

A casta Rabigato, casta branca autóctone portuguesa, não tem grande expressão no que respeita a área vitícola nacional. Apenas 1600ha de vinha são cultivados com a casta Rabigato, em território nacional, o que corresponde a 1.0% da área vitícola nacional¹, e é quase exclusivamente cultivada na Região Demarcada do Douro (RDD). Na RDD é a terceira casta branca mais plantada, com 1594ha, ou seja, 3.3% da área vitícola da região.

Descrição Ampelográfica



Figura 1. Cacho e folha da casta Rabigato.
Referência²

Pâmpano	Estriado de vermelho, com gomos ligeiramente vermelhos
Folha	Folha adulta de tamanho médio, orbicular com três lóbulos mal definidos; limbo verde médio a escuro, perfil irregular, medianamente bolhoso, ligeiramente enrugado e com ondulação generalizada; nervuras principais ligeiramente avermelhadas na base; página inferior glabra; dentes curtos/médios, rectilíneos, por vezes convexos; seio peciolar pouco aberto a fechado e em V; seios laterais abertos em V
Cacho	Cacho médio, cónico alado a cilindro-cónico, bastante compacto; pedúnculo de comprimento médio e de fraca lenhificação
Bago	Bago pequeno, achatado/arredondado, verde amarelado; película de espessura fina, polpa de consistência mole/média, suculenta e de sabor indefinido

Referências²⁻⁴

Características Agronómicas

Vigor	Casta de vigor médio, porte semi-erecto com entrenós médios
Ciclo fenológico	Maturação e floração em época média; o abrolhamento em época precoce e o pintor em época tardia
Fertilidade	Nas varas do 1º gomo = 0.7; nas varas do 2º gomo = 1.0; nas varas do 3º gomo = 1.1 inflorescências médias por gomo abrolhado
Produtividade	Produtividade média e constante (Valores RNSV: 1.5 kg/pl*)
Susceptibilidade	Doenças Criptogâmicas Sensibilidade ao oídio, ao míldio e à podridão cinzenta
	Parasitas Não específica
	Bagoinha e Desavinho Não é susceptível
Solos	Requer solos secos
Compatibilidade (Com porta-enxerto)	Compatível com todos os porta-enxertos; no entanto, aconselha-se os de vigor médio e alto, conforme o solo, para atingir a maturação desejada
Mecanização da vindima	Adapta-se bem à vindima mecânica

RNSV – Rede Nacional de Selecção de Videiras

*Média de pelo menos 40 cultivares em Peso da Régua, durante 2 anos

Referências²⁻⁴

Potencial Enológico

Tipo de vinho	Vinho de mesa, Vinho generoso
Acidez	Mosto Elevada (Acidez total: 5.0 - 7.0 g ácido tartárico/L) (Valpaços, 2011)
	Vinho Ácido Málico: 3.2 g/L; ácido láctico: 0.2 g/L (Valpaços, 2011)
Grau alcoólico	Mosto Médio (11.0%vol.)
	Vinho Médio (13.1%vol.)
Sensibilidade à oxidação	Mosto Não tem
Análise Sensorial	Aroma de intensidade média e doce, aroma a flor de laranjeira com notas vegetais e um toque reminiscente a acácia, duro quando a uva não atinge a maturação; em boca é equilibrado, encorpado, fresco, com gosto frutado e mineral. Possui tonalidade citrica
Lote/Envelhecimento	Razoável capacidade de envelhecimento; bom lote em mostos de castas menos ácidas como Fernão Pires, Síria, Gouveio, Viosinho
Classificação	Vinhos DOC Trás-os-Montes, Douro e Porto
	Vinhos IGP Transmontano, Duriense, Península de Setúbal

Referências^{7,8,9}

Descritores moleculares

Gene	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVS2	
Alelo	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
Frag.	224	234	235	245	239	239	186	196	243	251	133	133

Frag – Tamanho do fragmento molecular (pares de bases)

Referência³

Previsões usando modelos climáticos

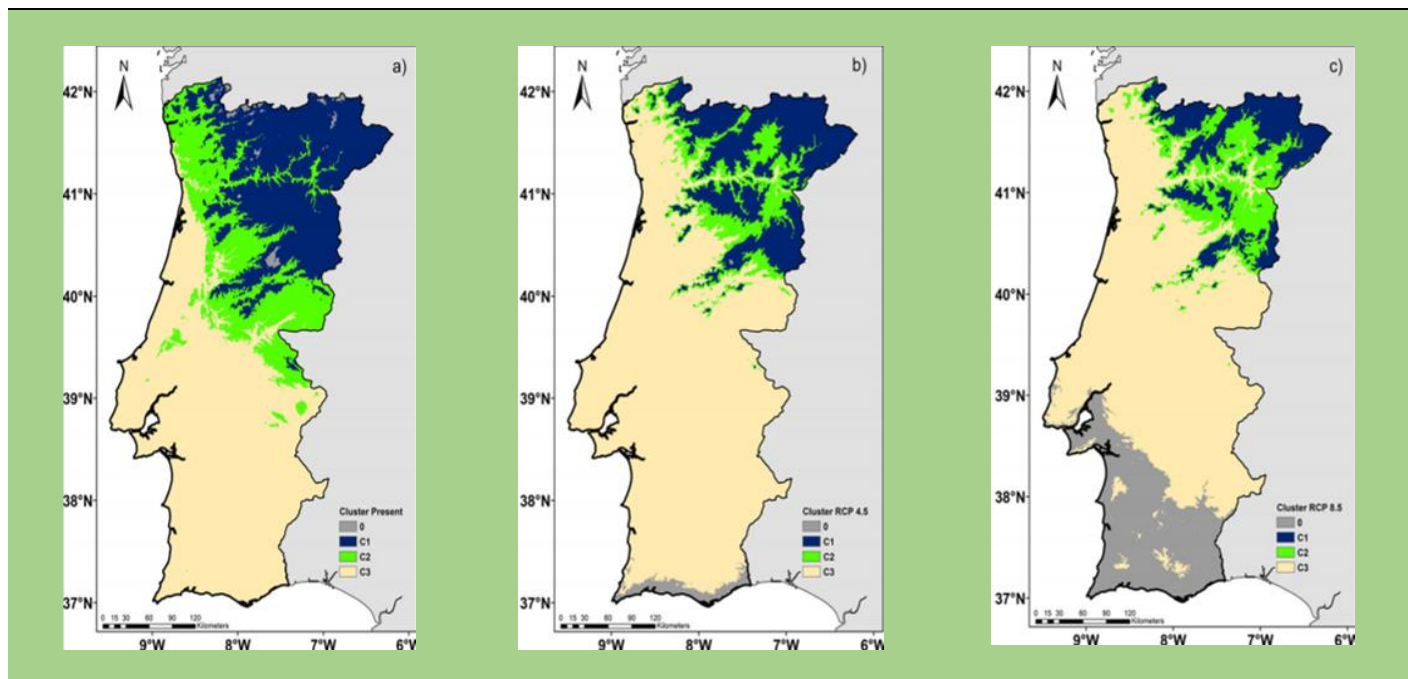


Figura 2. De acordo com o estudo de Santos *et al.* (2017), que agrupa 44 castas plantadas em Portugal, em 3 grupos (C1, C2 e C3) consoante as suas necessidades de temperatura para o desenvolvimento vegetativo, a casta **Rabigato** irá sofrer uma deslocalização do **grupo C1 (Azul)** para o **grupo C2 (Verde)** com o aumento de temperatura previsto por dois modelos diferentes (RCP 4.5 e RCP 8.5). Na Figura acima apresenta-se a distribuição dos 3 grupos em Portugal Continental:

a) nas condições actuais;

b) segundo o modelo RCP 4.5 (este modelo prevê um aumento de CO₂ até meio do século XXI e um decréscimo depois dessa data);

c) segundo o modelo RCP 8.5 (este modelo prevê um aumento de CO₂ durante todo o século XXI);

Nota: É importante referir que estas previsões, têm em conta determinadas premissas que podem ou não se concretizar, no entanto, é uma informação crucial para o planeamento estratégico do sector vitivinícola. Considerando estes modelos poder-se-á dizer que a casta **Rabigato** poderá continuar a ser plantada com sucesso na maior parte da RDD.

Relativamente à adaptação às alterações climáticas, a ADVID está a realizar um trabalho contínuo que prevê as datas dos estados fenológicos (abrolhamento, floração e pintor), estudo que é uma ferramenta essencial para o planeamento das actividades vitícolas a curto-prazo e para compreender o impacto das alterações climáticas a longo-prazo.

Referências¹⁰⁻¹²

Resultados de trabalhos científicos

Adega						
Intervenção	Operação	Região	Variáveis em estudo	Observações	Ano Ensaio	Ref.
Fermentação	Fermentação espontânea vs fermentação inoculada	Valpaços (Trás-os-Montes)	Cinética de fermentação e açúcares residuais	A cinética das fermentações espontânea e inoculada é semelhante. No entanto, a quantidade de açúcares redutores no vinho obtido é superior na FI.	2011	8

Nota: Os dados apresentados resultam de experiências de apenas um ano vitícola sendo que os dados estão dependentes das condições experimentais.

Sustentabilidade (Economia Circular)

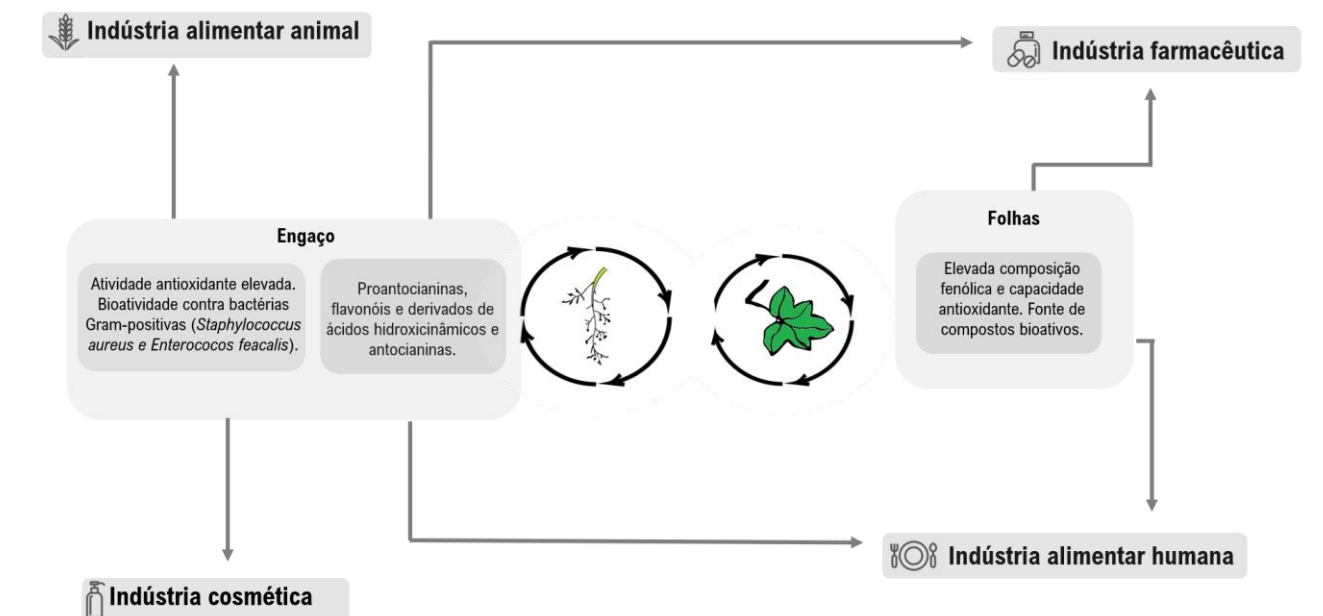


Figura 3. Os subprodutos da vinha, como por exemplo, folhas, engaço, grainhas, entre outros podem ser reaproveitados como fonte de compostos bioativos com interesse para várias indústrias¹³⁻¹⁸. Por outro lado, a optimização da eficiência no processo de reaproveitamento dos recursos gerados é outra via 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. Ranking das castas mais Utilizadas. <https://www.ivv.gov.pt/np4/35/> (2017).
2. Magalhães, N. *Tratado da Viticultura - A Videira a Vinha e o Terroir*. (Chaves Ferreira Publicações, 2015).
3. Böhm, J. et al. *O Grande Livro das Castas*. (Chaves Ferreira Publicações, 2010).
4. Eiras-Dias, J. et al. *Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal - Volume 1 e 2*. (Chaves Ferreira - Publicações SA, 2011).
5. Anónimo. Regiões. *Instituto da Vinha e do Vinho* <https://www.ivv.gov.pt/np4/21>.
6. Bohm, J. et al. *Atlas das Castas da Península Ibérica*. (2011).
7. Anónimo. Rabigato. *Wines of Portugal* 1102.
8. Escudeiro, I. Potencial enológico de seis castas brancas regionais de Trás-os-Montes, cultivadas na sub-região de Valpaços. (2012).
9. Armando, V. & Freitas, P. Caracterização físico-química de dois vinhos brancos (Monovarietal Vs Multivarietal) na Adega Cooperativa de Vila Real. (Universidade do Porto, 2018).
10. Santos, J. A., Costa, R. & Fraga, H. New insights into thermal growing conditions of Portuguese grapevine varieties under changing climates. *Theor. Appl. Climatol.* **135**, 1215–1226 (2019).
11. Jones, G. V. Climate Change: observations, projections and general implications for viticulture and wine production. *Vasa* 17 (2007).
12. Fraga, H. et al. Statistical modelling of grapevine phenology in Portuguese wine regions: Observed trends and climate change projections. *J. Agric. Sci.* **154**, 795–811 (2016).
13. Fernandes, F. et al. *Vitis vinifera* leaves towards bioactivity. *Ind. Crops Prod.* **43**, 434–440 (2013).
14. 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).
15. 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).
16. Barros, A. et al. Evaluation of grape (*Vitis vinifera* L.) stems from Portuguese varieties as a resource of (poly)phenolic compounds: A comparative study. *Food Res. Int.* **65**, 375–384 (2014).
17. Leal, C. et al. Recovery of bioactive compounds from white grape (*Vitis vinifera* L.) stems as potential antimicrobial agents for human health. *Saudi J. Biol. Sci.* **27**, 1009–1015 (2020).
18. Dias, C. et al. Phytochemistry and activity against digestive pathogens of grape (*Vitis vinifera* L.) stem's (poly)phenolic extracts. *LWT - Food Sci. Technol.* **61**, 25–32 (2015).