

FICHA VARIETAL: ARAGONEZ T

ORIGEM E SINONÍMIA

Conhecida por **Tinta Roriz** nas regiões do Douro e do Dão.

É a casta Ibérica por excelência, uma das poucas castas que Portugal e Espanha possuem em comum. **Tempranillo**, **Tinto Fino**, **Cencibel**, **Ull de Lebre**, são alguns dos seus muitos nomes utilizados em Espanha.

Não aparece mencionada em obras publicadas até ao fim do século XVIII. Em obras publicadas entre 1800 e 1850 há referência a 3 tipos de Aragonez: *Aragonês* (simplesmente), *Aragonês da Terra* e *Aragonês de Elvas*. Até 1880 não há qualquer referência à *Tinta Roriz*, nome por que é conhecida no Douro e Dão, levando a ponderar a hipótese da sua introdução no país ter sido feita pelo Alentejo.

O coeficiente de variação genotípica do rendimento (CV_G de 17,93) permite considerá-la com um nível relativamente elevado de variabilidade genética. Comparando clones provenientes do Alentejo, do Dão e do Douro, verifica-se maior heterogeneidade genética do rendimento nos clones do Dão (CV_G de 17,64). Os clones do Alentejo apresentam uma variabilidade genética muito próxima do Dão (CV_G de 16,75), sendo os clones provenientes da região do Douro os que apresentam menor heterogeneidade genética (CV_G de 12,05) (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:

7.598 ha (Fonte: Rolando Faustino – IVV).

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média, média a forte densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem amarelada com tons bronzeados, página inferior com média a forte densidade de pêlos prostrados e de pêlos erectos.

Flor hermafrodita

Pâmpano estriado de vermelho, com gomos verdes.

Folha adulta grande, pentagonal, com cinco lóbulos, o central bem desenvolvido; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso e enrugado, página inferior com média densidade de pêlos prostrados e forte densidade de pêlos erectos; dentes grandes e convexos; seio peciolar e seios laterais fechados, com base em U.



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

Bago arredondado, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa de con-

sistência média.

Sarmento castanho amarelado.

APTIDÃO CULTURAL E AGRO-NÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 9 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média, 6 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Época média, 2 dias antes da 'Castelão'.

Maturação: Época média, em simultâneo com a 'Castelão'.



Porte semi-erecto. Vigor forte. Pouco sensível ao desavinho. Sensível ao Oídio e à Cigarrinha Verde. Bastante produtiva. Produção excessiva faz baixar a qualidade do vinho de modo assinalável.

A vara parte com facilidade à empa. É uma casta vigorosa de porte erecto. Possui boa fertilidade nos gomos da base das varas (incluindo os da coroa)

pelo que é aconselhável podá-la em poda curta e conduzi-la em cordão Royat (unilateral ou bilateral). É muito sensível ao vento, chegando as folhas a romperem-se e rasgarem-se, dando posteriormente origem a infecções causadas por fungos das podridões. As varas, aquando da empa, são muito quebradiças. A casta *Aragonez* é muito generosa na produção, os cachos e os bagos são de tamanho médio ou grande e os rendimentos são com alguma frequência exagerados. A produção média deverá ser da ordem das 8-15 ton/ha. Duma forma geral é bastante atreita às doenças criptogâmicas; sendo sensível ao Míldio, nomeadamente tardio. (bago de ervilha) que lhe pode causar prejuízos destruindo até 50% da produção, também sofre consideráveis danos com Oídio e é sensível à Podridão cinzenta, em particular antes da floração – altura em que, nos anos de chuvas persistentes, pode sofrer estragos consideráveis a nível de todos os órgãos verdes. No domínio das pragas é muito apetecida pelas cigarrinhas (cigarrinha verde), as quais chegam a provocar intensas esfoliações antes da maturação completa das uvas. (L.E. Carvalho; K.G. Teixeira; J. M. Duarte, D. Madeira. DRAPLVT).

POTENCIALIDADES

TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos bastante corados e, por vezes, com uma certa adstringência.

Além de produzir vinhos sem grandes características, a 'Tempranillo' apresenta um inconveniente sério: a sua acidez relativamente fraca. O mosto possui um pH nitidamente elevado e uma boa parte da sua acidez é devida ao ácido málico. Isto tem por consequência que um vinho elementar de 'Tempranillo', ainda que conserve bem a cor, perde a sua vivacidade e o seu frutado após alguns anos. A associação de várias castas cultivadas em diferentes zonas da *Rioja* constitui uma parte importante da arte do enólogo, mas alguns viticultores tiram vantagem cultivando-as misturadas.

É das castas onde a correlação negativa entre a quantidade e a qualidade mais se acentua quando se ultrapassam rendimentos elevados, acima das – 8 a 10 ton/ha.

No entanto com produções moderadas, possibilita a produção de magníficos vinhos, os quais são bem aromáticos, alcoólicos, carregados de cor e encorpados, embora com pouca acidez total.

Quando provenientes de uvas bem maduras são aptos a vinificação e estágio em madeira podendo atingir assim grande nobreza de carácter e longevidade.