

## FICHA VARIETAL: ARINTO B

### ORIGEM E SINONÍMIA

Conhecida por **Pedernã** na região de Entre Douro e Minho.

O coeficiente de variação genotípica do rendimento (CV<sub>G</sub> de 32,28) permite considerá-la geneticamente heterogénea e concluir da sua cultura desde um passado longínquo nas respectivas regiões vitícolas, onde terá um certo tradicionalismo. Segundo as análises de genética quantitativa já realizadas, as sub-populações cultivadas nas regiões do Oeste, Ribatejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lafões são distintas, quanto à variabilidade do rendimento e quanto ao valor da média. Na região do Oeste localiza-se a maior variabilidade genotípica do rendimento (CV<sub>G</sub> de 35,09) e a média de rendimento inferior (1,07 kg/cepa), existindo a maior homogeneidade genética (CV<sub>G</sub> de 14,69) na sub-população de Lafões.

Este resultado constitui uma sugestão no sentido de que a casta se estabeleceu e seguiu um percurso evolutivo mais longo na região do Oeste, tendo-se expandido depois para as suas restantes regiões de cultura. As sub-populações do Ribatejo (CV<sub>G</sub> de 29,93), Vinhos Verdes (CV<sub>G</sub> de 25,89) e Bairrada (CV<sub>G</sub> de 22,11) aparecem-nos, respectivamente, com indicadores de variabilidade inferiores comparativamente aos verificados no Oeste. Na sub-população de Lafões a maior homogeneidade genética torna-se notória, sugerindo que nesta região a casta terá sido introduzida num passado recente. É de salientar que, apesar de terem menor variabilidade, as regiões de Lafões e da Bairrada têm uma média de rendimento superior (1,55 kg/cepa e 1,61 kg/cepa, respectivamente) e a amplitude de variação da produção indica mesmo que nelas estão os melhores clones em termos desta característica. (Fonte: Gonçalves, Elsa M.F., 1996. Variabilidade Genética de Castas Antigas de Videira, 76p. Relatório de Fim de Curso, I.S.A., Lisboa.)

### ÁREA DE CULTURA:

2891 ha (Fonte: Rolando Faustino - IVV)

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim fraca, forte densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** verde com placas acobreadas, página inferior com forte densidade de pêlos prostrados. **Flor** hermafrodita. **Pâmpano** com estrias avermelhadas na face dorsal dos nós e entre-nós, gomos verdes. **Folha adulta** grande, pentagonal, sub-trilobada; limbo verde claro, irregular, medianamente empolado, com enrugamento, página inferior *aveludada*, com média densidade de pêlos prostrados e forte de pêlos erectos; dentes curtos e convexos; seio peciolar fechado, em V. **Cacho** grande, cónico com várias asas, compacto, pedúnculo de comprimento médio.



**Bago** elíptico-curto, pequeno e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole. **Sarmento** castanho escuro

### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Tardio, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

**Floração:** Época média, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Tardio, 16 dias após a 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Tardia, duas semanas após 'Fernão Pires'.

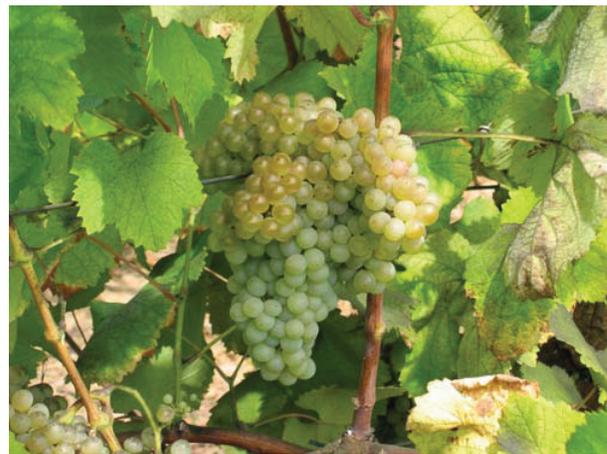
Porte erecto. Sensível à escoriose e à cigarrinha verde.

Pouco sensível ao desavinho.

É uma casta muito vigorosa de porte erecto que assume duma forma geral e em função da fertilidade do terreno, do porta-enxerto e da nutrição, grande expressão vegetativa. Possui média a baixa fertilidade dos gomos da base e assim requer poda mista ou longa.

A maturação tardia origina uma colheita normalmente afectada pela podridão.

Adapta-se com facilidade a todos os terrenos, manifestando alguma exigência em humidade. (Fonte: L.E. Carvalho, K.G. Teixeira, J.M. Duarte, D. Madeira. DRAPLVT).



### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Muito cultivada em todo o País, desde o Douro ao Alentejo. É a principal casta de Bucelas.

A casta Arinto revela particularidades acentuadas quanto aos vinhos que origina. Na realidade os seus mostos apresentam valores muito elevados em ácidos orgânicos - acidez total 6-12 g/l - e satisfatória riqueza em açúcar - álcool. prov. 11 a 12,5 %V / V -.

Os vinhos evidenciam características aromáticas particulares sendo muito finos e medianamente intensos; quanto ao sabor são frescos, vivos e persistentes. (Fonte: L.E. Carvalho; K.G. Teixeira; J. M. Duarte, D. Madeira. DRAPLVT).