



PÓLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

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

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/>

DESTAQUES

LABORATÓRIO DE ENOLOGIA / ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL

O Laboratório de Enologia implementou um novo programa de análises, designado **Controlo Analítico de Vinhos**, para apoiar o Setor Vitivinícola. Este programa engloba 8 determinações, baseadas em métodos oficiais:

• Título alcoométrico volúmico;

• Acidez total;

• Acidez volátil;

• Dióxido de enxofre livre;

• Dióxido de enxofre total;

• pH;

• Massa volúmica;

• Características cromáticas;

Preço: € 17,00 + IVA à taxa legal em vigor.

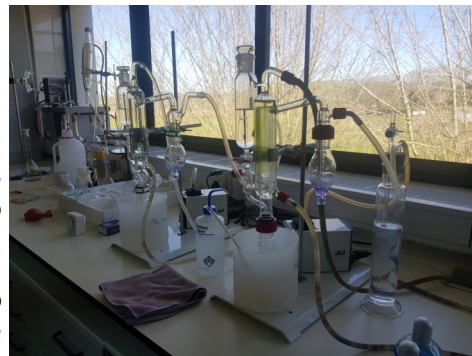
As amostras podem ser entregues pessoalmente ou enviadas por correio para o endereço:

INIAV — Dois Portos

Quinta da Almoíña

2565-191 Dois Portos.

O horário de receção é entre as 9h e as 12h e entre as 14h e as 16h. Solicita-se contacto telefónico prévio, indicando a hora prevista para a entrega das amostras. A receção é efetuada na entrada do Edifício Principal do INIAV—Pólo de Dois Portos / EVN, sendo obrigatório o uso de máscara para entrada nas instalações.



www.iniaiv.pt

Contactos: Tel. 261 712 106; sara.canas@iniaiv.pt; silvia.lourenco@iniaiv.pt.

Ficha Varietal: TRIGUEIRA R

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50909⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17250⁽²⁾.

Casta com clorótipo A, considerado o clorótipo típico das castas originárias da Península Ibérica.

Cruzamento natural de Naparo R x Bastardo (Trousseau Noir).

A designação Trigueira (ou Malvasia Trigueira) é relativamente recente. Não aparece mencionada em 1889⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Cultivada no Douro, sendo 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. (2021): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em fevereiro, 02, 2021.

(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.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 ⁽⁵⁾
VVS2	147 : 153
VVMD5	238 : 240
VVMD7	235 : 253
VVMD27	181 : 189
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	245 : 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: Época média.

Maturação: Precoce.

Fertilidade e vigor médios.

Porte ereto.

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, com cinco lóbulos; limbo verde médio, ligeiramente involuto, com bolhosidade média; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados entre as nervuras; dentes médios e retilíneos; seio peciolar fechado, com a base em lira, e seios laterais fechados em V.

Cacho pequeno, cilíndrico, medianamente compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e rosado; película de espessura média, polpa de consistência média.

Sarmento castanho-escuro.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os seus mostos apresentam teor alcoólico elevado 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>, acedido em fevereiro, 16, 2021.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

Participação em Eventos:

Nos dias **8 e 22 de fevereiro**, Miguel Damásio participou num curso promovido pela Universidade de Santiago de Compostela (USC), Lugo, designado “Introdución á Xeoestatística en R”. O curso foi realizado por videoconferência.

A **11 de fevereiro**, Sara Canas participou no Webinar “An insight into journal editorial processes” organizado por Enago Academy e Wageningen Academic Publishers.

A **17 de fevereiro**, Sara Canas participou no Webinar “Portal de Inovação – Sessão Pública de Apresentação” organizado pela Agência Nacional de Inovação.

A **19 de fevereiro**, Ilda Caldeira integrou, na qualidade de arguente, o júri das provas de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa/Faculdade de Ciências da Universidade do Porto/INIAV. Nestas provas, que decorreram por videoconferência, foi avaliada a dissertação do aluno Giuseppe Tedesco, subordinada ao tema Influence of flavour perception on wine and food appreciation.

A **23, 24 e 25 de fevereiro**, Ilda Caldeira, Filomena Duarte, Miguel Damásio, Sara Canas, Sílvia Lourenço e Margarida Baleiras-Couto participaram no Enoforum Web Conference Panorama Mundial da Investigação e Inovação na Vinha & Vinho, organizado pela Vinidea Itália.



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

Sá M., Martins P., Sun B., 2020. Structural composition of oligomeric and polymeric proanthocyanidins from different parts of grape pomace. Journal of Polyphenols, 2 (1), 11 – 23. ISSN: 2663-3558.

DOI: <http://ipolyph.syphu.edu.cn/EN/Y2020/V2/I1/11>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(1) 1-8. 2021

Comparison of the chemical diversity of *Vitis rotundifolia* and *Vitis vinifera* cv. 'Cabernet Sauvignon'

Marisa Maia, António E.N. Ferreira, Jorge Cunha, José Eiras-Dias, Carlos Cordeiro, Andreia Figueiredo, Marta Sousa Silva

Resumo

A videira, devido às uvas e seus derivados, é uma das plantas de fruto mais importantes em todo o mundo, com elevada importância económica e cultural. Todos os anos, as vinhas são afetadas por diversos agentes patogénicos e a única forma de os controlar é a através do uso preventivo de fitoquímicos a cada 12-15 dias. Esta abordagem não é a mais sustentável e nem sempre é a mais eficaz. O género *Vitis* possui diferentes espécies que exibem diferentes níveis de resistência a patógenos, sendo por isso importante o estudo dos mecanismos de defesa de *Vitis* que são naturalmente resistentes/suscetíveis de forma a conseguir minimizar os impactos causados por estas ameaças. Neste trabalho, foi seguida uma abordagem de metabolómica não direcionada, usando espectrometria de massa de ressonância ciclométrica de ião e transformada de Fourier (FT-IC-MS), para analisar a diversidade química de duas espécies de *Vitis*: *Vitis rotundifolia* (resistente a patógenos) e *V. vinifera* cv. 'Cabernet Sauvignon' (suscetível a patógenos). As fórmulas químicas obtidas de ambas as *Vitis* foram usadas para construir diagramas de van Krevelen e gráficos de composição elementar. Estas análises não requerem uma identificação absoluta do metabolito, permitindo uma rápida, fácil visualização e interpretação dos dados. A partir destas técnicas de visualização, percebeu-se que o metaboloma de *V. rotundifolia* é mais complexo que o metaboloma de *V. vinifera* cv. 'Cabernet Sauvignon'. As regiões que apresentaram uma maior densidade de fórmulas químicas encontram-se associadas à classe dos lípidos, glúcidos e policetídeos. O metaboloma de *V. rotundifolia* apresentou compostos com rácio O/C mais elevado.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20213601001>