



Énologia

Região do vinhos da Bairrada



Os vinhos portugueses:

São o resultado de uma sucessão de tradições introduzidas em Portugal pelas diversas civilizações, como os fenícios, gregos, Tartécios e, acima de tudo os romanos.

Os vinhos portugueses possuem uma qualidade ímpar, derivada sobretudo do clima favorável à sua produção, com o sol quente, as chuvas fortes e os ventos frescos vindos do Atlântico.

Bairrada DOC

“DOC Bairrada “ver anexo 2” teve a sua desingnação pela 1ª vez em 1979.

Antes de ter esta designação esta Região teve muitos altos e baixos, a começar no reinado de D. Afonso Heriques que só autorizou o plantio da vinha nesta região se lhe fosse atribuído $\frac{1}{4}$ da mesma. No século XVIII esta sobressaía-se pela qualidade e comércio, neste mesmo século uma ordem do então regente português Marquês de Pombal determinou o arranque de quase toda a vinha aí existente. Foi só no reinado de D. Maria I que se voltou a plantar novamente vinha nesta região que mais uma vez alcançou o seu auge em produção.

Vinha que hoje ainda predura nesta região e é utilizada no fabrico de vinhos Brancos, Tintos, Rosados e Espumantes.

Bairrada como Região

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo. A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos. A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.



Área geográfica:

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Bairrada" abrange os concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro, Águeda (freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima do Chão, Borralha, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga), Aveiro (freguesia de Nariz), Cantanhede (freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murte, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar), Coimbra (freguesias de Botão, Souselas, Torre de Vilela, Trouxemil e Vil de Matos) e Vagos (freguesias de Covão do Lobo, Ouça, Santa Catarina e Sosa).

Sistemas de Condução:

A vinha é cultivada em cordão com poda de vara e talão

Neste tipo de poda deixa-se um talão (segmento com dois olhos, normalmente) e uma vara longa onde irão crescer os sarmentos frutíferos. Esta poda é importante para a fortificação e manutenção da planta, uma vez que contribui para uma frutificação abundante na vara e fornece outras varas vigorosas sem alterar o processo de desenvolvimento da planta.



Castas :

Vinhos Tintos:

[Alfrocheiro](#) *, [Baga](#) ver características da casta *, Camarate *, Castelão (Periquita 1) *, Jaen* e [Touriga Nacional](#)*, devendo estas representar, em conjunto ou separadamente, no mínimo, 85% do encepamento, não podendo a casta Baga representar menos de 50%; Aragonês (Tinta Roriz), Bastardo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Rufete, Syrah, Tinta Barroca, Tinto Cão e Touriga Franca.

*Castas a utilizar na elaboração do vinho tinto com direito à menção «Clássico».

Vinhos Brancos:

[Arinto](#) ver características da casta (Pedernã), Bical, Cercial, Chardonnay, Fernão Pires (Maria Gomes), Pinot Blanc, Rabo de Ovelha, Sauvignon, Sercealinho, Verdelho.

Características organolépticas ver legislação de estágio em anexo 3:

Vinhos Tintos (estágio mínimo 18 meses):

Cor granada a rubi, tomando nuances acastanhadas com o envelhecimento, com aroma frutado quando novos, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet), de sabor harmonioso onde sobressai a sua sólida estrutura.

Vinhos Brancos (sem estágio):

Cor citrina carregada, por vezes com reflexos esverdeados, de aroma frutado quando novos, que evoluem para uma nota resinosa quando envelhecidos, de sabor harmonioso, fresco e persistente.

Vinhos Rosados (sem estágio):

A cor vai do alaranjado ao avermelhado. De aroma frutado, revelando as castas donde provêm, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga. A acidez é moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Espumantes (estágio 9 meses):

Produzidos pelo método clássico ou de fermentação em garrafa poderão ser, quanto ao grau de doçura, Brutos, Secos ou Meio-Secos, pertencendo a sua maioria à classe Bruto. Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados, enquanto os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação.

Ligação Bebidas /Iguarias

Vinhos brancos: Ligam bem com todos os tipos de peixe e marisco de confecção medianamente rica, com queijos secos e de pasta fundida.

Temperatura aconselhável: 10°C

Vinhos tintos: Ligam bem com todas as carnes vermelhas muito condimentadas.

Ex. Chafana, Leitão à Bairrada.

Os tintos velhos ligam bem com carnes de caça.

Temperatura: 18°C

Vinhos rosé: São aconselháveis com camarões ou gambas cozidas, carnes brancas pouco condimentadas. 12°C

Espumantes: Os brutos para toda a refeição ou aperitivo, os secos para sobremesas doces. Bebe-se a uma temperatura entre 6 a 8 °C.

Bibliografia:

Livro : Rota dos vinhos de Acúrcio Martins

www.cvbaireda.pt

www.iniap.pt

Anexos

Algumas marcas de vinhos tintos produzidos na região



Vinho de Prova

Anexos 2

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM BAIRRADA - Regulamento Interno - (actualizado pelo Conselho Geral em 10 Maio de 2006)

Artº 1º

A Denominação de Origem Bairrada aplica-se aos vinhos que cumpram as disposições contidas no Decreto-Lei nº 301/2003 de 4 de Dezembro e que sejam objecto de disciplina de controlo e garantia exercida pela Comissão Vitivinícola Regional.

- a) A Denominação de Origem Bairrada aplicada a outros produtos da região não é objecto deste Regulamento.
- b) É da exclusiva competência do Conselho Geral da Comissão Vitivinícola da Bairrada alterar o presente Regulamento.

Artº 2º

Os produtores interessados em requerer a verificação de qualidade e certificação dos seus vinhos terão de ser possuidores de uma produção mínima de 2.000 litros.

- a) Se o vinho estiver contido em vasilhas de menor capacidade, a amostra poderá ser colhida por balizagem.

Artº 3º

A verificação de qualidade e certificação só poderá ser requerida durante o decurso da campanha referente à respectiva colheita, que terminará em 31 de Outubro do ano seguinte.

- a) Em casos excepcionais, apresentados à Comissão Executiva por escrito, poderá esta autorizar a verificação de qualidade e certificação de vinhos provenientes da colheita anterior à da campanha de momento em curso.
- b) Sempre que o engarrafador pretenda vir a utilizar na rotulagem a menção a uma casta específica, deverá indicar na altura do pedido de certificação a casta ou castas predominantes no respectivo vinho.
- c) Quando o engarrafador pretender concorrer à obtenção da menção de qualidade “Clássico”, deverá indicar a proveniência das parcelas de vinha que deram origem a esses vinhos, nos termos de formulário a fornecer pela C.V.B.

Artº 4º

Os depósitos onde se encontram os vinhos certificados terão obrigatoriamente de estar numerados com tinta indelével.

Artº 5º

O resultado analítico e organoléptico derivado da verificação de qualidade e certificação ou da autorização de engarrafamento abrange todo o vinho contido no depósito, não podendo ser atribuído só a uma fracção deste.

a) Sempre que um vinho já certificado mude de proprietário, deverá de novo ser sujeito a apreciação pela respectiva Câmara Provedores, à excepção dos vinhos base para espumante.

Artº 6º

Um vinho que tenha sido reprovado na verificação de qualidade e certificação ou autorização de engarrafamento, poderá ser novamente apreciado pela Junta de Recurso, segundo o estipulado no regulamento da respectiva Câmara de Provedores e Junta de Recurso.

Artº 7º

Os selos de garantia para vinhos com Denominação de Origem Bairrada deverão ser impressos sob controlo directo da C.V.B., podendo o selo em contra-rótulo ser impresso conjuntamente com o código de barras ou com qualquer outro tipo de informação utilizada em rotulagem.

a) A dimensão do selo impresso em conjunto com o contra-rótulo ou com o código de barras, poderá ser menor do que a dimensão do selo original, desde que mantenha as mesmas proporções.

Artº 8º

Os rótulos e os contra-rótulos a utilizar nos vinhos com Denominação de Origem Bairrada deverão ser aprovados pela Comissão Vitivinícola da Bairrada, segundo norma aprovada pela Comissão Executiva, devendo ser apresentado para apreciação um rótulo resultante de uma prova final, o qual passará a constar do respectivo arquivo, junto com o pedido de registo de marca.

Artº 9º

Não é permitida a expedição ou exportação a granel de vinhos com Denominação de Origem Bairrada.

Anexo 3

Portaria n.º 213/2000 de 8 de Abril

O Regulamento da Denominação de Origem Controlada da Bairrada, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 72/98, de 26 de Março, estabelece que os estágios mínimos dos vinhos com direito àquela denominação de origem serão fixados por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 10.º do Regulamento anexo ao Decreto-Lei n.º 72/98, de 26 de Março, e tendo em conta a evolução do mercado e as novas regras propostas pela Comissão Vitivinícola da Bairrada:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º Os períodos mínimos de estágio para os vinhos com direito à denominação de origem «Bairrada» são os seguintes:

- a) Vinhos tintos, brancos e rosados - não carecem de qualquer período de estágio, podendo ser engarrafados e comercializados a partir da data de abertura da respectiva campanha vinícola;
- b) Vinhos espumantes - carecem de um período mínimo de nove meses de permanência nas instalações do preparador após a data do engarrafamento para poderem ser comercializados.

2.º É revogada a Portaria n.º 307/98, de 20 de Maio.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e da Qualidade Alimentar, em 22 de Março de 2000.

Anexo 4

Baga



Origem

Matias (2003)

A introdução da Baga na Bairrada dá-se em consequência do oídio, sendo esta casta resistente ao fungo.

(Matias, Goretti, 2003. Os vinhos comuns da Estremadura na segunda metade do século XIX. In: Actas do 1º Colóquio Vitivinícola da Estremadura, Torres Vedras, 9-36)
Gonçalves (1996)

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** (CVG de 16,47) permite considerá-la com um nível relativamente elevado de variabilidade genética. A sub-população do Dão (CVG de 27,70) apresenta maior heterogeneidade genética do **rendimento** que a sub-população da Bairrada (CVG de 11,32). A média do rendimento é superior nos clones provenientes do Dão e os melhores e piores clones são originários desta região. Na sub-população de Bairrada a média do rendimento atingida é ligeiramente inferior e a sua gama de variação é muito mais restrita.

As variabilidades do **grau álcool** provável (CVG de 4,77) e da **acidez** total do mosto (CVG de 3,40) são razoáveis. No caso do **grau álcool** provável, a variabilidade genética é superior nos clones oriundos da Bairrada (CVG de 5,30, enquanto os clones do Dão apresentam um CVG de 2,80). O seu valor médio não varia muito entre as duas sub-populações, respectivamente de 9,28 g/l e 9,10 g/l na Bairrada e no Dão. Quanto à **acidez** total do mosto, não existem diferenças de variabilidade muito substanciais entre as duas sub-populações.

(Gonçalves, 1996)

Morfologia

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carmim e elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde com zonas bronzeadas, página inferior com forte densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano estriado de vermelho, média intensidade antociânica dos gomos.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio a escuro, ligeiramente revoluto, bolhosidade fraca; página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados, aveludada, apresentando as nervuras principais fraca densidade de pêlos erectos colocados lateralmente; dentes curtos e convexo; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais fechados em U.

Cacho médio, cónico, compacto, pedúnculo de comprimento médio.
Bago arredondado, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.
Sarmento castanho escuro.

Comportamento

Abrolhamento: Época média, 10 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média, 6 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Época média, 2 dias após a 'Castelão'.

Maturação: Tardia, duas semanas após 'Castelão'.

Porte prostrado. Vigor elevado. Elevada produtividade.

Pouco sensível ao oídio.

Sensível à podridão, em certos anos.

Vigorosa, de produção abundante, dando vinhos pouco alcoólicos, ácidos e de qualidade "corrente". Abrolha mal. Sensível à podridão, em certos anos.

Casta de maturação tardia, vinhos com teores alcoólicos muito variáveis, dependentes das condições climáticas de mês de Setembro serem mais ou menos favoráveis à maturação.

Potencial

É uma casta tardia, produtora de mostos ácidos e de vinhos com teores alcoólicos muito variáveis, dependentes das condições climáticas de mês de Setembro serem mais ou menos favoráveis à maturação. Os vinhos são ricos em taninos, suportando bem o envelhecimento.

Anexo 5

Arinto



Origem

Conhecida por **Pedernã** na região de Entre-Douro e Minho.

O coeficiente de variação genotípica do rendimento (CVG de 32,28) permite considerá-la geneticamente heterogénea e concluir da sua cultura desde um passado longínquo nas respectivas regiões vitícolas, onde terá um certo tradicionalismo. Segundo as análises de genética quantitativa já realizadas, as sub-populações cultivadas nas regiões do Oeste, Ribatejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lafões são distintas, quanto à variabilidade do rendimento e quanto ao valor da média. Na região do Oeste localiza-se a maior variabilidade genotípica do rendimento (CVG de 35,09) e a média de rendimento inferior (1,07 kg/cepa), existindo a maior homogeneidade genética (CVG de 14,69) na sub-população de Lafões.

Este resultado constitui uma sugestão no sentido de que a casta se estabeleceu e seguiu um percurso evolutivo mais longo na região do Oeste, tendo-se expandido depois para as suas restantes regiões de cultura. As sub-populações do Ribatejo (CVG de 29,93), Vinhos Verdes (CVG de 25,89) e Bairrada (CVG de 22,11) aparecem-nos, respectivamente, com indicadores de variabilidade inferiores comparativamente aos verificados no Oeste. Na sub-população de Lafões a maior homogeneidade genética torna-se notória, sugerindo que nesta região a casta terá sido introduzida num passado recente. É de salientar que, apesar de terem menor variabilidade, as regiões de Lafões e da Bairrada têm uma média de rendimento superior (1,55 kg/cepa e 1,61 kg/cepa, respectivamente) e a amplitude de variação da produção indica mesmo que nelas estão os melhores clones em termos desta característica.

Gonçalves, Elsa M.F., 1996. Variabilidade Genética de Castas Antigas de Videira, 76p. Relatório de Fim de Curso, I.S.A., Lisboa.

Morfologia

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim fraca, forte densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde com placas acobreadas, página inferior com forte densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita

Pâmpano com estrias avermelhadas na face dorsal dos nós e entre-nós, gomos verdes.

Folha adulta grande, pentagonal, sub-trilobada; limbo verde claro, irregular,

medianamente empolado, com enrugamento, página inferior *aveludada*, com média densidade de pêlos prostrados e forte de pêlos erectos; dentes curtos e convexos; seio peciolar fechado, em V.

Cacho grande, cónico com várias asas, compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago elíptico-curto, pequeno e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.

Comportamento

Abrolhamento: Tardio, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

Floração: Época média, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Tardio, 16 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Tardia, duas semanas após 'Fernão Pires'.

Porte erecto. Sensível à escoriose e à cigarrinha verde..

Pouco sensível ao desavinho.

Vigorosa e, ainda que os cachos sejam grandes, produção baixa, dando poucos cachos grandes por cepa, melhorando com poda longa.

A maturação tardia origina uma colheita normalmente afectada pela podridão.

Adapta-se com facilidade a todos os terrenos, manifestando alguma exigência em humidade.

Sensível à podridão.

É uma casta muito vigorosa de porte erecto que assume duma forma geral e em função da fertilidade do terreno, do porta-enxerto e da nutrição, grande expressão vegetativa .

Possui média a baixa fertilidade dos gomos da base e assim requer poda mista ou longa. Quando sujeita a poda curta, em solos férteis, assume um comportamento “rebelde” originando lançamentos com vários metros de comprimento, nem sempre abrolhando todos os gomos e revelando grande dominância apical. Neste caso a produção desequilibra-se em favor da vegetação, com consequente diminuição do rendimento.

É uma casta que, com poda curta ou mista e fertilizações equilibradas (devem conter-se em níveis baixos as aplicações de azoto), produz satisfatoriamente em termos médios 6-9 ton/ha, apesar de produzir poucos cachos e estes serem de bago miúdo. Estas características acentuam-se com a utilização de material vegetativo proveniente da Selecção Massal de Clones (poliC).

Embora seja uma casta com boa adaptação a solos frescos, noutras situações mais áridas não revela especial sensibilidade ao stress-hídrico.

É medianamente sensível às doenças e pragas que mais vulgarmente parasitam a vinha, havendo todavia necessidade de dispensar vigilância regular às incidências de escoriose oídio e podridões.

Como é norma, devem evitar-se as grandes feridas na poda, as quais nesta casta podem ser mais frequentes e desencadearem perigosos ataques de doenças do lenho. No conjunto das castas brancas parece ser das mais sensíveis.

Por vezes é notória a sensibilidade à cigarrinha verde

Exige uma monitorização rigorosa da 2ª e 3ª geração da traça, coadjuvada com tratamentos eficazes.

CONTRIBUIÇÃO DA DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA DO RIBATEJO E OESTE (DRARO). Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira.
DIVISÃO DE VITIVINICULTURA

Potencial

Muito cultivada em todo o País, desde o Douro ao Alentejo. É a principal casta de Bucelas. Produz mostos ácidos e vinhos agradáveis, de boa qualidade, que acompanham bem pratos de peixe. É devido à sua acidez que também é cultivada na região dos Vinhos Verdes.

O vinho extreme, ou o Bucelas onde predomina esta casta, é de uma compleição excelente.

Às vezes sai um pouco alcoólico, devido a uma errada compreensão do que deve ser o vinho branco, levando-o, por uma vindima tardia ou por desnecessária aguardentação, a um grau alcoólico elevado.

O fabrico deve ser dirigido, desde o começo, no sentido de melhor aproveitar os grandes recursos desta casta, que é uma das mais finas e apropriadas para a formação de vinhos brancos de pasto delicados e aromáticos, sem os deixar perdidos sob a impressão de uma nota alcoólica exagerada que justamente não deixa sobressair as suas qualidades de graça, frescura e perfume.

Nas encostas arejadas e com boa exposição solar, o Arinto atinge facilmente um teor alcoólico de 11 a 12 graus e uma boa acidez fixa. É deste equilíbrio entre o álcool e a acidez por um lado, e os aromas primários intensamente frutados e citrinos, que faz com que os vinhos desta casta se distingam dos restantes. Estes vinhos apresentam um grande potencial de envelhecimento, tendo uma evolução interessante no seu primeiro ano de vida, conservando essa complexidade aromática durante dois ou três anos, o que muito os caracteriza.

Na prova, os vinhos de Arinto são muito frescos, devido à acidez natural, e aromaticamente muito intensos. É talvez das poucas castas brancas portuguesas com personalidade forte o que origina, só por si, vinhos equilibrados e característicos.

A clarificação dos vinhos é um pouco demorada.

A casta Arinto revela particularidades acentuadas quanto aos vinhos que origina. Na realidade os seus mostos apresentam valores muito elevados em ácidos orgânicos - acidez total 6-12 g/l - e satisfatória riqueza em açúcar - alcoól. Prov. 11 a 12,5 %V / V -.

Os vinhos evidenciam características aromáticas particulares sendo muito finos e medianamente intensos; quanto ao sabor são frescos, vivos e persistentes.

CONTRIBUIÇÃO DA DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA DO RIBATEJO E OESTE (DRARO). Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira. DIVISÃO DE VITIVINICULTURA

Seleção

Possui clones certificados.

Características dos clones, obtidas nas condições dos ensaios de selecção.

Arinto B, clone 36 EAN:

Muito bom rendimento, teor alcoólico bom e acidez total média. Bom resultado na microvinificação.

Arinto B, clone 37 EAN:

Rendimento médio, muito bom teor alcoólico e acidez total inferior à média. Bom resultado na microvinificação.

Arinto B, clone 38 EAN:

Rendimento abaixo da média, muito bom teor alcoólico e teor de acidez total

médio. Bom resultado na microvinificação.

Arinto B, clone 39 EAN:

Rendimento excelente, muito bom teor alcoólico e acidez total média. Bom resultado na microvinificação.

Arinto B, clone 40 EAN:

Rendimento médio, com teor alcoólico muito bom e teor de acidez total baixo. Muito bom resultado na microvinificação.

Anexo 6

Alfrocheiro-Preto



Origem

Não é citada pelos autores que estudaram o encepamento nacional no início do século XX. Nessa época, a designação Alfrocheiro estava ligada a uma casta branca cultivada no Dão e que, actualmente, se designa por Douradinha. Essa casta ainda mantém no Douro a designação de Alfrocheiro Branco.

A Alfrocheiro tinta é, por isso, uma designação relativamente recente (posterior a 1909), embora actualmente seja cultivada na Bairrada, Ribatejo, Alentejo e principalmente no Dão, onde é mais representativa.

A origem recente deste nome leva-nos a pensar que esta casta tinha, no passado, outra designação ou, então, é originária doutro país. O facto de esta casta ser também conhecida por *Tinta Francesa de Viseu* (Pereira e Duarte, 1986), poderá indicar a sua possível origem geográfica? Até ao momento, e embora esta casta esteja representada em colecções ampelográficas de outros países vitícolas, nomeadamente na colecção ampelográfica nacional francesa, localizada no “Domaine de Vassal”, próximo de Montpellier, não lhe foi detectada qualquer sinonímia com castas estrangeiras.

Morfologia

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média e elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde esbranquiçada, com média densidade de pêlos prostrados na página inferior.

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde a ligeiramente estriado de vermelho e gomos com fraca intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, sub-trilobada; limbo de cor verde médio a escuro, em goteira, pouco bolhoso, nervuras principais com fraca intensidade antociânica até à 1ª ramificação; página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, em V, seios laterais em V aberto.

Cacho pequeno, cónico-alado e compacto.

Bago arredondado, pequeno e negro-azul; película medianamente espessa e polpa mole.

Sarmento castanho amarelado.

Comportamento

Abrolhamento: Precoce, 1 dia após a 'Castelão'.

Floração: Precoce, 3 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Precoce, 4 dias antes da 'Castelão'.

Maturação: Precoce, uma semana antes da 'Castelão'.

Casta vigorosa. Boa fertilidade (1,5 cachos / lançamento). Produção constante.

Porte erecto, imbrincado.

Muito sensível à escoriose e à podridão.

Tem o inconveniente de, em terrenos ricos, as uvas apodrecerem muito. Não deve, portanto, enxertar-se sobre porta-enxertos vigorosos, sobre os quais as uvas apodrecem muito e os vinhos são de fraca qualidade.

Variedade de porte erecto a meio erecto, de médio vigor e com média tendência para o desenvolvimento de netas. O tamanho do entrenó é médio e é bastante regular. Apresenta poucas gavinhas e frágeis.

O seu abrolhamento é precoce.

Tem alta fertilidade, mesmo nos gomos basais, é pouco afectada pelo desavinho e a sua produção é alta e regular. Apresenta frequentemente segunda floração.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A sua vara é de dureza média. A condução da sebe é fácil.

É medianamente susceptível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde.

Apresenta alguma susceptibilidade às carências de boro.

É susceptível ao stress hídrico. Nestas condições o engelhamento do bago é frequente.

O cacho é pequeno, compacto, com pedúnculo pequeno e medianamente lenhificado. Os bagos são pequenos, com destacamento relativamente fácil e película pouco espessa. As grânhas são grandes, bem formadas e em número médio.

A sua maturação é média a precoce.

CONTRIBUIÇÃO DO CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO. DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO CENTRO. Vanda Pedroso.

Potencial

Prodiz vinhos de boa qualidade, desde que as uvas estejam em bom estado sanitário.

Os vinhos de *Alfrocheiro Preto* são ricos de cor, apresentando-se como dos mais corados do Dão. Junto à Serra da Estrela e no concelho de Nelas, onde tem condições para amadurecer melhor, proporciona vinhos muito aromáticos, frutados e com grande vivacidade, graças a um excelente equilíbrio entre ácidos e açúcar. Nos célebres vinhos do Centro de Estudos Vitivinícolas, entra na proporção de 25% do que é considerado o melhor lote de todos, juntamente com a *Touriga*

Nacional, a Jaen e a Tinta Pinheira.

Os vinhos possuem forte intensidade corante, são aromáticos e de excelente equilíbrio entre ácidos e açúcar.

Os mostos denotam um teor alcoólico provável elevado e elevada acidez.

Os vinhos são ricos de cor (tinto a retinto), com tonalidades violáceas quando novos. Proporciona vinhos muito aromáticos, frutados, com perfume vinoso, delicado e fino. O sabor é igualmente frutado, encorpado, persistente, muito vivo graças à sua acidez (equilibrado). Muito bom potencial para envelhecimento, principalmente quando feito em madeira nova de carvalho. É uma casta multifacetada, pois conhecem-se dela espumantes de muita qualidade.

Anexo 7

Touriga-Nacional



Origem

A heterogeneidade genética de todas as características qualitativas estudadas é maior, tal como acontece com o rendimento, nos clones provenientes do Dão, embora essa diferença de variabilidade não seja muito relevante. De facto, grau álcool provável, acidez total do mosto e pH demonstram ter maior variabilidade nesta região. Noutras características como polifenóis totais, antocianinas, tonalidade e intensidade, onde a variabilidade genética já é mais acentuada, a heterogeneidade genética também é mais acentuada na região do Dão. O mesmo acontece quando é analisada a variabilidade genética do peso e volume dos bagos.

A hipótese de ser originária de Tourigo, na região do Dão, sai reforçada com as análises de variabilidade genética efectuadas sobre as características quantitativas e qualitativas acima mencionadas. O Dão possui sempre, em todas as características avaliadas, maior variabilidade que o Douro, embora a diferença não seja muito acentuada, possivelmente devido às razões já enunciadas de proximidade entre as duas regiões.

Gonçalves, Elsa M.F., 1996. Variabilidade Genética de Castas Antigas de Videira, 76p. Relatório de Fim de Curso, I.S.A., Lisboa.

Morfologia

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim e média densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde com tons acobreados, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano estriado de vermelho, com gomos ligeiramente avermelhados.

Folha adulta pequena, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, plano e bolhoso; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e de pêlos erectos; dentes curtos e rectilíneos; seio peciolar aberto, em V, seios laterais abertos, com base em U.

Cacho pequeno, cilindro-cónico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago ligeiramente achatado, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.

Comportamento

Abrolhamento: *Precoce, 2 dias após a 'Castelão'.*

Floração: *Precoce, em simultâneo com a 'Castelão'.*

Pintor: *Época média, 2 dias após a 'Castelão'.*

Maturação: *Época média, uma semana após a 'Castelão'.*

Casta muito fértil, embora possa ser pouco produtiva (1kg/cepa). A baixa produtividade deve-se à sensibilidade às condições ambientais, pois durante a fecundação um mau arejamento da flor provoca, com muita facilidade, desavinho.

Muito vigorosa, de porte prostrado, exigindo em vinhas aramadas que o segundo arame fique próximo (cerca de 25cm) do primeiro, para evitar a queda dos pâmpanos. Durante a floração a zona dos cachos deve permanecer bem arejada, com os lançamentos bem levantados e não se deve despontar, para evitar uma emissão acentuada de netas que irão "fechar" a planta.

Casta vigorosa com tendência para fazer abrolhar muitos gomos secundários e latentes e assim formar muitas netas que adensam a copa – por vezes perigosamente na zona da frutificação. Convêm-lhe porta-enxertos de baixo ou médio vigor.

Porte muito retombante o que aconselha um sistema de suporte com arames duplos móveis e o encaminhamento frequente e precoce da vegetação, em simultâneo com podas em verde dos lançamentos parasitas.

Permite poda curta em cordão royat (unilateral ou bilateral) sendo que os talões não devem ser demasiado curtos – pelo menos 3 gomos incluindo o da coroa.

A Touriga Nacional é uma casta muito exigente quanto à forma de ser conduzida e na ausência de alguns preceitos culturais como excesso de vigor e copas muito densas pode ser sujeita a intenso desavinho, sobretudo se o clima decorrer frio e húmido durante a floração.

No tocante ao rendimento e em resultado da selecção clonal, a Touriga Nacional revela hoje uma produtividade aceitável – em termos médios, situada entre 5 a 8 ton/ha

Embora revele boa adaptação a grande diversidade de solos, os terrenos férteis e frescos no Verão são-lhe pouco favoráveis em vista da qualidade. Pelo contrário, é satisfatoriamente rústica, suportando alguma carência hídrica no Verão, excepto nos solos delgados onde pode sofrer esfoliações intensas.

A Touriga Nacional não revela especial sensibilidade ao conjunto das doenças e pragas mais habituais. A forma de condução e o vigor podem, no entanto, condicionar a sensibilidade às doenças e pragas.

Verifica-se, no entanto, uma nítida sensibilidade à escoriose.
CONTRIBUIÇÃO DA DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA DO RIBATEJO E OESTE (DRARO). Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira. DIVISÃO DE VITIVINICULTURA

Variedade de porte retombante, vigorosa e com grande tendência ao desenvolvimento de netas. O entrenó é de tamanho médio e é regular. Apresenta gavinhas fortes e abundantes. O abrolhamento é médio. Apresenta uma elevada fertilidade, mesmo nos gomos basais. É muito susceptível ao desavinho. O seu nível de produção é médio a elevado, quando se utilizam materiais seleccionados e conduções adequadas, caso contrário ele é baixo. Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é de dureza média. A condução da sebe é difícil. É bastante resistente ao míldio, oídio, podridão cinzenta, cigarrinha e traça, mas é susceptível à escoriose. É medianamente susceptível a carências de magnésio. É susceptível ao stress hídrico, perdendo frequentemente as folhas nestas condições. O cacho é pequeno a médio, ligeiramente compacto, com o pé muito lenhificado. O bago é pequeno, de película rija e difícil de destacar e tem bastantes grainhas, de natureza herbácea. A maturação é média a precoce.

CONTRIBUIÇÃO DO CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO. DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO CENTRO. Vanda Pedroso.

Potencial

Mostos com teores de álcool provável e acidez médios. Considerada a melhor casta para elaborar o vinho do Porto tinto. Dá excelentes vinhos, carregados de côr, muito aromáticos, adstringentes, com frutado intenso. São vinhos de guarda, exigentes em tecnologia que possa torná-los bebíveis ao fim de poucos anos. De melhor envelhecimento que a Touriga Franca.

É uma casta consistente em termos da qualidade dos vinhos que origina, um pouco por todas as regiões vitícolas nacionais e ao longo dos anos. É capaz de produzir vinhos elementares da mais alta qualidade, sendo alcoólicos, ricos em substâncias fenólicas – com aromas finos, complexos e muitas vezes florais (violetas).

CONTRIBUIÇÃO DA DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA DO RIBATEJO E OESTE (DRARO). Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira. DIVISÃO DE VITIVINICULTURA

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado e acidez elevada, muito equilibrados. Dá vinhos de cor retinta intensa, com tonalidades violáceas quando novos. O aroma é igualmente intenso a frutos pretos muito maduros, com algo de selvagem, silvestre (amoras, rosmaninho, alfazema, caruma, esteva, etc.). Na boca apresenta-se cheio, encorpado, persistente, robusto, taninoso, muito

frutado quando jovem. Possui elevado potencial para envelhecimentos prolongados, adquirindo nessa altura, uma elegância, um aroma e sabor aveludado inconfundíveis. Quando estagiado em madeira nova de carvalho de qualidade, a sua evolução é mais rápida, transmitindo-lhe maior complexidade, embora continue a patentear sempre, o "toque" original da casta.

CONTRIBUIÇÃO DO CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO.

DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO CENTRO. Vanda Pedroso

Seleção

Possui clones certificados.

Características dos clones, obtidos nas condições dos ensaios de selecção.

Touriga Nacional T, clone 17 ISA:

Rendimento médio, com teor alcoólico elevado e acidez total média.

Excelente adaptação ambiental. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de muito bom.

Touriga Nacional T, clone 18 ISA:

Excelente rendimento, com teor alcoólico médio e acidez total média. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de muito bom.

Touriga Nacional T, clone 19 ISA:

Muito bom rendimento, com bom teor alcoólico e acidez total média. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de bom.

Touriga Nacional T, clone 20 ISA:

Bom rendimento e acidez total média. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de muito bom.

Touriga Nacional T, clone 21 ISA:

Rendimento médio, com excelente teor alcoólico e boa acidez total. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de muito bom.

Touriga Nacional T, clone 22 ISA:

Excelente rendimento, com teor alcoólico médio e boa acidez total. Boa estabilidade ambiental. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de bom.

Touriga Nacional T, clone 23 ISA:

Rendimento médio, com teor alcoólico médio e acidez total média. A nota global de prova de vinhos experimentais foi de muito bom.