



ISBN 978-65-990745-2-3

**Luiz Antonio Palladini**  
**Alberto Fontanella Brighenti**  
**André Luiz Kulkamp de Souza**  
**Aparecido Lima da Silva**  
*Organizadores*

*Potencial de  
variedades de*  
**UVAS VINÍFERAS NAS  
REGIÕES DE ALTITUDE**  
*de Santa Catarina*



GOVERNO DE  
**SANTA CATARINA**  
SECRETARIA DE ESTADO DA  
AGRICULTURA, DA PESCA E  
DO DESENVOLVIMENTO RURAL

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)  
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502  
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3665-5000  
Site: [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)

Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC)

Revisores ad hoc: Douglas André Würz – IFSC – Canoinhas, SC  
Gabriel Berenhauer Leite – Epagri/Ciram – Florianópolis, SC  
Vagner Brasil Costa – Unipampa – Dom Pedrito, RS

Editoração técnica: Paulo Sergio Tagliari  
Revisão textual: Laertes Rebelo  
Diagramação: Vilton Jorge de Souza  
Arte Final: Cheila Pinnow  
Arte da capa: Fernando Laske  
Figura da capa: Variedade Vermentino na Vinícola Leone di Venezia – São Joaquim, SC  
Foto capa: Mycchel Hudson Legnaghi

Primeira edição: maio de 2021  
Tiragem: 250 exemplares

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

#### Ficha catalográfica

PALLADINI, L.A.; BRIGHENTI, A.F.; SOUZA, A.L.K. de; SILVA, A.L. (Orgs.), **Potencial de variedades de uvas viníferas nas regiões de altitude de Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2021. 212p.

*Vitis vinifera*; Viticultura catarinense; Características das uvas; Clima dos vinhedos; Ecofisiologia da videira; Enologia; Composição química da uva e vinho

ISBN 978-65-990745-2-3



# 5 DESCRIÇÃO DAS 36 VARIEDADES VINÍFERAS AVALIADAS EM REGIÕES DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA - PROJETO TRENTO, SC

Duilio Porro  
Marco Stefanini  
José Afonso Voltolini

## Introdução

O grande patrimônio vitícola da Itália, com mais de 400 variedades autóctones de uvas para vinho, distribuídas nas 20 regiões da península, permitiram selecionar materiais para o projeto em Santa Catarina com características e potencial de adaptação fora das regiões tradicionais de cultivo. Muitas destas variedades produzem vinhos famosos conhecidos mundialmente. Entretanto, ainda existe na Itália um grande número de variedades que não são conhecidas pelo mercado comercial de vinhos.

Com os avanços das pesquisas na busca da biodiversidade vitícola, a cada ano são descobertas novas variedades adaptadas e cultivadas em microclimas bem específicos, inseridas nos hábitos e cultura de comunidades locais de pequenos vilarejos italianos.

Diante da grande diversidade de variedades viníferas a disposição no mercado de mudas nos viveiristas italianos, a seleção dos materiais para o projeto em Santa Catarina obedeceu a critérios de importância vitícola e enológica nas mais diversas regiões, do norte ao sul da Itália. Para a escolha, foram considerados os aspectos ligados à origem varietal, características ampelográficas, fenologia, aptidão agrônômica, exigência ambiental, sensibilidade à doenças e adversidades do ambiente, além da caracterização enológica.

As descrições das 36 variedades estão conforme CALÒ et al. (2001), IACONO et al. (1999), LACOMBE et al. (2011), além de informações obtidas no catálogo nacional de variedade de uvas para vinhos na Itália (MiPAAF, 2020) para as uvas brancas: Chardonnay (Figura 1), Coda di Volpe (Figura 2), Fiano (Figura 3), Garganega (Figura 4), Glera (Prosecco) (Figura 5), Greco di Tufo (Figura 6), Manzoni Bianco (Figura 7), Pinot Grigio (Figura 8), Riesling Renano (Figura 9), Sauvignon Blanc (Figura 10), Verdicchio (Figura 11), Vermentino (Figura 12) e Viognier (Figura 13). Para as variedades tintas: Aglianico (Figura 14), Aleático (Figura 15), Ancellotta (Figura 16), Barbera (Figura 17), Cabernet Sauvignon (Figura 18), Canaiolo Nero (Figura 19), Croatina (Figura 20), Lagrein (Figura 21), Lambrusco Grasparossa (Figura 22), Malvasia Nera di Lecce (Figura 23), Merlot (Figura 24), Montepulciano (Figura 25), Nebbiolo (Figura 26), Negroamaro (Figura 27), Nero d'Avola (Figura 28), Pinot Nero (Figura 29), Primitivo (Figura 30), Rebo (Figura 31), Sagrantino (Figura 32), Sangiovese (Figura 33), Syrah (Figura 34), Teroldego (Figura 35) e Uva di Troia (Figura 36).

# CHARDONNAY

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Suas origens não são claras. Segundo alguns estudiosos tem “raízes” no Oriente Médio, segundo outros, nasceu de um cruzamento espontâneo entre uma variedade pré-domesticada e uma variedade proveniente da Ilíria (Balcãs). De qualquer forma, é certo que provenha da Borgogne (França) e suponha-se que seu nome derive da homônima localidade de Mâconnais.

Variedade muito importante da viticultura da França, junto ao Pinot Noir, é usada também para a produção de champanhe.

#### Sinônimos

Pinot Amarelo, Pinot-Chardonnay.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice semiaberto, de cor amarelo-dourada, pouco tomentoso. Folha média, orbicular, limbo levemente bolhoso, pouco tomentoso de cor verde médio. Cacho médio, piramidal, com asa pouco pronunciada e compacta. Baga média, com casca de média consistência, macia de cor amarelo-dourada. Sensível à flavescência dourada.

#### Fenologia

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto com elevado vigor, boa fertilidade das gemas e que produz cachos de peso baixo (100-170g).

A variedade pode ser utilizada na produção de vinhos tranquilos e de espumantes, graças à boa manutenção da acidez na maturação. Os vinhos que não passam por carvalho se caracterizam pelas notas de frutas brancas, como maçã e abacaxi, enquanto o estágio em madeira se desenvolve resultando em notas suaves, condimentadas e maduras. Fresco e vivaz na boca, no caso dos vinhos novos ou espumantes, denso e encorpado no caso dos produtos envelhecidos.

## Áreas de cultivo

Por causa de sua ampla difusão, a Chardonnay é considerada uma variedade internacional, cultivada em todo o mundo e por consequência em toda a Itália. As DOC, nas quais é admitida a utilização do Chardonnay, são distribuídas em quase todas as regiões da Itália. As DOCG Franciacorta e a DOC Trento são as denominações mais famosas da produção de vinhos espumantes da Itália.



Figura 1. Variedade Chardonnay - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

## **CODA DI VOLPE**

### **Variedade branca**

#### **Origem e fatos históricos**

Com o nome Coda di Volpe era indicada para duas variedades, uma de uva branca e outra tinta. Citado por Plínio: “minus tamen, caudas vulpium imitata, Alopecis” pela forma particular do cacho, Dalmasso (1937) e outros autores concordam de que esta variedade tenha origem na época romana.

#### **Sinônimos**

Coda di Volpe Branca, Coda di Pecora, Falerno, Durante.

#### **Características ampelográficas**

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, verde-claro com nuances rosadas. Folha grande, pentagonal, quinquelobulada; lóbulos bem desenvolvidos e profundos; superfície do limbo lisa, face superior de cor verde forte, opaca, glabra; face inferior lanuginosa, de cor verde-clara. Cacho grande, piramidal na base e com asas pequenas, compacto ou medianamente solto. Baga pequena, regular, arredondada; casca pruinosa de cor verde-amarelada, consistente; polpa suculenta ou um pouco crocante, sabor neutro.

#### **Fenologia**

Brotação: tardia.

Floração: tardia.

*Véraison*: tardia.

Maturação da uva: média-tardia.

#### **Características vitícolas e enológicas**

Variedade de crescimento ereto e de baixo vigor. Apresenta boa fertilidade das gemas e produz cachos de peso médio.

O vinho produzido é de cor amarelo-dourada, ao nariz se apresenta delicado e levemente balsâmico, levemente suave quando novo, assume um sabor seco e não muito rico de corpo com o envelhecimento.

#### **Áreas de cultivo**

Cultivada na Itália, principalmente na região da Campânia, nas províncias de Benevento, Avellino e Caserta. As DOC Campi Flegrei, DOCG Greco di Tufo, DOC Sannio, DOC Vesúvio são as denominações mais importantes que admitem a utilização desta variedade.



Figura 2. Variedade Coda di Volpe - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# FIANO

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Já era cultivada na época romana, sua difusão se deve aos Angioini, durante o século XII. Muitos são os testemunhos desse cultivo na Idade Média, quando esta variedade era particularmente apreciada. Seu nome se deve provavelmente a Lapio, sul Itália, a área onde se considera sua origem.

#### Sinônimos

Fiore Mendillo, Fiana, Latina Bianca.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, algodoado, branco com nuance róseo pouco perceptível. A folha tem forma orbicular, tamanho médio, tri ou pentalobulada, com lóbulos pouco marcados. A face superior se apresenta glabra, de cor verde intensa, enquanto a inferior é algodoada de cor verde-clara. Cacho pequeno ou médio, compacto ou mediamente compacto, de forma piramidal, com uma asa bem desenvolvida. Baga média, de forma elíptica, seção transversal regular; casca pouco pruinosa, de cor amarelo-dourada com nuances acastanhadas na parte voltada ao sol, de consistência coriácea; mosto incolor e doce; polpa levemente crocante. Sensível ao oídio.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Esta variedade é caracterizada por um notável vigor e crescimento semiereto. A fertilidade das gemas é geralmente média e o peso do cacho é médio-baixo.

De acordo com a gestão do vinhedo, podem-se obter vinhos frescos ou bem estruturados. Os vinhos, geralmente se apresentam com a cor amarelo-palha, com perfume delicado de flores brancas e frutas amarelas acompanhadas de notas de amêndoas torradas.

#### Áreas de cultivo

Vinificada como varietal, para a DOCG Fiano di Avellino, ou como em cortes com Coda di Volpe e Greco di Tufo nas DOC Cilento, DOC Irpinia e DOC Sicilia. O cultivo desta variedade é expandido em todo o sul italiano e áreas insulares.



Figura 3. Variedade Fiano - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# GARGANEGA

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Ainda que tenha sido citada por Pier de Crescenzi (1495), as origens desta variedade são desconhecidas. Ao longo da história, muitos autores descreveram esta variedade evidenciando sua elevada variabilidade intervarietal. Em 1495 eram distintas duas subvariedades: uma feminina, muito frutífera e uma masculina, praticamente estéril. Inúmeros ampelógrafos testemunharam seu cultivo nas províncias de Verona, Vicenza e sobre os Colli Euganei (Padova).

#### Sinônimos

Garganega Comum, Oro ou D'Oro.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice de forma média, verde-esbranquiçado com bordas douradas, algodoado. Folha de tamanho médio, quinquelobulada, pentagonal, um pouco alongada, lóbulos muito marcados, planos. Face superior de cor verde-clara, um pouco bolhosa, opaca, glabra; face inferior de cor verde-amarelada, aracnoide. Cacho grande, cilíndrico-piramidal, com uma asa bem desenvolvida e bem solta. Baga de tamanho médio, esferoide e levemente amassada, com seção transversal circular; casca de cor amarelo-dourada intensa, pruinosa, pouco espessa, coriácea.

#### Fenologia

Brotação: média-tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de notável vigor, crescimento semiereto, tem geralmente fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio-alto.

Os vinhos produzidos com Garganega se apresentam com cor amarelo-palha, não possuem um aroma intenso, mas pequena gama de aromas, dentre os quais se destacam o de amêndoa e de flores brancas. Na boca é seco e delicadamente amargo, sustentado por uma acidez de teor correto e sensações aveludadas.

#### Áreas de cultivo

Difundida principalmente no norte da Itália e em algumas regiões da costa adriática, em especial nas províncias de Verona e Vicenza. É um dos principais componentes das DOCG Soave Superiore e Recioto di Gambellara, além das DOC Colli Euganei e Soave.



Figura 4. Variedade Garganega - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

## **GLERA – PROSECCO**

### **Variedade branca**

#### **Origem e fatos históricos**

Variedade de uva branca de origem italiana, referida como Prosecco até 2009. Associada por Dalmasso (1937) à Pulcino, citada por Plínio, as origens do Prosecco são incertas. Duas são as hipóteses: a principal está associada à homônima cidade de Prosecco, em Trieste, e que a partir daí tenha se difundido em direção ao ocidente com o nome de Glera.

#### **Sinônimos**

Serprino.

#### **Características ampelográficas**

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, verde-esbranquiçado com nuances avermelhadas nas bordas. Folha média a grande, pentagonal, cuneiforme, trilobulada e algumas vezes pentalobular; lóbulos dobrados à margem, marcados, limbo ondulado; face superior verde, opaca, bolhosa; face inferior verde-cinza, com tomento difundido semilanuginoso. Cacho de tamanho médio-grande, alongado, piramidal, alado, solto. Baga média, esférica, casca pruinosa, amarelo-dourada, um pouco pontilhada, fina, suficientemente consistente e um pouco tânica.

#### **Fenologia**

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

#### **Características vitícolas e enológicas**

Variedade de crescimento prostrado e de notável vigor. Apresenta boa fertilidade das gemas e produz cachos de peso médio.

Tradicionalmente, as uvas da variedade Glera podem ser vinificadas para a produção de vinhos doces ou frisantes. Recentemente para vinhos frisantes, limitados a algumas áreas, teve grande expansão de área e produção. Vinhos dotados de ótima estrutura, bom corpo e acidez pronunciada, aromas vegetais e de especiarias.

#### **Áreas de cultivo**

Variedade muito difundida no Vêneto, mas é cultivada predominantemente à margem esquerda do rio Piave, do Valdobbiadene se estende até Conegliano, onde ainda hoje é a variedade predominante. Faz parte das DOCG Colli Asolani, Colli di Conegliano e Conegliano Valdobbiadene Prosecco, além das DOC Carso, Colli Euganei, Prosecco, Montello – Colli Asolani e Venezia.



Figura 5. Variedade Glera (Prosecco) - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# GRECO DI TUFO

## Variedade branca

### Origens e fatos históricos

A Greco di Tufo é originária da Tessália (região da Grécia) e foi provavelmente importada pelas populações proto-helenísticas que difundiram seu cultivo em toda a Itália meridional. Plínio, o velho, escreveu a propósito da Greco “Na verdade o vinho da Greco era tão prestigiado, que nos banquetes era servido apenas uma vez”.

#### Sinônimos

Greco, Greco di Napoli, Greco della Torre, Greco del Vesuvio, Grieco, Grecula.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice globular, algodado, de cor verde-esbranquiçada com bordas amareladas. Folha orbicular, de tamanho médio, geralmente trilobulada, face superior glabra e de cor verde intenso, enquanto a inferior é aracnoide e verde mais claro. O cacho é médio ou pequeno, compacto, cilíndrico ou levemente cônico; frequentemente alado com uma asa muito desenvolvida, dando até um cacho duplo. Baga média ou pequena, esférica, irregular, com casca pruinosa, cinza-amarelada ou amarelo-acastanhada na parte voltada ao sol, coberta por pontilhados acastanhados, média ou espessa. Sensível ao oídio.

#### Fenologia

Brotação: precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de vigor médio, crescimento ereto, fertilidade das gemas elevada e produz cachos de baixo peso.

Os vinhos obtidos são de cor amarelo-dourada, dotados de perfume intenso e levemente aromático. Na boca se apresenta seco e levemente tânico.

### Áreas de cultivo

Cultivada ao longo da costa do mar Tirreno e em toda a parte meridional da península, mas encontra sua máxima expressão nas regiões da Campânia e parte da Puglia. A DOCG Greco di Tufo é a denominação mais importante na qual esta variedade é utilizada.



Figura 6. Variedade Greco di Tufo - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# MANZONI BIANCO

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Originada do cruzamento Riesling Renano x Pinot Bianco, por obra do prof. Luigi Manzoni do Instituto Técnico Agrário de Conegliano nos anos 1930-1935, no âmbito de um programa de melhoramento genético de videira. Teve uma rápida difusão inicialmente a expandir-se nas regiões do nordeste como Friuli e Trentino, para depois conquistar todo o território nacional italiano.

#### Sinônimos

Incrocio Manzoni, I.M. 6.0.13, 6.0.13

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice semiaberto, aracnoide, levemente bronzeado. Folha média-pequena, pentagonal, pentalobulada com seios laterais superiores em U sobrepostos. Limbo geralmente bolhoso com perfil revoluto. Face superior de cor verde-escura, face inferior com tomentosidade escarsa. Cacho de tamanho pequeno, medianamente compacto geralmente alado. Baga pequena, esférica, de cor verde-amarela. Casca bem consistente, medianamente pruinosa e espessa.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade com crescimento ereto, de vigor médio e boa fertilidade das gemas. Produz cacho de peso médio-baixo (80-150g).

Ela é utilizada em assemblage como melhoradora dos vinhos, mas também vinificada em modo varietal por produzir vinhos de qualidade. Dela se extrai vinho de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, de perfume delicado e levemente aromático. Na boca, o vinho se apresenta aveludado, encorpado e fresco, mantendo um bom sabor.

### Áreas de cultivo

A Manzoni Bianco é muito conhecida e cultivada no nordeste italiano, mas difundida em todo território, é uma variedade aceita em muitos cortes, nas DOC do norte da Itália, tais como: Bianco di Custoza, Colli Euganei, Trentino e Piave, além da DOCG Colli di Conegliano.



Figura 7. Variedade Manzon Bianco - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# PINOT GRIGIO

## Variedade com coloração de baga acinzentada

### Origem e fatos históricos

Deriva de uma mutação da Pinot Nero, sendo possível distinguir uma da outra apenas após a coloração. Esta variedade é conhecida desde 1375, pelo fato de ter sido importada da Hungria pela França. Chegou à Itália apenas no final do século XIX.

#### Sinônimos

Ruländer, Borgogna Grigio, Pinot Gris.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, branco-esverdeado com levíssimas nuances de rosa-pálido. Folha pequena, cordiforme, trilobulada, limbo dobrado acima, com bordas revolutas, superfície bolhosa; face superior de cor verde-escura, brilhante; face inferior escassamente pubescente, verde-clara. Cacho pequeno, curto, robusto, cilíndrico, geralmente alado, um pouco compacto. Baga pequena, levemente helíptica, regular; casca pruinosa, cor cinza-violeta, pouco regular, espessura média, consistente.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto, vigor reduzido, fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio-baixo.

Vinificado em branco, o vinho elaborado é de cor amarelo-dourada-clara, do contrário é acobreado. Ao nariz o aroma é delicado, de pera madura e fruta amarela, na boca resulta fresco e levemente amargo.

### Áreas de cultivo

Variedade de difusão global, pertencendo à categoria das internacionais. Na Itália, é difundida em todo o território nacional, mas prevalentemente nas regiões do norte, especialmente no Vêneto e no Trentino-Alto Ádige. Ela é componente de várias DOC, tais como: Alto Adige, Aquileia, Valle Isarco, Trentino, Friuli – Grave.

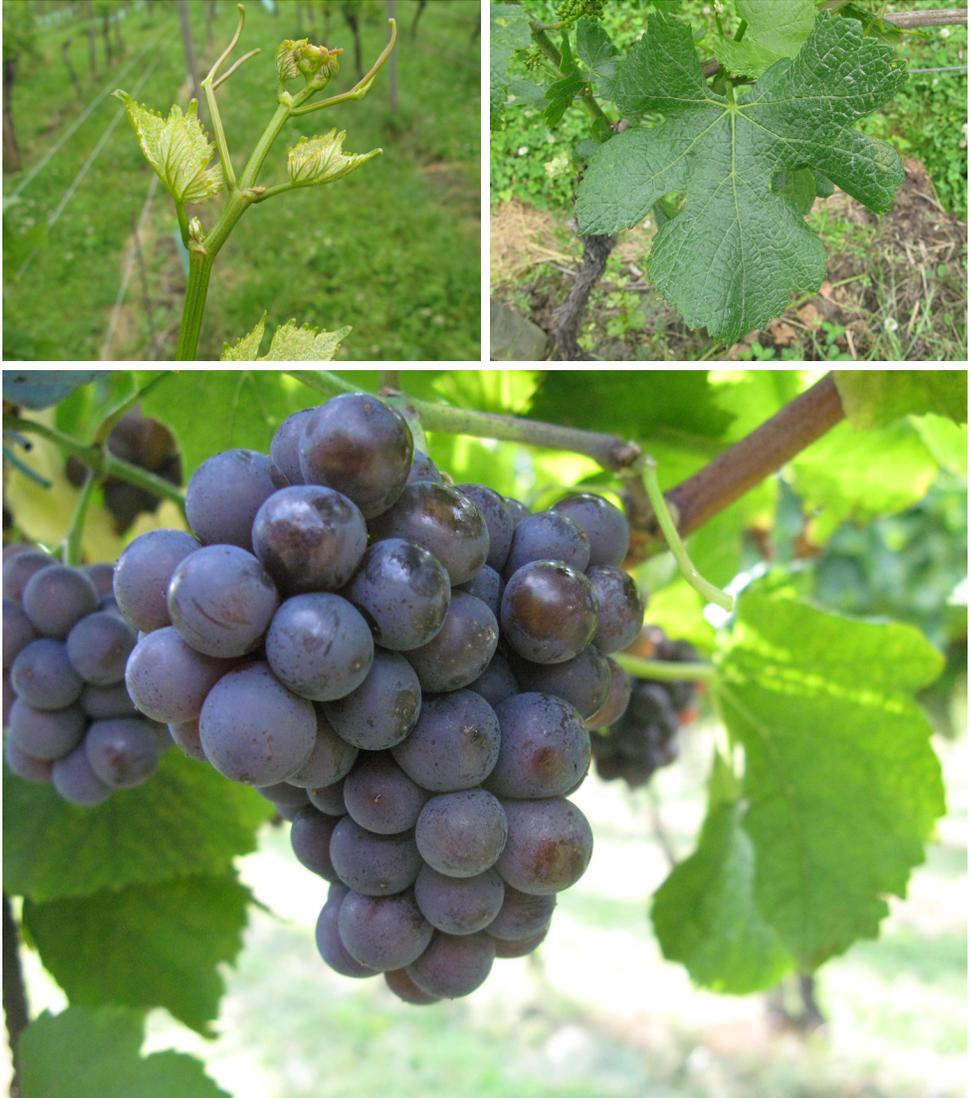


Figura 8. Variedade Pinot Grigio - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# RIESLING RENANO

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Muito provavelmente é originária da Mosela, na Alemanha. A primeira citação data de 1435, fazendo referência exatamente a essa região e, sucessivamente em 1477, no que diz respeito aos territórios da Alsácia. Foi introduzida na Itália no século XIX e obteve grande sucesso na região do Trentino–Alto Ádige.

#### Sinônimos

Riesling, Rheinriesling.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, verde-esbranquiçado com nuances bronzeadas nas bordas. Folha de tamanho médio, arredondada, trilobulada (algumas vezes inteira), lóbulos pouco marcados, um pouco à margem; limbo espesso, ondulado, face superior de cor verde intenso, bolhosa, opaca; face inferior aracnoide, de cor verde-clara. Cacho compacto (quando não há queda prematura), pequeno, um pouco robusto, cilíndrico - piramidal; pedúnculo curto. Baga pequena, esférica, casca de cor dourada intensa (algumas vezes ambarina), pontilhada, de consistência média.

#### Fenologia

Brotação: média-tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto e de notável vigor. Apresenta boa fertilidade das gemas e produz cachos de peso baixo.

Os vinhos que se obtêm são de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, intensamente aromáticos de fruta branca e amarela. Na boca se apresentam sápidos e frescos.

### Áreas de cultivo

Variedade difundida em todo o território italiano, com exceção das regiões mais quentes. Faz parte das variedades admitidas em muitas DOC, das quais as mais importantes são as DOC Trentino, Alto Adige, Oltrepò, Collio, Friuli Grave e Riviera del Garda Bresciano.

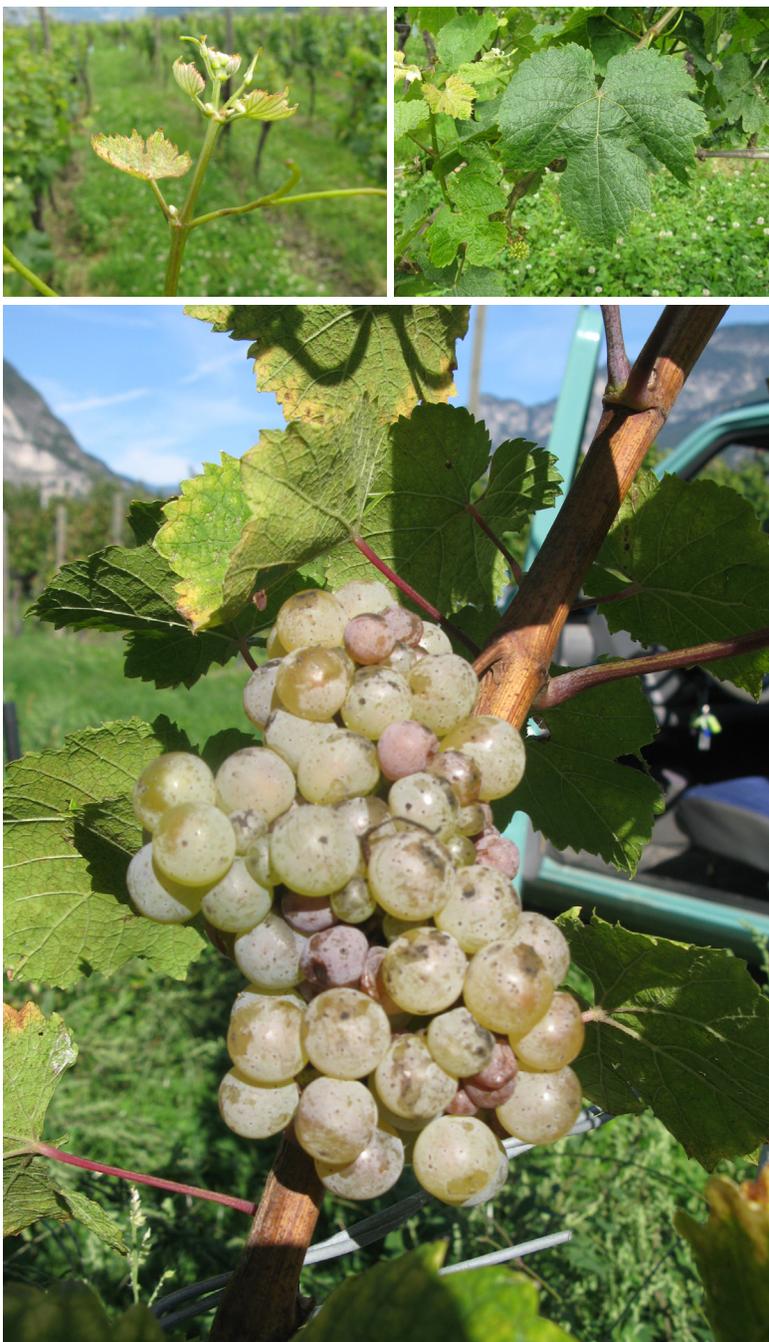


Figura 9. Variedade Riesling Renano - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# SAUVIGNON BLANC

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

A Sauvignon Blanc é originária da região francesa de Bordeaux, em especial na área de Sauternes. O nome origina do adjetivo francês “Sauvage”, ou seja, selvagem. Na Itália foi introduzida ao cultivo durante a segunda metade do século XIX. Existem dois biotipos que se distinguem apenas pelas características do cacho; um grande ou verde (pouco difundido) e outro pequeno ou amarelo (mais difundido).

#### Sinônimos

Bordeaux Bianco, Pellegrina, Spergolina.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice de tamanho médio, algodoado, esbranquiçado com nuances marcadas de vermelho-violáceo nas bordas. Folha de tamanho médio, arredondada, trilobulada, às vezes pentalobulada; limbo dobrado acima com bordas onduladas, face superior verde intenso, um pouco bolhosa; face inferior de cor verde-clara, pubescente. Baga média, semirredonda; casca verde-dourada, pontilhada, espessa, dura; polpa um pouco consistente, medianamente suculenta, de sabor doce levemente aromático.

#### Fenologia

Brotação: média-tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Esta variedade tem crescimento ereto, boa fertilidade das gemas, bom vigor e produz cachos de peso médio-baixo.

Os vinhos obtidos desta uva são de cor amarelo-dourada, têm aroma de flores brancas, fruta madura e odores herbáceos de urtiga e folha de figo. Ao paladar se apresentam frescos e delicados com notas retronasais que espelham as sensações olfativas.

### Áreas de cultivo

Variedade muito cultivada nas regiões do norte da Itália, especialmente no Vêneto, Trentino AltoÁdige e Friuli Venezia Giulia. Entra em sessenta e duas DOC italianas, sendo as mais famosas do Alto Adige, Colli Berici, Colli Bolognesi, Bagnoli, Isonzo, Breganze, Trentino, Terlan, Collio Goriziano e na DOCG Rosazzo.



Figura 10. Variedade Sauvignon Blanc - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# VERDICCHIO

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Ainda que se saiba que o cultivo do Verdicchio na região da Marche é muito antigo, não é possível regressar nem às origens nem à época da introdução desta variedade na Itália. O nome deriva quase com certeza da cor das uvas e dos reflexos dos vinhos.

#### Sinônimos

Trebbiano di Lugana, Trebbiano di Soave, Trebbiano Veronese.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice em forma de leque, algodoado, de cor verde-esbranquiçada, com leves nuances de rosa nas margens, médio. Folha de tamanho médio, pouco consistente, orbicular ou pentagonal, trilobulada ou quinquelobulada. Face superior de cor verde intenso, quase escuro, bolhosa; face inferior de cor verde-pálida, algodoada. Cacho de tamanho médio ou quase grande, compacto ou semcompacto, cônico ou cilíndrico-cônico e algumas vezes alado e piramidal. Baga de tamanho médio, redonda, algumas vezes levemente semirredonda devido à excessiva compactação do cacho; casca fina e consistente, de cor verde-amarelada, medianamente pruinosa.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento semiereto e de vigor médio-elevado. Apresenta boa fertilidade das gemas e cachos de peso médio-elevado.

A vinificação da uva da Verdicchio leva à produção de vinhos de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados. Ao nariz se destacam as notas de flores e amêndoas amargas, enquanto na boca permanece fresco e delicado.

### Áreas de cultivo

Cultivada na região da Marche, sul da Itália, onde é componente principal das DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Verdicchio di Matelica Riserva, além de ser uma variedade admitida em outras doze DOC espalhadas pelo centro da Itália.



Figura 11. Variedade Verdicchio - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# VERMENTINO

## Variedade branca

### Origem e fatos históricos

Não existem notícias certas sobre sua origem, ainda que todos os registros façam pensar que sua origem seja espanhola; de fato, por volta de 1300, esta variedade deveria ter chegado à Córsega, da Espanha, e sucessivamente à Ligúria.

#### Sinônimos

Pigato, Favorita, Piccabon, Formentino.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, algodoado, esbranquecido, com borda carmim. Folha média-grande, pentagonal, quinquelobulada; limbo plano ou levemente dobrado à margem; face inferior sedosa ou aracnoide, de cor verde-clara, com nervuras salientes e verdes; face superior glabra, de cor verde-escura e com nervuras verdes. Cacho de tamanho médio-grande, bastante cilíndrico, mas também piramidal, medianamente solto. Baga média-grande, de forma regular, esférica, com seção transversal circular, casca pruinosa, medianamente consistente, de cor amarelo-ambarina.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média.

*Véraison*: tardia.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

A Vermentino tem crescimento semiereto, fertilidade das gemas de média-elevada, vigor médio e produz cachos de peso médio-elevado (180-300g).

Os vinhos da Vermentino são de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, com aromas finos e delicados e uma leve nota amarga.

### Áreas de cultivo

O cultivo é tradicional da Toscana, nas áreas mais tradicionais da Ligúria e parte setentrional da Sardenha. Ela é vinificada de forma varietal ou em assemblage com outras variedades brancas locais. Entra na famosa DOCG Vermentino di Gallura e em outras DOC como Cinque Terre, Colli di Luni, Golfo del Tigullio, Riviera Ligure di Ponente e Vementino di Sardegna.



Figura 12. Variedade Vermentino - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# **VIOGNIER**

## **Variedade branca**

### **Origens e fatos históricos**

Provém do vale do rio Rhône, mas é originária provavelmente da Croácia e foi introduzida na França pelo imperador Probo. Quase extinto, eram produzidos na França em 1965 apenas 1900 litros do vinho de Viognier. Hoje essa variedade está em forte expansão em direção a regiões de clima quente.

#### **Sinônimos**

Vionnier, Petit Vionnier, Viogné.

### **Características ampelográficas**

Ramo jovem com ápice aberto, algodoado, branco com nuances carmim. Folha média a pequena, orbicular, pentalobulada; limbo levemente bolhoso, cor verde-clara. Cacho médio-pequeno, tronco-cônico, às vezes alado, às vezes compacto. Baga pequena, esférica ou levemente oval; casca espessa, de cor amarelo-ambarina; polpa de sabor aromático, acentuado pela sobrematuração.

#### **Fenologia**

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: média-precoce.

### **Características vitícolas e enológicas**

Variedade de crescimento ereto e elevado vigor, com fertilidade média das gemas e produz cachos de baixo peso.

Os vinhos produzidos com as uvas da Viognier são de cor amarelo intenso, dourado, com aromas complexos que levam à mente o damasco, o mel e a flor de tília. O sabor é denso, com boa acidez.

### **Áreas de cultivo**

Na Itália é cultivada principalmente na Toscana e na Sicília.



Figura 13. Variedade Viognier - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# AGLIANICO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

É uma variedade antiga, provavelmente originária da Grécia, que foi introduzida na Itália em torno dos séculos VI-VII a.C. A presença desta variedade é testemunhada na literatura. Horácio descreveu as qualidades de sua terra natal, Venúsia, e de seu ótimo vinho.

O nome original não deriva, como creem muitos, de *Ellianico* ou *Ellenico*, que teria passado então a Aglianico, durante a dominação aragonense no curso do século XV, em virtude do duplo “l” pronunciado no uso fonético do espanhol, mas do sufixo “*anicus*”, que em latim indica pertencimento a algo e do termo “*llano*”, que em espanhol significa planície.

### Sinônimos

Ellanico, Ellenico, Aglianichella, Agliano, Glianica.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice aberto, algodoado, verde. Folha média-pequena, pentagonal, trilobular ou pentalobular, de cor verde-escura. Limbo plano com leve bolhosidade. Cacho cilíndrico ou cônico de tamanho médio, medianamente compacto. Baga média - pequena, esférica, de cor preto-azulada, pruinosa. Apresenta boa adaptação, embora prefira terrenos montanhosos de origem vulcânica, com solo argiloso-calcário. É sensível ao míldio e à seca prolongada.

### Fenologia

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade com crescimento ereto e vigor médio-alto. Apresenta fertilidade das gemas distal e produz cachos de peso médio-baixo.

Adequada à vinificação varietal; produz vinhos de cor vermelho-rubi intensa, com nuances violáceas. No nariz se distingue pelas notas de violeta e ameixa madura. Na boca traz sensações suaves e aveludadas acompanhadas de uma grande estrutura.

## Áreas de cultivo

A utilização desta variedade é predominante na área vitícola do Monte Vulture (Basilicata). O Aglianico de Vulture é considerado um dos melhores vinhos tintos italianos e obteve a DOC em 18 de fevereiro de 1971. Os centros de produção são as cidades do Vulture-Melfese, como Barile, Rionero, Venosa, Montemilone, Melfi, Acerenza, Ripacandida, Ginestra, Rapolla e Maschito. Outras áreas de produção do Aglianico são as encostas do monte Taburno, na província de Benevento. Ali o Aglianico é usado para a produção das DOC: Aglianico del Taburno tinto, rosado e tinto reserva.

Na província de Avellino, a variedade é cultivada por ser fundamental na produção do Taurasi DOCG.



Figura 14. Variedade Aglianico - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# ALEATICO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

A presença da variedade “Aleático” é documentada desde 1300 na Toscana, e era indicada com o nome de “Liatica”. Existem duas hipóteses em relação à origem: uma considera que a variedade teria vindo da Grécia, a outra que foi originada a partir de sementes dos moscatos.

Diz-se que o Aleático tornou-se um dos vinhos preferidos de Napoleão durante seu exílio na Ilha de Elba.

A presença desta variedade é atestada também nas ilhas do mar Tirreno e em especial na Córsega, onde era tradicionalmente utilizada para a preparação do “Rappu”, um vinho alcoólico e de estrutura notável, utilizado para acompanhar aperitivos.

### Sinônimos

Aliatico, Leatico e Liatico.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice semigloboso, lanuginoso, verde com borda carmin. Folha pentagonal ou orbicular, de tamanho médio, trilobular; limbo plano, um pouco bolhoso, face superior de cor verde-escura. Cacho de tamanho médio, de aspecto levemente solto, alongado com uma asa. Baga média, esférica, casca de espessura média de cor azul, muito pruinosa.

### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Esta variedade é caracterizada por hábito descendente e boa fertilidade das gemas. Apresenta vigor médio e produz cachos de peso médio-baixo.

O vinho que se obtém é de cor vermelho-rubi com nuances violáceas acentuadas; olfato intenso e frutado, tendo-se frequentemente a Lichia como descritor aromático. O aroma é suave, doce e levemente adstringente. Variedade utilizada para a produção de vinhos suaves ou licorosos.

## Áreas de cultivo

Cultivada em grande parte da Toscana, são dignos de nota o Elba Aleatico DOCG, vinho suave passito, cuja produção é concedida à Ilha de Elba. A DOC Aleatico da Puglia se refere a toda região. O vinho produzido sob essa denominação é um tinto suave, e os vinhos mais renomados se encontram em Salento e Gioia del Colle. A Aleatico é cultivada também em algumas áreas da Umbria, junto ao Lago di Corbara, onde se encontra a homônima DOC Orvietano, Rosso Orvietano DOC.

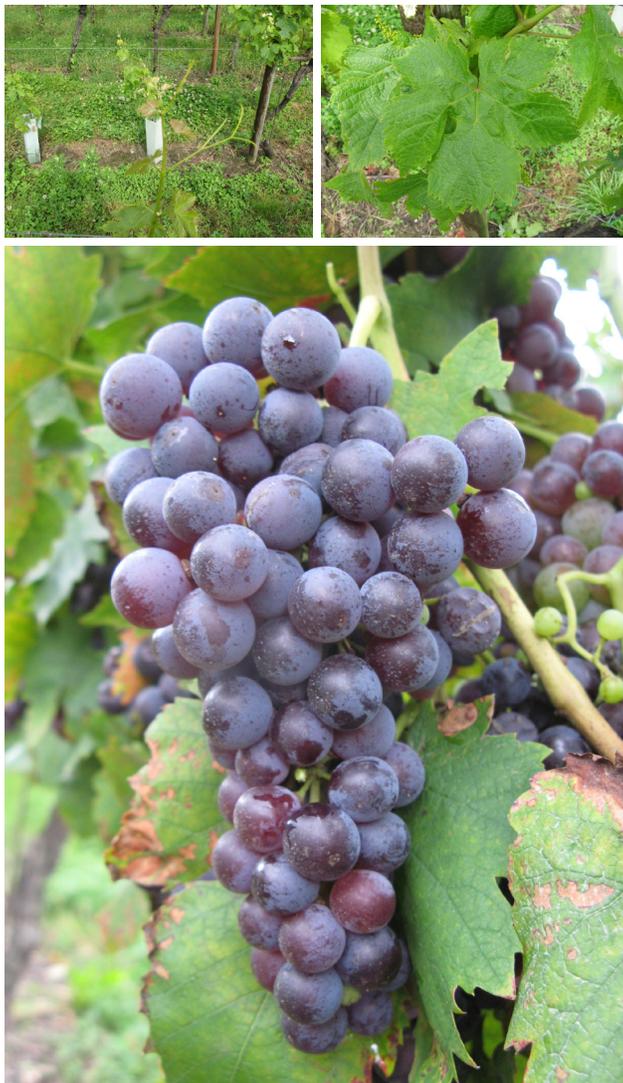


Figura 15. Variedade Aleático - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# ANCELOTTA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Muito pouco se sabe sobre a origem desta variedade que se difundiu, sobretudo, na região da Emilia Romagna. Acredita-se que o nome possa derivar de uma família de Modena, através da qual esta variedade se tornou conhecida: os Lancellotti ou Lancellotto.

#### Sinônimos

Lancellotta, Ancelotta di Massenzatico ou Ancelotta.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice um pouco expandido, pubescente, esbranquiçado com leves nuances vermelho-violácea. Folha de tamanho médio, pentalobulada, limbo plano, liso; face superior de cor verde-clara, opaca. Cacho piramidal, de tamanho médio com uma asa, comumente solto. Baga pequena, esférica, regular; casca preto-azulada, pruinosa, de espessura média, polpa macia, de sabor neutro.

Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade com crescimento semiereto, de vigor elevado e boa fertilidade das gemas, produzindo cachos de peso baixo.

Produz vinhos leves, mediamente alcoólicos e ricos em cor, adequados para assemblages. Essa variedade produz geralmente vinho frizante tinto seco ou suave.

### Áreas de cultivo

Na Emilia Romagna é usada como variedade secundária para a produção do Lambrusco, mais precisamente até 10%, no Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, e até 15% no Reggiano DOC.

A Ancellotta é uma das uvas admitidas como variedades menores para a produção do Sangiovese nei Colli di Faenza DOC. Além disso, ela é usada para a produção do Colli di Rimini Rosso DOC.



Figura 16. Variedade Ancellotta - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# BARBERA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

A Barbera, indicada tradicionalmente no feminino, é uma variedade piemontesa de origens antiquíssimas. Os primeiros testemunhos escritos do cultivo desta variedade datam do século XVII, na cidade de Nizza Monferrato. Era destinada principalmente à produção de vinho de mesa, sendo raramente mencionada pela literatura da época.

#### Sinônimos

Não apresenta sinônimos.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, esbranquiçado com tomento aracnoide. Folha de tamanho médio, pentagonal, lobulada; face superior glabra, de cor verde-escura, por vezes durante o verão avermelhadas ou bronzeadas; limbo plano, levemente bolhoso. Cacho piramidal de tamanho médio. Baga média, helíptica, regular; casca muito pruinosa, de cor azul intenso, tânica, fina, mas suficientemente consistente. Sensível ao apodrecimento em geadas tardias e outonos chuvosos.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade com crescimento semiereto, de forte vigor e elevada fertilidade das gemas, produzindo cachos de peso médio-baixo.

Os vinhos produzidos são de cor rubi intensa com reflexos violáceos, dotados de uma acidez pronunciada e boa estrutura. Os aromas vão do floral a frutas vermelhas, como cereja, amora e groselha. Em sua máxima expressão, se apresentam elegantes e agradavelmente condimentados, quando envelhecidos em madeira.

### Áreas de cultivo

Cultivada predominante na região do Piemonte (Itália). Há duas DOCG, Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato Superiore, e cinco DOC: Monferrato, Alba, Piemonte, Coste del Sesia, e Pinerolese. A partir de 2000 foram inseridas três subáreas que delimitam as áreas qualitativamente mais importantes do Barbera d'Asti: Nizza (a mais representativa), Colli Astiani e Lauretum.



Figura17. Variedade Barbera - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# CABERNET SAUVIGNON

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Esta variedade francesa, proveniente da região de Bordeaux (França), foi descrita pela primeira vez em 1785 por Secondat, filho de Montesquieu, sendo definida como a variedade perfeita. A Cabernet Sauvignon é uma das componentes principais do corte bordelês, típico da região de onde provém.

A difusão da escola enológica francesa fez com que esta variedade fosse difundida em todo o mundo.

#### **Sinônimos**

Cabernet, Petite Vidure, Carbonet.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, amarelo-verde-esbranquiçado com nuances rosa. Folha de tamanho médio, pentagonal, quinquelobulada com bordas sobrepostas desenhando um particular furo quase circular; face superior de cor verde-escura, opaca; inferior aracnoide e de cor verde-clara. Cacho pequeno, cilíndrico-piramidal, levemente compacto e frequentemente com uma asa bem pronunciada. Baga média, esférica, regular, casca muito pruinosa, de cor negro-azulada, espessa, consistente. Sensível ao oídio.

#### **Fenologia**

Brotação: tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento semiereto ou ereto e bom vigor. Apresenta elevada fertilidade das gemas e produz cachos de peso médio.

Adequada à produção de vinho de guarda. A partir dos seus mostos, obtém-se um vinho vermelho-rubi muito intenso com reflexos violáceos que se atenuam com o passar do tempo. Ao nariz se destaca a típica nota herbácea acompanhada de aromas de cereja. Ao paladar se apresenta com notas tânicas facilmente detectáveis. A maturação não ideal dá ao vinho notas adstringentes agressivas. Usado no corte bordelês junto com Merlot e Cabernet Franc, apresenta bons vinhos também com variedades italianas, tal como o Sangiovese.

## Áreas de cultivo

A difusão global fez da Cabernet Sauvignon uma variedade internacional. Na Itália existem cinco DOCG nas quais é admitido seu uso: Carmignano, Colli di Conegliano, Montello Rosso, Suvereto e Val di Cornia Rosso. Além destas, existem também noventa e cinco DOC e cento e oito IGT nas quais é permitido utilizar esta variedade na elaboração de vinhos.



Figura 18. Variedade Cabernet Sauvignon - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# CANAILO NERO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

O nome provavelmente deriva de *dies caniculares* (24 de julho a 24 de agosto) período de mudança de cor da uva. Pier de Crescenzi (1350) cita com o nome de Canajula uma “uva belíssima e para conservar”. Nos séculos sucessivos, os mais diversos autores citam a Canaiolo Nero e a uva Canaiola Colore. Vannucchi, em 1896, considera que seja a mesma variedade, diferenciando-se apenas pela tomentosidade da face inferior da folha. Genitor da variedade Sangiovese.

#### Sinônimos

Canaiolo, Uva Donna, Uva Merla.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, mais ou menos tomentoso, às vezes lanuginoso, brancos com bordas geralmente acarminadas. Folha média, pentagonal, tri o pentalobulada; seio peciolar fechado; face superior levemente ondulada e bolhosa, face inferior aracnoide. Cacho piramidal alado e solto. Baga média, arredondada, cor violácea, casca muito pruinosa, de espessura média, mas suficientemente consistente.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade que prefere poda curta e pode apresentar incompatibilidade com alguns porta-enxertos.

Os vinhos produzidos são de cor vermelha que tende ao alaranjado; com bastante corpo, mas após o envelhecimento se encontram notas amargas. Apresenta bom assemblage com o Sangiovese. Variedade adequada para a produção de vinhos de colheita tardia.

### Áreas de cultivo

Muito difundida na região da Toscana (Itália), faz parte dos vinhos DOCG Vino Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, além das DOC como Torgiano, Carmignano, Colli dell'Etruria Centrale, Rosso di Montepulciano e San Gimignano.



Figura 19. Variedade Canaiolo Nero - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# CROATINA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Variedade citada já em 1800 por muitos autores, tais como: Di Rovasenda, no boletim Ampelográfico da província de Novara, e também por Molon. Considera-se que seja originária de Rovescala em Oltrepò na província de Pavia (Itália), onde era conhecida também na Idade Média. Sua difusão se deve à pouca sensibilidade das folhas ao oídio.

#### Sinônimos

Crovattina e Bonarda di Rovescala.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, algodado, branco com bordas de nuances róseas. Folha de tamanho médio, pentagonal, com cinco ou três lóbulos; face superior glabra, face inferior aracnoide, dobrada acima; limbo consistente, levemente ondulado. Cacho cônico alongado e alado, de compacto a medianamente compacto. Baga média, esferoide, regular; casca pruinosa, de cor azul, coriácea e consistente.

#### Fenologia

Brotação: tardia.

Floração: média-tardia.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de produção médio-elevada, fertilidade da gema basal muito baixa e com possíveis problemas de alternância de produção. Prefere terrenos argilosos e limosos também férteis.

Quando vinificada na forma varietal, pode-se obter vinhos de bom teor alcoólico, ricos em tanino, entretanto é geralmente vinificado para *assemblage*, ou depois da utilização de técnicas de sobrematuração.

### Áreas de cultivo

Variedade cultivada e vinificada, sobretudo no Oltrepò, na província de Pavia (Lombardia), para a produção de vinhos de mesa como Freccia Rossa, Sangue di Giuda e a Bonarda di Rovescala.

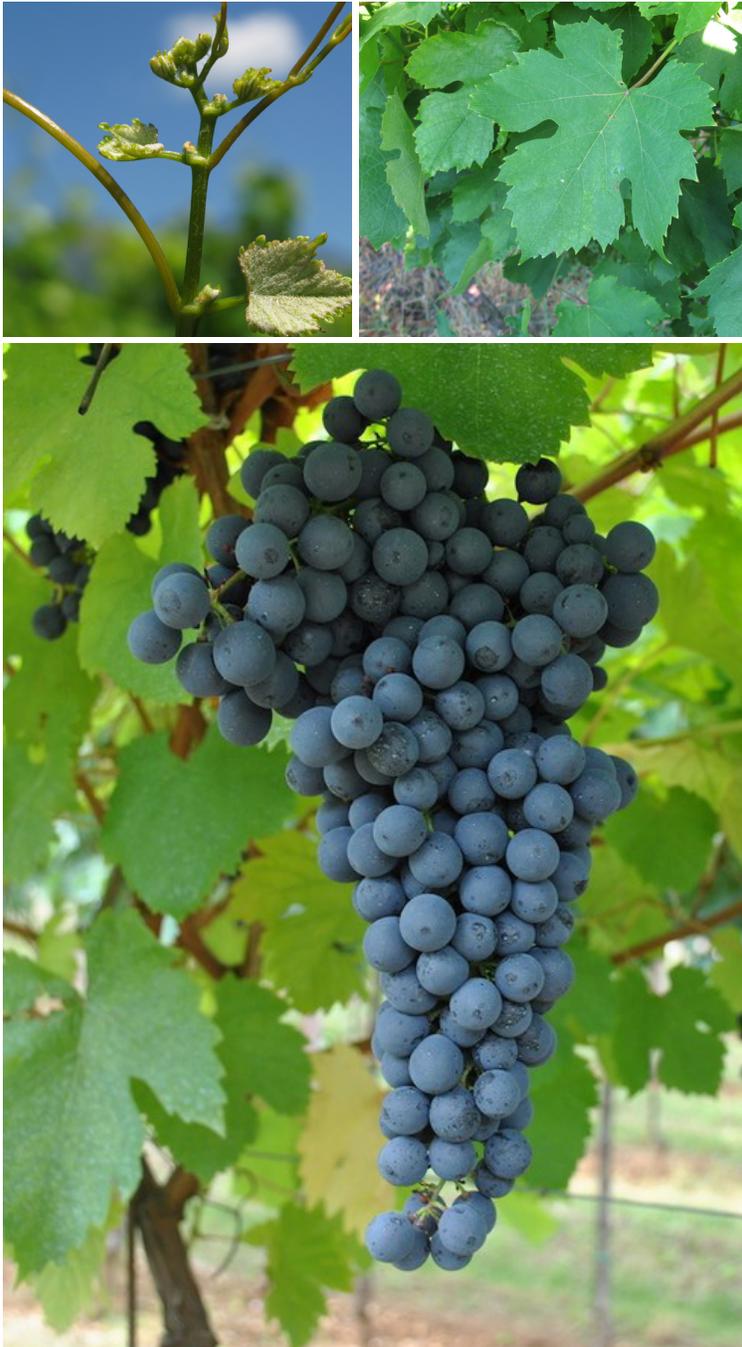


Figura 20 . Variedade Croatina - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# LAGREIN

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Ainda que seu nome faça pensar no Vallagarina (Trento), os testemunhos mais antigos em relação a esta variedade são do Alto Ádige. Muito provavelmente, o nome deriva de Lagara, colônia da Magna Grécia, famosa pelo vinho Lagaritanos. Esta hipótese é validada pelos graus de parentesco com variedades albanesas e gregas, identificadas pelas análises de DNA. Lagrein é também ligada à Syrah e ao Teroldego. Existem dois biotipos: Lagrein de cacho longo e Lagrein de cacho curto.

#### Sinônimos

Lagrain

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice de forma média, lanuginoso, branco-esverdeado. Folha média-grande, pentagonal, trilobulada; limbo fino, ondulado, um pouco bolhoso; face superior glabra, opaca, de cor verde-escura, face inferior verde-clara, com poucos pelos. Cacho um pouco piramidal, às vezes curto, robusto e com 1-2 asas, de compacidade média. Bagas médias, de forma ovoide, regular, casca espessa, consistente, pruinosa, de cor preto-azulada distribuída regularmente; polpa macia, de sabor neutro, acidulado.

#### Fenologia

Brotação: média-tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de grande vigor, fertilidade das gemas média-baixa e produz cachos de peso médio.

O vinho obtido é de cor vermelho-rubi pouco intenso, com notas frutadas estruturadas, suave e persistente. Variedade vinificada também em rosé para a produção da tipologia Kretzer por suas notas delicadas, frutadas e frescas.

### Áreas de cultivo

O cultivo da Lagrein está concentrado principalmente nas províncias de Trento e Bolzano, onde os seus vinhos são elaborados para as DOC Alto Adige, Trentino, Casteller e Valdadige.



Figura 21. Variedade Lagrein - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Como todos os outros lambruscos, deriva provavelmente da domesticação da *Vitis silvestris*, na Itália centro-setentrional. O adjetivo “grasparossa” se deve à cor vermelho-vinho dos pedúnculos durante a maturação.

#### Sinônimos

Lambrusco di Castelvetro, Lambrusco di Spezzano

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice semilanuginoso, verde com reflexos bronzeados. Folha de tamanho médio, arredondada-pentagonal, trilobulada, às vezes quase inteira; face superior verde-escura, opaca, com superfície ondulada; face inferior verde-clara. Cacho médio, alongado, piramidal, solto; pedúnculo semilenhoso, avermelhado e ráquis vermelhos. Baga média, subovoide, casca muito pruinosa, azul-preta, espessa.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto da planta e vigorosa. Apresenta a fertilidade das gemas média e produção de cachos de peso médio-baixo.

O vinho obtido é de cor vermelho-rubi muito intenso, tendendo ao preto. Ao nariz se revela frutado com notas de frutas vermelhas frescas. Na boca, percebe-se a acidez e a sapidez. É utilizado para a produção de vinhos tranquilos e espumantes.

### Áreas de cultivo

Variedade cultivada, principalmente, nas províncias de Modena e Reggio-Emília. Ela é utilizada para a produção dos vinhos DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, DOC Modena, DOC Colli di Scandiano e di Canossa.



Figura 22. Variedade Lambrusco Grasparossa - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# MALVASIA NERA DI LECCE

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Com o termo Malvasia são indicadas inúmeras variedades, algumas das quais se diferenciam notavelmente entre elas pela morfologia das plantas, cor, sabor e composição bioquímica do fruto, precocidade de maturação, produtividade e comportamento na vinificação. Em geral, estas variedades não deveriam pertencer às Malvasias de origem oriental, porque, lembrando o pensamento de Di Rovasenda (1877), “deveriam se chamar Malvasias apenas as uvas aromáticas que têm o sabor especial de moscato um pouco amargo”.

#### Sinônimos

Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Niura, Malvasia Nera di Bari, Malvasia di Trani.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, algodoado, branco-amarelado com bordas rosa-violáceas. Folha média ou grande, forma pentagonal, cinco lóbulos, face superior e inferior aracnoide; limbo involuto com superfície lisa e espessa. Face superior verde-escura, opaca; face inferior verde-acinzentada, opaca. Cacho de tamanho médio, compacto nas variedades novas, mediamente solto nas variedades adultas, forma cônica, alongada, simples ou alada (com uma asa pouco desenvolvida, quase como um primórdio de asa). Baga média, de forma esférica, regular, seção transversal circular. Cor azul, casca pruinosa e fina.

#### Fenologia

Brotação: médio-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de vigor médio, crescimento ereto, fertilidade das gemas média-alta e produz cachos de peso médio-elevado.

Produz um vinho vermelho rubi não muito intenso, alcoólico, boa estrutura, seguido frequentemente por sensações amargas, ao nariz se revela um tanto neutro.

## Áreas de cultivo

Variedade muito difundida na região da Puglia (Itália), sobretudo nas províncias de Lecce, Taranto e Bari. Ela é empregada em diversas DOC da Puglia e de outras regiões, tais como Aleatico di Puglia, Cacc'e Mmitte di Lucera, e Sant'Anna di Isola di Capo Rizzuto.



Figura 23. Variedade Malvasia Nera di Lecce - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# MERLOT

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Originária do departamento da Gironde, sudoeste da França, e particularmente cultivada na área vitícola de Bordeaux, onde é utilizada no corte bordalês. Os primeiros testemunhos do cultivo desta variedade na Itália datam da segunda parte do século XIX.

#### Sinônimos

Merlò, Merlau, Vitraille.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice de forma expandida, branco com margens vermelhas violáceas, algodoado. Folha pentagonal, de tamanho médio, trilobulada e quinquelobulada. Face superior glabra, verde-clara, opaca; face inferior aracnoide, verde-oliva; limbo ondulado com superfície bolhosa. Cacho médio de compacidade média, piramidal, alado com uma ou duas asas. Baga média, esférica ou levemente amassada, regular, casca de consistência média, pruinosa, de cor preto-azulada distribuída regularmente; mosto incolor, polpa macia, sabor neutro, doce, pouco ácido, levemente herbáceo. Sensível às geadas tardias.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: média-precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade dotada de alto vigor e crescimento semiereto, fertilidade das gemas é média e produz cachos de peso médio-baixo.

Os vinhos varietais obtidos são de cor vermelha intensa e, ao nariz, se apresentam tons herbáceos e frutados, com notas que lembram as frutas de bosque. Na boca são encorpados e estruturados, mantendo ainda um perfil elegante e harmônico.

### Áreas de cultivo

O fato de ser uma variedade importante na produção do corte bordalês, fez da Merlot uma variedade renomada e exportada para todo o mundo. Na Itália, é inscrita como variedade admitida em 98 DOC e em cinco DOCG, das quais a mais importante é a Suvereto.



Figura 24. Variedade Merlot - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# MONTEPULCIANO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Variedade de origem desconhecida, ainda que o nome faça pressupor que provenha da área da cidade de Montepulciano, na província de Siena (Itália). Por muito tempo, o Montepulciano foi utilizado como sinônimo de Sangiovese, ainda que tenha características e comportamento bem distintos deste.

#### Sinônimos

Uva Abruzzese, Montepulciano d'Abruzzo, Morellone, Cordisco.

### Características Ampelográficas

Ramo jovem com ápice em forma de leque, algodoado, de cor verde esbranquiçada, com nuances vermelhas-violáceas, pequeno. Folha de tamanho médio, pentagonal, quinquelobulada. Face superior de cor verde intenso, bolhosa; face inferior de cor verde-acinzentado, lanuginosa; limbo plano ou levemente ondulado. Cacho de tamanho médio, compacto ou semcompacto, cônico ou cilíndrico-cônico, geralmente alado. Baga de tamanho médio, subovoide ou ovoide; casca de cor preto-violácea, pruinosa, consistente e quase coriácea.

#### Fenologia

Brotação: média-tardia.

Floração: média.

*Véraison*: média-tardia.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Esta variedade apresenta um crescimento semiereto, vigor médio, fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio.

Os vinhos de Montepulciano são de cor vermelho-rubi intenso, com aroma de fruta vermelha madura que traz à mente a cereja e a ameixa, seguido de notas de baunilha e especiarias. O sabor é persistente e bem estruturado.

### Áreas de cultivo

Variedade muito difundida na Itália central, especialmente no Abruzzo, que é a região na qual se faz mais presente e entra na DOCG Montepulciano d'Abruzzo–Colline Teramane. Ela é ainda utilizada para a produção das DOCG Marchigiane Conero e Offida e em outras 34 DOC italianas distribuídas em todo o centro sul.



Figura 25. Variedade Montepulciano - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# NEBBIOLO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

O nome deriva provavelmente da pruinose da casca das bagas, que parecem ser cobertas pela “neblina”. Todavia, as primeiras referências foram escritas por De Crescenzi (1495), e, sucessivamente, por outros documentos que relataram as excelentes características desta variedade.

A “Nebbiolo” é dentre as variedades piemontesas, uma das que apresentam uma população mais heterogênea, talvez originada através de frequentes mutações.

#### Sinônimos

Spanna, Chiavennasca, Prunent, Martesana, Marchesana, Picoultener.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, de cor branco-prateada, com nuances acarminadas nas bordas, mais intensas nas pontas dos lóbulos. Folha de tamanho médio ou grande, de forma entre o pentagonal e o orbicular; as folhas dos nós intermediários são, em geral, trilobuladas; as dos nós basais tendem ao pentalobulado, enquanto as folhas da ponta do broto e das femininas são quase inteiras; face superior glabra, levemente suculenta, de cor verde-garrafa opaca; face inferior aracnoide, de cor verde-clara. Cacho de tamanho médio ou grande; de forma piramidal-alongada; alado, um pouco compacto; apresenta geralmente uma asa tão desenvolvida que em alguns casos assume quase o aspecto de um segundo cacho. Baga de tamanho médio, redondo, mas com tendências ao helíptico, seção transversal circular, casca muito pruinosa, fina, mas resistente e tânica; cor violáceo-escura, mas que pela pruína parece quase cinza.

#### Fenologia

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento semiereto, de forte vigor, fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio-elevado.

Os vinhos obtidos são de cor vermelho-rubi pouco intenso, com um aroma fino e delicado que lembra frutas vermelhas e levemente a especiarias. O componente do paladar é influenciado ricamente por taninos, que nos casos de maturação não ideais se revelam muito reativos e adstringentes.

## Áreas de cultivo

A Nebbiolo é típica da região do Piemonte e do vale da Valtellina (Lombardia), adequada aos climas invernais frios e pertence por direito às variedades italianas nobres. Com esta variedade são produzidas as DOCG Barolo, Ghemme, Barbaresco, Gattinara, Roero, Sfursat di Valtellina e Valtellina Superiore, além de outras 22 DOC distribuídas nas regiões do Piemonte, Lombardia e Val d'Aosta.



Figura 26. Variedade Nebbiolo - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# NEGROAMARO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

A origem desta variedade não é precisa, mas provavelmente foi trazida até a Península Itálica pelos gregos. O nome deriva da expressão dialetal “niuru maru”, devido à cor característica das bagas e do sabor amargo do vinho. É também possível que o nome derive de “nero-mavro”.

#### Sinônimos

Abbruzzese, Arbese, Albese, Jonico Nero Leccese, Niuru Maru e Uva Cane.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, algodoado, amarelo esbranquiçado com bordas rosa-vinhosa. Folha grande, pentagonal, quinquelobulada e trilobulada; face superior verde, glabra; face inferior verde-clara, opaca. Cacho de tamanho médio; compacto, forma curta, simples, cônico. Baga média, forma subovoide, regular; casca pruinosa, violácea, espessa, consistente; polpa suculenta.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto e ótimo vigor, fertilidade das gemas elevada e produz cachos de peso médio-elevado.

O vinho que se obtém desta variedade é de cor vermelho-granada pouco intensa, sem uma particular estrutura, com ótimos resultados na vinificação em rosés associados às Malvasias.

### Áreas de cultivo

Muito difundido na região da Puglia (Itália), especialmente nas províncias de Brindisi, Lecce e Taranto. Entre as DOC mais importantes encontramos Brindisi, Salice Salentino, Copertino, Squinzano e Rosso di Cerignola.



Figura 27. Variedade Negroamaro - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# NERO D'AVOLA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Ao contrário dos seus sinônimos, esta variedade não é de origem calabresa, mas sim típica da Sicília. Apesar de ser uma das melhores e mais difundidas variedades da ilha, não foi possível reconstruir sua história e como ela chegou à ilha.

#### Sinônimos

Calabrese, Calabrese Nero, Calabrese d'Avola, Calabrese Pizzuto.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, branco-esverdeado, com borda acarminada e dourada, algodoado. Folha grande, orbicular, inteira; face superior de cor verde-escuro, superfície do limbo ondulada, espessa, opaca e glabra; face inferior de cor verde-claro, aracnoide. Cacho médio, cônico, alado, geralmente composto. Baga média, helíptica ou ovoide, regular, com seção transversal circular; casca de cor azulada, distribuída regularmente; pruinosa, de espessura média e coriácea.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

A Nero d'Avola tem crescimento expandido, dotada de vigor notável, apresenta fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio-elevado.

Os vinhos obtidos desta variedade são ricos em cor, de tonalidade vermelho-cereja; encorpados, muito alcoólicos e secos, mas sustentados por uma boa acidez. Possui aromas complexos, com componentes de conservas e frutas vermelhas, acompanhados de notas fenólicas de especiarias.

### Área de cultivo

Na Itália é muito difundida na Sicília, mas está presente também na Calábria e Sardenha, vinificada como varietal ou para cortes. Faz parte das variedades admitidas nas DOCG Cerasuolo di Vittoria e nas DOC Contea di Sclafani, Eloro, Marsala, Menfi, Sambuca di Sicilia e em inúmeras denominações menores.



Figura 28. Variedade Nero d'Ávola - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# PINOT NERO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Fundadora da família das Pinot, esta variedade é originária da região Borgogne (França). Talvez já tenha sido descrita por Plínio, o velho, sob o nome de “Elvanacea Pequena”, tendo sido difundida em todo o mundo pela escola enológica francesa. Os primeiros registros de seu cultivo na Itália datam de 1747, por obra de Lodovico Bertoli.

#### Sinônimos

Pinot noir, Blau Burgunder, Spätburgunder.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice mediamente expandido, algodoado, esbranquiçado. Folha de tamanho médio, arredondado, predominantemente trilobulada, seios laterais inferiores ausentes ou pouco profundas; limbo levemente encimado, geralmente com lóbulos levemente à margem; face superior verde-escura, bolhosa, opaca; face inferior verde-clara, aracnoide. Cacho pequeno, cilíndrico, geralmente alado, compacto. Baga média, esférica ou levemente oval, casca de cor azul-preta, pruinosa, um pouco espessa, consistente.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: precoce.

### Características vitícolas e enológicas

A Pinot Nero tem crescimento por vezes ereto, baixo vigor e boa fertilidade de gemas. Produz cachos de peso médio-baixo.

Os vinhos obtidos são de cor vermelho-rubi-clara, têm acidez pronunciada e são perfumados; ao nariz lembram fruta vermelha e, se envelhecidos em carvalho, revelam notas de especiarias, de feno, tabaco e canela. A Pinot Nero pode ser vinificada em branco para a preparação de vinhos base espumante e mais raramente para a produção de blanc de noir.

## Áreas de cultivo

Variedade cultivada em todo o mundo, com exceção das regiões mais quentes, esta variedade encontra sua máxima expressão na França na produção de vinhos e base da Champagne.

Na Itália, é cultivada prevalentemente ao norte, e entra nas DOCG Franciacorta, Oltrepò Pavese e Metodo Classico Alta Langa. Além de quarenta e nove DOC, sendo as mais importantes: Alto Adige Trento, Colli di Colli Euganei, Valle d'Aosta, Breganze e Colli di Conegliano.

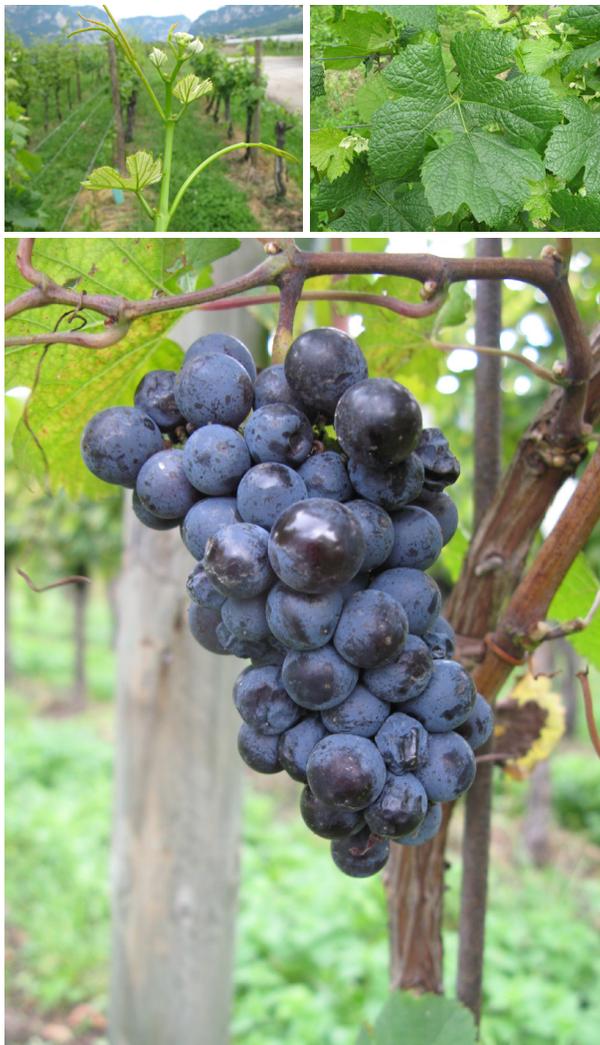


Figura 29. Variedade Pinot Nero - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# PRIMITIVO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

É a precocidade da maturação que provavelmente deu à Primitivo seu nome. Sua origem é incerta, mas se pressupõe que essa variedade seja nativa da Dalmácia e, sucessivamente, importada à Puglia há mais de dois mil anos.

### Sinônimos

Zinfandel, Primaticcio, Primitivo, Morellone, Uva di Corato, Primitivo di Gioia, Zagarese.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, verde-amarelado com borda vermelho-vinhosa, lanuginoso. Folha de forma pentagonal, tamanho médio, quinquelobulada, com bordas sobrepostas. Face superior glabra, verde-escura, opaca; face inferior verde-clara, lanuginosa. Cacho Cacho médio-longo, de aspecto mediamente compacto, de forma cônico-cilíndrica, simples, alado ou duplo. Baga esférica, de tamanho médio, seção transversal circular; casca pruinosa, coloração distribuída regularmente, de cor azul, de média espessura.

### Fenologia

Brotação: precoce.

Floração: precoce.

*Véraison*: precoce.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto e vigor médio, com fertilidade das gemas elevada e os cachos produzidos têm peso médio.

Dos mostos desta variedade obtêm-se vinhos de cor vermelho-violácea, carregado de notas frutadas e de conservas. Na boca se apresenta alcoólico e encorpado. O envelhecimento de período curto ou médio dá ao vinho maior elegância, revelando componentes de especiaria e acentuando de modo especial a suavidade.

### Áreas de cultivo

Difundida nas regiões do centro-sul italiano, encontra sua maior expressão na Puglia, nas áreas de Bari, DOC Gioia del Colle, e na província de Taranto, e nos territórios da Manduria: DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale e DOC Primitivo di Manduria.

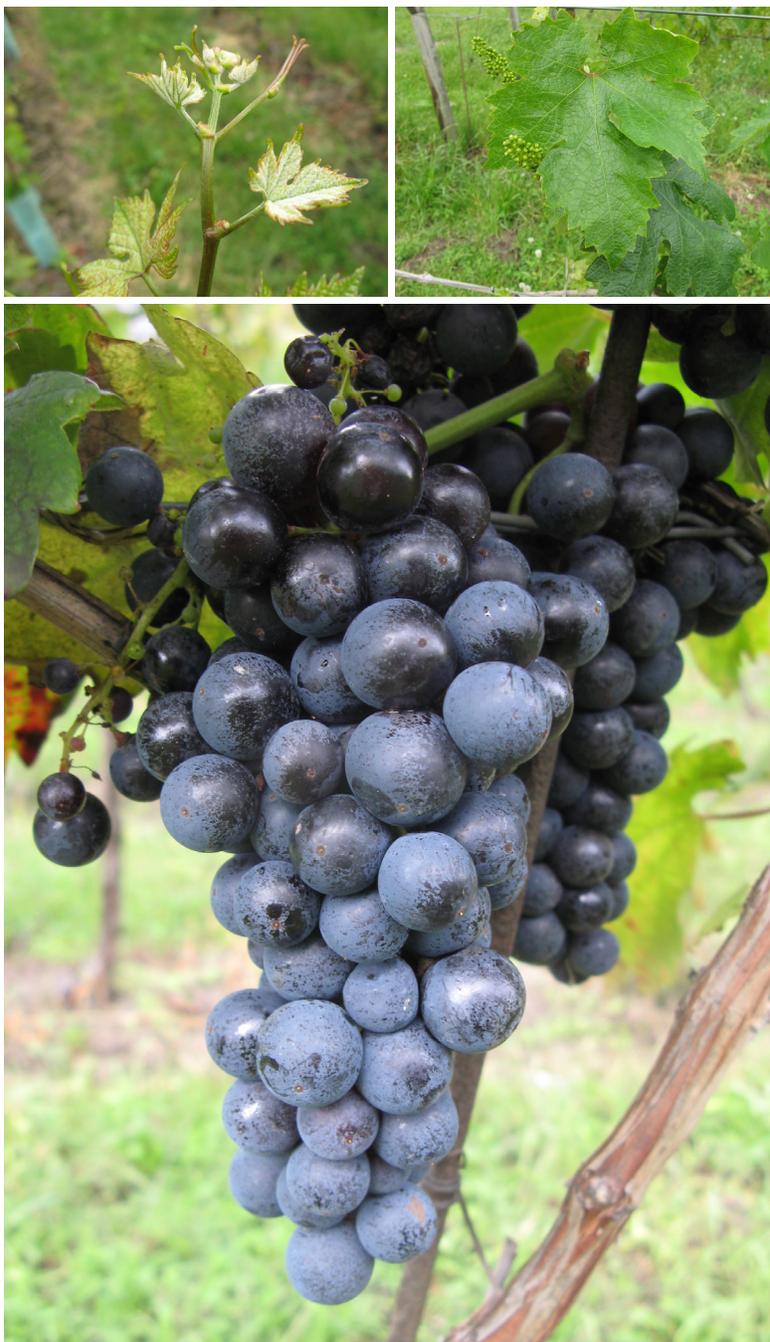


Figura 30. Variedade Primitivo - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# REBO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Rebo é uma variedade obtida durante a segunda década do século passado, através do cruzamento entre Merlot e Teroldego, desenvolvido por Rebo Rigotti, na Estação Experimental Agrária de San Michele all'Adige em Trento (Itália).

#### Sinônimos

Cruzamento Rigotti 107/3.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice aberto, algodoado, branco-esverdeado. Folha média, pentagonal, tri-pentalobulada; limbo levemente bolhoso com perfil plano, lóbulos planos. Cacho médio-grande, cônico, alado, tendente ao compacto. Baga média, esférica, não uniforme; casca levemente pruinosa, espessura média, consistente, azul-preta.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: tardia.

*Véraison*: tardia.

Maturação da uva: média-precoce.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento semiereto, vigor médio, boa fertilidade das gemas e produz cachos de peso médio-baixo.

Os vinhos obtidos são de cor vermelho-rubi intenso, de aroma delicado e agradável. O sabor é suave, com taninos equilibrados e refinados.

### Área de cultivo

Variedade difundida sobretudo no Trentino, usada tanto para vinificação varietal como para cortes na produção de vinhos finos.



Figura 31. Variedade Rebo - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# SAGRANTINO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

A origem da Sagrantino é incerta, mas supõe-se que tenha sido trazida à Itália pelos monges bizantinos da Grécia, durante a Idade Média. O nome poderia derivar do uso sacro (para a celebração da Santa Missa), como de sacristia. Foi descrito pela primera vez pela Comissão Ampelográfica de Foligno, em 1879, e indicado como variedade cultivada na Úmbria.

#### Sinônimos

Não possui sinônimos conhecidos.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice em forma de leque, algodoado, de cor verde-esbranquiçada, espesso, com borda carmim e pequena. Folha de tamanho médio, orbicular, trilobulada e raramente quinquelobulada. Face superior de cor verde, suculenta ou bolhosa; face inferior com tomento lanuginoso. Cacho de tamanho médio-pequeno, cilíndrico ou cilíndrico-cônico, alado. Baga redonda, casca medianamente ou muito pruinosa, de cor preta, de espessura média e consistente.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento semiereto e vigor médio-baixo, fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio.

Os vinhos obtidos a partir das uvas desta variedade são de cor vermelho-amaranto, ao nariz lembram amoras e ameixas com aroma persistente. Ao paladar são harmoniosos e agradáveis, levemente tânicos.

### Áreas de cultivo

Cultivada principalmente na Úmbria. Com esta variedade é produzida a DOCG Sagrantino di Montefalco.



Figura 32. Variedade Sagrantino - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# SANGIOVESE

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

É difícil resgatar com precisão a origem correta da Sangiovese por causa da ausência de registros escritos anteriores ao século XVI. Entretanto é possível presumir que seja originária da região da Toscana (Itália), em particular da área de Chianti. A ampla difusão em todo o território italiano acarretou o surgimento de inúmeros sinônimos.

#### Sinônimos

Brunello, Calabrese, Cardisco, Maglioppa, Morellino, Nerino, Pignolo, Riminese, Sangiovetto, Nielluccio (Córsega).

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice médio, com tomento lanuginoso; de cor branco-esverdeada-clara, com borda levemente acarminada. Folha de tamanho médio, pentagonal, quinquelobulada, às vezes trilobulada; limbo geralmente plano, bastante fino, com superfície lisa, mas por vezes também levemente ondulada; face superior glabra com leve resíduo aracnoide; de cor verde; face inferior com tomento aracnoide, de cor verde-clara. Cacho de tamanho médio ou médio-grande, de aspecto mais ou menos compacto; forma cilíndrico-piramidal com uma ou duas asas. Baga de tamanho médio; semirredonda, às vezes quase elíptica; de forma regular, bastante uniforme; casca muito pruinosa, de cor preto-violácea, consistente, mas não muito espessa.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento ereto, vigor notável e boa fertilidade das gemas, cachos de peso médio-elevado.

Os vinhos que se obtêm a partir desta variedade são de cor vermelho-rubi intenso e, ao olfato, se destacam a violeta e as flores vermelhas, seguidas de fruta vermelha e ameixa madura. O sabor é aveludado e macio, mantendo ainda uma grande estrutura.

## Áreas de cultivo

É a variedade mais cultivada na Itália, especialmente nas regiões centrais, onde é utilizada como componente principal em algumas das denominações mais prestigiosas do país, como as DOCG Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Carmignano, Chianti e Brunello di Montalcino; além de outras DOC, não só toscanas.



Figura 33. Variedade Sangiovese - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# SYRAH

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Introduzida na Itália pela França na metade do século XIX, a uva é difundida no vale do rio Rhone e nas áreas limítrofes da Côte Rôtie, do Châteauneuf-du-Pape, no Ermitage e na Ardeche. O nome deriva provavelmente da cidade de Siracusa ou da cidade de Shiraz, no Irã, da qual a variedade deve ser originária. Análises de DNA evidenciaram parentesco com o Lagrein e o Teroldego.

#### Sinônimos

Shiraz, Sirac e Syrac de l'Ermitage.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice médio ou globular, algodoado, branco com bordas carmin. Folha pentagonal, média-grande, tri ou quinquelobulada; limbo plano, espessa, com superfície lisa, face superior levemente aracnoide ou quase glabra, de cor verde, geralmente opaca e com nervuras verdes; face inferior aracnoide ou quase aracnoide, de cor verde-clara, com nervuras principais verde-esbranquiçadas. Cacho de tamanho médio, de aspecto semissolto, alongado, tendencialmente cilíndrico, irregular, às vezes alado. Baga média ou média-pequena, de forma oval regular; casca muito pruinosa, de cor azul e consistência medianamente ou bastante macia.

#### Fenologia

Brotação: média.

Floração: média-precoce.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de crescimento expandido e bom vigor. Apresenta fertilidade das gemas alta e cachos de peso médio.

Os vinhos obtidos são de cor vermelho-rubi com tendência ao violáceo, tinto e seco. Ao nariz se apresentam especiarias e perfume de frutas vermelhas, na boca com boa estrutura e suavidade destacada.

### Áreas de cultivo

Cultivada sobretudo nas regiões da Toscana, Marche e Lazio, é usada como uva de corte para suavizar e dar elegância aos vinhos. O cultivo da Syrah está se expandindo também para o novo mundo vitícola, como na Austrália.



Figura 34. Variedade Syrah - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# TEROLDEGO

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

Teria chegado ao Trentino pela província de Verona com o nome de Tirodola. O cultivo hoje é limitado à área da Planície Rotaliana. As análises moleculares revelaram uma notável proximidade com a Lagrein, Syrah e Marzemino, com as quais compartilha a provável origem oriental.

#### Sinônimos

Teroldega, Tiroidico, Teroldego Rotaliano.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice expandido, lanuginoso, de cor verde-esbranquiçada, com bordas vermelho-violáceas. Folha grande, pentagonal, um pouco alongada, trilobulada; limbo um pouco ondulado com as margens dos lóbulos viradas para baixo; face superior glabra, lisa, verde; face inferior semilanuginosa, de cor cinza-verde; nervuras aparentes, róseas na base da face inferior. Cacho médio-grande, alongado, piramidal, às vezes com duas pequenas asas; de compactidade média. Baga média, de forma esférica ou levemente semirredonda, regular; casca espessa, coriácea, pruinosa, de cor azul-preta.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média.

*Véraison*: média.

Maturação da uva: média-tardia.

### Características vitícolas e enológicas

Esta variedade tem crescimento semiereto, bom vigor, fertilidade das gemas boa e cachos de peso elevado.

Os vinhos produzidos com as uvas desta variedade são de cor vermelho-rubi com reflexos violáceos. Ao nariz lembram frutas vermelhas e frutas de bosque, à boca se apresentam secos e levemente tânicos. Quando envelhecidos, produzem vinhos superiores de qualidade elevada.

### Áreas de cultivo

Cultivada na província de Trento, sobretudo na Planície Rotaliana, com esta variedade se produz a DOC Teroldego Rotaliano. Além disso, ela faz parte das DOC Casteller, Trentino e Valdadige.



Figura 35. Variedade Teroldego - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

# UVA DE TRÓIA

## Variedade tinta

### Origem e fatos históricos

O nome faz pensar que a variedade possa ter sido trazida à Itália pelos gregos, saídos de Tróia quando dos assentamentos na Itália, ou de Tróia, pequena localidade da província de Foggia. Não se descarta a hipótese que ela possa ter vindo da cidade albanesa de Cruja.

#### Sinônimos

Barlettana, Uva di Canosa, Tranese, Nero di Troia, Troiano.

### Características ampelográficas

Ramo jovem com ápice mediamente expandido, lanuginoso, verde-esbranquiçado com nuances violáceas. Folha pentagonal, de tamanho médio, quinquelobulada; face superior glabra, verde opaca, com nervuras verde-claras; face inferior lanuginosa, verde-esbranquiçada; limbo plano com superfície levemente enrugada. Cacho grande, mediamente compacto, simples e alado. Baga esférica, regular, de tamanho médio; casca pruinosa, cor violeta, distribuída regularmente, espessa, consistente, quase coriácea. Sensível ao míldio, tolerante em relação ao oídio.

#### Fenologia

Brotação: média-precoce.

Floração: média-precoce.

*Véraison*: média-precoce.

Maturação da uva: média.

### Características vitícolas e enológicas

Variedade de bom vigor, fertilidade das gemas média e produz cachos de peso médio.

Os vinhos obtidos com a Uva de Tróia são de cor vermelho-rubi com reflexos alaranjados. Ao nariz se revelam intensos com aroma de fruta madura e à boca são alcoólicos e encorpados.

### Áreas de cultivo

Cultivada principalmente nas províncias de Bari, Brindisi e Foggia, mas pode ser encontrada em todo o litoral da Puglia. Variedade importante das DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva e Castel del Monte Rosso Riserva. Além das DOC Barletta, Castel del Monte, San Severo, Cacc'e Mmitte di Lucera e Rosso di Cerignola.



Figura 36. Variedade Uva de Tróia - acima (ramo jovem e folha); abaixo (cacho)

## Referência

CALÒ, A.; SCIENZA, A.; COSTACURTA, A. **Vitigni D'Italia**. Bologna, It: Edagricole, 2001. 832p

IACONO, F.; STEFANINI, M.; VENTURI, A.; VIRGILI, S. **Descrizione di alcuni vitigni autoctoni italiani**. C.N.P. Tipografia Romagna. 1999.

LACOMBE, T.; AUDEGUIN, L.; BOSELLI, M.; BUCCHETTI, B.; CABELLO, F.; CHATELETI, P.; CRESPIAN, M.; D'ONOFRIO, C.; IRAS DIAS, J.; ERCISLI, S.; GARDIMAN, M.; GRANDO, M.S.; IMAZIO, S.; JANDUROVAL, O.; JUNG, A.; KISS, E.; KOZMA, P.; MAUL, E.; MAGHRADZE, D.; MARTINEZ, M.C.; MUNOZ, G.; PATKOVA, J.K.; PEJIC, I.; PETERLUNGEER, E.; PITSOLI, D.; PREINER, D.; RAIMONDI, S.; REGNER, F.; SAVIN, G.; SAVVIDES, S.; SCHNEIDER, A.; SPRING, J.L.; SZOKE, A.; VERES, A.; BOURSQUOT, J.M.; BACILLIERI, R.; THIS, P. Grapevine european catalogue: towards a comprehensive list. **Vitis**, v. 50. p. 65-68, 2011.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (MiPAAF). **Catalogo nazionale delle varietà di vite**. Acesso em: março 2020. Disponível em: <http://catalogoviti.politicheagricole.it/>