

Ficha Varietal: RAMISCO T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

É considerada uma casta autóctone Portuguesa, figurando na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) sob o nº 9 899. <http://www.vivc.de>

Casta tinta de renome da região de Colares, onde constitui a base do encepamento de todas as boas vinhas, é cultivada em Portugal desde a primeira metade do século XVIII. Os autores que se ocuparam da 'Ramisco' só falam dela devido à qualidade dos mostos e dos vinhos que produz. Foi Ferreira Lapa que, pela primeira vez em 1866, forneceu indicações precisas sobre a composição dos mostos provenientes desta casta; mas o estudo mais completo que apareceu sobre a 'Ramisco' foi o publicado no *Portugal vinicole*, em 1900. *Viala e Vermorel, 1904: V, 5.*

A 'Ramisco' tem a sua área cultural limitada à região de Colares. A região de Colares divide-se em duas sub-regiões inteiramente distintas. A sub-região das 'areias', que forma uma estreita faixa junto ao Atlântico, a Noroeste, é a mais importante e mais famosa, estendendo-se desde o Cabo da Roca, a Sul, até às proximidades da Ericeira, a Norte; a outra sub-região, dos 'barros', ou terrenos argilosos, mais a Leste e no interior, sobre as colinas, descreve uma curva que passa, de Norte para Sul, por Nafarros, Iguaria, Penedo e uma parte de Almoçageme.

Os vinhos mais finos são os das areias. Aí, o que se vê é a 'Ramisco' que encontra nestes terrenos ligeiros e pobres o seu meio preferido.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carmim e elevada 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 média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular e bolhoso; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e de pêlos erectos; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos muito sobrepostos, em chaveta, seios laterais abertos, com base em V.



Cacho médio, cónico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago esférico, pequeno e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010
WS2	135 : 159
WMD5	226 : 238
WMD7	235 : 259
WMD27	181 : 185
ssrVrZAG62	188 : 196
ssrVrZAG79	247 : 251

(*) In: *Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Balaras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C.Carneiro1, P.Fevereiro, J.Eiras-Dias, 2010. Microsatellite Database of Grapevine (Vitis vinifera L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. Ciência Téc. Vítin., 25 (2), 53-61.*

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Tardio, 12 dias após a 'Castelão'.

Floração: Tardia, 9 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Tardio, 13 dias após a 'Castelão'.

Maturação: Tardia, 14 dias após 'Castelão'.

É por excelência uma casta para terrenos de areia.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Casta de acidez elevada. Produz vinhos de cor pouco intensa, aroma pronunciado à casta e bastante duros de boca quando jovens.

A idade torna os vinhos finos, leves, com 'bouquet', muito agradáveis na boca.