

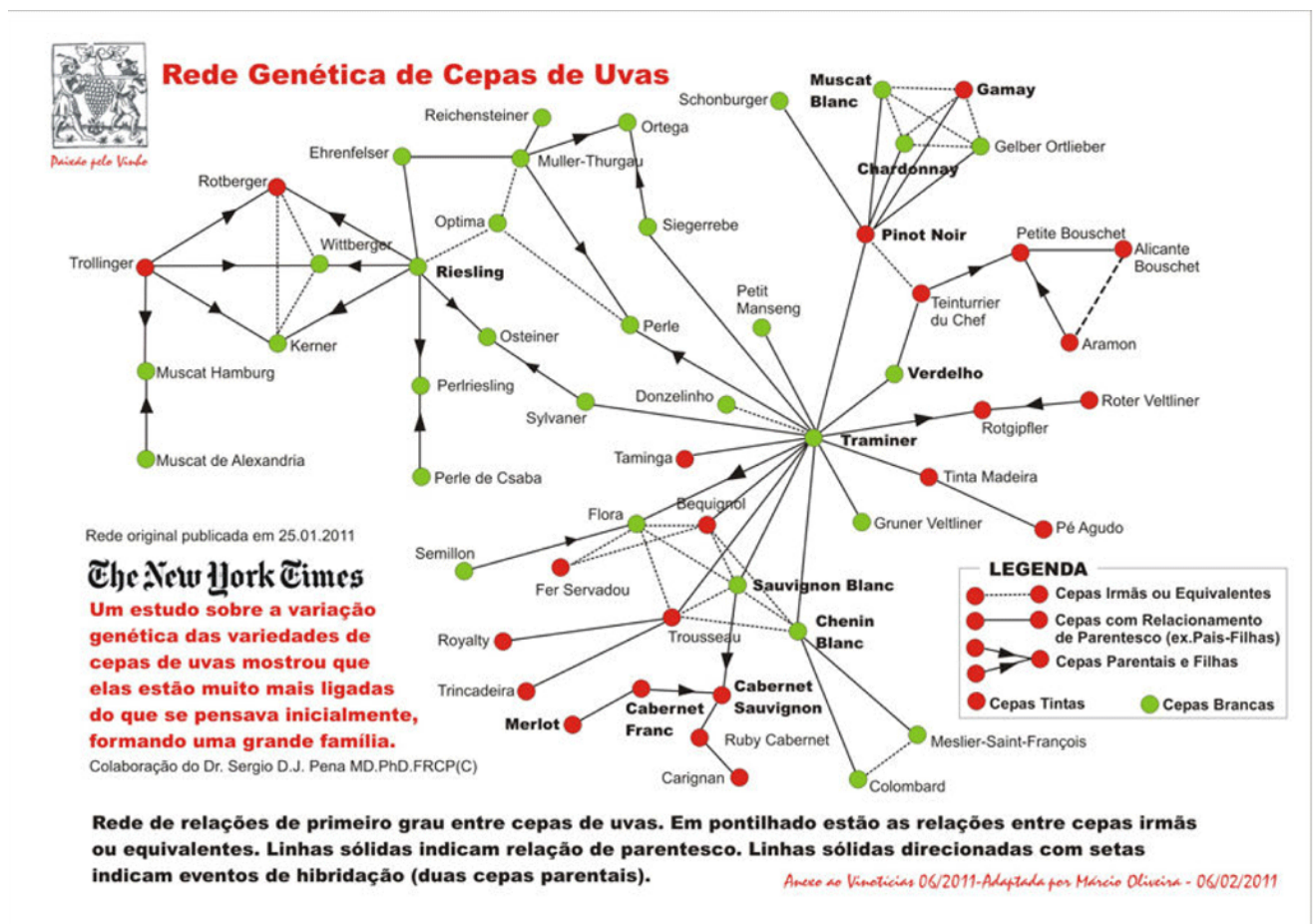
CASTAS OU CEPAS DE UVA - GENÉTICA

CEPAS, CASTAS, VARIEDADES.

Estes são os nomes que definem diferentes tipos de uvas. Como outras frutas, as uvas têm variações, com diferenças de cor, sabor, textura, formato, etc, que influenciam diretamente as características dos vinhos produzidos com elas.

O jornal The New York Times publicou o estudo mais completo sobre a genética das uvas Vitis Vinifera.

Em um encarte especial chamado 'Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA' o The New York Times divulgou o estudo mais aprofundado sobre a linha genética das uvas. O estudo aponta como maior curiosidade a interrelação entre as mais diferentes e mais conhecidas castas ou cepas de uva. Confira no diagrama o estudo (clique para ampliar):



Segundo estudiosos há 24.000 nomes para as mais de 3.000 variedades de uvas viníferas. Destas 150 são plantadas comercialmente em quantidades mais significativas.

CASTA

Dentre os fatores determinantes da qualidade do vinho, a variedade da casta/cepa talvez seja o mais fácil de detectar numa degustação às cegas.

Assim, a cor do vinho é determinada pela casca da uva: vinhos tintos só podem ser extraídos de uvas com cascas escuras. Bons vinhos de sobremesa são produzidos com variedades de cepas sujeitas à "podridão nobre" ou cujos frutos amadurecem prontamente. Já os espumantes e o brandy precisam de uvas com alto teor de acidez natural.

E a maior prova de qualidade de uma variedade de casta é sua capacidade de produzir vinhos com aromas e sabores identificáveis, mesmo que esses tenham sido influenciados pelo clima, pelo *terroir* e pelo tipo de plantio.

A combinação de frutos produzidos por diferentes variedades de cepas deve sempre obedecer um princípio de complementação. A Cabernet Sauvignon, por exemplo, combina bem com uvas que produzem vinhos mais frutados, como a Merlot, ou de climas quentes, como a Syrah, enquanto o peso da Sémillon faz um bom contraste com o aroma e a acidez da Sauvignon Blanc.

Nos países de grande tradição vinícola, como a França e a Itália, por exemplo, ocorreu, ao longo dos séculos, uma seleção natural de castas, prevalecendo aquelas que melhor se adaptaram ao microclima local. Outros fatores como resistência às pragas, qualidade e bom rendimento foram levados em conta. Essas cepas foram levadas posteriormente a outras regiões do mundo, sendo que algumas se adaptaram e outras, ou não se adaptaram ou perderam a tipicidade que apresentam em seu lugar de origem.

Para apreciar o vinho, é preciso ter uma visão mais detalhada das características das principais variedades de uva e como elas se apresentam nos vinhos, por isso destacamos as principais uvas brancas e tintas.

A IMPORTÂNCIA DAS CASTAS

Qual a importância de se conhecer as castas nos vinhos que tomamos?

Nos assemblages (mistura de diferentes tipos de uva no processo de produção de um vinho, ao contrário do que ocorre com os varietais, onde se utiliza uma única cepa), até alguns anos atrás não havia nenhuma. O que importava era o produtor, região e o rótulo, a composição não era importante e, até hoje, é secundário na maioria dos países do velho mundo, especialmente quando nos referimos a vinhos de corte. A necessidade de saber que cepas compõem o vinho tem a ver com a objetividade e pragmatismo dos mercados do novo mundo, em especial dos americanos que pediam essa informação, e os produtores acataram essa demanda do mercado. Com a introdução dos varietais, trazidas com o advento do crescimento da produção do novo mundo na produção mundial, a menção no rótulo se tornou obrigatória. Elaborar varietais de uvas tradicionais (merlot/syrah/cabernet, etc.) é, teoricamente e dependendo da qualidade do vinhedo, mais fácil do que elaborar blends então, nada mais lógico que o Novo Mundo trouxesse à baila este estilo de vinho

como um processo de auto-conhecimento, tendo influenciado o consumo mundial no processo.

Cada casta tem uma característica e uma tipicidade, ao saber com que uva o vinho foi elaborado o consumidor tem a sensação de saber o que está comprando, o que não deixa de ter uma certa lógica apesar dos furos nessa afirmação, criando uma expectativa que se espera seja confirmada na boca.

Não dá para generalizar, cada vinho é um vinho, cada produtor tem o seu estilo, e cada terroir tem suas próprias características que influenciam qualquer casta.

<http://www.zahil.com.br/institucional.aspx?id=127>

Fonte: Revista Veja São Paulo

<http://portoaporto.com/blog/2011/02/07/rede-genetica-de-cepas-de-uva/>