



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

| | |
|--------------------------------|---|
| Destaques | 1 |
| Ficha varietal | 2 |
| Notícias | 3 |
| Factos e Números Vitivinícolas | 3 |
| Publicações | 4 |

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

XVI International Conference on Viticulture

Fevereiro, 15-16, 2022

Londres - Reino Unido

<https://waset.org/viticulture-conference-in-february-2022-in-london>

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

Maio, 12-14, 2022

Vila Real - Portugal

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

In Vino Analytica Scientia 2022

Julho, 3-7, 2022

Neustadt - Alemanha

www.ivas2022.com

DESTAQUES

Divulgação de Projeto

Conservação e Melhoramento sexuado da videira

Projeto iniciado em 1 de setembro de 2018 e desenvolvido pelo INIAV (entidade líder) em parceria com o Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier (ITQB)/Universidade Nova de Lisboa.

Visa conservar e organizar a Coleção Ampelográfica Nacional (CAN), garantindo a sustentabilidade das variedades de videira autóctones e dos seus parentes silvestres, permitindo simultaneamente a sua utilização em estudos preliminares diversos de natureza agronómica e enológica. Pretende-se também criar novas variedades, resultantes de cruzamentos entre variedades autóctones e variedades *Vitis vinifera* resistentes a doenças, tais como o míldio e o oídio. Todo o trabalho desenvolvido fomenta a perspetiva de dotar o setor vitivinícola nacional de melhores materiais vegetais com a conseqüente geração de valor.



Equipa INIAV: Jorge Cunha (investigador responsável), Margarida Baleiras Couto, João Brazão e Francisco Baeta da Veiga.

Financiamento:

Ficha Varietal: MANTEÚDO PRETO T

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT41603⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17251⁽²⁾.

Casta com clorótipo D, considerado o clorótipo típico das castas originárias do Próximo Oriente. **Não tem progenitores conhecidos!**

A primeira referência a esta casta aparece em trabalhos publicados entre 1800 e 1850⁽³⁾.

Casta diferente da “Manteúdo” B, publicada na Folha Informativa nº 250, de maio de 2017.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento, cultiva-se no Alentejo e, um pouco, no Algarve⁽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. (2022): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acessido em janeiro, 10, 2022.

(3) Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série. Bol.Dir.Geral Agricultura 6 (7), 567-826.

(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 fraca, média densidade de pelos prostrados.

Folha jovem amarelo-torrado, página inferior com média densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho, gomos verdes.

Folha adulta média, pentagonal, subquincelobada; limbo verde médio, irregular, medianamente empolado, sem enrugamento; página inferior com elevada densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar fechado, em V, seios laterais em V.

Cacho médio a grande, cilindro-cónico, com compacidade elevada, pedúnculo curto.

Bago arredondado, médio e negro-azul; película medianamente espessa, polpa rija.

Sarmento castanho-amarelado.

Possui baixa densidade de raízes aéreas.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

| Microssatélites (SSR) | Alelos (VIVC) ⁽²⁾ |
|-----------------------|------------------------------|
| VVS2 | 131 : 143 |
| VVMD5 | 230 : 236 |
| VVMD7 | 253 : 253 |
| VVMD25 | |
| VVMD27 | 182 : 190 |
| VVMD28 | |
| VVMD32 | |
| ssrVrZAG62 | 194 : 204 |
| ssrVrZAG79 | 243 : 247 |

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Tardio.

Maturação: Época média.

Produtividade baixa (0,25 cachos/lançamento).

Vigor médio.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina mostos com médio potencial alcoólico e acidez.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Casta minoritária.

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

(5) https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2020/09/Anexo1_-_Castas_minoritarias_21-03-2019.pdf - acessido em janeiro, 10, 2022.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁶⁾

(6) Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

<https://www.iniaiv.pt/can>

NOTÍCIAS

Participação em eventos / Lecionação:

Nos dias **10, 12, 17 e 19 de janeiro**, Miguel Damásio participou num curso promovido pela Universidade de Santiago de Compostela (USC), Lugo, designado “Introdución a R, estatística e visualización”. O curso foi realizado por videoconferência.

De **26 a 28 de janeiro**, Miguel Damásio, Ricardo Egipto e José Silvestre participaram no “XV Portuguese-Spanish Symposium on Plant Water Relations— Water relations under climate change: from genes to ecosystems”, organizado pela Sociedade Portuguesa de Biología de Plantas, pela Sociedad Española de Biología de Plantas, pela CONSULAI e pelo Instituto Superior de Agronomia, e realizado por videoconferência. Foram apresentadas as seguintes comunicações:

- Damásio M., Pinto C., Soares-David T., Silvestre J., Zarrouk O., 2022. Hydraulic and stomatal adjustments of eight red grapevine varieties under three irrigation treatments (comunicação oral).
- Egipto R., Aquino-Martin A., Costa J.M., Silvestre J., Andújar-Marquez J.M., 2022. Predicting canopy conductance using semi-mechanistic models – a case study with cv Aragonez (*Vitis vinifera* L.) in a Mediterranean vineyard (comunicação sob a forma de póster).
- Egipto R., Neves M., Mota M., Lopes C.M., Silvestre J., Costa J., 2022. Low-Cost sensors to support monitoring of soil-plant heat exchanges - A case study in a Mediterranean vineyard (comunicação sob a forma de póster).
- Jacinto J., Jesus J.G., Damásio M., Silvestre J., Máguas C., Antunes C., 2022. Carbon isotopic signature across European wine grape varieties under a Mediterranean climate (comunicação sob a forma de póster).
- Lopes C.M., Costa J.M., Egipto R., Chaves M.M., 2022. Grapevine physiological responses to drought and heat stress: Comparing the cv. ‘Touriga Nacional’ with ‘Tempranillo’ under deficit irrigation at the Portuguese Alentejo winegrowing region (comunicação sob a forma de póster).
- Pinto C., Damasio M., Silvestre J., Acedo A., Zarrouk O., 2022. Vineyards’ soil microbiome is shaped by irrigation management (comunicação sob a forma de póster).

FACTOS E NÚMEROS VITIVINÍCOLAS

Vinhos dos Açores

O cultivo da vinha no arquipélago dos Açores começou provavelmente com a chegada dos primeiros colonos, em meados do séc. XV. Localizadas em pleno oceano Atlântico, as vinhas estão plantadas em solos vulcânicos e sujeitas ao clima temperado marítimo, condições que conferem características únicas aos vinhos produzidos.

Os Açores possuem três Denominações de Origem, criadas em 1994 (Decreto-lei n.º 17/94, de 25 de janeiro): Denominação de Origem "Biscoitos" (Ilha Terceira); Denominação de Origem "Graciosa"; Denominação de Origem "Pico". Em 2004 foi ainda reconhecida a Indicação Geográfica "Açores" para os vinhos tranquilos, tintos e brancos, produzidos no arquipélago (Portaria n.º 853/2004 de 19 de julho).

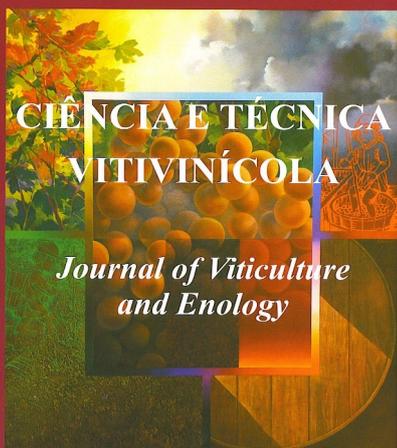
As castas nobres dos Açores são: ‘Arinto dos Açores’; ‘Terrantez do Pico’; ‘Verdelho’.

A qualidade dos vinhos desta região — vinho branco, vinho espumante branco e vinho licoroso branco — é reconhecida por especialistas nacionais e internacionais.

A Vinha da Ilha do Pico encontra-se classificada como PAISAGEM PATRIMÓNIO MUNDIAL DA HUMANIDADE pela UNESCO desde 2004. Compreende uma área de 987 hectares com um notável padrão de muros construídos para proteção da água do mar e do vento. Os pequenos e contíguos lotes são designados “currais”.

Para informação mais detalhada sugerimos uma visita ao site da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores: <https://www.cvracores.pt/>





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 (2020)*: 1,296

*JCR, Clarivate Analytics © 2021

**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
Sara Canas**



INIAV - Dois Portos / EVN

Oliveira-Alves S., Lourenço S., Anjos O., Fernandes T.A., Caldeira I., Catarino S., Canas S., 2022. Influence of the storage in bottle on the antioxidant activities and related chemical characteristics of wine spirits aged with chestnut staves and micro-oxygenation. *Molecules*, 27, 106-126.

DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules27010106>

Anjos O., Caldeira I., Fernandes T.A., Pedro S.I., Vitória C., Oliveira-Alves S., Catarino S., Canas S., 2022. PLS-R calibration models for wine spirit volatile phenols prediction by Near-Infrared Spectroscopy. *Sensors*, 22, 286.

DOI: <https://doi.org/10.3390/s22010286>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(2) 139-150. 2021

Characterization of sensory perceptions elicited by white wine spiked with different aroma, taste and mouth-feel active molecules

Guilherme Vitorino, Mariana Mota, Manuel Malfeito-Ferreira

Resumo

O presente trabalho teve como objetivo compreender as respostas sensoriais induzidas por vinho branco seco modificado com concentrações crescentes de diferentes moléculas com efeito no aroma. O painel de prova foi composto por 34 sujeitos treinados caracterizados por sexo, hábitos de tabagismo, resposta ao 6-n-propiltiouracil (PROP), sensibilidade ao ácido tartárico, ácido tânico e à sacarose. As percepções associadas ao ácido tartárico, ácido tânico e à sacarose foram também avaliadas em vinho branco. A adição de uma mistura de aromas frutados ao vinho branco base possibilitou a avaliação da intensidade de aroma ortonasal e da intensidade de sabor em relação à percepção da doçura, acidez e salgado. A diversidade de respostas aos sabores e à sensação de boca, em água e em vinho, permitiu separar os indivíduos em dois grupos com sensibilidade alta e baixa. Em conjunto, os provadores responderam de forma diferente ao aroma e ao sabor do vinho adicionado da mistura de compostos de aroma. Tanto indivíduos de alta como de baixa sensibilidade ao aroma ortonasal apresentaram uma resposta igual ($p > 0.05$) e congruente com a percepção de doçura na boca. Além disso, o grupo mais sensível ao cheiro era menos sensível aos sabores ácido e salgado do que os menos sensíveis ao cheiro, para os vinhos adicionados de todas as concentrações de aroma. As diferenças na resposta ao PROP e sensibilidades ao ácido tartárico, ácido tânico e à sacarose, em soluções aquosas, não foram correlacionadas com as percepções respetivas em vinho. No entanto, os indivíduos mais sensíveis à sacarose no vinho apresentaram maior resposta ao aroma frutado. Em conclusão, as percepções de sabor e sensação de boca mostraram elevada variabilidade entre os indivíduos. Desta forma, é vantajoso o agrupamento de provadores em função da sua sensibilidade quimiosensorial para entender as interações multimodais entre os sentidos do olfato, gosto e tato, durante a prova de vinhos.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20213602139>