúcar: 17,4%.

Acidez total: 5,2%.

PH: 3,60.

Resistência ao transporte: baixa.

Formação e poda: cepa de vigor médio e boa fertilidade basal, pelo que pode ser formada em parreira e cordão esporonado.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao desavinho e o desenvolvimento anômalo do cacho, sobretudo, em primaveras frias ou chuvosas e solos demasiado férteis. Ótima resistência à peronospora, botrytis e oídio.

Avaliação qualitativa: ótima casta relativamente à precocidade, caraterísticas organolépticas e aspecto estético. Interessante para as produções destinadas a mercados nacionais. Os aspectos negativos referem-se à fácil separação da ráquis dos bagos e, portanto, à baixa resistência ao transporte.

Clones de próxima apresentação para homologação: Black Magic VCR 135, VCR 136, VCR 137, VCR 377.



Black Magic em parral no campo catálogo VCR a S Ferdinando em Puglia



CARDINAL

Obtida no ano de 1939 por E. Snyder e F. Harmon nos Estados Unidos, na estação Horticultural Field Station de Fresno, Califórnia, mediante o cruzamento de Regina Vigneti e Alphonse Lavallée.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido, glabro e de cor verde-amarelenta, folhas apicais desdobradas, verdes com tons castanhos, translúcidas. Folha média, pentagonal e alongada, tripentalobulada, margem lisa, ondulada e glabra. Seio peciolar com base em U. Página inferior glabra. Cacho bastante grande, cilíndrico-cônico, alongado, solto e, por vezes, alado. Bago médio-grande, redonda ou sub-redonda; película ligeiramente espessa, com pruína de cor vermelha-purpúrea não muito uniforme; polpa crocante, doce, agradável e de sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronômicas:

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média-precoce.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 1,5.

Produção: média-elevada.

Peso cacho: 500-600 g.

Peso bago: 7-9 g.

Sementes: 2-3 por bago.

Teor de açúcar: 15-16%.

Acidez total: 5.6‰.

PH: 3.40.

Resistência ao transporte: aceitável.

Formação e poda: adapta-se tanto à parreira, como ao cordão esporonado. É necessário realizar podas verdes adequadas, eliminar garfos e desfolhar para obter uma cor mais uniforme.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao míldio e escoriose.

Avaliação qualitativa: as suas boas caraterísticas tornam-na numa das melhores uvas pretas. Baixa resistência ao transporte; é recolhida imediatamente depois da maturação. Devem evitar-se regas excessivas, para não romper os bagos.

Clones em multiplicação: Cardinal ISV-VCR 24, ISV-VCR 26. Os clones foram selecionados em colaboração com o Instituto Experimental para a Viticultura de Conegliano Veneto (TV). O Cardinal ISV-VCR 24 apresenta uma ligeira antecipação na maturação e um grau de açúcares ligeiramente superior à média, enquanto o Cardinal ISV-VCR 26 se situa na média populacional.

Outros clones em multiplicação: Inra-Entav 80



Parral de Cardinal em Puglia



CRIMSON SEEDLESS

Casta obtida em USDA-FRESNO na Califórnia, mediante cruzamento entre Emperor com C33-199.



Caraterísticas ampelográficas: ápice de cor verde com margens castanhas ou cor-de-rosa, glabra. Folha média, heptalobulada, glabra de cor verde clara brilhante. Seio peciolar em lira fechada com margens superpostas. Página inferior glabra. Cacho médio, piramidal com bagos bem separados. Bago médio-pequeno, oval, ligeiramente resistente de cor vermelha purpúrea com polpa crocante e sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: tardia.

Vigor: elevado.

Fertilidade real: 0.96.

Produção: limitada.

Peso cacho: 400-500 g.

Peso bago: 4-5 g.

Sementes: ausentes.

Teor açúcar: 17.5%.

Acidez total: 6.10‰.

PH: 3.5.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: cepa muito vigorosa; requer formas expandidas e podas longas; ótima para os ambientes quentes. Requer desfolhação para uma melhor iluminação e, assim, uma melhor coloração dos cachos que, por vezes, é deficiente.

Sensibilidade às doenças e adversidades: dentro da norma.

Avaliação complexa: cacho com aspeto completamente apireno. Encontra as melhores condições de cultivo em solos pobres. As incisões anulares permitem obter um importante incremento do peso dos bagos e um índice de separação mais elevado, mas ao mesmo tempo provocam um atraso da maturação. Recomenda-se recolher em diferentes épocas para obter uma cor mais uniforme.



Parral de Crimson Seedless em Puglia



DANUTA

Casta de uva de mesa sem sementes obtida no ano de 1964 pelo INRA, mediante o cruzamento de Dattier de Beyrouth e a Sultana Moscata.



Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice com pouca vilosidade com folhas jovens bronzeadas. Folha adulta orbicular de cinco ou sete lóbulos e seio peciolar pouco aberto com base em U, espesso delimitado por nervuras. As nervuras apresentam uma fraca pigmentação vermelha. A página inferior é glabra ou quase glabra. O cacho é grande, semi-solto e piramidal. As bagos são apirenos de dimensões médias e com película pouco espessa e polpa de sabor simples.

Caraterísticas fenológicas e agronômicas:

Época de abrolhamento: precoce.

Época de maturação: média.

Vigor: médio.

Fertilidade real: boa.

Produção: boa.

Peso cacho: 610 g.

Peso bago: 3,5 g por vezes.

Sementes: ausentes ou resíduos herbáceos das sementes.

Teor açúcar: 16,5%.

Acidez total: 4.5‰.

PH: 3.20.

Resistência ao transporte: média.

Formação e poda: para melhorar o aspeto qualitativo é necessário realizar podas verdes, limpeza dos cachos e eliminação de netos. O uso de incisão anular e a aplicação de ácidos giberélicos podem melhorar as dimensões dos bagos e, portanto, a apresentação.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao desavinho e à ruptura dos bagos.

Avaliação qualitativa: é uma casta interessante pela ausência total de sementes e a sua boa resistência ao transporte.



Danuta em parral no campo catálogo VCR a S Ferdinando em Puglia



ITÁLIA



No início foi apreciada e teria sido eliminada caso não se tivesse atrasado o seu completo abandono. De fato, depois de ter sido descoberto o seu comportamento em diversos ambientes, foi fácil apreciar as indiscutíveis qualidades da cepa, que produz a uva preferida pelos consumidores de todo o mundo. Em França é conhecida com o nome de Ideal.

Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice expandido, cotanilhoso, verde-esbranquiçado com tons cor-de-rosa/purpúreos. Folha bastante grande, pentalobulada, pentagonal, margem de cor verde escura. Ligeiramente ondulada, lisa, glabra com um leve tomento na página inferior. Seio peciolar com base em U ou V fechado ou pouco aberto. Cacho grande, cónico-piramidal, alado com uma ou duas alas, solto. Bago grande, ovóide; casca com muita pruína bastante espessa e consistente numa bela cor amarela dourada; polpa crocante e sucosa com um ligeiro e delicado aroma a moscatel.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média-tardia.

Vigor: elevado.

Fertilidade real: 1.20.

Produção: elevada.

Peso cacho: 700-800 g.

Peso bago: 8-10 g

Sementes: 1-2 por bago.

Teor de açúcar: 15-16%.

Acidez total: 4-5%.

PH: 3.50.

Resistência ao transporte: ótima.

Formação e poda: os melhores resultados quantitativos e qualitativos são obtidos mediante formação em parreira. A gestão em verde deve ser muito prudente e realiza-se adequadamente com podas, eliminação de netos e desfolhação.

Sensibilidade às doenças e adversidades: dentro da norma; sensível à doença do lenho rugoso. Apresenta fenómenos de incompatibilidade com 140Ru.

Resistência ao transporte: ótima.

Avaliação qualitativa: trata-se de uma cepa que adotou muitos elementos da sua progenitora “mãe” Bicane, muito vigorosa com cachos grandes e de belo aspeto, no entanto, tem poucos caracteres do seu “pai” Moscatel Hamburgo, para além do aroma a Moscatel. Muito adequada para transportes de longa distância e muito apreciada por todos, pelo que se tornou a rainha dos mercados.

Clones em multiplicação: Itália VCR 5: clone de elevada produtividade de cacho grande, piramidal, semi-compacto, pelo qual é menos sensível à botrytis. Itália VCR 10: clone produtivo, de bom vigor; cacho médio, menos compacto que a média varietal; ligeiramente mais precoce.

Outros clones em multiplicação: Inra-Entav 307, 918.



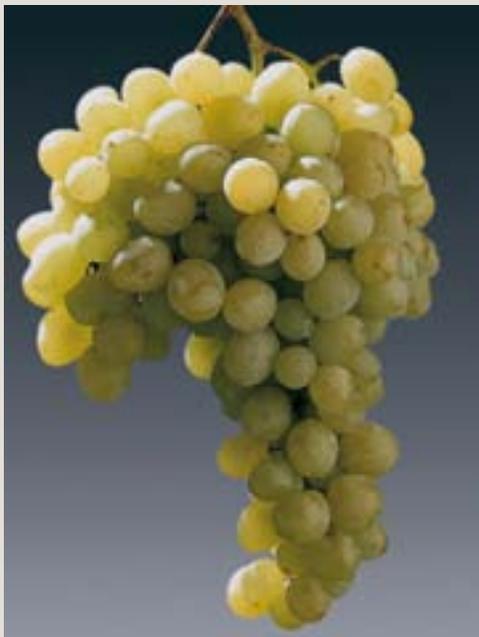
Parral de Itália em Puglia

Plantação de Itália em espaldeira na Grécia



MATILDE

Obtida pelo Prof. Manzo no ano de 1962 no Instituto Experimental para a Fruticultura de Roma, mediante cruzamento entre Itália x Cardinal.



Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice expandido, verde, glabro, folhas apicais, desdobradas de cor verde forte com tons bronzeados. Folha média, pentagonal, alongada com lóbulos visíveis margem lisa, um pouco ondulada, glabra. Seio peciolar em lira aberta. Cacho médio-grande, cilíndrico-cônico, frequentemente alongado, alado e solto. Bago bastante grande, ovóide; polpa dura de sabor ligeiramente aromático; casca relativamente sutil, resistente, de cor amarela.

Caraterísticas fenológicas e agronômicas:

Época de abrolhamento: média-precocce.

Época de maturação: média.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 1.80.

Produção: média-elevada.

Peso cacho: 600-800 g.

Peso bago: 6-7 g.

Sementes: 2 por bago.

Teor açúcar: 14-15%.

Acidez total: 4-5‰.

PH: 3.40.

Resistência ao transporte: ótima.

Formação e poda: prefere formas expandidas e podas médias.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensibilidade normal às doenças; durante primaveras frias e húmidas e em solos férteis pode sofrer o desavinho e queda da flor. Avaliação qualitativa: ótima pela sua precocidade, pelo aspeto do cacho e pelo fino aroma a moscatel.

Clones em multiplicação: Matilde VCR 15: clone selecionado pela sua elevada fertilidade, a ausência do desavinho e a sua ótima produtividade. A película consistente e o alto índice de separação aumentam a sua resistência ao transporte e a conservação no frigorífico.



Parral de Matilde em Puglia



MICHELE PALIERI

Obtido por M. Palieri em Velletri, mediante cruzamento entre Alfonso Lavallée x Red Málaga.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido, glabro e de cor verde intensa, folhas apicais um pouco dobradas, verdes com tons bronzeados, translúcidos. Folha grande, pentalobulada-arredondada, margem lisa, plana e glabra. Seio peciolar com base em U com margens sobrepostas. Página inferior ligeiramente glabra. Cacho grande, cilíndrico-piramidal, alado, bastante solto. Bago grande, oval e ovóide, ligeiramente resistente; película com muita pruína de cor preta purpúrea; polpa dura de sabor doce, neutra.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média-tardia.

Época de maturação: média-tardia.

Vigor: elevado.

Fertilidade real: 1.00.

Produção: média-elevada.

Peso cacho: 600-800 g.

Peso bago: 9-10 g.

Sementes: 2 por bago.

Teor açúcar: 14-15%.

Acidez total: 6%.

PH: 3.5.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: exige formas expandidas tipo parreira, pérgula ou lira. São indispensáveis e prudentes operações em verde mediante poda, desfolhação e eliminação de netos para uniformar a coloração do cacho e formar a acumulação de açúcar.

Sensibilidade às doenças e adversidades: dentro da norma. Apresenta uma evidente incompatibilidade com os porta-enxertos 140Ru, 779 P e Kober 5 BB.

Avaliação qualitativa: cacho de bom aspeto, especialmente pela sua cor preta purpúrea; encontrou um bom acolhimento nos mercados. Suporta bem o transporte.

Clones de próxima apresentação para homologação: Michele Palieri VCR 453



Parral de Michele Palieri em Puglia



MOLDOVA

Cepa interespecífica obtida por Yoravely no Instituto de Viticultura de Chisinou, Moldávia, mediante o cruzamento entre Seyve-Villard 12-375 e Guylj Kara. É gerida exclusivamente pela Vivai Cooperativi Rauscedo como únicos titulares de licença.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice verde pálido. Folha de dimensões médias, seio peciolar com base em U. Página superior não muito lisa, quase glabra, verde; página inferior aracnóide. Cacho médio-grande, de forma cónico-piramidal, por vezes alado. Bago médio-grande ovóide, alongado de cor purpúrea escura uniforme; polpa crocante de sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média-tardia.

Época de maturação: média-tardia.

Vigor: elevado.

Fertilidade real: 1.2.

Produção: elevada e constante.

Peso cacho: 400-500 g.

Peso bago: 5-6 g.

Sementes: 1-2 por bago.

Teor açúcar.

Acidez total: 9‰.

PH: 3.79.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: adapta-se a várias formas de poda, preferindo as formas expandidas.

Sensibilidade às doenças e adversidades: ótima resistência ao míldio, oídio e botrytis. Resiste o frio do Inverno.

Avaliação qualitativa: casta interessante pela sua resistência ao míldio, a sua elevada resistência ao transporte e as caraterísticas estéticas e organolépticas do produto.



Parral de Moldova em Gergelije (FIROM)



MOSCATEL HAMBURGO

Cepa de origem desconhecida, provavelmente derivada dum cruzamento entre Moscatel de Alexandria x Frankenthal N, difundida na Grécia, Itália, França e nos países de Leste da Europa.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de uma elevada densidade de pêlos prostrados. Folha trilobulada ou pentalobulada com seio peciolar aberto e dentes médios-grandes. Não apresenta pigmentação antociânica nas nervuras. A página inferior apresenta uma baixa densidade dos pelos eretos e prostrados. Cacho médio. Bago de forma elíptica e sabor delicadamente a moscatel com película fina.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média-precoce.

Época de maturação: média.

Vigor: médio-elevado.

Fertilidade real: 0.9.

Produção: boa.

Peso cacho: 300-400 g.

Peso bago: 5-6 g.

Sementes: 1.4 por bago.

Teor açúcar: 16-18%.

Acidez total: 5.50%.

PH: 3.40.

Resistência ao transporte: aceitável.

Formação e poda: cepa de porte semi-rastejante, pelo qual se deve prestar uma especial atenção nas podas e podas verdes. Prefere solos ligeiramente férteis e formas em espaldeira ou pégula.

Sensibilidade às doenças e as adversidades: sensível ao oídio e o míldio. Por outro lado, é pouco sensível à botrytis. Apresenta fenómenos de incompatibilidade com Kober 5BB.

Avaliação qualitativa: casta de dupla aptidão, pode ser utilizada para uva de mesa e para vinhos espumantes ou sumos. Apresenta um nível baixo de açúcar e a sua cor não é muito rica. Devido à sua película fina, tolera com dificuldade os transportes longos.

Clones em multiplicação: Inra-Entav 202

Clones de próxima apresentação para homologação: Moscatel Hamburgo VCR 492, VCR 493, VCR 494, VCR 495.



Parral de Moscatel Hamburgo em Strumica (FIROM)



PRIMA

Cepa obtida pelo INRA no ano de 1974 em França, mediante cruzamento entre Lival e Cardinal.



Caraterísticas ampelográficas: pânpano de ápice aberto e folhas verdes com média densidade dos pêlos prostrados. Folha orbicular ou cuneiforme de 5 ou 7 lóbulos com seios laterais profundos e seio peciolar com base em U, frequentemente limitado pelas nervuras. As nervuras apresentam uma pigmentação vermelha média. A página inferior apresenta ligeira vilosidade. O cacho é médio, semi-solto. Os bagos são médios, com cor uniforme e intensa. A película é espessa e a polpa é ligeiramente crocante.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de maturação: média-tardia.

Época de maturação: precoce.

Vigor: médio.

Fertilidade real: 1.1.

Produção: boa e regular.

Peso cacho: 300-400 g.

Peso bago: 5-6 g.

Sementes: 2 por bago.

Teor açúcar: 14-15%.

Acidez total: 4.5‰.

PH: 3.4.

Resistência ao transporte: boa.

Formação e poda: casta com porte semi-ereto, que exige podas curtas ou ligeiramente longas.

Requerem-se operações de poda verde, desfolhação e eliminação de netos.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao desavinho e o desenvolvimento anormal do cacho, especialmente considerável durante primaveras frias e chuvosas. Pouco sensível à botrytis.

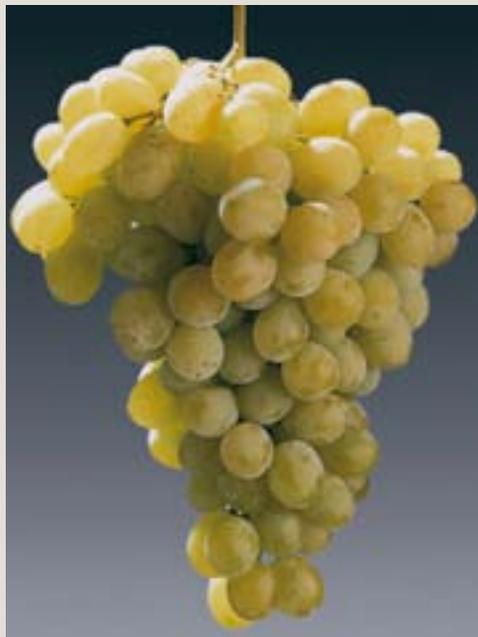
Avaliação qualitativa: casta interessante pela sua precocidade, produtividade, aspeto solto e a coloração uniforme do cacho.



Prima no campo catálogo VCR a S Ferdinando em Puglia



ROSETI (DATTIER DE B.)



É uma das cepas mais antigas e difundidas entre as uvas de mesa, pelo que foi designada com muitos sinónimos. Conhecida como Dattier de Beyrouth em França, Afouz Ali ou Bolgar na Bulgária, Aleppo na Roménia, Rasaki nas Ilhas do Egeu. Em Itália conhece-se geralmente como Regina, mas também Pergolone (Abruzzo), Inzolia Imperiale (Sicília), Menavacca (Puglia, Calábria e Campânia). A sua origem é possivelmente oriental, talvez síria, embora não se saiba quando chegou à Europa, provavelmente na antiguidade, antes da era Cristã. Poucas cepas podem orgulhar-se de uma antiguidade de cultivo semelhante e áreas de difusão tão estendidas, identificada em quase todos os países produtores de vinho do Mediterrâneo.

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido-globoso, verde com margens bronzeadas-rosadas. Folhas apicais um pouco dobradas de cor verde-dourada translúcida com tons bronzeados-rosados e glabra. Folha média, pentagonal, tripentalobulada com seio peciolar com base em U, margem ondulada, quase lisa, glabra de cor verde clara. Cacho grande, longo, piramidal ou cilíndrico, solto, alado com uma ou duas alas. Bago grande de forma elíptica; película com muita pruína, ligeiramente espessa de cor amarela dourada; polpa crocante, doce de sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: tardia.

Época de maturação: tardia.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 1.10.

Produção: boa.

Peso cacho: 600-700 g.

Peso bago: 7-9 g.

Sementes: 2 por bago.

Teor de açúcar: 15-16%.

Acidez total: 5%.

PH: 3.32.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: exige formas expandidas e podas longas.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao míldio, oídio e escoriose. Avaliação qualitativa: ótima pelo seu sabor e aceite por um grande grupo de consumidores; boa resistência ao transporte e à vida útil na planta.

Clones em multiplicação: Regina ISV 6, ISV 9: referem-se ao biótipo Inzolia ou Pizzutella, caracterizado por bagos cilíndricos alongados.

Outros clones em multiplicação: Inra-Entav 304, 966.



Parral de Roseti em Puglia



SUBLIMA SEEDLESS

Cepa introduzida na Europa pela Vivai Cooperativi Rauscedo. Exclusiva da Vivai Cooperativi Rauscedo.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de cor verde, ligeiramente cotanhoso. Folha média-grande, pentagonal, heptalobulada-pentalobulada, lóbulos ligeiramente superpostos, página superior de cor verde média, glabra; superfície inferior de cor verde clara, glabra. Cacho médio-grande, piramidal, ligeiramente solto. Bago médio-grande, apireno, tronco ovóide de cor verde-amarelada com película fina; polpa sucosa ligeiramente crocante e de sabor neutro.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: precoce.

Época de maturação: média.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 0.8.

Produção: elevada.

Peso cacho: 700-900 g.

Peso bago: 5-5.5 g.

Sementes: ausentes.

Teor de açúcar: 4,2%.

Acidez total: 4.2‰.

PH: 3.6.

Resistência ao transporte: boa.

Formação e poda: requer formas expandidas e podas médias-longas. Devem realizar-se múltiplas limpezas de cachos com a redução da parte terminal.

Sensibilidade às doenças e adversidades: dentro da norma.

Avaliação qualitativa: cepa muito interessante para o consumo em estado fresco tanto pela sua precocidade, como por outras caraterísticas produtivas.



Sublima Seedles no campo catálogo VCR em S Ferdinando em Puglia



SULTANINA

Casta muito antiga originária da Ásia Menor. É a casta apirena mais difundida no mundo e utilizada tanto para o consumo fresco, como para uva passa; também conhecida com o nome de Thompson Seedless.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, verde, glabro, folhas apicais abertas, verdes e glabros. Folha de dimensões médias, pentagonal, verde, glabra com seio peciolar com lóbulos superpostos. Cacho médio-grande, piramidal, ligeiramente compacto. Bago pequeno, uniforme, ovóide com película fina, mas resistente e polpa crocante.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média-tardia.

Vigor: muito elevado.

Fertilidade real: 0.8.

Produção: elevada.

Peso cacho: 400 g.

Peso bago: 3 g.

Sementes: ausentes.

Teor açúcar: 16%.

Acidez total: 3.2‰.

PH: 3.65.

Resistência ao transporte: média.

Formação e poda: requer formas expandidas com uma elevada carga de garfos. Precisa de operações de poda verde, desfolhação e eliminação de netos. A incisão anular e o uso do ácido giberélico permitem obter um peso médio do bago de cerca de 6 g.

Sensibilidade às doenças e adversidades: sensível ao desavinho, sobretudo, em climas temperados e terrenos férteis. Manifesta incompatibilidade com 140Ru e SO4.

Avaliação qualitativa: casta interessante pela ausência de sementes e a resposta a tratamentos com ácido giberélico e incisões anulares. Resistência ao transporte, aspeto estético e caraterísticas organolépticas ótimas.

Clones em multiplicação: Sultanina VCR 122: selecionado em Creta, apresenta vigor e produtividade superiores à média; o cacho entre superior e médio, piramidal, dotado de asas médias, ligeiramente semi-solto; Bago médio, com película consistente de cor amarela. Índices de separação e espalmamento bons-ótimos; bom grau de açúcar e teor total de ácido. As maiores dimensões do bago e o ótimo índice de separação fazem que este clone seja particularmente adequado para o consumo fresco.

Outros clones em multiplicação: Inra-Entav 919.



Sultanina tratada no Chile com ácido giberélico, incisão anular e redução da parte terminal do cacho

Plantação de Sultanina na Grécia



SUPERNOVA SEEDLESS

Cepa criada pelo Instituto de Viticultura de Chisinau na Moldávia, cruzando Pbeda com Kishmish Rosa, e introduzida na Europa pela Vivai Cooperativi Rauscedo como únicos titulares de licença.



Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice aberto, cor verde pálida e margens avermelhadas. Folha média-grande, pentagonal, pentalobulada, seios laterais superiores e inferiores com lóbulos ligeiramente superpostos; seio peciolar muito aberto ou aberto. Página superior glabra de cor verde-média a verde clara; página inferior glabra de cor verde clara. Cacho grande, cônico, longo, frequentemente alado. Bago apireno, médio-grande, de forma ovóide ou alongada-ovóide e cor vermelha-rosada.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: precoce.

Vigor: bom.

Fertilidade real: 1,5.

Produção: média-elevada.

Peso cacho: 500 g.

Peso bago: 5 g.

Sementes: ausentes.

Teor açúcar: 15%.

Acidez total: 5%.

PH: 3.7.

Resistência ao transporte: escassa.

Formação e poda: cepa vigorosa com porte ereto; prefere formas expandidas tipo parreira, pérgula ou lira. Requerem-se operações de poda verde e eliminação de netos.

Sensibilidade às doenças e adversidades: casta com boa resistência ao míldio. Sensível às carências de fósforo.

Avaliação qualitativa: casta de uva de mesa apirena muito interessante para o consumo em estado fresco. Possui gosto aromático delicadamente intenso. Apresenta um baixo índice de separação sendo fácil de esbagoar. As intervenções com ácido giberélico para conseguir uma maior consistência do pedicelo permitiram obter resultados positivos.



Supernova Seedles no campo catálogo VCR em S Ferdinando em Puglia



VICTORIA



Cruzamento conseguido na Roménia pelo Instituto de Investigações Hortícolas de Dragasani a partir de Lepodatu Victoria e Condei Gheorghe. A sua origem genética é o Cardinal x Afuz Ali (Regina). Difundida primeiro na Roménia e posteriormente na Grécia, onde encontrou uma grande difusão entre os viticultores, sobretudo, nas zonas de Kavala e Calcídica.

Caraterísticas ampelográficas: pâmpano de ápice expandido, verde e quase glabro. Folha grande, pentagonal com 5 lóbulos, seio peciolar aberto com base em U, de cor verde e página inferior quase glabra. Cacho grande, piramidal, ligeiramente compacto e de aspeto agradável. Bago grande, cilíndrico-elíptico de cor verde-amarela e sabor neutro; película com pouca pruína e ligeiramente espessa com coloração uniforme; polpa crocante com duas sementes.

Caraterísticas fenológicas e agronómicas:

Época de abrolhamento: média.

Época de maturação: média-precoce.

Vigor: elevado.

Fertilidade real: 1.2.

Produção: elevada.

Peso cacho: 600-700 g.

Peso bago: 10-12 g.

Sementes: 2 por bago.

Teor açúcar: 16-17%.

Acidez total: 4-5%.

PH: 3.5.

Resistência ao transporte: elevada.

Formação e poda: adapta-se a formas reduzidas e expandidas, pelo qual podem utilizar-se sistemas de parreira e espaldeira. Requer realizar podas em verde, eliminação de netos e desfolhado, embora em menor medida que noutras castas.

Sensibilidade às doenças e adversidades: dentro da norma. Manifesta incompatibilidade com Kober 5 BB.

Avaliação qualitativa: cepa interessante tanto pela sua precocidade e ótimas caraterísticas do cacho, como pela sua produtividade constante. Na seleção realizada pela Vivai Cooperativi Rauscedo em colaboração com a Sociedade Vitrohellas (Grécia), destacou-se pela sua uniformidade e controlo sanitário; trata-se dum cultivo muito adequado para todos os produtores de uva de mesa.

Clones de próxima apresentação para homologação: Victoria VCR 449, VCR 450.



Parral de Victoria em Puglia



OUTRAS CASTAS DE UVAS DE MESA



ALEDO

Cultivada principalmente na província de Alicante e, de modo original, na DOP Vinalopò. Apresenta época de maturação tardia, cacho grande, compacto, bago grande, uniforme de forma elíptica longa e cor verde-amarelada uniforme, pruína média, película média, umbigo visível, sementes presentes e longas. Adapta-se bem ao cultivo em espaldeira. O cacho não tolera bem a radiação solar directa, que pode causar a sub-maturação dalgum lado, enquanto os bagos permaneçam ásperos. Por esta e outras razões, há zonas onde é objeto de ensacagem, realizada no próprio campo a finais de Julho.



AUTUMN ROYAL

Castas sem sementes obtida por D. Ramming e R. Tarailo em USDA-ARS, Fresno, Califórnia, mediante o cruzamento de Autumn Black e C74-1. Apresenta época de abrolhamento médio-tardia e maturação tardia. O cacho é grande, cilindro-cónico, de compacidade média; bagos ovóides-e-lipsoidais, grandes, de cor azul-violeta, com película ligeiramente espessa e polpa translúcida, crocante, de sabor neutro. Adapta-se a várias formas, tanto à parreira como ao cordão esporonado. Com poda longa, a produção é alta mas os cachos e os bagos são mais pequenos. Sensível à rutura dos bagos em condições de alta humidade e à separação depois da colheita pelo qual apresenta média-baixa resistência ao transporte. Para reduzir problemas de variabilidades estacionais na produção e dimensões de cacho e do bago, pode ser necessária a eliminação e poda de cachos ou pequenas aplicações de ácidos giberélicos em floração. Interessante pela sua excelente duração na planta depois da maturação.



BARESANA

Castas de uva branca difundida na província de Bari. Apresenta abrolhamento médio e madura 160 dias depois. O cacho é médio-grande com um peso de 400 g com bago grande, ovóide e película não muito resistente; suporta bem o transporte; polpa consistente e de sabor neutro. É uma cepa vigorosa que prefere formas expandidas e podas longas; origina produções médias.



LATTUARIO NEGRO (REGINA NEGRA)

Casta de uva preta cultivada quase exclusivamente no sul de Itália. Apresenta abrolhamento médio-tardio e matura 150 dias depois. O cacho é médio com um peso de cerca de 300 gramas, com bago grande, oval e película espessa e resistente, pelo qual suporta bem o transporte. A polpa é crocante e de sabor neutro. É uma cepa vigorosa que prefere formas expandidas tipo espaldeira e parreira com produções elevadas.



NAPOLEÓN (DON MARIANO)

Cepa de origem espanhola, apresenta época de abrolhamento na primeira semana de Abril e maturação na terceira semana de Outubro. O cacho é grande (900-1000 gramas), piramidal, por vezes alado, ligeiramente compacto, pedúnculo de longitude média. Bago grande, uniforme, ovóide com polpa semi-crocante de sabor neutro, película com muita pruína, discretamente espessa, umbigo visível cor-de-rosa/lilás.



PANNONIA KINCSE

Casta cultivada na Hungria desde o ano de 1942, é um cruzamento entre Rainha-das-vinhas x Cegléd Szépe, também designada por Pannonia Gold. O abrolhamento é precoce e a maturação é média-precoce (em meados de Agosto). Apresenta cacho grande, bago grande de cor verde-amarelenta, polpa dura, sem cor, de sabor neutro com sementes.



PANSE PRECOCE

Cepa difundida no sul de Itália com maturação precoce cerca de 120 dias depois do abrolhamento. Apresenta cacho de dimensões médias de cerca de 480 gramas, com bagos grandes e ovais com um peso de 5 gramas; polpa semi-crocante de sabor neutro; película média e, portanto, bastante resistente ao transporte. Adapta-se a formas como a parreira e espaldeira com produções médias.



REGAL SEEDLESS

Casta sem sementes obtida por ARC na África do Sul, mediante o cruzamento de Datal e Centennial Seedless. Apresenta época de abrolhamento tardia e maturação média-precoce (7-10 dias antes do que a Sultanina). O cacho é médio-grande, cilindro-cônico, com uma ou mais alas, semi-compacto. O bago é elipsoidal, de grandes dimensões, com película verde-amarelada, espessa e polpa crocante, de sabor neutro. Casta de vigor e fertilidade muito elevada; adapta-se a várias formas, como a parreira (2,5m x 2,5m), a lira, o cordão esporonado ou com poda mista (esporonado e garfo) e o duplo guyot (3m x 1,55m). É interessante pelas grandes dimensões dos bagos e a produção elevada. Não requer tratamentos para aumentar o tamanho do bago. Interessante pela sua excelente duração na planta depois da maturação. A resistência ao transporte é boa.



RAINHA-DAS-VINHAS (REGINA VIGNETI)

Casta difundida em Itália, França e, em menor medida, noutros países do Mediterrâneo. Matura na I época cerca de 110/120 dias depois do abrolhamento. O cacho é médio-grande com um peso de cerca de 537 gramas com bagos grandes, ovóides de sabor a moscatel; película resistente e, portanto, bastante adequada para o transporte.



PIZZUTELLO BRANCO

É uma antiga casta difundida em Espanha e França. Matura na 3ª época. Apresenta cacho médio-grande, cilíndrico-cônico ou piramidal bastante solto com um peso de 300-400g. Bago médio-grande com um peso de 5-6 g, de forma alongada ligeiramente arqueada; película com muita pruína, fina; polpa crocante. Conserva-se bem na planta e apresenta boa resistência ao transporte.



ONDE ESTAMOS: COMO CHEGAR À VCR

A Rauscedo localiza-se na província de Pordenone, na Região Friuli-Veneza Giulia, nordeste da Veneza (Itália).

Do norte: auto-estrada A23, saída Osoppo/Gemona, via San Daniele, Dignano, San Giorgio della Richinvelda. Na auto-estrada A23 saída Udine Sul, estrada estatal 13 "Pontebbana" até ao rio Tagliamento e para norte pela via Valvasone, Arzene, Domanins. Do aeroporto de Veneza: Auto-estrada A4 direção Udine/Trieste saída Portogruaro em direção a Pordenone pela auto-estrada A28 até à saída Cimpello, na direção Sequals/Arzene, saída Arzene direção Spilimbergo, Domanins, Rauscedo.

Do aeroporto de Treviso: Auto-estrada A27 direção Belluno, saída Conegliano em direção Portogruaro pela auto-estrada A28 até à saída Cimpello na direção Sequals/Arzene, saída Arzene, direção Spilimbergo, Domanins, Rauscedo.

Do aeroporto Trieste-Ronchi dei Legionari: auto-estrada A4, direção Udine/Veneza, saída Palmanova, direção Codroipo até ao cruzamento com a estrada nacional 13; em direção Udine até Cusano, depois para norte pela via Zoppola, Castions, Domanins.