



## PÓLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques / Divulgação de eventos	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

#### SPIRIT OF RAKIA

1<sup>st</sup> International Conference & Exhibition

March, 27<sup>th</sup> - 30<sup>th</sup>, 2019

Pula - Croatia

<https://www.spiritofrakia.com>

#### GENOMICS 2019

12<sup>th</sup> International Conference on Genomics and Molecular Biology

April 15-17, 2019

Berlin - Germany

[Genomics Conferences](#)

#### 11<sup>o</sup> SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO

Maio 15-17, 2019

Évora - Portugal

<http://www.vinhosdoalentejo.pt/pt/media/11-simpósio-de-vitivinicultura-do-alentejo/>

#### 21<sup>st</sup> G/ESCO International Meeting

June 23-28, 2019

Thessaloniki - Greece

<http://www.giesco2019.gr/index.php/program>

[www.iniaiv.pt](http://www.iniaiv.pt)

## DESTAQUES

### Prémios CNOIV 2018

A Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (CNOIV), considerando importante a promoção de estímulos à inovação tecnológica e ao desenvolvimento técnico-científico e cultural do sector vitivinícola nacional, criou os "Prémios CNOIV", de carácter bianual, a serem atribuídos aos melhores trabalhos nacionais de divulgação, experimentação ou investigação nos domínios da viticultura, enologia, economia e direito e nutrição e saúde.

No dia 29 de novembro de 2018, durante o "Fórum Anual Vinhos de Portugal 2018", realizado no Convento de São Francisco em Coimbra, foram anunciados e atribuídos os respetivos Diplomas aos vencedores da Edição 2018 dos "Prémios CNOIV".



O Prémio "Inovação CNOIV", constituído por um Diploma e um prémio monetário no valor de 2 500 €, foi atribuído ao trabalho intitulado "High Resolution Melting (HRM) applied to wine authenticity", da autoria de 8 dos participantes no projeto WineBioCode (Desenvolvimento de um Biosensor para Rastreabilidade do Vinho da Região do Douro), suportado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

Este trabalho, liderado por Paula Martins-Lopes, da UTAD, contou com a colaboração de José Eiras-Dias e João Brazão, do INIAV, e de outros autores da UTAD, da UL (FC), do INESC/TEC e da Sogrape.

Este prémio representa um ótimo exemplo de sucesso de colaboração entre o sector público e privado, e reforça a importância da investigação desenvolvida por esta equipa na área da autenticidade de vinhos.

### Seminário Rastreabilidade e Gestão em Enologia

No dia 07 de fevereiro de 2019, realizar-se-á o **Seminário sobre Rastreabilidade e Gestão em Enologia** organizado pelo INIAV - Pólo de Dois Portos /EVN e a Ambidata, Lda., na Sala de Conferências do INIAV—Pólo de Dois Portos / EVN.

Este Seminário irá abordar os temas:

- Rastreabilidade do produto acabado aos lotes de origem;
- Emissão de certificados de qualidade do produto acabado;
- Assegurar a validação automática das especificações de múltiplos regulamentos.

# Ficha Varietal: Sevilhão T

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51403<sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nome principal de Corbeau e o nº 2826<sup>(2)</sup>.

Casta residual no encepamento português<sup>(3)</sup>. Cultivada na região do Douro.

Na Argentina é cultivada em larga escala com o nome de Bonarda.

Em Portugal, o seu nome não aparece referenciado antes de 1889<sup>(4)</sup>.

Clorótipo D<sup>(5)</sup>, típico das castas originárias do Médio Oriente.

<sup>(1)</sup> Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

<sup>(2)</sup> Vitis International Variety Catalogue, acedido em 28 de dezembro de 2018.

<sup>(3)</sup> Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017 - Anuário, 224 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

<sup>(4)</sup> Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. Lista das Castas de Videiras Portuguezas. Bol.Dir.Geral Agricultura 1 (5), 351-399.

<sup>(5)</sup> Vitis International Variety Catalogue, acedido em 28 de dezembro de 2018.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim de intensidade média e elevada densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** verde com zonas acobreadas, com média densidade de pêlos prostrados.

**Flor:** Hermafrodita

**Pâmpano** ligeiramente estriado de vermelho, com ligeira intensidade antociânica nos gomos.

**Folha adulta** de tamanho médio, cuneiforme a pentagonal, com 3 a 5 lóbulos; limbo verde médio, plano a ligeiramente involuto, bolhosidade fina, sem enrugamento; nervuras principais com fraca pigmentação antociânica; página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados; dentes pequenos a médios e conveços; seio peciolar aberto e com a base em U, e seios laterais superiores abertos em V.

**Cacho** médio, cónico alado, medianamente compacto, pedúnculo curto.

**Bago** arredondado a ligeiramente elítico, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa de consistência média.

**Sarmento** castanho avermelhado.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso <i>et al.</i> , 2010 <sup>(6)</sup>
VVS2	153 : 153
VVMD5	228 : 238
VVMD7	245 : 259
VVMD27	189 : 189
ssrVrZAG62	194 : 200
ssrVrZAG79	251 : 259

<sup>(6)</sup> Veloso, M.Manuela, M.Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H.Sofia Pereira, L.C.Carneiro 1.,P.Fevereiro, J.Eiras-Dias, 2010. Microsatellite Database of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. *Ciência Téc. Vitiv.*, 25 (2), 53-61.

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Precoce.

**Maturação:** Época média.

Vigor médio. Porte semi-erecto.

Pouco sensível ao oídio e à podridão. Sensível ao míldio.

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos têm baixo a médio potencial alcoólico e baixa acidez.

Produz vinhos pouco ácidos e macios, mas com boa cor.

## SELECÇÃO MASSAL E CLONAL:

Casta minoritária.

Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

## Participação em eventos:

Nos dias **4, 11 e 17 de janeiro**, Ricardo Egípto lecionou as aulas de viticultura, integradas no módulo de viticultura, enologia e análise sensorial, a alunos da Pós-graduação em Wine Business da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, Instituto Politécnico de Leiria.

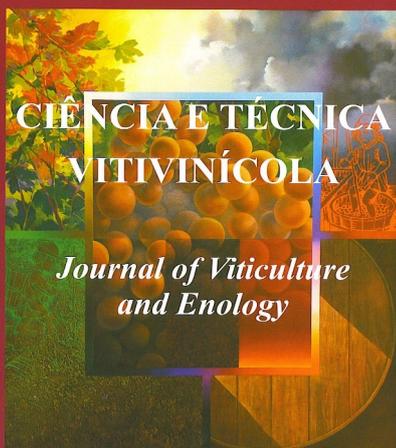
No passado dia **14 de janeiro** Filomena Duarte participou, na qualidade de arguente, no júri das provas de Doutoramento do Mestre João Fernando Drumonde Neves, intitulada “Biogeographic survey and characterization of autochthonous yeasts from the vineyards of the Azores Archipelago”, da Universidade dos Açores, Angra do Heroísmo.



Em **18 e 31 de janeiro**, Sara Canas lecionou aulas subordinadas ao tema "Adega e Vinificação" no âmbito da Pós-graduação “Wine Business”, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, no Núcleo de Formação de Torres Vedras.

Decorreram, no **mês de Janeiro de 2019**, os primeiros ensaios relativos à informatização da sala de prova do INIAV em Dois Portos, com o “software” e “hardware” adquiridos no âmbito de dois projectos em curso [INTEREGE-SUDOE/SOE1/P2/F0246 e CENTRO-04-3926-FEDER-000001]. A aquisição de dados sensoriais passará a ser realizada em tablets e toda a gestão das amostras, planeamento das sessões de prova e tratamento de resultados serão realizadas com recurso ao software Tastel. Já se procedeu ao ensaio da ficha de prova para vinhos, no âmbito da prestação de serviços e de ensaios colaborativos e ao ensaio da ficha de prova descritiva de aguardentes com amostras, do ensaio em curso CENTRO-04-3926-FEDER-000001. Nos próximos meses continuar-se-ão os ensaios, tendo em vista a optimização desta nova ferramenta e a sua aplicação a diferentes metodologias de análise sensorial.





Revista científica bilingue, especializada em Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola, indexada em diversas bases de dados internacionais  
Revista online em  
<http://www.ctv-jve-journal.org/>

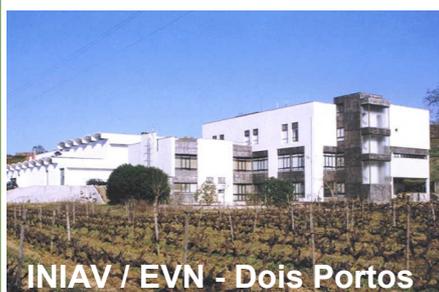
## Folha Informativa do INIAV-Dois Portos

Editor: INIAV – Dois Portos  
Quinta da Almoíña  
2565-191 DOIS PORTOS  
PORTUGAL

Telefones: 261 712 106  
261 712 500

E-mail: [polo.doisportos@iniav.pt](mailto:polo.doisportos@iniav.pt)

Redação e Coordenação: Miguel Damásio, Margarida Baleiras-Couto e José Eiras-Dias



INIAV / EVN - Dois Portos

Silvestre J., Damásio M., Egípto R., Cunha J., Brazão J., Eiras-Dias J., 2018. Tolerância ao escaldão na vinha: uma variável a considerar num contexto de alterações climáticas. *Enovitis*, **54**, 14-20.

Luo L., Bai R., Zhao Y., Cui Y., Wang F., Sun B., 2018. Protective Effect of Grape Seed Procyanidins against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in PC-12 neuroblastoma cells: Structure-Activity Relationships. *Journal of Food Science*, **83** (10), 2622-2628. doi: 10.1111/1750-3841.14349

Anjos O., Caldeira I., 2018. Aguardente de figo-da-índia. Comparação com outros destilados. Comunicação oral apresentada no *Workshop Figo-da-índia, da produção à comercialização*. Comunicações orais Resumos. 6. Castelo Branco, 12 de Outubro de 2018, Portugal.

Catarino S., Castro F. P., Brazão J., Moreira L., Pereira L., Fernandes J. R., Eiras-Dias J., Graça A., Martins-Lopes P., 2018. 87Sr/86Sr isotopic ratios in vineyard soils and varietal wines from Douro Valley. In *Book of Abstracts of the 41st World Congress of Vine and Wine- "Shaping the future: Production and market challenges"*. 173-175. ISBN: 979-109-179-9911, OIV, 19 - 23 de novembro, Punta del Este, Uruguai.

Pilet A., Bruno de Sousa R., Ricardo-da-Silva J. M., Catarino S., 2018. Barrel-to-barrel variation of phenolic and mineral composition of red wine. In *Book of Abstracts of the 41st World Congress of Vine and Wine- "Shaping the future: Production and market challenges"*. 131-133. ISBN: 979-109-179-9911, OIV, 19 - 23 de novembro, Punta del Este, Uruguai.

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 33, Nº 2, 2018

### Strategies for the improvement of fruit set in *Vitis vinifera* L. cv. 'Carménère' through different foliar biostimulants in two different locations

Gastón Gutiérrez-Gamboa, Teresa Garde-Cerdán, Bianca Souza-Da Costa and Yerko Moreno-Simunovic

#### Resumo

'Carménère' é uma importante casta cultivada no Chile, que apresenta uma alta tendência para distúrbios reprodutivos durante a frutificação, como a abscisão dos bagos e a bagoinha, que afetam seriamente a produtividade da planta. Há muita informação sobre os efeitos dos micronutrientes nos distúrbios reprodutivos. Porém, existem poucos relatos sobre o impacto da bioestimulação a partir do uso de extratos de algas, que têm sido classificados como molécula elicitora, sobre a frutificação da videira. Por estas razões, o objetivo deste trabalho foi estudar o efeito da aplicação de diferentes bioestimulantes em videiras da casta 'Carménère' sobre os bagos e características do cacho durante o ciclo 2011-2012. Parâmetros vitícolas como o número e peso dos bagos, o peso do cacho, o tamanho do bago e sua distribuição no cacho foram medidos. Além disso, foram analisados alguns parâmetros físico-químicos em mostos. Os resultados mostraram que os tratamentos baseados na aplicação de etanolamina de boro, acrescido de óxido de zinco e algas castanhas (*Ascophyllum nodosum*) melhoraram a produção de frutos em videiras da casta 'Carménère' no local de clima frio. O valor de parâmetros como o peso e o número de bagos por cachos, entre outros, foi melhorado após a aplicação deste tratamento. Os resultados sugerem que, por vezes, é possível melhorar a produção de videiras da casta 'Carménère' usando um tratamento baseado em microelementos, como o boro e o zinco, e um extrato produzido a partir de algas marinhas.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20183302177>