Ciência Téc. Vitiv. 20 (2), 131-145. 2005 **NOTA TÉCNICA**

O ENCEPAMENTO DA REGIÃO VITIVINÍCOLA DE CARCAVELOS

THE GRAPEVINE VARIETIES OF VITIVINICULTURAL CARCAVELOS REGION

J. Brazão[1], J. E. Eiras-Dias[1], L. C. Carneiro[2]

[1] INIAP – Estação Vitivinícola Nacional - Quinta da Almoinha – 2565-191 Dois Portos
[2] INIAP – Estação Agronómica Nacional – Quinta do Marquês – 2784-505 Oeiras

(Manuscrito recebido em 14.11.05 . Aceite para publicação em 11.01.06.)

RESUMO

O vinho de Carcavelos é um vinho generoso produzido na região do mesmo nome, cuja fama remonta ao tempo do Marquês de Pombal (1699-1782). A região vitivinícola de Carcavelos foi demarcada em 1907 e confirmada por Carta de Lei em 1908.

Neste trabalho aborda-se, de uma forma resumida, a história da vinha e do vinho da região de Carcavelos, caracterizando-se esta região no que diz respeito à delimitação, solos, clima, castas, superfície vitícola e produção.

Finalmente, procura-se caracterizar, ampelografica e culturalmente, as castas recomendadas e autorizadas na elaboração do vinho DOC Carcavelos.

Palavras-Chave: Carcavelos, vinha, vinho generoso, caracterização, castas

Key words: Carcavelos, vineyard, generous wine, characterisation, grapevine varieties

INTRODUÇÃO

Os vinhos licorosos produzidos na região de Carcavelos desfrutam de uma tradição secular, tendo as suas qualidades e tipicidade sido reconhecidas pelo Decreto-Lei nº 1 de 10 de Maio de 1907. A demarcação desta região vitivinícola foi confirmada através do artigo 8º da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908, na qual foram definidos os princípios gerais da sua produção e comercialização.

O vinho de Carcavelos é um vinho generoso produzido na região do mesmo nome, fabricado em conformidade com os usos ali tradicionais, caracterizado

pelas qualidades especiais de aveludado, aroma e sabor inconfundíveis, resultantes das castas, terreno e clima próprios da região (Vasconcellos, 1938a).

A videira cultiva-se em Carcavelos desde o século XIV, o que é confirmado *"na escritura de aforamento de um casal de herdades, a favor de Álvaro Pais, vedor da chancelaria real, de 24 de Abril de 1370, mediante o pagamento anual de 35 libras*" (Miranda *et al.*, 1988).

Perde-se no tempo a origem da fama do vinho generoso de Carcavelos, cuja produção o Marquês de Pombal com proveito próprio consagrou, visto ser dele produtor no seu morgadio de Oeiras (Amaral, 1994). Já nessa altura, o vinho desta região era tão apreciado que entre os presentes enviados por El-Rei D. José I, no ano de 1752, à corte de Pequim pelo embaixador Francisco de Assis Pacheco Sampaio, figuravam duas garrafas de Carcavelos (Vasconcellos, 1938a). A excelência destes vinhos é também atestada por Aguiar (1876), que os apelidava de "*vinho famoso*" e de "*vinhos aristocráticos*" e afirmava que "*O Carcavellos viajou muito. Chegava d'antes a toda a parte. Bons tempos de certo foram aquelles em que no maior grau de inocência, se manifestava com extrema modestia. Trajo de camponez e coração de oiro. Oh! Como elle era bello, quando nos apparecia n'uma garrafa de gargalo torcido, coberta de pó, a rolha quasi desfeita e com um rótulo de papel de costaneira, onde simplesmente se lia, em caracteres desbotados pelo tempo, a palavra Cracavellos, o que era um dos maiores indicios da sua pureza. O tempo altera todas as coisas. Emendou-se a orthographia e perdeu-se o vinho."*

Foi, portanto, o Marquês de Pombal um grande impulsionador do vinho de Carcavelos. Nessa época, dos vinhos da sua Quinta de Oeiras, que está situada na actual região demarcada e onde dispunha de capacidade para armazenar 900 pipas, cerca de 250 pipas eram vendidas anualmente à então Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro, a fim de ser misturado ao do Porto com o objectivo de melhorar o seu corpo e paladar e dar-lhe uma cor mais forte, o que prova a excelência do vinho de Carcavelos (Branco, 1997).

Porém, segundo Branco (1997), a grande expansão do vinho de Carcavelos deu-se na segunda década do século XIX com a conquista dos mercados interno e externo, principalmente o inglês. A exportação de grandes quantidades deste vinho para Inglaterra deveu-se à prolongada permanência, nesta região, do exército inglês comandado por Wellington, no tempo das invasões napoleónicas. Nesta época, os britânicos, privados de consumirem o consagrado vinho do Porto, pelas circunstâncias da guerra, descobriram, em sua substituição, o vinho de Carcavelos, que passaram a consumir e a apreciar. Foi, assim, consagrada a marca "Carcavelos", que também era conhecida em Inglaterra por "*Lisbon wine*".

No entanto, nem sempre se verificou uma contínua expansão do vinho de Carcavelos. A primeira crise da região de Carcavelos registou-se, a partir de 1852, com a invasão do oídio que levou à destruição de grande parte das vinhas (Carneiro e Belchior, 1991) e, consequentemente, à perda do mercado inglês (Vasconcellos, 1938a).

Ferreira-Lapa (1868) refere que "a doença matou-lhe todos os seus prósperos vinhedos. De 3.000 pipas que produzia está actualmente (1867) reduzida a 12 pipas". Contudo, o vinhedo de Carcavelos ainda resiste e em 1875 produzia a região 50 pipas (Colaço e Archer, 1943).

Mais tarde, em 1876, o ataque da filoxera veio agravar, ainda mais, a situação, prejudicando grandemente a produção de tão conceituado vinho (Vasconcellos, 1938a). Assiste-se, então, a uma nova crise na região, atendendo a que foram poucas as quintas que procederam a novas plantações (Carneiro e Belchior, 1991). Para esta reduzida replantação das vinhas, muito contribuiu o aparecimento no mercado de vinhos falsificados com a designação de Carcavelos que não lhes pertencia e que, concorrendo com os da região e desacreditando-lhe o nome, muito prejudicaram o seu desenvolvimento (Vasconcellos, 1938a).

A partir de 1950, a procura de habitação nos arredores de Lisboa levou ao progressivo desaparecimento das quintas, que hoje dão nome às urbanizações da zona, como é exemplo a urbanização da Quinta das Palmeiras, tendo a área vitícola ficado reduzida a uma única quinta a produzir vinho generoso de Carcavelos – a Quinta do Barão (Carneiro e Belchior, 1991). Entretanto, as vinhas desta quinta desapareceram também debaixo de uma estrada.

Contudo, a partir de 1984 renasce o interesse pela produção deste famoso vinho, que corria o risco de desaparecer por completo, com o surgimento de quatro novas vinhas nas Quintas do Marquês, dos Pesos, da Ribeira e da Samarra (Carneiro e Belchior, 1991).

No que diz respeito às medidas legislativas aplicadas na produção e comercialização dos vinhos produzidos na região de Carcavelos, verificou-se a ocorrência de diversas alterações desde a sua primeira Lei publicada em 1908.

Numa época mais recente, mais propriamente em 1994, de forma a adaptar essas medidas à regulamentação comunitária relativa aos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (VQPRD) e à então lei quadro das regiões demarcadas vitivinícolas portuguesas, foi aprovado o Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, através do Decreto-Lei nº 246/94, de 29 de Setembro. Este diploma reconhece também Carcavelos como uma região DOC (Denominação de Origem Controlada) e precisa, num texto legal, os limites da região vitivinícola de Carcavelos, o que nunca tinha sido feito desde 1907, inclusive.

No entanto, com a publicação do Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Julho, que estabelece a organização institucional do sector vitivinícola, disciplina o reconhecimento e protecção das respectivas denominações de origem e indicações geográficas, seu controlo, certificação e utilização, definindo ainda o regime aplicável às entidades certificadoras dos produtos vitivinícolas, prevê-se, num futuro próximo, algumas alterações aos Estatutos aprovados em 1994.

Note-se, ainda, que a denominação "Carcavelos" é exclusiva para vinhos licorosos VLQPRD (Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Região Determinada) e com direito a utilizar a menção "generoso".

CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DEMARCADA

Delimitação da região

A área de produção reconhecida para a produção de vinho com direito à Denominação de Origem Carcavelos abrange parte dos concelhos de Cascais e de Oeiras.

Do concelho de Cascais, figuram as freguesias de Carcavelos, Parede e São Domingos de Rana e parte das freguesias de Alcabideche (lugares de Carrascal de Manique de Baixo e Bicesse) e do Estoril (lugares de Livramento e Alapraia).

Do Concelho de Oeiras, inclui-se parte das freguesias de Oeiras e São Julião da Barra (lugares de Ribeira da Laje, Cacilhas e Porto Salvo) e de Paço de Arcos (faixa confinante com a freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até à ribeira de Porto Salvo).

Solos

De acordo com o Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, as vinhas destinadas à elaboração de vinho com Denominação de Origem Controlada (DOC) Carcavelos encontram-se instaladas em "solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários normais, solos calcários normais e barros castanho-avermelhados não calcários". No entanto, considera-se que esta menção a "não-calcários" não faz sentido, uma vez que será difícil encontrar na região solos com estas características, sendo vulgar encontrar solos barros castanho-avermelhados calcários.

Na realidade, os solos da Quinta do Marquês, representativos desta região, são dos tipos calcários pardos, aluviossolos, coluviossolos calcários, barros calcários e mediterrânicos vermelho-calcários (Fernandes, 1978).

Com efeito, as características pedológicas da região de Carcavelos contribuem

favoravelmente para a riqueza do teor em açúcares das uvas, o que as toma muito favoráveis à preparação de vinhos licorosos.

Clima

A região vitivinícola de Carcavelos apresenta um clima marítimo. A exposição é Sul e os ventos dominantes são de Norte (Bravo, 1979), os quais exercem uma acção de protecção dos vinhedos contra a influência negativa da proximidade do mar, proporcionando, deste modo, um clima favorável à produção de mosto de qualidade, pois favorecem as boas condições de maturação das uvas (Carneiro e Belchior, 1991).

De acordo com a classificação climática segundo Thornthwaite, a Região Demarcada de Carcavelos apresenta um clima sub-húmido chuvoso, mesotérmico, com grande deficiência de água no verão e nula ou pequena concentração da eficiência térmica na estação quente, com a seguinte fórmula climática C2B'2s2a' (Magalhães *et al*., 1995). Segundo os mesmos autores, baseando-se nos dados publicados no Clima de Portugal, referentes ao período 1951-80, nesta região registou-se uma precipitação média anual de 696 mm, sendo a precipitação média verificada nos meses de Agosto e Setembro da ordem dos 28 mm.

Castas

O Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, no seu artigo 4º, determina que as castas a utilizar na elaboração do vinho DOC Carcavelos sejam as seguintes:
a) Castas recomendadas:
i) Brancas: *Galego Dourado*, *Boal*, *Ratinho* e *Arinto*;
ii) Tintas: *Periquita* (*Santarém* ou *Trincadeira)* e *Preto Martinho* (*Negra-Mole*);
b) Castas autorizadas:
i) Brancas: *Rabo de Ovelha* e *Seara Nova*;
ii) Tintas: *Trincadeira-Preta* (*Espadeiro* ou *Torneiro*).
O mesmo artigo refere, ainda, que as castas recomendadas devem estar representadas num mínimo de 75 % e que as autorizadas até ao máximo de 25 %.

Por força de tradições culturais de expressão regional, para algumas das castas acima referidas é utilizado um ou mais sinónimos. Atendendo à existência destes sinónimos e à luz da Portaria n.º 428/2000, de 17 de Julho, que aprova as castas aptas à produção de vinho em Portugal e a respectiva nomenclatura, torna-se necessário fazer alguns esclarecimentos, de forma a evitar falsas interpretações na designação das castas. A saber, - O Decreto°

Lei n.º 246/94 refere a casta *Periquita* como recomendada para a produção de vinho DOC Carcavelos, referindo também, as castas *Santarém* e *Trincadeira* como sinónimos daquela. De acordo com a Portaria n.º 428/ 2000, esta casta designa-se oficialmente por ***Castelão***;

- Ainda, dentro do grupo das castas tintas recomendadas para a produção de vinho DOC Carcavelos, o referido Estatuto prevê a possível utilização de uma outra casta designada por *Preto Martinho* ou *Negra Mole*. Atendendo à descrição desta casta feita por Vasconcellos (1938b), constata-se que a mesma se refere à casta designada na Portaria n.º 428/2000 por ***Amostrinha***. De facto, na região do Oeste, mais propriamente em Arruda dos Vinhos, a designação *Preto Martinho* é uma expressão tradicional da casta oficialmente denominada por *Amostrinha*. Saliente-se, ainda, que aquela Portaria menciona as designações *Preto Martinho* e *Negra Mole* como sendo castas distintas. A designação *Negra Mole* refere-se a uma casta tradicional do encepamento da Região do Algarve e a *Preto-Martinho* é tradicionalmente cultivada na região do Douro;

- O Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos refere, também, as designações *Espadeiro* e *Torneiro* como sendo sinónimos de *Trincadeira Preta*. No entanto, a Portaria que aprova a nomenclatura das castas aptas à produção de vinho em Portugal, determina que o actual nome principal desta casta seja ***Trincadeira***. Actualmente, a designação *Espadeiro* refere-se a uma casta tradicional do encepamento da Região dos Vinhos Verdes;

- Relativamente às castas brancas recomendadas para a produção de vinho DOC Carcavelos, julga-se haver um erro de impressão do Decreto-Lei n.º 246/94, quando se constata que as palavras *Boal* e *Ratinho* aparecem separadas por uma vírgula. Desta maneira, faz-nos entender de que se trata de duas castas distintas, quando na realidade se quer referir uma única casta, então designada por *Boal Ratinho*. Actualmente, segundo a nomenclatura das castas aptas à produção de vinho em Portugal, esta casta é denominada ***Ratinho***.

Resumindo e para tornar mais claro, apresenta-se em seguida a correcta nomenclatura do encepamento proposto no artigo 4º do Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos, face à Portaria nº 428/2000:

a) Castas recomendadas:

i) Brancas: *Galego Dourado*, *Ratinho* e *Arinto*;

iii) Tintas: *Castelão* e *Amostrinha*;

b) Castas autorizadas:

i) Brancas: *Rabo de Ovelha* e *Seara Nova*;

iii) Tintas: *Trincadeira*.

No entanto, atendendo que a casta *Trincadeira* apresenta problemas de ordem cultural na região, por não encontrar boas condições de maturação e as uvas apodrecerem precocemente, considera-se que esta casta é imprópria para a Região Vitivinícola de Carcavelos. Por conseguinte, julga-se que esta casta deve ser substituída na lista das castas a utilizar na elaboração do vinho DOC Carcavelos por outra casta culturalmente adaptada às condições edafo° climáticas desta região.

Superfície vitícola

Conforme já referido no ponto 1, a partir do início da segunda metade do século XX, o enorme crescimento urbano e o aumento das redes viárias da região delimitada para a produção de vinho DOC Carcavelos levou ao progressivo desaparecimento da actividade vitícola nesta região.

Actualmente, de acordo com dados recolhidos junto da Comissão Vitivinícola Regional de Bucelas, Carcavelos e Colares (C.V.R.B.C.C.) e de alguns dos responsáveis pelas vinhas das Quintas mencionadas no Quadro I, verifica-se que a superfície vitícola total da região de Carcavelos é de cerca de 18,3 hectares. Esta área de vinha encontra-se distribuída por cinco quintas, sendo que somente três destas se dedicam à produção de vinho DOC Carcavelos.

Quadro I

Superfície vitícola da Região Demarcada de Carcavelos.
Viticultural surface area of Demarcated Carcavelos Region.

Quinta	Localização	Superfície vitícola (ha)
Quinta do Marquês (*)	Oeiras	7,5
Quinta dos Pesos (*)	Caparide	3,3
Quinta da Ribeira (*)	Caparide	2,0
Quinta da Samarra	Caparide	2,0
Quinta do Mosteiro de Nossa Senhora do Mar	Sassoeiros	3,5
Total		**18,3**

(*) – produzem vinho de Carcavelos

Contrariando a tendência geral da região, é de salientar a instalação de uma nova vinha, em 2004, na Quinta do Marquês (Estação Agronómica Nacional), com uma área de cerca de 2 hectares, área esta já incluída nos valores apresentados no Quadro I.

Produção

Como consequência da redução drástica da superfície vitícola ao longo dos tempos, e mais acentuadamente nos últimos anos, tem-se verificado um declínio da produção de vinho DOC Carcavelos, levando a que a produção média deste vinho nos últimos 5 anos (2000-2004) tenha sido 86,2 % inferior à média da produção verificada no período de 1933-1937 (Figura 1).

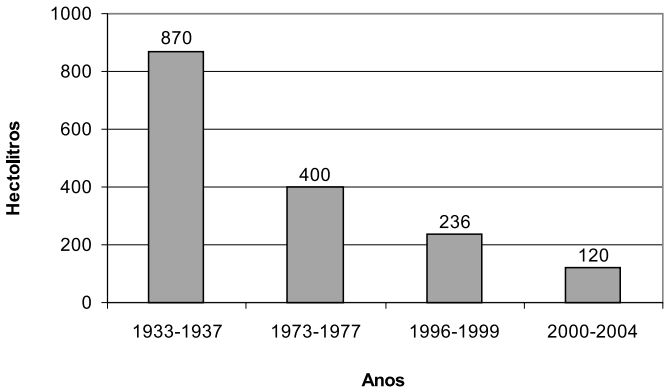


Figura 1 – Evolução da produção média de vinho, na região de Carcavelos, ao longo de vários períodos.

Evolution of average wine production, in Carcavelos region, throughout some periods.

Tal como se pode observar na Figura 2, a produção de vinho na região de Carcavelos, declarada na C.V.R.B.C.C., sofreu uma acentuada diminuição entre 1996 e 1999, atingindo-se neste último ano um volume de apenas cerca de 15 hectolitros. No entanto, a partir de 2001 verificou-se uma ligeira tendência para o aumento de produção, sendo de salientar uma subida acentuada na vindima de 2004, na qual se atingiu a produção mais elevada dos últimos 9 anos (408 hl). Este aumento de produção justifica-se pela retoma da vinificação por parte da Quinta dos Pesos e da empresa Seminagro, assim como pela melhoria das condições e do aumento da capacidade da Adega da Estação Agronómica Nacional.

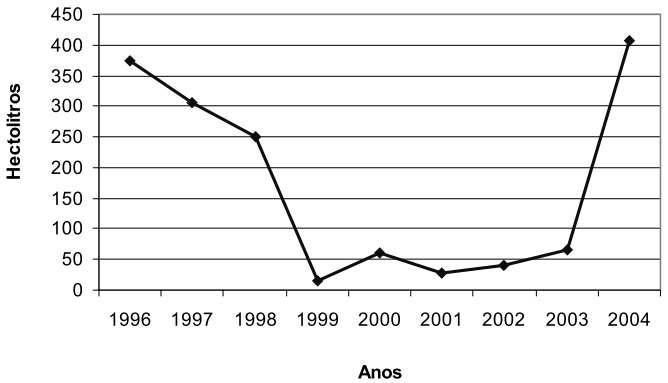


Figura 2 – Evolução da produção de vinho na região de Carcavelos, no período de 1996 a 2004.

Evolution of Carcavelos region wine production, between 1996 and 2004.

CARACTERIZAÇÃO DAS CASTAS

Arinto

A casta *Arinto*, conhecida na Região dos Vinhos Verdes como *Pedernã*, é a principal casta da Região Demarcada de Bucelas. Esta casta tem uma grande tradição no encepamento nacional e, por conseguinte, segundo Madeira *et al*. (2001), encontra-se, actualmente, presente nas principais regiões vitícolas portuguesas, sendo recomendada em 27 regiões com denominação de origem controlada ou com indicação de proveniência regulamentada.

Trata-se de uma casta tardia na rebentação e na maturação. É vigorosa, com porte erecto e baixa fertilidade nos gomos da base das varas, pelo que exige poda longa ou, de preferência, mista. A *Arinto* é medianamente sensível às doenças criptogâmicas e do lenho. Além disso, parece ser muito apetecida pela cigarrinha verde, que lhe causa estragos consideráveis a nível das folhas (Madeira *et al*., 2001).

A nível ampelográfico, Eiras-Dias *et al*. (1988) verificaram que a extremidade do ramo jovem é aberta-achatada, com forte densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica fraca, na orla.

A folha adulta é pentagonal, grande e sub-trilobada, de cor verde claro. O limbo é ligeiramente irregular, medianamente empolado e com ligeiro enrugamento. Os dentes são curvos e convexos. O seio peciolar é fechado e em V. A página inferior é aveludada, com média intensidade de pêlos prostrados e forte de pêlos erectos.

O cacho tem uma forma cónica e possui várias ramificações. É de tamanho médio e tochado.

O bago é elíptico-curto, pequeno e verde-amarelado, sendo bem aderente ao pedicelo que é curto. A pelicula é medianamente espessa e pruinada.

Galego Dourado

A casta *Galego Dourado* é a mais característica da região de Carcavelos, sendo que apresenta o inconveniente de ser pouco produtiva (Bravo, 1979). Consta também do encepamento da região de Colares.

É conhecida na região de Setúbal por *Olho de Lebre*. Caracteriza-se por apresentar cepas de vigor médio e porte erecto, sendo também sensível às doenças criptogâmicas e ao desavinho. O abrolhamento e a maturação são temporãos (Eiras-Dias *et al*., 1988).

A extremidade do ramo jovem é aberta-achatada, com forte densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica média, na orla.

A folha adulta caracteriza-se por ser orbicular, média e quinquelobada, com os seios laterais bem definidos, em U. É de cor verde escuro, com o pecíolo avermelhado. As nervuras principais possuem uma pigmentação antociânica média na página superior e fraca na página inferior. O limbo é irregular e medianamente empolado. Os dentes são curtos, largos e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos, em U. Na página inferior observa-se uma densidade média de pêlos prostrados.

O cacho é médio e medianamente compacto, sendo o pedúnculo longo.

O bago é arredondado, médio e verde-amarelado. A película é medianamente espessa e pruinada. O pedicelo apresenta um comprimento médio, com o bago bastante aderente.

Ratinho

Originária de um cruzamento natural de *Malvasia Fina* x *Síria* (Lopes *et al*., 1999), a casta *Ratinho* é cultivada em várias regiões do País, apresentando a seguinte sinonímia: *Uva Doce Malvasia*, *Saborosa* e *Malvasia* na região de Tomar (Eiras-Dias *et al*.,1988).

A casta *Ratinho* é sensível à podridão, sendo que os seus mostos são geralmente pouco ácidos e com bom teor de álcool.

A extremidade do ramo jovem desta casta caracteriza-se por ser aberta-achatada, com média densidade de pêlos erectos e pigmentação antociânica média, na orla.

Quanto à folha adulta, a casta *Ratinho* distingue-se por apresentar uma forma do tipo cuneiforme, ter um tamanho pequeno a médio e ser quinquelobada. O limbo é irregular, com fraco empolamento. Os dentes são médios e rectilíneos. O seio peciolar é aberto, em U. A página inferior caracteriza-se por apresentar forte densidade de pêlos prostrados, sendo que as nervuras principais apresentam média densidade de pêlos erectos.

O cacho é médio e tochado, sendo o pedúnculo de comprimento médio.

O bago caracteriza-se por ser elíptico-curto, médio e verde-amarelado. A película é medianamente espessa e pruinada. A polpa é mole e suculenta. O pedicelo é curto, com o bago bastante aderente.

Rabo de Ovelha

Eiras-Dias *et al*. (1988) referem que a *Rabo de Ovelha* é uma casta de maturação serôdia e muito produtiva. É sensível ao oídio e resistente à podridão e ao desavinho.

Esta casta caracteriza-se por apresentar a extremidade do ramo jovem aberta°

achatada, com média densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica média, na orla.

A folha adulta é cuneiforme, grande e subquinquelobada e de cor verde médio. O limbo apresenta um perfil irregular e fraco empolamento. Os dentes são longos e rectilíneos. O seio peciolar é aberto, em U. A página inferior apresenta uma média a forte densidade de pêlos prostrados e fraca densidade de pêlos erectos.

O cacho é grande e tochado, sendo o pedúnculo longo.

O bago é arredondado, de tamanho médio e de cor verde-amarelado. A película é medianamente espessa e pruinada. A polpa é rija e suculenta. O pedicelo é curto, com o bago bastante aderente.

Seara Nova

A *Seara Nova* é uma casta obtida por cruzamento de *Diagalves* x *Fernão Pires*, realizado na Estação Agronómica Nacional, em 1951, pelo Engº Leão Ferreira de Almeida, caracterizando-se por ser uma casta produtiva, de abrolhamento serôdio (Eiras-Dias *et al*., 1988) e de maturação precoce. Segundo Carneiro e Belchior (1991), é uma casta pouco sensível à podridão e atinge bons teores de açúcar.

A extremidade do ramo jovem desta casta é aberta-achatada, com forte densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica média, na orla.

A folha adulta é cuneiforme, média e subquinquelobada, de cor verde médio. O limbo é irregular e levemente empolado. Os dentes são longos e rectilíneos. O seio peciolar é aberto, em U. A página inferior apresenta uma média densidade de pêlos prostrados. Outra característica da folha adulta é o pecíolo ser maior que a nervura principal mediana.

O cacho é médio e frouxo e o pedúnculo é longo.

O bago caracteriza-se por ter uma forma elíptica-curta, de tamanho médio e de cor verde-amarelado. A película é espessa e pruinada. A polpa é mole e suculenta. O pedicelo é de comprimento médio, com o bago bastante aderente.

Castelão

Desde há muito que a casta *Castelão* é a mais importante das castas tintas no encepamento de toda a região do Ribatejo, Oeste e Península de Setúbal, estimando-se que represente 45 % das castas tintas da região. Sendo uma casta com uma excelente capacidade de adaptação a diferentes condições ambientais, facilmente se percebe a justificação para o facto desta ser a base do encepamento tinto da maioria das regiões vitícolas do Centro e Sul de

Portugal Continental, fazendo da *Castelão* a mais representativa das castas tintas portuguesas (Madeira *et al*., 2001).

Segundo os mesmos autores, trata-se de uma cultivar com abrolhamento precoce, mas teme sobretudo o tempo chuvoso e as baixas temperaturas durante a floração, devido à sua reconhecida susceptibilidade ao desavinho e bagoinha. É uma casta vigorosa e de porte erecto (Eiras-Dias *et al*., 1988). O porte e a inserção das folhas no lançamento dão um aspecto imbricado à planta.

Ampelograficamente, caracteriza-se por ter a extremidade do ramo jovem aberta-achatada, com forte densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica fraca, na orla (Eiras-Dias *et al*., 1988).

A folha adulta é pentagonal, média e subquinquelobada e de cor verde médio. O limbo é irregular e medianamente empolado. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar é fechado a pouco aberto, em lira. A página inferior tem forte densidade de pêlos prostrados.

O cacho caracteriza-se por ser cónico-alado, médio e tochado, sendo o pedúnculo curto.

O bago é arredondado, de tamanho médio e de cor negro-azul. A película é bastante espessa e pruinada, sendo a polpa não corada, rija e suculenta. O pedicelo é curto, com o bago bastante aderente.

Amostrinha

A casta *Amostrinha* é uma cultivar de maturação média, sendo sensível à podridão e à escoriose.

Caracteriza-se por apresentar a extremidade do ramo jovem aberta-achatada, com média densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica média, na orla.

A folha adulta é pentagonal, média e tribolada, de cor verde claro. O limbo é ligeiramente irregular, por vezes enrugado e fracamente empolado. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar possui lóbulos sobrepostos, em V. A página inferior apresenta fraca densidade de pêlos prostrados.

O cacho é médio e tochado, sendo o pedúnculo de comprimento médio.

O bago é arredondado, médio e negro-azul. A película é medianamente espessa e pruinada. A polpa caracteriza-se por não ser corada, é rija e suculenta. O pedicelo é curto, com o bago bastante aderente.

Trincadeira

Conforme já referido anteriormente, das castas que constituem o encepamento

da região de Carcavelos, a *Trincadeira* é a única que apresenta problemas de ordem cultural na região por não encontrar boas condições de maturação, apodrecendo as uvas precocemente.

Segundo Eiras-Dias *et al*. (1988), trata-se de uma casta vigorosa, de bom rendimento e muito sensível ao oídio e à podridão. Normalmente é podada em vara e talão.

A extremidade do ramo jovem é aberta-achatada. Com média densidade de pêlos prostrados e pigmentação antociânica média, na orla.

A folha adulta é pentagonal, de tamanho médio e quinquelobada. O limbo é irregular, enrugado e medianamente empolado. Os dentes são médios e convexos. O seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos, em V. A página inferior possui fraca densidade de pêlos prostrados.

O cacho é medianamente compacto e de tamanho médio. O pedúnculo é de comprimento médio.

O bago caracteriza-se por ser arredondado, médio e negro-azul. A película é medianamente espessa e pruinada. A polpa é não corada, mole e suculenta. O bago é bastante aderente ao pedicelo, que possui um comprimento médio.

PRESERVAÇÃO E SELECÇÃO DO ENCEPAMENTO REGIONAL

Todas as castas que constituem o encepamento tradicional da Região Vitivinícola de Carcavelos encontram-se preservadas através de populações experimentais de clones ou de colecções de reserva da variabilidade, cujas localizações e número de clones são referidos no Quadro II.

Quadro II

Populações experimentais de clones e colecções de reserva da variabilidade das castas da região de Carcavelos.

Experimental populations and variability bank collections of clonal grapevine varieties from Carcavelos region.

Casta	Localização	Ano de Enxertia	Número de Clones
Amostrinha (T)	Soidos/Santarém	2001	120
Arinto (B)	Lousada#	1988	263
	Sesimbra	1994	247
Castelão (T)	Pernes	1981	189
Galego Dourado (B)	Oeiras	2005/2006	41
Rabo de Ovelha (B)	Reguengos	1989	250
Ratinho (B)	A dos Ruivos/Bombarral	1987	194
	Oeiras	2006	
Seara Nova (B)	Pernes	1989	40
Trincadeira (T)	Almeirim	1987	271

No âmbito dos trabalhos de preservação das castas, foi recentemente instalada uma vinha na Estação Agronómica Nacional que suporta uma colecção de reserva de variabilidade da casta *Galego Dourado*, sendo que uma outra colecção da casta *Ratinho* será ali enxertada em 2006.

No que diz respeito à casta *Galego Dourado*, constata-se que esta é muito pouco cultivada, quer na região de Carcavelos, quer nas restantes regiões vitivinícolas, verificando-se uma tendência acentuada para o seu desaparecimento. De forma a evitar essa presumível perda de uma das castas mais tradicionais do vinho de Carcavelos, procedeu-se, no decorrer de 2004, à prospecção das poucas vinhas ainda existentes nas regiões de Carcavelos e de Colares, assim como nas diversas colecções ampelográficas espalhadas pelo País. Esta prospecção teve como objectivo principal a selecção de videiras, cujo material vegetativo constituirá a colecção de reserva de variabilidade acima referida.

Com excepção das castas *Amostrinha* e *Galego Dourado*, todas as restantes estão a ser objecto de selecção clonal. Neste momento, já está disponível material policlonal de *Arinto*, *Ratinho*, *Castelão* e *Rabo de Ovelha*, e muito em breve material certificado (clones) das variedades *Arinto* e *Castelão*.

RÉSUMÉ

Les cépages de la région viti-vinicole de Carcavelos

Le vin de Carcavelos est un vin généreux produit dans la région du même nom, dont la réputation se rapport au temps du Marquês de Pombal (1699-1782). La région viti-vinicole de Carcavelos a été délimitée en 1907 et confirmée par Lettre de Loi en 1908.

Dans ce travail on aborde, d'une forme résumée, l'histoire de la vigne et du vin de la région de Carcavelos, en se caractérisant cette région en ce qui concerne la délimitation, sols, climat, cépages, surface viticole et production.

Finalement, on caractérise, ampelographique et culturellement, les cépages recommandées et autorisées pour l'élaboration du vin AOC Carcavelos.

SUMARY

The grapevine varieties of vitivinicultural Carcavelos region

The Carcavelos wine is a generous wine produced in the region of the same name, which became famous since the period of Marquês de Pombal (1699-1782). The vitivinicultural Carcavelos region was demarcated in 1907 and confirmed for Letter of Law in 1908.

In this work, a brief description of the vine and the wine history of Carcavelos region was done. A characterisation of this region in what concerns the area limits, soil, climate, grapevine varieties, viticultural surface area and production levels was also attempted.

Finally, the ampelographic and the cultural characteristics of the recommended and the authorised grapevine varieties in the production of DOC (Denomination of Controled Origin) Carcavelos wine were described.

Referências Bibliográficas

Aguiar A.A., 1876. *Conferências sobre vinhos*. 5ª Conferência – em 1 de Setembro de 1875, no Salão nobre do theatro da Trindade: 174-213. Typographia da Academia Real das Sciencias, Lisboa.

Amaral J.D., 1994. *O grande livro do vinho*. 440 p. Temas e Debates, Lda., Lisboa.

Branco T., 1997. *Vinhos licorosos de Carcavelos. Sua abordagem histórica. Caracterização analítica e sensorial dos vinhos licorosos de ensaios*. 144 p. Trabalho de Fim de Curso de Tecnologia das Indústrias Agro-Alimentares – Ramo Tecnologia do Vinho, Escola Superior Agrária de Santarém.

Bravo P.N., 1979. *Vinha e Vinhos de Portugal*. 184 p. Esboço viti-vinícola.

Cardoso M.A.R., 1985. *Castas Recomendadas – Vinho do Porto*. Casa do Douro, Peso da Régua.

Carneiro L.C., Belchior A.P., 1991. *Os Vinhos de Carcavelos, uma Região a cimentar*. Forum sobre os vinhos licorosos portugueses. 10-14 Abril, 1991.

Colaço B.G., Archer M., 1943. *Memórias da Linha de Cascais*. 371 p. Parceria António Maria Pereira., Lisboa.

Eiras-Dias J.E., Pereira C., Cunha J.P., 1988. *Uvas para vinho cultivadas no Ribatejo, Oeste e Península de Setúbal*. Catálogo das Castas. M.A.P.A./I.V.V./E.V.N.

Fernandes J.F., 1978. Os solos da Quinta do Marquês e sua capacidade de utilização agrícola. *Pedologia,* **13 (1)**: 1-67.

Ferreira-Lapa J.I., 1868. *Segunda Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais Centros Vinhateiros do Continente do Reino, apresentada ao Illustríssimo Senhor Ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria em resultado da excursão mandada fazer pela portaria de 24 de Agosto de 1867*.

Lopes M.S., Sefc K.M., Eiras-Dias J.E., Steinkellner H., Machado M.L.C., Machado A.C., 1999. The use of microsatellites for germplam management in a Portuguese grapevine collection. *Theor Appl Genet*, **99**: 33-739.

Madeira D., Teixeira K., Gonçalves E., Carvalho L., Ferreirinho C., Eiras-Dias J.E., Cunha P., Clímaco P., Laureano O., Almeida C., Ramadas I., Duque P., Pereira O., Martins A., Carneir, L., 2001. Obtenção de clones das castas Castelão, Trincadeira, Fernão Pires e Arinto. *Actas 5º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo*, **vol. 1**: 47-54., Évora.

Magalhães N., Oliveira A., Caeiro L., 1995. Contributo para a caracterização climática das Regiões Vitícolas de Portugal Continental. *Actas 3º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo*, **vol. 1**: 81-90., Évora.

Miranda J., Cardoso G., Teixeira C.A., 1988. *Registo fotográfico de Carcavelos e alguns apontamentos histórico-administrativos*. 208 p. Câmara Municipal de Cascais.

Vasconcellos J.C., 1938a. *O vinho de Carcavelos*. Separata dos Anais do Instituto Superior de Agronomia, vol. IX, Lisboa.

Vasconcellos J.C., 1938b. *Clones de Videira da Região de Carcavelos*. V Congresso Internacional da vinha e do Vinho. 51 p. Lisboa.