

Côdega do Larinho

Project Officers Bruno Soares | Teresa Pinto | Leonor Pereira

anos years
40

ADVID COLAB
Cluster da Vinha e do Vinho
Vine and Wine Cluster
VINES & WINES

A casta Côdega do Larinho é uma casta autóctone portuguesa, e foi durante muitos anos confundida com a casta Síria. No entanto, a casta Côdega do Larinho tem origem no cruzamento Heben X Rabigato¹. A Côdega do Larinho é pouca cultivada em Portugal, na RDD esta casta branca ocupa cerca de 710ha, ou seja, aproximadamente 1.5% da área vitícola da região.

Descrição Ampelográfica



Figura 1. Cacho e folha da casta Côdega do Larinho.
Referência⁴

Pâmpano	Semi-erecto, verde, com baixa pigmentação antociânica nos entrenós
Folha	Folha adulta de tamanho médio/grande, verde-claro, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo arqueado, com ondulação entre as nervuras generalizada; dentes médios, com lados rectilíneos; seio peciolar apresenta lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V
Cacho	Cacho grande e compacto
Bago	Bago de tamanho médio, arredondado, de cor amarelada, com película medianamente espessa e polpa suculenta de sabor particular

Referências²⁻⁴

Características Agronómicas

Vigor	Casta de vigor médio, porte semi-erecto	
Ciclo Fenológico	Maturação e abrolhamento em época média	
Produtividade	Produtividade média	
Susceptibilidade	Doenças Criptogâmicas	Sensível ao mildio e pouco sensível ao oídio e à podridão cinzenta
Solos	Prefere encostas íngremes, sendo resistente a solos secos	

Referências^{2,3,5,6}

Potencial Enológico

Tipo de Vinho	Vinho espumante, vinho de consumo corrente	
Acidez	Mosto	Baixa (necessita de correcção da acidez – 2.4 g/L ácido tartárico); acidez total 4.6 g/L (Valpaços, 2011)
	Vinho	Baixo
Grau alcoólico	Mosto	Médio; 13.0 %vol. (Valpaços, 2011)
Polifenóis	Vinho	IPT: 6.5
Sensibilidade à oxidação	Vinho	Pouco susceptível ao acastanhamento
Análise Sensorial	Cor citrina, aroma frutado intenso (fruta tropical). Vinho pouco fresco em boca, compensado pelo perfil aromático e persistência. Com bom potencial gustativo após correcção da acidez	
Lote /Envelhecimento	Loteada com a casta Gouveio em <i>blend</i> do Porto brancos	
Classificação	Vinho DO	Douro, Tejo, Trás-os-Montes
	Vinho IG	Duriense, Beira Atlântico, Tejo, Península de Setúbal

IPT – Índice de Polifenóis Totais
Referências^{4,7-9}

Perfil de microssatélites

Gene	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVS2	
Alelo	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
Frag.	224	242	239	243	190	195	186	188	243	257	133	145

Frag. – Tamanho do fragmento molecular (pares de bases)
Referência¹

Sustentabilidade (Economia Circular)

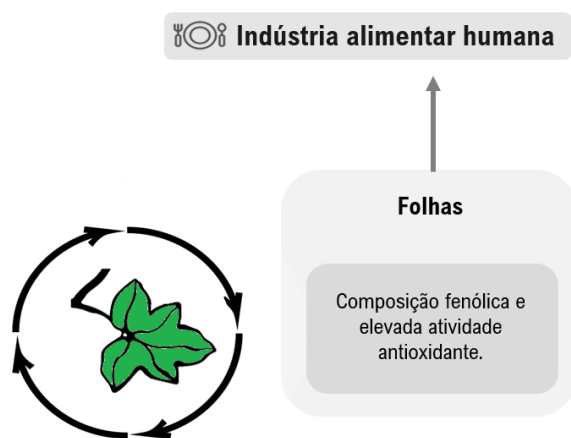


Figura 2. Os subprodutos da vinha, como por exemplo, folhas, engaço, grainhas, entre outros podem ser reaproveitados como fonte de compostos bioativos com interesse para várias indústrias^{10,11}. Por outro lado, a optimização da eficiência no processo de reaproveitamento dos recursos gerados é outra via de alcançar uma maior sustentabilidade ambiental. O fecho do ciclo biológico destes recursos acontece aquando da sua incorporação no solo, preferencialmente após o processo de compostagem, desde que sejam asseguradas todas as condições fitossanitárias.

Referências Bibliográficas

1. Anónimo. Côdega do Larinho. *Vitis International Catalogue* <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=2743>.
2. Sousa, C., Guerra, J. & Abade, E. *Caracterização de Castas Cultivadas na Região Vitivinícola de Trás-os-Montes*. http://www.drapn.min-agricultura.pt/drapn/conteudos/fil_trab/Castas_Trás-os-Montes.pdf (2007).
3. Anónimo. Côdega do Larinho. *Comissão Vitivinícola da Região de Trás-os-Montes* <https://cvrtm.pt/castas-brancas/>.
4. Eiras-Dias, J. et al. *Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal - Volume 1 e 2*. (Chaves Ferreira - Publicações SA, 2011).
5. Côdega do Larinho. *Clube dos Vinhos Portugueses* <https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/castas-brancas-codega-de-larinho/>.
6. Santos, C. Susceptibilidade ao oídio da Videira: Caracterização do fenótipo nas principais castas portuguesas. *Journal of Chemical Information and Modeling* vol. 53 (1981).
7. Anónimo. Côdega do Larinho. *Instituto da Vinha e do Vinho* <https://www.ivv.gov.pt/np4/21>.
8. Prata-Sena, M., Castro-Carvalho, B. M., Nunes, S., Amaral, B. & Silva, P. The terroir of Port wine: Two hundred and sixty years of history. *Food Chem.* **257**, 388–398 (2018).
9. Escudeiro, I. Potencial enológico de seis castas brancas regionais de Trás-os-Montes, cultivadas na sub-região de Valpaços. (2012).
10. Lima, A., Bento, A., Baraldi, I. & Malheiro, R. Selection of grapevine leaf varieties for culinary process based on phytochemical composition and antioxidant properties. *Food Chem.* **212**, 291–295 (2016).
11. Lima, A. F., Bento, A., Pereira, J. A., Baraldi, I. J. & Malheiro, R. Avaliação do teor em compostos fenólicos e atividade antioxidante de folhas de videira com vista ao seu aproveitamento para uso alimentar. *Rev. Ciências Agrárias* **40**, S140–S146 (2017).