

A casta Síria, também denominada de Còdega (Douro) e Roupeiro (Alentejo), é uma casta autóctone portuguesa. Também conhecida por Malvasia Grossa (Douro), Roupeiro Cachudo (Alentejo), Alvadourão (Dão), Alva (Cova da Beira, Portalegre), Dona Branca (Bucelas) e Crato Branco (Algarve), a Síria é a quarta casta branca mais cultivada em Portugal, totalizando 5431ha de vinha, o que corresponde a 3.0% da área vitícola nacional¹. Na RDD é a casta branca mais plantada, com 2034.8ha ou seja 4.2% da área vitícola da região.



Figura 1. Cacho e folha da casta Síria.
Referência³

Descrição Ampelográfica

Pâmpano	Gomos, nós e entrenós verdes com avinhas curtas
Folha	Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, quinquelobada. Limbo verde médio, perfil irregular, com fraco empolamento. Ondulação do limbo junto ao ponto peciolar, dentes médios convexos. Página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados e erectos. Seio peciolar aberto em V, por vezes limitado pela nervura perto do seio peciolar. Seios laterais superiores por vezes apresentando lóbulos ligeiramente sobrepostos em V
Cacho	Cacho médio, cónico alado, medianamente compacto. Pedúnculo curto e de média lenhificação
Bago	Bago médio (2.6g) e uniforme, elíptico curto e verde amarelado; película de espessura média medianamente pruinada, polpa não corada, rija e suculenta, pedicelo curto

Referências²⁻⁴

Características Agronómicas

Vigor	Médio/elevado, porte semi-erecto com entrenós médios e curtos
Ciclo fenológico	Maturação em época tardia; o abrolhamento, a floração e o pintor são em época média
Fertilidade	Fertilidade baixa com 0.7 inflorescências médias por lançamento
Produtividade	Produtividade elevada, (Valores RNSV: 1.96kg/pl); produção elevada, nos primeiros ciclos vegetativos diminuindo ao longo dos anos
Temperaturas Activas (Índice de Winkler)	1600 horas acima de 10.0°C (Montemor-o-Novo)
Susceptibilidade	Factores Abióticos Perigo de escaldão dos cachos
	Doenças Criptogâmicas Sensibilidade ao oídio e à podridão dos cachos; moderadamente sensível ao mildio e à escoriose
	Parasitas Sensível a ácaros
	Bagoinha e Desavinho Pouco susceptível
Solos	Requer solos quentes de encosta
Compatibilidade (Com porta-enxerto)	Compatível com todos os porta-enxertos
Mecanização	Possível, a temperaturas baixas

RNSV – Rede Nacional de Selecção de Videiras

*Média de, no mínimo 40 cultivares, registada em Pinhel durante 3 anos

Referências²⁻⁴

Descritores moleculares

Gene	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVS2	
Alelo	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
Frag.	222	234	235	245	181	181	186	204	247	247	139	153

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

Referência²

Potencial Enológico

Tipo de vinho	Vinho de mesa, aguardente
Acidez	Mosto Média (Acidez total: 4.0-5.0); Valores RNSV: 5.6 g/L*
Grau alcoólico	Mosto Médio (12.5% V/V); Valores RNSV: 11.8%*
Sensibilidade à oxidação	Mosto Não tem
	Vinho Medianamente sensível (depende da região)
Análise sensorial	Pouca intensidade de cor e tonalidade clara; tons citrinos, aroma intenso, fino e equilibrado; com aromas tropicais pouco maduros e cítricos; vinhos com alguma acidez em boca e características frutadas
Lote /Envelhecimento	Arinto, Antão Vaz, Sercial, Rabigato, Cercal Branca; pouca capacidade de envelhecimento; em zonas quentes, o envelhecimento quebra a composição aromática
Classificação	Vinhos DOC Trás-os-Montes, Douro, Porto, Tejo, Alentejo, Lagos, Portimão, Lagoa, Tavira
	Vinhos IGP Transmontano, Duriense, Terras do Dão, Lisboa, Tejo, Península de Setúbal

RNSV – Rede Nacional de Selecção de Videiras

*Média de, no mínimo 40 cultivares, registada em Estremoz durante 4 anos

Referências^{2,3,5}

Informação de clones da casta Síria

	POP*	Clone 75	Clone 76	Clone 77	Clone 78	Clone 79	Clone 80
Produção (kg/videira)	2.0 (média de 239 clones)	2.6	2.4	2.5	2.7	2.5	2.4
Álcool Provável (vol. %)	11.7 (média dos 40 clones mais produtivos)	11.9	11.9	12.1	11.8	11.5	11.7
Acidez Total (g/L ácido tartárico)	5.2 (média dos 40 clones mais produtivos)	5.2	5.3	5.3	5.3	5.2	5.1
Descrição		Bom rendimento, um teor alcoólico médio e acidez total média.	Muito bom rendimento, bom teor alcoólico e bom teor em acidez total, muito equilibrado em todos os parâmetros de qualidade.	Rendimento moderado, muito bom teor alcoólico, e teor médio de acidez total.	Muito bom rendimento, bom teor alcoólico, e boa acidez total.	Muito bom rendimento e boa estabilidade ambiental, com um grau alcoólico médio e uma acidez total moderada.	Muito bom rendimento e boa estabilidade ambiental, grau alcoólico médio e acidez total intermédia.

*População experimental de clones Referências^{7,8}

Previsões usando modelos climáticos

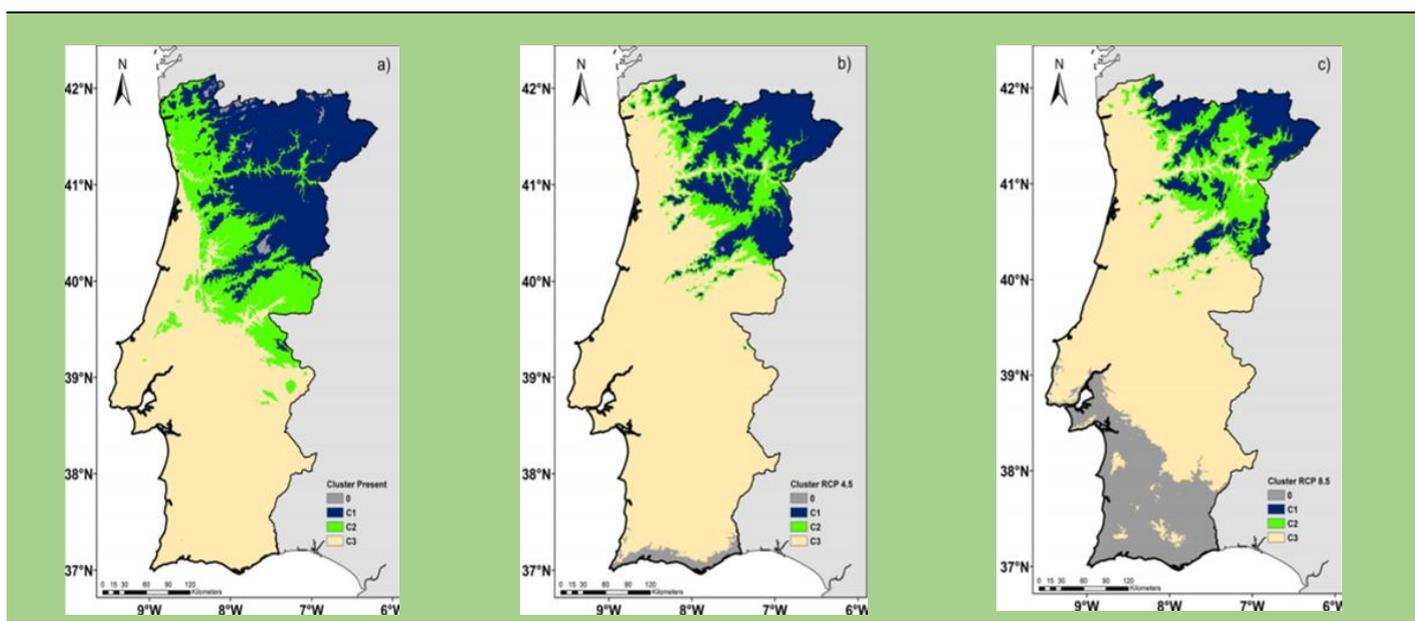


Figura 2. De acordo com o estudo de Santos *et al.* (2017), que agrupa 44 castas plantadas em Portugal, em 3 grupos (C1, C2 e C3) consoante as suas necessidades de temperatura para o desenvolvimento vegetativo, a casta **Síria** irá manter-se no **grupo C2 (Verde)** se se utilizar o modelo RCP 4.5 e irá sofrer uma deslocação para o **grupo C3 (Bege)** com o aumento de temperatura previsto pelo modelo 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 concretizar-se, no entanto, é uma informação crucial para o planeamento estratégico do sector vitivinícola.

Considerando estes modelos poder-se-á dizer que a casta **Síria** poderá continuar a ser plantada com sucesso em toda a 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.

Referências⁹⁻¹¹

Resultados de trabalhos científicos

Adega						
Intervenção	Operação	Região	Variáveis em estudo	Observações	Ano Ensaio	Ref.
Estabilização e clarificação	Adição de bentonite	Alentejo (Évora)	Comparação do efeito de clarificação com e sem bentonite associada a diferentes concentrações de SO₂ (0.0, 15.0, 30.0, 45.0 mg/L) e ácido ascórbico (100.0 mg/L)	Na presença e ausência de bentonite durante a fermentação, as concentrações de SO ₂ e ácido ascórbico não alteram substancialmente parâmetros enológicos dos vinhos.	2018	12

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

Sustentabilidade (Economia Circular)

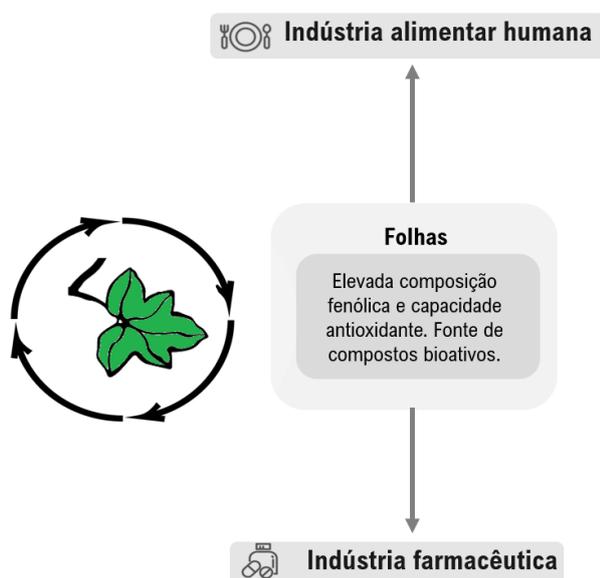


Figura 2. Os subprodutos da vinha, como por exemplo, folhas, engaço, grainhas, entre outros podem ser reaproveitados como fonte de compostos bioativos com interesse para várias indústrias¹³. Por outro lado, a otimização da eficiência no processo de reaproveitamento dos recursos gerados é outra via de 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.

Referências Bibliográficas

1. Anónimo. Ranking das castas mais Utilizadas. <https://www.ivv.gov.pt/np4/35/> (2017).
2. Böhm, J. *et al.* *O Grande Livro das Castas*. (Chaves Ferreira Publicações, 2010).
3. Magalhães, N. *Tratado da Viticultura - A Videira a Vinha e o Terroir*. (Chaves Ferreira Publicações, 2015).
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. Cabrita, M. J., Costa Freitas, A. M., Laureano, O., Borsa, D. & Di Stefano, R. Aroma compounds in varietal wines from Alentejo, Portugal. *J. Food Compos. Anal.* **20**, 375–390 (2007).
7. Martins, A. & Gonçalves, E. *Catálogo clones selecionados 2018*. <http://www.advid.pt/imagens/outros/15481539459433.pdf> (2018).
8. Anónimo. *Guia para escolha de materiais (clones) a plantar*. (2015).
9. 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).
10. Jones, G. V. Climate Change: observations, projections and general implications for viticulture and wine production. *Vasa* **17** (2007).
11. 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).
12. Almeida Santos, C. V., Gomes da Silva, M. & Cabrita, M. J. Impact of SO₂ and bentonite addition during fermentation on volatile profile of two varietal white wines. *Lwt* **133**, (2020).
13. Fernandes, F. *et al.* Vitis vinifera leaves towards bioactivity. *Ind. Crops Prod.* **43**, 434–440 (2013).