

À custa da sua antiguidade nesta Região e pelo facto de serem apenas cultivadas no NW ibérico, são consideradas autóctones. Por um lado, é um dos factores que traduz com maior intensidade a especificidade do Vinho Verde e, por outro, distingue as sub-regiões. Amândio Galhano, considerado o pai do moderno Vinho Verde, disse «dentro do bloco bastante homogéneo que é a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, pequenas variações climáticas, formas de armação ou castas específicas ou dominantes, definem sub-regiões tradicionais que a legislação sancionou». Nestas sub-regiões produzem-se vinhos com base predominantemente nas castas recomendadas, que, desta maneira irão exprimir todo o seu potencial.

Uma Portaria de 1953 indicava já as castas, por concelhos, divididas em dois grupos: as «obrigatórias» e as «aconselháveis». Três décadas passadas, entendeu-se ser necessário rever a lista das castas dos Vinhos Verdes. É então publicada outra Portaria, em Abril de 1985, que aprova a nova lista de castas para a região, antecipámos no rigor das normas adoptadas à Comunidade: as castas foram divididas em «recomendadas» e em «autorizadas» e fixaram-se as percentagens mínimas para as primeiras e máximas para as segundas. Finalmente, o Decreto-Lei nº 10/92, de 3 de Fevereiro, que aprovou os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes incluiu, em anexo, a lista das castas «recomendadas» e «autorizadas» para a Região. Entre as castas brancas «recomendadas» passou a figurar também

a Batoca; no grupo das castas tintas «recomendadas» entrou a Padeiro-de-Basto, conhecida igualmente por Tinto-Cão. Regista-se que o Decreto-Lei n.º 10/92 estabelece, no seu Art.º 60, que só podem usar a denominação de origem «Vinho Verde» os vinhos brancos e tintos provenientes das castas referidas no Anexo 11 do diploma (as castas «recomendadas» e «autorizadas»), e ainda que as denominações sub-regionais e topónimos só podem ser auferidos por vinhos brancos e tintos provenientes das castas «recomendadas» e «autorizadas» definidas no seu Anexo na condição de o povoamento respeitar a percentagem mínima de 75% do total do encepamento, no caso das castas «recomendadas» e a percentagem máxima de 25%, no caso das castas «autorizadas».





Como já foi atrás referido, existe nesta Região um grande número de castas autóctones, o que lhe confere a produção de vinhos “sui-generis”. Nalguns casos, a sua cultura esteve mesmo confinada em exclusivo a certas sub-regiões. A mais recente legislação sobre as castas em cultura nesta Região (Decreto-Lei n.º 449/99) define como *castas recomendadas*, aptas a produzirem vinhos com Denominação de Origem “Vinho Verde”, as seguintes:

Como *autorizadas* brancas, há as seguintes castas: Pintosa, Caíño, Cascal, Diagalves, Sercial (sin. Esgana-Cão), Esganinho, Esganoso, Fernão Pires (sin. Maria-Gomes), Folgasão, Godelho, Lameiro, Malvasia Fina, Malvasia Rei, São Mamede, Semilão e Tália (sin. Douradinha).

E como autorizadas tintas, as seguintes castas: Alicante Bouschet, Baga, Doçal, Doce, Espadeiro Mole, Grand Noir, Labrusco, Mourisco, Pical, Sousão, Touriga Nacional, Trincadeira (sin. Tinta-Amarela), Verdelho Tinto e Verdal Tinto.

Se o vinho produzido pretender gozar da designação da respectiva sub-região, em complemento da denominação de origem “Vinho Verde”, terá o mesmo de ser exclusivamente obtido a partir de uvas das castas reconhecidas para a respectiva sub-região e vinificadas nessa área (Portaria n.º 28/2001, de 16 de Janeiro).

Apresentam-se, de seguida, algumas características culturais e enológicas das castas recomendadas recordando que dados fenológicos e de fertilidade se reportam a observações feitas no campo ampelográfico da EVAG, em Arcos de Valdevez.

Na apreciação das castas brancas recorreu-se ao trabalho dos descritores sensoriais, que vem sendo realizado pela CVRVV há seis anos.

### Alvarinho



Casta cultivada particularmente na sub-região de Monção, mas que dada a sua elevada qualidade tem sido levada para outros pontos da Região e do país. Produz mostos muito ricos em açúcares e contudo apresenta um razoável teor em ácidos orgânicos; o vinho elementar caracteriza-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto, delicado e complexo, com aromas que vão desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e líchia (carácter frutado), a flor de laranjeira e violeta (carácter floral), a avelã e noz (carácter amendoado) e a mel (carácter caramelizado), e de sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta medianamente vigorosa mas bastante rústica. Com um elevado índice de fertilidade, apresenta com frequência 3 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos muito pequenos, alados e medianamente compactos, o que a torna uma casta pouco produtiva; este aspecto é contemplado nos estatutos da região, que lhe fixa um rendimento máximo por hectare de 60 hl, contra o de 80 hl para as restantes castas. Exige terrenos secos para potencializar a qualidade do vinho a que dá origem, facto que, associado à natureza ácida dos solos em que é cultivada, torna-a bem adaptada ao porta-enxerto 196-17.

Porta-enxertos como o S04 ou R99, poderão usar-se em conformidade com o terreno (respectivamente mais fresco e mais seco), sem contudo nos alhearmos dos riscos de perda de açúcares e “performance” aromática, em situações que lhe aumentem o vigor e conseqüentemente atrasos na maturação. É uma casta precoce no abrolhamento e na maturação. Revela-se uma casta sensível ao míldio e oídio, muito sensível à acariose e atreita à esca.

### Arinto (sin. Pedernã)



Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Monção), é a casta Arinto de Bucelas, atingindo o seu mais elevado nível de qualidade nas zonas interiores da Região. Produz mostos de média a elevada percentagem de açúcares e teor relativamente elevado de ácidos orgânicos; os vinhos de cor citrina a citrina palha, apresentam aroma rico que vai do frutado dos citrinos e pomóideas (maçã madura e pêra) ao floral (lantanas), e de sabor fresco, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região, apresenta de um modo geral uma fertilidade baixa, dando em média 1 inflorescência por lançamento. Todavia dá origem a cachos grandes, muito compactos e pesados, o que torna esta casta produtiva a muito produtiva. É uma casta de abrolhamento médio (após o Loureiro e antes da Batoca e Trajadura), e de maturação média (seguida do Avesso, Loureiro e Batoca, após Alvarinho e Trajadura e antes do Azal). Revela-se muito sensível à cigarrinha verde e podridão dos cachos e sensível ao míldio e oídio.



### Avesso



Casta cultivada particularmente na sub-região de Baião, mas que dada a sua alta qualidade, tem sido cultivada em sub-regiões limítrofes como a de Amarante, Paiva e Sousa. Produz vinhos de cor intensa, palha aberta, com reflexos esverdeados, aroma misto entre o frutado (laranja e pêssego) e o amendoado (frutos secos) e o floral, sendo o carácter frutado dominante, delicado, fino, subtil e complexo, e sabor frutado, com ligeiro ácido, fresco, harmonioso, encorpado e persistente; estas potencialidades de aroma e sabor revelam-se somente alguns meses após a vinificação.

Casta muito vigorosa e muito rústica. Com um índice de fertilidade médio, apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios e medianamente compactos, o que torna esta casta medianamente produtiva. É uma casta precoce no abrolhamento (a par do Alvarinho) e de maturação média (a par do Arinto e antes do Loureiro). Revela-se muito sensível ao míldio e à podridão dos cachos e sensível ao oídio.

### Azal



Casta cultivada particularmente em zonas do interior, onde amadurece bem e atinge o seu nível de qualidade quando plantada em terrenos secos e bem expostos das sub-regiões de Amarante, Basto, Baião e Sousa. Produz vinhos de cor ligeira, citrina aberta, descorada, aroma frutado (limão e maçã verde) não excessivamente intenso, complexo, fino, agradável, fresco e citrino, e sabor frutado, ligeiramente ácido, com frescura, e jovem, podendo em anos excepcionais revelar-se encorpados e harmoniosos.

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios, muito compactos e pesados o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de ciclo longo, precoce no abrolhamento (a seguir ao Alvarinho e Avesso) e tardia na maturação. Revela-se sensível ao míldio, oídio e podridão dos cachos.

## Batoca



Casta de área de cultivo restrita à sub-região de Basto, onde atinge o seu melhor potencial de qualidade. Em anos favoráveis, produz vinhos não elementares com médio a alto teor alcoólico e baixa acidez total, com aromas simples e pouco intensos, com sabor macio e desequilibrado. Casta muito vigorosa. Com um índice de fertilidade baixo, apresenta em média 1 inflorescência por lançamento, mas como dá origem a cachos grandes, compactos e volumosos, torna-se uma casta medianamente produtiva, embora seja muito irregular a sua produção.

É uma casta de abrolhamento médio (após o Arinto) e de maturação média (após o Loureiro e antes do Azal). Revela-se muito sensível ao oídio e sensível à podridão dos cachos.

## Loureiro



Casta cultivada em quase toda a Região, mais bem adaptada às zonas do litoral só não é recomendada nas sub-regiões mais interiores como Amarante, Basto e Baião. Antiga e de alta qualidade, produz mostos com aroma acentuado e característico da casta, dando vinhos de cor citrina, aroma fino, elegante, que vai do frutado de citrinos (limão) ao floral (frésia, rosa) e melado (bouquet), e sabor frutado, com ligeiro ácido, fresco, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta de vigor médio e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região, designadamente o S04 e o 196-17, revelando mais recentemente bons resultados com o 101-14. Com um índice de fertilidade elevado, apresenta em média 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos compridos, medianamente compactos e pesados, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de abrolhamento médio a precoce (após Alvarinho, Avesso e Azal e antes da Arinto, Batoca e Trajadura) e de maturação média (a seguir à Arinto e Avesso e antes da Batoca e Azal). Revela-se sensível ao míldio, oídio, escoriose, podridão dos cachos e aos ácaros.

## Trajadura



Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Baião); casta de qualidade, produz mostos de aroma delicado e naturalmente pobres em acidez, dando vinhos de cor intensa, palha dourada, de aroma intenso, a frutos de árvore maduros (maçã, pêra e pêssego), macerados, e de sabor macio, quente, redondo e com tendência, em determinadas condições, a algum desequilíbrio (baixa acidez).

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios, muito compactos e pesados, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de ciclo curto, tardia no abrolhamento (a mais tardia) e precoce na maturação (como o Alvarinho). Revela-se muito sensível ao míldio e podridão dos cachos.



# CASTAS TINTAS

Na apreciação dos vinhos provenientes das castas tintas, dado que não se dispõe da descrição sensorial, como no caso das castas brancas, não é possível fazer uma descrição detalhada sobre os vinhos elementares. Todavia, faz-se uma apreciação ligeira com alguns elementos disponíveis.

## Alvarelhão



Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Monção e também recomendada na sub-região de Baião, onde é conhecida por Alvarelhão devido à sua proximidade ao Douro onde esta casta é cultivada com esse nome. mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

Casta vigorosa, com abundante rebentação de gomos dormentes e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências por ramo, dá cachos médios e frouxos, o que a torna pouco a medianamente produtiva. É uma casta de abrolhamento precoce (como o Borraçal) e de maturação precoce também (como o Padeiro). É muito sensível ao oídio.

## Amaral



Casta de pouca expansão, sendo mais cultivada na zona Sul da Região, mas que dada a sua qualidade encontra-se hoje recomendada para a maior parte das sub-regiões (excepto nas de Monção e Lima). Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido tartárico, quando comparados com os do Vinhão, Borraçal e Espadeiro, dando vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, ligeiramente acídulos e encorpados.

Casta rústica, de vigor médio e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Com elevado índice de fertilidade, com 2 a 3 inflorescências por ramo, dá contudo cachos pequenos, alados e medianamente compactos o que a torna pouco produtiva.

É uma casta de abrolhamento tardio e de maturação tardia (como o Espadeiro).

## Borraçal



Casta de grande expansão, é cultivada em toda a Região sendo recomendada em todas as sub-regiões. Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido málico e na acidez total, comparativamente com o Amaral, Vinhão e Espadeiro, dando vinhos de cor vermelha rubi, com aroma a casta, equilibrados e saborosos.

Casta muito rústica e vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos enxertos utilizados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências por ramo, dá contudo cachos pequenos e de compacidade média, o que a torna pouco produtiva e de produção irregular, para o que contribui a natural tendência para o desavinho e bagoinha. É precoce na rebentação e de maturação média. É sensível ao oídio e muito sensível à podridão dos cachos.

## Espadeiro



Casta de certa expansão na Região, não é recomendada para as sub-regiões de Baião, Monção e Paiva. Trata-se de uma casta que exige elevadas somas de calor efectivo para amadurecer. Produz mostos naturalmente menos ricos em açúcares que o Vinhão, mas mais ricos que o Amaral e Borraçal (e vice-versa com a acidez total), dando vinhos de cor rubi clara a rubi, de aroma e sabor a casta e acidulos.

Tradicionalmente vinificada em 'bica aberta' em diferentes locais da Região para produção de um vinho rosado, conhecido por Espadal. Casta de vigor médio e irregular na produção anual. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos muito compridos (com muita pruína) e medianamente compactos, o que a torna uma casta produtiva.

É uma casta de abrolhamento tardio e de maturação tardia (logo a seguir ao Amaral).

## Padeiro



Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, sendo hoje também recomendada nas sub-regiões do Ave e do Cávado. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares (como o Vinhão), dando vinhos de cor vermelha rubi a vermelha granada, de aroma e sabor a casta, harmoniosos e saborosos.

Casta de vigor médio e pouco rústica. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos grandes e frouxos, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta tardia no abrolhamento (como o Amaral e Espadeiro) e precoce na maturação (como o Alvarelhão).

### Pedral



Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção, embora apareça esporadicamente noutras sub-regiões com outro nome. Produz mostos medianamente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi clara a rubi (como o Espadeiro), com aroma e sabor a casta.

Casta muito vigorosa e pouco rústica. Com um índice de fertilidade médio a alto, com 2 inflorescências por ramo, dá cachos médios e medianamente compactos o que a torna medianamente produtiva, mas de produção irregular por ser atreita ao desavinho. É uma casta precoce tanto no abrolhamento (a primeira, comparativamente com as outras tintas) como na maturação (entre o grupo do Padeiro e Alvarelhão, e o do Vinhão e Borraçal). É sensível ao míldio.

### Rabo-de-Anho



Casta de muito pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, onde consegue amadurecer, pois é a casta mais tardia de todas. Produz mostos naturalmente pobres em açúcares, dando vinhos de cor rubi, sem aroma a casta (neutros).

Casta muito vigorosa. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos grandes e medianamente compactos, o que torna esta casta produtiva. É uma casta de ciclo longo, pois apesar de abrolhar tarde (após o Vinhão) comparativamente com as outras castas tintas, é muito tardia na maturação, amadurecendo entre 10 a 20 dias mais tarde.



## Vinhão



Casta de grande expansão, é cultivada em toda a Região, pela sua qualidade e dado ser a única casta regional tintureira. Produz mostos naturalmente mais ricos em açúcares que o Espadeiro, Amaral e Borraçal (e o contrário com a acidez total), dando vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma vinoso, onde se evidenciam os frutos silvestres (amora e framboesa), com sabor igualmente vinoso, encorpado e ligeiramente adstringente.

Casta vigorosa e regular na produção, goza de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos usados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências em média por ramo, dá cachos médios e medianamente compactos o que a torna medianamente produtiva.

É de ciclo curto, sendo comparativamente às outras tintas, das mais tardias no abrolhamento, recuperando na floração e sendo das mais precoces no pintor, ficando quanto à maturação numa posição intermédia, depois do Padeiro, Alvarelhão e Pedral e antes do Espadeiro, Borraçal e Amaral. É sensível aos ácaros.