

Promover e valorizar as castas minoritárias: O exemplo da casta Malvasia de Colares

A preservação e a valorização do património genético vitícola português devem constituir objetivos prioritários do setor vitivinícola. Enquanto a preservação das castas está sendo efetuada em bancos de germoplasma, normalmente designados por coleções ampelográficas, a valorização das castas minoritárias exige a criação de condições favoráveis à sua multiplicação.

Portugal possui um património genético vitícola muito rico e único. Das 343 castas listadas na Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro, que estabelece as castas aptas à produção de vinho em Portugal, cerca de 230 são consideradas autóctones Portuguesas ou da Península Ibérica. No entanto, na Coleção Ampelográfica Nacional (coleção de referência nacional e internacional com o código PRT051), pertencente ao Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), localizada em Dois Portos, existem ainda mais algumas dezenas de castas não identificadas (desconhecidas), recolhidas em diversas vinhas espalhadas pelo País.

Apesar deste vasto conjunto de castas, verifica-se que cerca de 55% da área total de vinha em Portugal é ocupada por um conjunto de apenas 26 castas (Figura 1), havendo um predomínio das castas tintas que representam cerca de 2/3 desta área total, mas onde se incluem 3 castas estrangeiras (IVV, 2014). Quanto à dinâmica da multiplicação das castas, segundo dados da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), nos últimos dois anos, apenas cerca de 20 castas têm sido multiplicadas em quantidades significativas (Quadro 1), sendo as restantes multiplicadas a uma escala bastante reduzida (64 castas) ou não sendo multiplicadas.

QUADRO 1 – PRINCIPAIS CASTAS MULTIPLICADAS NO PERÍODO DE 2014-2015

| Castas Brancas | Castas Tintas |
|----------------|-------------------|
| Fernão Pires | Aragonez |
| Arinto | Touriga Franca |
| Alvarinho | Touriga Nacional |
| Loureiro | Alicante Bouschet |
| Malvasia Fina | Syrah |
| Rabigato | Caladoc |
| Viosinho | Castelão |
| Gouveio | Tinta Barroca |
| Síria | Vinhão |
| Antão Vaz | Trincadeira |

Fonte: DGAV/CERTIGES (2016)

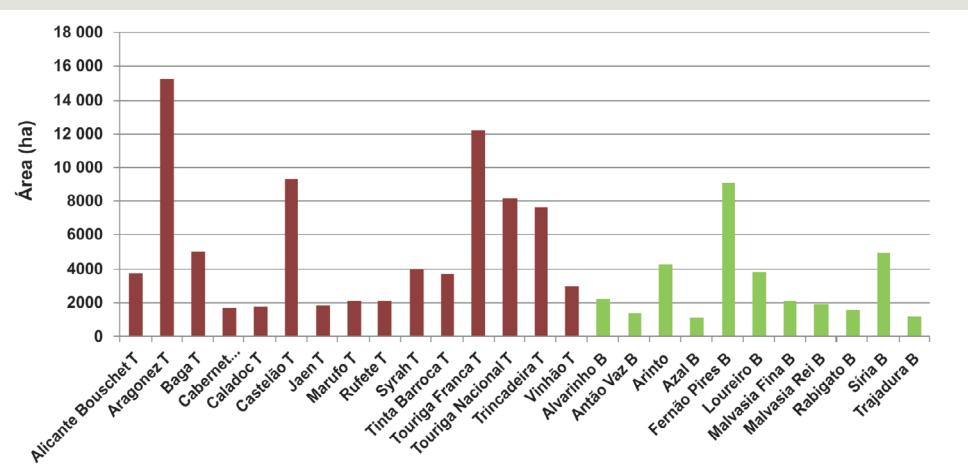


Figura 1 – Castas mais utilizadas nas vinhas em Portugal (IVV, 2014)

Estas últimas, consideradas castas minoritárias, há muito que não são utilizadas em novas plantações, permanecendo apenas em vinhas bastante velhas, em constante risco de arranque ou abandono.

Limitações à multiplicação

As maiores limitações à multiplicação das castas minoritárias são a pouca ou nula apetência do setor para a sua plantação, devido ao desconhecimento da sua adaptabilidade às condições edafoclimáticas, das suas características culturais e, principalmente, do carácter enológico e, ainda, à inexistência de vinhas-mãe de garfos que cumpram os requisitos exigidos pela legislação que regula a produção, certificação e comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira.

Atualmente, a generalidade dos viticultores que fazem novas plantações de vinhas efetuam-nas através de projetos que submetem a programas de apoio financeiro à reconversão e reestruturação da vinha (Programa Vitis). De forma a assegurar a transparência e credibilidade do comércio dos materiais vegetativos utilizados, os prémios referentes a esta componente do investimento apenas

J.E. Eiras-Dias, Jorge Cunha, João Brazão e Pedro Clímaco . INIAV, I.P.



Ricardo Andrade . VITICERT

são pagos a projetos que tenham utilizado plantas certificadas de acordo com a Norma CE – Vitis. Em consequência desta regra, e tendo em consideração que a generalidade das castas minoritárias não possui material de propagação vegetativa que cumpra aquele requisito, é fácil de entender que, quando se recorre a bacelos enxertados, inibe-se a plantação subsidiada de castas antigas com pouca expressão.

Preservação e valorização das castas

Embora a preservação e a valorização das castas autóctones devam também constituir objetivos prioritários do setor vitivinícola, este tem optado pela introdução, no enquadramento nacional, de castas estrangeiras, em detrimento das castas antigas autóctones, podendo vir a contribuir para a alteração da tipicidade dos vinhos portugueses.

Mas, se a preservação da maioria das castas autóctones está assegurada em bancos de germoplasma, nomeadamente em coleções ampelográficas de ínole regional e, sobretudo, na Coleção Ampelográfica Nacional (CAN), a sua valorização exige trabalhos de investigação/experimentação agronómica e

enológica, em particular no que se refere às castas minoritárias.

É premente a criação de condições favoráveis à difusão e multiplicação das castas minoritárias através de um trabalho de valorização bastante ativo, por vezes oneroso, mas que contribuirá para a rentabilização de um setor que não pode ter como único objetivo a produção em grande escala, em concorrência direta com países com estruturas fundiárias mais adaptadas, mas também a criação de “níchos de mercado” que valorizem a diferenciação dos produtos nacionais, acrescentando valor à cadeia de mercado existente.

Neste sentido, a Coleção Ampelográfica Nacional tem alicerçado estudos preliminares e contribuído para o fornecimento de material para a propagação vegetativa das castas aptas à produção de vinho em Portugal, principalmente para as castas minoritárias. A título de exemplo, referimos a instalação na Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, de uma coleção de 180 castas originárias de várias regiões do país, onde será possível estudar a adaptabilidade dessas castas às condições edafoclimáticas do Alentejo, nomeadamente às ocorrências de ondas de calor e de seca. Outro exemplo é o cultivo e a vinificação da casta Jampal pela empresa “ManzWine”, na região de Cheleiros, concelho de Mafra, que constitui um caso raro de produção de vinho de uma casta antiga ligada à região: Manz Cheleiros Dona Fátima Jampal®.

Estratégias para a recuperação de castas minoritárias

A valorização do diversificado património genético vitícola assume assim um carácter urgente e, por isso, sugerem-se várias estratégias que visam assegurar a sua preservação e valorização. Concomitantemente, uma consequente multiplicação cuidada destes recursos genéticos permitirá disponibilizar à viticultura materiais vegetativos de acordo com as normas comunitárias.

Face ao exposto, considera-se que este problema poderá ser minimizado considerando as seguintes estratégias:

- plantar talhões com garantia varietal e sanitária que reúnem as condições para serem submetidos a controlo e comercializados como material standard;
- desenvolver estudos sistemáticos de caracterização cultural e enológica das castas antigas e de adaptação ao meio;
- divulgar os resultados obtidos junto dos viticultores e sensibilização para a utilização destas castas.

Multiplicação dos materiais vegetativos

Os talhões de multiplicação de material standard serão submetidos a controlo oficial (para verificação da identidade e pureza varietais e do estado sanitário) e, em simultâneo, poderão servir também de local para a execução de ensaios de caracterização agronómica e enológica e de adaptação cultural. Tendo em vista a persecução desta estratégia, por iniciativa do grupo de Recursos Genéticos Vitícolas do INIAV, em colaboração com outros Organismos Públicos e Associações com responsabilidades neste setor, foi criado um Grupo de Trabalho para a “Valorização e Multiplicação de Castas Minoritárias Portuguesas”, tendo já sido elencadas as castas prioritárias em cada uma das regiões do país.

As castas sem condições sanitárias para multiplicação, ou seja com vírus interditos pelo decreto-lei que regula a produção e comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira, devem ser recuperadas através de cultura meristemática. Neste sentido, através de um protocolo de colaboração entre o INIAV e a VITICERT, foi recentemente iniciado o trabalho de limpeza sanitária da casta Malvasia de Colares.

- características físico-químicas (título alcoométrico em potência, acidez total, antocianas) do mosto à vindima;
- microvinificação elementar de uvas colhidas no período ótimo de maturação;
- apreciação organoléptica do vinho.

O exemplo da casta

Malvasia de Colares (PRT52714)

Embora o nome Malvasia seja muito comum em castas Portuguesas, a Malvasia a que nos referimos só é cultivada na região de Colares. A informação da cultura da Malvasia naquela região remonta a Ferreira Lapa, em 1866, e a António Augusto Aguiar, em 1876 (citados por Menezes, 1896). No entanto, a designação Malvasia já aparece mencionada em obras publicadas até ao fim do século XVIII (Menezes, 1896), embora não seja possível clarificar a que Malvasia se referem.

Segundo Lacombe et al. (2007), esta Malvasia resulta do cruzamento das variedades Gibi (Mourisco-Branco) × Amaral. Estudos preliminares indicam o seu excelente potencial enológico, pelo que importa, assim, divulgar os resultados obtidos para criar e potenciar a apetência para a sua cultura.



Figura 2 – Aspetos gerais da extremidade do ramo jovem (a), da folha adulta (b) e do cacho (c) da Malvasia de Colares

Caracterização cultural e enológica

Os parâmetros culturais que devem ser avaliados são:

- vigor vegetativo;
- sistema de condução, considerando a posição do primeiro gomo frutífero;
- produção de uvas (rendimento, expresso em quilogramas de uvas por hectare, regularidade de produção, desavinho e bagoinha);
- tolerância ou sensibilidade a condições ambientais desfavoráveis (temperaturas extremas, excesso ou carência de água);
- tolerância aos organismos nocivos.

Em termos enológicos, as características com maior interesse em serem avaliadas são:

- evolução da maturação;

Caracterização morfológica

Extremidade do ramo jovem aberta, com pigmentação antociânica média, na orla, e elevada densidade de pelos prostrados (Figura 2 a).

Folha jovem verde, página inferior com média densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pântano estriado de vermelho, gomos com fraca pigmentação antociânica.

Folha adulta grande, orbicular, trilobada; limbo verde médio, plano, bolhosidade nula a muito fraca; página inferior com média densidade de pelos prostrados e pelos eretos, que transmitem um toque aveludado; dentes médios e convexos; seio peciolar aberto, base em V, seios laterais em V aberto (Figura 2 b).

Cacho médio, cónico, pouco compacto, pedúnculo comprido (Figura 2 c).
Bago arredondado, médio, verde-amarelado, película espessa, polpa mole.
Sarmento castanho.

Caracterização molecular

No Quadro 2 apresentam-se os resultados referentes ao perfil genético (tamanho dos alelos em pares de bases) da Malvasia de Colares para os 6 loci de microssatélites recomendados pela OIV para a identificação de castas de *Vitis vinifera* L.

Caracterização cultural

Abrolhamento: Época média, 6 dias após Fernão Pires.

Floração: Época média, 4 dias após Fernão Pires.

Pintor: Época média, 12 dias após Fernão Pires.

Maturação: Época média, 1 semana após Fernão Pires.

QUADRO 2 – CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR DA MALVASIA DE COLARES

| Microssatélites | Tamanho dos alelos |
|-----------------|--------------------|
| VVS 2 | 145 : 147 |
| VVMD 5 | 232 : 234 |
| VVMD 7 | 235 : 235 |
| VVMD 27 | 181 : 181 |
| VrZAG 62 | 188 : 194 |
| VrZAG 79 | 247 : 257 |

Fonte: Veloso et al., 2010

QUADRO 3 – ANÁLISE DO RENDIMENTO E SUAS COMPONENTES

| Local, Ano | Produção | | N.º médio de cachos/cepa | Peso médio do cacho (g) | Peso médio do bago (g) |
|-------------------|-----------|----------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| | (kg/cepa) | (kg/m ²) | | | |
| Oeiras, 2009 | 1,965 | 0,665 | 11,3 | 173,9 | 1,444 |
| Dois Portos, 2012 | 3,260 | 1,045 | 15,0 | 217,3 | 2,367 |

QUADRO 4 – ANÁLISE DOS MOSTOS

| Local, Ano | Álcool provável (% v/v) | Acidez total (g/L ácido tartárico) | pH |
|-------------------|-------------------------|------------------------------------|------|
| Oeiras, 2009 | 13,1 | 5,9 | 3,14 |
| Oeiras, 2012 | 11,6 | 7,2 | 3,01 |
| Dois Portos, 2012 | 10,7 | 7,9 | 3,17 |

QUADRO 5 – CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DOS VINHOS DE MALVASIA DE COLARES DAS DIFERENTES COLHEITAS EM ESTUDO

| Parâmetro | 2009 | 2010 | 2011 |
|------------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| Teor alcoólico (% v/v) | 14,0 | 11,5 | 12,6 |
| Acidez total (g/L ácido tartárico) | 6,7 | 7,1 | 7,4 |
| Acidez volátil (g/L ácido acético) | 0,25 | 0,29 | 0,38 |
| pH | 3,17 | 3,10 | 3,19 |
| Data da análise | 30 abril 2010 | 26 abril 2011 | 3 abril 2012 |

QUADRO 6 – CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE VINHOS DE MALVASIA DE COLARES DAS DIFERENTES COLHEITAS EM ESTUDO

| Parâmetro | 2009 | 2010 | 2011 |
|----------------------------|------|------|------|
| Intensidade de cor (1 a 5) | 2,9 | 3,1 | 2,8 |
| Qualidade do aroma (1 a 5) | 3,5 | 3,3 | 3,3 |
| Qualidade do sabor (1 a 5) | 3,4 | 3,1 | 3,1 |
| Apreciação global (0 a 20) | 13,8 | 12,9 | 13,2 |

O conhecimento da posição dos gomos férteis no lançamento é uma informação importante para a orientação do tipo de poda a ser utilizado e pode ser obtida através da análise das inflorescências/cachos e a sua posição nos sarmentos. Neste sentido, analisamos a posição dos cachos num total de 30 sarmentos desta casta na vinha da CAN, cujos resultados são apresentados no gráfico da Figura 3. De acordo com o referido gráfico, constatamos que a Malvasia de Colares apresenta maior fertilidade nos 3.º e 4.º gomos do sarmento.

Outro parâmetro medido na vinha da CAN foi a fertilidade potencial expressa pelo número de inflorescências por gomo abrolhado, tendo-se registado valores da ordem dos 1,53. Relativamente aos parâmetros do rendimento e suas componentes, no Quadro 3 apresentam-se resultados observados em vinhas do INIAV (Oeiras e Dois Portos), tendo-se verificado que, apesar dos registos terem sido efetuados em anos diferentes, o

número médio de cachos por cepa e o peso médio do cacho foram mais elevados na vinha de Dois Portos e, por conseguinte, a produção por cepa e por unidade de área foi superior nesta vinha.

No que diz respeito às análises efetuadas aos mostos da Malvasia de Colares, os resultados apresentados no Quadro 4 mostram que os mostos provenientes das uvas da vinha de Oeiras evidenciaram um teor alcoólico provável superior e uma acidez total inferior, quando comparados com o mosto obtido a partir das uvas da vinha de Dois Portos.

Caracterização enológica

A caracterização enológica que, em seguida, se efetua à casta Malvasia de Colares foi baseada em três microvinificações realizadas no INIAV-Dois Portos, a partir de uvas das vindimas de 2009, 2010 e 2011 colhidas em meados de setembro, na “Quinta do Marquês”, em Oeiras.

Os Quadros 5 e 6 permitem, respetivamente, evidenciar as características físico-químicas dos diferentes vinhos obtidos, bem como caracterizá-los sensorialmente, através da notação média dos diferentes provadores. Resumidamente, numa apreciação organoléptica global, é possível afirmar que a casta Malvasia de Colares origina, normalmente, vinhos de cor amarelo palha claro, aroma franco, frutado e algo complexo, de intensidade mediana. Na boca revela grande equilíbrio, certa persistência e bom fim de boca. ☺

Nota

A nomenclatura utilizada nas castas está de acordo com a Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro.

Agradecimentos

Os autores agradecem à Direção-Geral de Alimentação e Veterinária a disponibilização dos dados apresentados no Quadro 1.

Referências Bibliográficas

- Instituto da Vinha e do Vinho, 2014. Vinhos e Aguardentes de Portugal. Anuário 2014. Ministério da Agricultura e do Mar. Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa
- Lacombe, T.; Boursiquot, J.-M.; Laucou, V.; Dechesne, F.; Varès, D.; This, P., 2007. Relationships and genetic diversity within the accessions related to Malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository. *American Journal of Enology and Viticulture*, **58**, 124-131.
- Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portugueza, 2.ª série. Boletim da Direcção Geral de Agricultura, **6** (7), 567-826.
- Veloso, M. M.; Almandanim, M.C.; Baleiras-Couto, M.; Pereira, H.S.; Carneiro, L.C.; Fevereiro, P.; Eiras-Dias, J., 2010. Microsatellite Database of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. Ciência e Técnica Vitivinícola, **25** (2), 53-61.

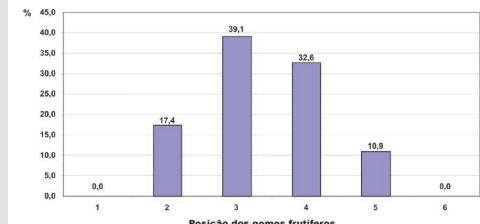


Figura 3 – Percentagem de cachos relativamente à posição dos gomos no pântano