



POLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

FINE # Wine Tourism Expo

Junho, 09-10, 2021

Valladolid - Espanha

<https://feriavalladolid.com/fine-expo/en/feria-de-valladolid-presents-fine-wine-tourism-international-exhibition/>

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

Maio, 13-15, 2021

Vila Real - Portugal

<https://viicongresscervim.utad.pt/>

Conference Wine Consumption in the Mediterranean Diet: A clarification about health effects

Junho, 2-4, 2021

Porto - Portugal

<https://www.ciencia-e-vinho.com/2019/09/15/wine-consumption-in-the-mediterranean-diet-a-clarification-about-health-effects/>

VII International Symposium "Mediterranean Malvasias"

Junho, 3-6, 2021

Dubrovnik - Croatia

https://www.malvasias.com/index_en.html

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

CENTRO 04-3928-FEDER-000028 – PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DOS VINHOS DA REGIÃO CENTRO

No passado mês de setembro, teve início a execução do projeto CENTRO 04-3928-FEDER-000028 – Programa de valorização dos vinhos da região Centro. Com o objetivo de dar continuidade ao processo de valorização económica da fileira do vinho na região Centro, iniciado em 2016, e responder quer às prioridades estratégicas definidas pelas políticas públicas Nacionais e Regionais para o sector agroalimentar, em particular do vinho, quer às estratégias e dinâmicas preconizadas pelos principais agentes económicos que nele operam. Para o efeito, a parceria do projeto, composta pelas Comissões Vitivinícolas Regionais do Dão (CVR Dão), de Lisboa (CVR Lisboa), Bairrada (CV Bairrada), Beira Interior (CVR Beira Interior) e Tejo (CVR Tejo) e pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, Pólo de Dois Portos), Instituto Politécnico de Viseu (IPV) e Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB) propõe-se desenvolver um programa estratégico específico, contemplando um conjunto de ações/iniciativas estruturadas, conjuntas e complementares, direcionadas para os diferentes pontos da cadeia de valor da fileira da vinha e do vinho, enquadradas em 3 grupos de atividades:

1. Criação de Redes de Conhecimento e Inovação Associadas ao Vinho,
2. Promoção e Marketing Inovador do Vinho,
3. Valorização dos Territórios Vitícolas.

O INIAV - Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional, enquadra, desde o seu início, o grupo de Redes de Conhecimento e Inovação deste projeto, tendo como foco o desenvolvimento do sector vitivinícola e a sua convergência com novos conceitos de inovação tecnológica, novos métodos de produção vinícola e vinificação, tendo as castas como fator de afirmação e diferenciação da região. Para o efeito decorrem em paralelo duas iniciativas coordenadas pelo INIAV:

1. Mecanização da poda de Inverno - Avaliação do comportamento agronómico e enológico de castas da região da CVR Lisboa (com a colaboração da Associação de Agricultores de Torres Vedras - AATV, Associação dos Produtores Agrícolas da Sobrena - APAS e a Associação de Viticultores de Alenquer - AVA),
2. Validação de uma nova tecnologia de envelhecimento da Aguardente Vínica DOP Lourinhã.



A operacionalização deste projeto pretende concorrer para que a Região Centro se torne mais dinâmica e potencialmente mais atrativa ao investimento e ao capital humano, e para ganhar notoriedade e reconhecimento nacional e internacional.

Ficha Varietal: TINTA DE LISBOA T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51108⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17723⁽²⁾.

Cruzamento natural das castas Síria B x Bastardo (Trousseau Noir) T.

A designação Tinta de Lisboa é relativamente recente. Esta casta era conhecida por Bastardo Espanhol, citada na região do Fundão em 1889⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: É residual no encepamento nacional⁽⁴⁾.

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

(2) Maul et al. (2020): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acessido em novembro, 16, 2020.

(3) Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. Lista das Castas de Videiras Portuguezas. *Bol. Dir. Geral Agricultura* 1 (5), 351-399

(4) Vinhos e Aguardentes de Portugal 2018 - Anuário, 206 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

Flor Hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta média, pentagonal, subquincelobada; limbo verde médio, ligeiramente em goteira, com elevada bolhosidade; página inferior com média densidade de pelos prostrados entre as nervuras; dentes médios e convexos, distribuídos em dois níveis; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, com a base em V paralelo, e seios laterais fechados em V.

Cacho médio, cónico, muito compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago elíptico-curto, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho-escuro, com loro médio (9 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 ⁽⁵⁾
VVS2	139 : 153
VWMD5	222 : 238
VWMD7	235 : 245
VWMD27	175 : 181
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	247 : 247

(5) Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro, 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: Tardio.

Maturação: Precoce (começa a engelhar antes da generalidade das castas atingirem a maturação).

Fertilidade e vigor médios.

Porte prostrado.

Sensível à podridão dos cachos.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os seus mostos apresentam elevado teor alcoólico provável e baixa acidez.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Casta minoritária.

Não possui material standard, nem clones certificados, para multiplicação⁽⁶⁾.

(6) <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acessido em novembro, 16, 2020.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

Lecionação:

A **10 de dezembro**, Eiras-Dias lecionou, por videoconferência, aula subordinada ao tema *Using Molecular Biology Tools to Identify Grapevine Varieties and Study Phylogeny* para alunos do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, do *Vinifera EuroMaster* e do Mestrado em Viticultura e Enologia das Universidades de Turim e Udine (*Double Diplome*).

Participação em Eventos:

A **9 de novembro**, Margarida Baleiras-Couto assistiu à Conferência via *webinar* “2nd International OENO BIO Conference 2020: Organic viticulture facing climate change – New Challenges in organic wine production and marketing”, organizado pela Hochschule Geisenheim University, Alemanha.

A **12 de novembro**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao *webinar* “Spectral Flow Cytometry with Cytex Aurora” sobre Citometria Espectral, organizado pela Cytex Biosciences, apresentado por José Ligos, Technical Application Specialist da Cytex.

A **18 de dezembro**, às 9h 30 m, Eiras-Dias, em representação do INIAV, participou na Assembleia Geral Ordinária da **ADVID**, realizada por videoconferência.

A **18 de dezembro**, às 14h 30 m, Eiras-Dias, em representação do INIAV, participou na 1^a Reunião para constituição do **CoLAB Board** (Conselho Estratégico) do **CoLAB VINES & WINES**, realizada por videoconferência.

A **18 de dezembro**, Jorge Cunha, em representação do INIAV, participou na Assembleia Geral Ordinária da **PORVID**, realizada por videoconferência.

Han Y., Chu X., Fu S., Gao C., Li Y., Sun B., 2020. Neural mitochondria-targeted therapy for Alzheimer's disease by systemic delivery of resveratrol using dual-modified novel biomimetic nanosystems. *Drug Delivery*, 27 (1), 502 – 518.

DOI: <https://doi.org/10.1080/10717544.2020.1745328>

Maia M., Ferreira A.E.N., Nascimento R., Monteiro F., Traquete F., Marques A.P., Cunha J., Eiras-Dias J.E., Cordeiro C., Figueiredo A., Silva M.S., 2020. Integrating metabolomics and targeted gene expression to uncover potential biomarkers of fungal/oomycetes-associated disease susceptibility in grapevine. *Scientific Reports*, 10 (15688), 1 – 15.

DOI: <https://doi.org/10.1038/s41598-020-72781-2>

Canas S., Danalache F., Anjos O., Fernandes T.A., Caldeira I., Santos N., Fargeton L., Boissier B., Catarino S., 2020. Behaviour of low molecular weight compounds, iron and copper of wine spirit aged with chestnut staves under different levels of micro-oxygenation. *Molecules*, 25, 5266-5291.

DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules25225266>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35(2) 133–147. 2020

Wine traceability and authenticity: approaches for geographical origin, variety and vintage assessment

Andrea Zava, Pedro J. Sebastião, Sofia Catarino

Resumo

Este trabalho de revisão bibliográfica tem por objectivo a identificação e discussão de características físico-químicas do vinho que permitam o estabelecimento de uma relação com o ano de vindima, casta e/ou origem geográfica. Apresenta-se a informação necessária para a compreensão do tema, com destaque para a inspeção das diferentes fontes de variabilidade composicional do vinho e de que modo estas podem ser expressas em termos de categorias de classificação. É dada especial atenção ao estudo da composição isotópica devido à sua importância no que respeita à detecção de fraudes em alimentos. A interacção do genótipo da planta com as condições ambientais do ciclo de produção é a principal responsável pela variabilidade da composição orgânica e inorgânica, em termos de concentração total e relativa. Recentemente, novas técnicas de espectroscopia de ressonância magnética nuclear de prótons (^1H NMR) têm sido estudadas e, usadas concomitantemente aos procedimentos de gestão de dados quimiométricos, demonstrando ser uma ferramenta interessante e promissora para a caracterização do vinho de acordo com o ano de vindima e casta.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203502133>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35(2) 148–166. 2020

Spread parameters of the borer *Xylotrechus Arvicola* (Olivier) (Coleoptera: Cerambycidae) in a 'Tempranillo' vineyard in La Rioja (Spain): A long-term study

Rafael Ocete, Ignacio Armendáriz, Carlos A. Ocete, Lara Maistrello, José M. Valle, Álvaro Rodríguez, Leire Usategui

Resumo

Xylotrechus arvicola (Olivier) (Coleoptera: Cerambycidae) é um escaravelho xilófago polífago que está a tornar-se uma praga de importância crescente para as vinhas em Espanha, também devido aos fungos do lenho que se desenvolvem nas galerias escavadas pelas suas larvas, que provocam um declínio progressivo das videiras afectadas, até à sua morte. Entre 1993 e 2015, foi realizado um estudo da infestação causada por *X. arvicola* e dos sintomas causados por fungos do lenho em uma vinha da variedade 'Tempranillo' na região de La Rioja (Espanha). Os Mapas obtidos mostram o tempo de propagação da larva e o aparecimento dos sintomas do declínio da videira e posterior morte por *Eutypa*. Os resultados indicaram que a colonização pela broca começou no centro da parcela, surgindo alguns anos depois os primeiros sintomas causados pelos fungos do lenho. A análise estatística mostrou que o crescimento da infestação é caracterizado por um aumento linear de novas galerias, enquanto o padrão evolução nas videiras segue uma distribuição bimodal que, em certa medida, pode ser simulada por um modelo de Poisson. Com base nessas observações, é proposta uma metodologia para estimar o nível de infestação ao longo do tempo. O procedimento - baseado em uma regressão linear do número médio de galerias por videira durante um período de anos - pode ser aplicado de uma forma relativamente simples e indica a probabilidade de uma videira ter um certo número de orifícios de saída em um ano definido com um erro médio de cerca de 5%.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203502148>

Volume 35(2) 167–175. 2020

Agronomic performance of 'Sauvignon Blanc' variety trained in Y-trellis and vertical shoot position trellis in a high-altitude region of southern Brazil

José Luiz Marcon, Douglas André Wurz, Alberto Fontanella Brighenti, Ricardo Allebrandt, Betina Pereira de Bem, Leo Rufato

Resumo

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a produtividade e as características químicas da uva e do vinho da variedade 'Sauvignon Blanc' quando conduzida em "Y" (Manjedoura) e Espaldeira em regiões de altitude elevada do Estado de Santa Catarina, Brasil. O estudo foi realizado durante as vindimas de 2013, 2014 e 2015 numa vinha comercial localizada no município de São Joaquim - SC (28° 17' 38" S e 49° 55' 54" O, altitude 1350 m). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) com Teste F ($p \leq 0,05$). A relação entre o crescimento vegetativo e a produção foi influenciada pelo sistema de condução. Para a variedade 'Sauvignon Blanc', a produtividade foi 93% superior no sistema de condução "Y" (manjedoura), tendo sido obtido melhor equilíbrio entre vegetação e produtividade. A maturação tecnológica e fenólica das uvas foi similar nos sistemas de condução avaliados. Os resultados deste estudo evidenciam que o sistema de condução "Y" (manjedoura) é uma alternativa em relação à utilização do sistema Espaldeira nas regiões de altitude de Santa Catarina por proporcionar um aumento da produtividade na variedade 'Sauvignon Blanc' sem comprometer a composição das uvas.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203502167>

CIÊNCIA E TÉCNICA
VITIVINÍCOLA
*Journal of Viticulture
and Enology*

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/>

Fator de Impacto (2019) : 1,067

Folha Informativa do INIAV-Dois Portos /
EVN

Editor: INIAV – Dois Portos / EVN
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 Elras-Dias



INIAV - Dois Portos / EVN