



PÓLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

International Conference on Food Contaminants: challenges on risk assessment (ICFC2019)
September 26-27, 2019
Aveiro - Portugal
<https://icfc2019portugal.com/>

Integrated Protection in Viticulture
November 5-8, 2019
Vila Real - Portugal
<http://www.iobcwprsmeeeting2019.admeu.s.pt/>

"5th Edition of Global Congress on Plant Biology and Biotechnology" (GPB 2020)
March 23-25, 2020
Valência - Spains
<https://plantbiologyconference.com/>

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Projeto em parceria com Instituto do Vinho do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM

No âmbito da sub-medida 10.2 (Apoio à Conservação e à Utilização e Desenvolvimento Sustentáveis de Recursos Genéticos na Agricultura) do PRODERAM2020, no passado mês de junho, foi aprovado um projeto proposto pelo IVBAM, em parceria com a Direção Regional de Agricultura da Madeira, a Universidade da Madeira e o INIAV. Este projeto, intitulado "Certificação, Valorização e Gestão de Coleções de Materiais de Propagação Vegetativa de Videira, na Região Autónoma da Madeira", tem por objetivo principal implementar ações que visem a pesquisa, identificação, colheita, conservação, documentação e, quando necessário, tratamento de materiais de propagação vegetativa de videira, das principais castas cultivadas na Região Autónoma da Madeira (RAM), tendo a preocupação de garantia da pureza varietal dos genótipos prospetados, conservados e multiplicados, assim como a isenção dos vírus previstos no Decreto-Lei n.º 194/2016, de 27 de setembro, que define as disposições exigidas para a produção de materiais de propagação vegetativa de videira.



No Plano de Ações deste projeto está previsto a colaboração do INIAV na identificação e confirmação das variedades prospetadas, através de análise morfológica e, quando necessário, através de análise molecular, assim como na formação dos técnicos do MicroLab-Madeira ao nível da técnica de cultura meristemática, tendo em vista a obtenção de plantas isentas de vírus.

Visita da Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação da Lourinhã à EVN

No dia 12 de julho, a Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação da Lourinhã, composta pelo seu Grão Mestre e por diversos Confrades, visitou a Estação Vitivinícola Nacional. O programa da visita incluiu uma apresentação da Estação



Vitivinícola Nacional, pelo seu Coordenador, Eiras Dias, uma apresentação sobre "Investigação EVN – Contributo para o desenvolvimento da Denominação de Origem de Aguardente Vínica Lourinhã", por Sara Canas, a visita ao Laboratório de Enologia, à Adega Experimental e à Coleção Ampelográfica Nacional.

Ficha Varietal: Semillon B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53212 ⁽¹⁾.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nº 11480⁽²⁾.

Conhecida na região do Douro com o nome de 'Boal'. O nome nacional é 'Semillon' porque a designação 'Boal' é comum a muitas outras castas e o seu uso originaria confusões ao nível legislativo, de multiplicação de material vegetativo e de transmissão de informação.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Diário da República, 1ª série - Nº 226—22 de novembro de 2012.

⁽²⁾ Maul et al. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (acedido julho 2019).

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

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem com zonas acobreadas, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano verde, gomos vermelhos, de intensidade média.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, com 5 lóbulos; limbo verde médio, ondulado, bolhosidade média, sem enrugamento; página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar aberto, em U, e seios laterais fechados, em V.

Cacho de tamanho médio, cónico, medianamente compacto; pedúnculo curto.

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Veloso <i>et al.</i> , 2010 ⁽⁴⁾
VVS2	135 : 135
VVMD5	236 : 238
VVMD7	235 : 253
VVMD27	175 : 185
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	247 : 247

⁽⁴⁾ 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: Época média.

Maturação: Época média.

Fertilidade média (1 cacho/lançamento).

Porte erecto.

Vigor médio.

Sensível à podridão cinzenta.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos secos de elevada qualidade, com aromas a pêssego, alperce, nectarina e manga, untuosos, de acidez média a baixa.

Com boa capacidade de envelhecimento.

É a variedade ideal para produção dos vinhos *Sauternes*, por ser muito suscetível à podridão nobre.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui clones certificados em França.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

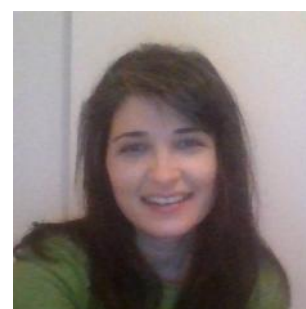
NOTÍCIAS

Participação em eventos:

No dia **6 de junho**, Margarida Baleiras Couto participou no Workshop “Real-Time PCR em vinhos” organizado pela AmbiFood e Instituto Superior de Agronomia que ocorreu entre as 9.30 – 16.30 H, no Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda.

No dia **28 de junho**, Sara Canas participou nas Jornadas MED, organizadas pelo ICAAM e realizadas no Pólo da Mitra - Universidade de Évora, com apresentação de uma comunicação oral subordinada ao tema “Desenvolvimento de novas tecnologias de envelhecimento da aguardente vínica”.

No dia **1 de julho**, Florina Andreea Danalache iniciou funções, no Pólo de Dois Portos do INIAV, como Investigadora Contratada no âmbito do Projeto POCI-01-0145-FEDER-027819 (OXYREBRAND) - Reações de oxidação: uma chave para uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica.



De **1 a 5 de julho**, Eiras Dias deslocou-se à Ilha do Pico, nos Açores, a solicitação da Direção Regional da Agricultura da Região Autónoma dos Açores e da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores. Esta missão teve por objetivo identificar as variedades Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico, em parcelas objeto dos apoios do programa VITIS.



No dia **12 de julho**, Jorge Cunha, por indicação do Sr. Presidente do INIAV e do Coordenador do Pólo INIAV de Dois Portos representou o INIAV no “Encontro de personalidades do tecido científico e técnico da área da Vitivinicultura” organizado pela Associação Portuguesa de Horticultura e realizado na Academia das Ciências de Lisboa.

No dia **24 de julho**, Margarida Baleiras-Couto participou no Seminário Rob Knight, University of California, San Diego, intitulado “Microbiome Research: what does this mean for the future of food and healthy diets”, organizado pelo Colégio F3 da Universidade de Lisboa, que teve lugar no Salão nobre da Reitoria da Universidade de Lisboa.

No dia **26 de julho**, José Silvestre realizou uma apresentação nas Jornadas Técnicas “A Rega na Agricultura”, no Pavilhão Multiusos em Valpaços. A sua apresentação teve como tema a Rega na Viticultura.



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/>

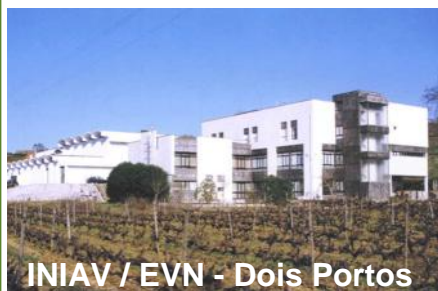
Folha Informativa do INIAV-Dois Portos

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

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



Egipto R., Damásio M., Brazão J., Amaral J., Cunha J., Silvestre J. Eiras-Dias J., 2019. Sistemas de Poda e fertilidade dos Gomos. Um Assunto Revisitado? Caso de Estudo com a casta Arinto na Região. Livro de Actas do 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 187-199. 15 – 17 de maio. Évora.

Costa J.M., Oliveira M., Egipto R., Fragoso R., Lopes C., Duarte E., 2019. Gestão da Água para uma Vitivinicultura sustentável no Sul de Portugal. Livro de Actas do 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 289-297. 15 – 17 de maio, Évora.

Saraiva A., Egipto R., Presumido P., Jorge C., Amaral A., Castro Ribeiro A., Dias I., Feliciano M., Ferreira A., Ferreira L., Gonçalves A., Grifo A., Mamede H., Mira H., Oliveira A., Oliveira e Silva P., Paulo A., Ribeiro A., Rodrigues G. Silvestre J., Ramôa S., Oliveira M., 2019. Determinação da Pegada Hídrica na Fileira Vitivinícola: Resultados Preliminares de um Estudo de Caso Português. Livro de Actas do 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 155-162. 15 – 17 de maio, Évora.

Fernandes A.M., Utkin A.B., Eiras-Dias J., Cunha J., Silvestre J., Melo-Pinto P., 2019. Grapevine variety identification using “Big Data” collected with miniaturized spectrometer combined with support vector machines and convolutional neural networks. Computers and Electronics in Agriculture, 163, 9 p.

doi: <https://doi.org/10.1016/j.compag.2019.104855>.

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 34 (1) 48-60. 2019

Application of soy protein isolate in the fining of red wine

Evandro Ficagna, Angelo Gava, Simone Bertazzo Rossato, César Valmor Rombaldi, Elessandra da Rosa Zavareze

Resumo

Avaliou-se o isolado proteico de soja como potencial agente clarificante, comparativamente aos principais clarificantes proteicos comerciais (ovoalbumina, gelatina suína e isolado proteico de ervilha). Dois vinhos tintos (cv. ‘Merlot’ e cv. ‘Lambrusco Maestri’), foram clarificados, engarrafados e analisados quanto à composição fenólica, cor, turbidez e ao perfil sensorial. Independente da proteína utilizada, a clarificação promoveu redução na maioria dos compostos fenólicos avaliados, ligeira (mas significativa) diminuição das características cromáticas, e decréscimo na turbidez dos vinhos. Também houve redução da adstringência, da persistência, do amargor e do corpo/estrutura do vinho, sendo realçadas características como brilho, limpidez e a acidez, em todos os tratamentos. A aplicação do isolado proteico de soja proporcionou resultados similares àqueles obtidos com os demais clarificantes comerciais, tanto sob o aspeto físico-químico como sensorial, sendo uma alternativa técnica aos tradicionais clarificantes proteicos de origem animal.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20193401048>