

Ficha Varietal: MALVASIA CÂNDIDA B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50911 ⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome principal de *Malvasia di Sardegna* e o nº 7266 ⁽²⁾.

É cultivada em Espanha, Itália e na Croácia com os nomes oficiais *Malvasia Aromática*, *Malvasia di Lipari* e *Malvasia Dubrovacka*, respetivamente.

Em Portugal, só é cultivada na Ilha da Madeira.

Clorotipo A, típico das castas originárias da Península Ibérica.

A Malvasia Cândida é a casta que deu nome ao vinho da Madeira e está presente desde o início do povoamento, tendo sido referenciada por Cadamosto em 1455. A tradição anota que foi o Infante D. Henrique que mandou vir os primeiros bacelos do Mediterrâneo⁽³⁾. No entanto, não é consensual a origem da introdução desta casta na ilha da Madeira. Vieira (2003) refere que a “Malvasia é originária de Napoli-di-malvazie na ilha de Monia, junto da costa oriental de Moreia, donde foi trazida para a Madeira”, enquanto Pereira (1989)⁽⁴⁾ relata que “o veneziano Cadamosto narrou as histórias das suas viagens e detalhou que Henrique, o Navegador, lhe ordenou que trouxesse videiras de Candia (Creta)”.

⁽¹⁾ Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

⁽²⁾ *Vitis International Variety Catalogue*, acessado em 04 de julho de 2018.

⁽³⁾ Vieira, A., 2003. *A Vinha e o vinho na História da Madeira. Séculos XV a XX*, Funchal, CEHA Biblioteca Digital, disponível em: <http://www.madeira-edu.pt/Portals/31/CEHA/bd/digital/avieira/2003-avinhavinhomadeira.pdf>, data da visita: 18/07/2018.

⁽⁴⁾ Pereira, E.C.N., 1989. *Ilhas de Zargo*, 2 ed., Ed. Câmara Municipal do Funchal, Funchal.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem acobreada, com nula densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho, com intensidade antocianica média nos gomos

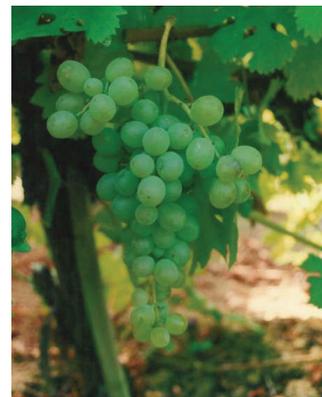
Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com 7 lóbulos; limbo verde escuro, irregular, por vezes com “penca”, pouco bolhoso, sem enrugamento; nervuras principais com pigmentação antocianica fraca a média; página inferior com nula densidade de pêlos prostrados; dentes médios, retilíneos e convexos; seio peciolar aberto, com base em “chaveta” e seios laterais superiores em U bem definidos.



Cacho médio a grande, cónico, medianamente compacto, pedúnculo longo.

Bago elítico-curto, médio e verde amarelado; película de espessura média; polpa de consistência mole.

Sarmento castanho descorado, loro de comprimento médio (8 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 ⁽³⁾
VVS2	145 : 147
VVMD5	226 : 226
VVMD7	239 : 245
VVMD27	179 : 183
ssrVrZAG62	186 : 202
ssrVrZAG79	243 : 247

⁽³⁾ Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro 1, P. Fevereiro, J. Eiras-Dias, 2010. *Microsatellite Database of Grapevine (Vitis vinifera L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal*. *Ciência Téc. Vitiv.*, 25 (2), 53-61.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Precoce.

Maturação: Época média.

Vigor médio, desnoca com facilidade. Porte semi-ereto a prostrado.

Produtividade média a baixa (0,5 a 1 cachos / lançamento). Sensível à escoriose e ao míldio.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinho amarelo-dourado, muito pesado quando envelhecido. Na boca é seco, quente e com um final amargo.

Geralmente usada na produção de vinhos licorosos.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Sendo também cultivada no estrangeiro, em Portugal não existe material *standart*, nem clones certificados, para multiplicação. Neste sentido, e perante a impossibilidade de obtenção, no país, de material para multiplicação, é considerada uma casta minoritária.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS