



PÓLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

| | |
|----------------|---|
| Destaques | 1 |
| Ficha varietal | 2 |
| Notícias | 3 |
| Publicações | 4 |

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

**Congresso Douro & Porto 2020 –
Memória com Futuro**
November 10-12, 2020
Porto - Portugal
<https://www.ivdp.pt/congresso-2020>

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)
Adiado para maio de 2021
Vila Real - Portugal
<https://viicongressocervim.utad.pt/>

Conference Wine Consumption in the Mediterranean Diet: A clarification about health effects
June 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”
June 3-6, 2021
Dubrovnik - Croatia
https://www.malvasias.com/index_en.html

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Inauguração das instalações do SFCOLAB – Uma referência para a Inovação Digital na Agricultura

No passado dia 29 de julho, decorreu a inauguração das instalações do Smart Farm Colab (SFCOLAB) localizadas no INIAV–Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional. A cerimónia foi presidida por Sua Excelência o Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Manuel Heitor, e Sua Excelência a Ministra da Agricultura, Maria do Céu Albuquerque.

O SFCOLAB é um laboratório colaborativo para a Inovação Digital na Agricultura, aprovado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), e com missão de disseminar o uso da agricultura digital e gerar soluções digitais inovadoras e automatizadas para o sector agrícola ao longo da sua cadeia de valor, para maximizar o valor acrescentado de produtos nacionais de horticultura, fruticultura e viticultura, com ênfase na região Oeste de Portugal.

Procurando contribuir para melhorar a performance da atividade agrícola e, assim a sua competitividade, o SFCOLAB estrutura as suas atividades em torno do desenvolvimento de estratégias para uma agricultura inteligente e sustentável através da introdução de técnicas inovadoras para a gestão eficiente de recursos como o solo, a água ou produtos fitossanitários, diminuição da pegada de carbono e conservação da biodiversidade.

Conjugando uma forte componente de ciência aplicada, a grande missão do SFCOLAB é sustentada nos sectores e nas entidades que representa. Atualmente, o SFCOLAB contabiliza 17 Associados, de entidades públicas e privadas, e dos quais fazem parte o Município de Torres Vedras, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, Instituto Politécnico de Leiria, ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P., Adega Cooperativa de São Mamede da Ventosa, Tomix – Indústria de Equipamentos Agrícolas e Industriais, COTHN – Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional, Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal, Luís Vicente, Optimizeplanet, Quinta do Pinto – Sociedade Comercial Agrícola, SGS Portugal, Stagric, ImpactWave e Transportes Paulo Duarte.

Atualmente o SFCOLAB encontra-se provisoriamente instalado no Pólo de Dois Portos do INIAV/ Estação Vitivinícola Nacional, graças a um acordo realizado com esta Instituição.

Website: <https://pt.sfcollab.org/>
Email: geral@sfcollab.org



**SMART FARM
COLAB**
LABORATÓRIO COLABORATIVO
PARA A INOVAÇÃO DIGITAL
NA AGRICULTURA

Ficha Varietal: DONA JOAQUINA B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51609⁽¹⁾.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nº17261⁽²⁾.

Superfície cultivada em Portugal: é residual no encepamento nacional⁽³⁾. A sua cultura restringe-se a vinhas na região da Estremadura.

(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. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - acedido em junho, 19, 2020.

(3) 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 fraca e média densidade de pelos prostrados.

Folha jovem cobre avermelhada, página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.

Flor: Hermafrodita.

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho; gomos com baixa intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, sem enrugamento e ligeiramente bolhoso; nervuras principais com pigmentação antociânica na base; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados e média de erectos; dentes grandes e convexo-rectilíneos; seio peciolar aberto, com a base em lira, e seios laterais em V fechado.

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

Bago elíptico, médio a grande e verde-amarelado; película de espessura média, polpa rija e succulenta; pedicelo de comprimento médio.

Sarmento castanho escuro, entre-nó de comprimento médio a curto (5 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

| Microsatélites (SSR) | Veloso et al., 2010 ⁽⁴⁾ |
|----------------------|------------------------------------|
| VVS2 | 135 : 153 |
| VWMD5 | 226 : 232 |
| VWMD7 | 235 : 245 |
| VWMD27 | 179 : 194 |
| ssrVrZAG62 | 186 : 188 |
| ssrVrZAG79 | 247 : 251 |

(4) 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: Época média.

Sensível ao stress hídrico e às doenças do lenho.

Vigor baixo. Porte semi-erecto.

Produção elevada (2 cachos/lançamento).

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Não conhecemos vinhos elementares da casta.

Usada, normalmente, em lote.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Casta minoritária.

Não possui material standard, nem clones certificados, para multiplicação⁽⁵⁾.

(5) <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acedido em junho, 29, 2020.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

NOTÍCIAS

Bolsas / Estágios:

Em 6 de julho, Daniela Fernandes Matias iniciou o trabalho experimental relativo à Dissertação de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, subordinado ao tema “Envelhecimento de aguardente vínica em barricas de madeira que serviram a Vinho Generoso Carcavelos. Estudo da influência da origem botânica, intensidade de queima e tempo de estágio na composição físico-química e sensorial”, sob orientação de Jorge Ricardo da Silva (Instituto Superior de Agronomia), Sara Canas e Ilda Caldeira.



Divulgação de eventos:

- XV Encontro de Química dos Alimentos

A *Ciência e Técnica Vitivinícola (Journal of Viticulture and Enology)*, revista científica internacional, editada pelo INIAV/ Estação Vitivinícola Nacional, associou-se ao **XV Encontro de Química dos Alimentos**, a realizar no Funchal em 2021: <http://xvega.events.chemistry.pt/>

Esta parceria será concretizada através da publicação de um Número Especial da revista, no respetivo website (<https://www.ctv-jve-journal.org/>), em open access, com artigos nos domínios da Viticultura e da Enologia resultantes de comunicações orais e de pôsteres apresentados no Encontro.

Serão Editores Convidados, a Professora Ofélia Anjos, do Instituto Politécnico de Castelo Branco [Membro da Comissão Científica do Encontro] e o Professor José Câmara, da Universidade da Madeira [Presidente da Comissão Organizadora do Encontro].



- Prémios Vintage – IVDP 2020

Até 30 de setembro de 2020 decorre o período para submissão de candidaturas aos **Prémios Vintage – IVDP 2020**.

Entre os vários prémios a atribuir, conta-se o **Prémio Ambiente e Sustentabilidade** que se destina a promover **projetos ou publicações que concorram para Sustentabilidade**, considerada nos seus três pilares fundamentais: ambiental, económico e social.

O Regulamento dos Prémios Vintage IVDP está disponível no link:

<https://www.ivdp.pt/consumidor/premios-vintage-ivdp>



- FINE #WineTourismExpo

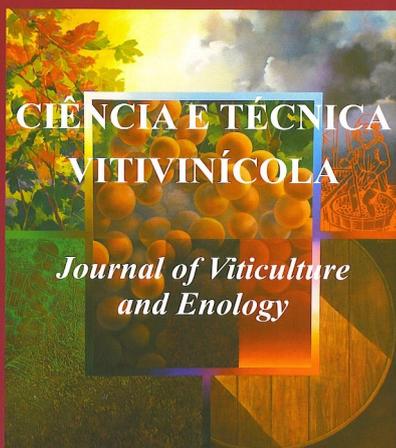
Nos dias 9 e 10 de fevereiro de 2021 irá realizar-se, em Valladolid, a segunda edição da FINE #WineTourismExpo:

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

O vídeo da primeira edição do evento pode ser visualizado no seguinte link:

https://www.youtube.com/watch?v=Tflvan_Sgmw&feature=youtu.be





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 Eiras-Dias



INIAV - Dois Portos / EVN

Costa J.M., Oliveira M., Egipto R.G., Cid J.F., Fragoso R.A., Lopes C.M., Duarte E.N., 2020. Water and wastewater management for sustainable viticulture and oenology in south Portugal - A review. *Ciência e Téc. Vitiv.*, 35 (1): 1-15.

doi: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203501001>

Caldeira I., Anjos O., Botelho G., 2020. Aguardentes e metanol: boas práticas de fabrico. *Vida Rural*, (1858), 42-48

Cordeiro A., Aquino A., Maças B., Millán B., Inês C., Sempiterno C., Tejada D., Pragana J., Silvestre J., Ponce J.M., Cañasveras J., Marcelo M.E., Damásio M., Martins P., Jordão P., Calderón R.A., Loureiro S., Sousa V., Andújar J.M., 2020. O recurso a novas tecnologias para melhorar a sustentabilidade dos olivais regados. *Oleavitis*, (42), 2-10.

Anjos O., Canas S., Gonçalves J.C., Caldeira I., 2020. Development of a spirit drink produced with strawberry tree (*Arbutus unedo* L.) fruit and honey. *Beverages*, 6 (38).

doi: <https://doi.org/10.3390/beverages6020038>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35 (1) 16-29. 2020

Propriedades cíclicas da produção regional de vinho induzidas pelo clima usando uma abordagem de frequência temporal nas regiões vinícolas do Douro e Minho
Mário Cunha e Christian Richter

Resumo

Este trabalho apresenta uma metodologia inovadora para avaliar o impacto do clima nos ciclos temporais da produção anual de vinho (WP) nas regiões do Douro (DR) e Vinhos Verdes (VVR) para um período de cerca de 80 anos, caracterizado por uma forte evolução tecnológica e variabilidade climática. Numa primeira fase foram identificadas as propriedades cíclicas da WP nestas regiões, seguida da análise de quais destes ciclos são determinados pela temperatura no período da primavera (ST) e água no solo durante o período de verão (SW), estimado através da aplicação *Vineyard Soil Irrigation Model* (VSIM). Os ciclos da WP em ambas as regiões foram identificados através de um modelo autorregressivo variável no tempo com estimação dos parâmetros com o *Kalman filter*, seguido da transformação do domínio do tempo para a análise espectral (frequência) das WP através da função *Fast Fourier Transform*, sendo a coerência utilizada para a análise espectral cruzada entre WP e o clima (ST ou SW). O modelo autorregressivo com variabilidade temporal permite explicar 67% (DR) e 95% (VVR) da variabilidade temporal da WP e a integração da ST e, sobretudo, da WP, aumenta muito a confiabilidade do modelo. Posteriormente, os resultados foram transferidos no domínio do tempo para a frequência, o que permitiu demonstrar que a WP, em ambas as regiões, é caracterizada por um ciclo de 5 a 6 anos e outro de 2,5 anos em torno da tendência a longo prazo. A ST e SW apresentaram grande capacidade para explicar os ciclos da WP nas regiões estudadas, sendo a coerência entre ciclos de produção e do clima mais estáveis na VVR que na DR. Na DR verifica-se uma transferência da importância relativa da ST para a SW ao longo dos anos. Os resultados indiciam um menor impacto nos ciclos da WP, dos alegados cenários climáticos nas regiões com clima marítimo (VVR), quando comparadas com as regiões mais quentes e secas como a DR. Apesar das regiões estudadas apresentarem grandes diferenças, tais como condições ecológicas, castas, práticas vitivinícolas e evolução tecnológica, a abordagem estatística inovadora apresentada neste trabalho mostrou ser uma ferramenta robusta para inferir o impacto do clima na dinâmica das propriedades cíclicas da WP, prevendo-se a sua potencial generalização a outras regiões vitivinícolas. A abordagem de modelação apresentada pode ser um instrumento importante para o planeamento da indústria vitivinícola, bem como para a definição de estratégias de mitigação de cenários que combinam progresso tecnológico e alteração climáticas.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203501016>