

POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha Varietal	2
Notícias	3
Factos e Números	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

12º Encontro Nacional de Cromatografia (12ENC)

Dezembro, 6-8, 2022

Aveiro - Portugal

<https://12enc.events.chemistry.pt/>

ICVVM 2023: 17th International Conference on Viticulture and Vineyard Management

Fevereiro, 16-17, 2023

Londres - Inglaterra

<https://waset.org/viticulture-and-vineyard-management-conference-in-february-2023-in-london>

44th World Congress of Vine and Wine – OIV

Junho, 5-10, 2023

Cádiz/Jerez - Espanha

<https://www.oiv.int/44th-world-congress-of-vine-and-wine>

22nd GiESCO International Meeting

Julho, 16-21, 2023

Ithaca, Nova Iorque - EUA

<https://www.giesco.org/>

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Concurso “Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras – 2022”

Em 3 de Novembro realizou-se, na sala de Provas do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, o Concurso “Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras – 2022”, promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das “Festas da Cidade” e com coordenação técnica deste Polo do INIAV.

Apresentaram-se a concurso 19 vinhos, 9 vinhos brancos e 10 vinhos tintos, provenientes de 11 produtores/engarrafadores de vinhos DOP “Torres Vedras” e/ou de vinhos IGP “Lisboa”, com sede no Concelho de Torres Vedras.

O júri constituído por 8 provadores, representantes de diferentes entidades – INIAV [Margarida Baleiras Couto e Silvia Lourenço], Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa [Ingrid Flórido e Rita Marques], Confraria dos Enófilos da Estremadura [Luís Ezequiel], Associação dos Escanções de Portugal e Revista “Escanção” [Manuel Miranda], Associação Portuguesa de Enologia [Jorge Páscoa] e



Garrafeira Venceslau [Bruno Barbosa] – foi coordenado por Ilda Caldeira. Na avaliação dos vinhos foi utilizada a ficha de prova proposta pela OIV para a realização dos concursos internacionais de vinhos.

Os resultados foram divulgados pela Câmara Municipal de Torres Vedras, em cerimónia realizada no dia 6 de novembro nos Paços do Concelho, contando com a presença da Senhora Ministra da Agricultura e da Alimentação, Maria do Céu Antunes. Os três primeiros lugares foram atribuídos aos seguintes vinhos:

Vinhos Brancos				
Classificação final (valor médio dos provadores)	Produtor/engarrafador	Marca	Ano	Categoria
1º (86,0)	Quinta da Almiara Soc. Vitivinícola SA	Almiara	2021	Vinho Regional Lisboa
2º (84,0)	Adega Cooperativa da Carvoeira, CRL	Arcadas de Lisboa	2021	Vinho regional Lisboa
3º (82,8)	Frutas Nobres – Soc. Comércio Agrícola Lda	Adega da Murnalha-Moscatel	2020	Vinho regional Lisboa
Vinhos Tintos				
1º (84,8)	João Melícias – Unipessoal Lda	Fonte das Moças-Grande Escolha	2017	Vinho Regional Lisboa
2º (84,3)	Sociedade Agrícola Quinta da Folgorosa Lda	Folgorosa	2016	Vinho regional Lisboa
3º (83,3)	Adega Cooperativa da Carvoeira, CRL	Velhos tempos Premium	2019	Vinho regional Lisboa

Os vinhos vencedores passarão a integrar as ofertas institucionais em todos os eventos promovidos pelo Município de Torres Vedras.

Ficha Varietal: ALFROCHEIRO T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52003⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 277⁽²⁾.

Cruzamento natural de “uma casta desconhecida” x ‘Savagnin/Traminer’⁽²⁾.

A ‘Alfrocheiro T’ é uma designação relativamente recente (posterior a 1909). Na opinião de Eiras-Dias (comunicação pessoal) é citada em trabalhos publicados antes de 1800, mas com a designação de ‘Tinta Bastardeira’.

Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se por todo o País, ocupando uma área de 1 439 ha (1% do encepamento)⁽³⁾.

(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 - acedido em outubro, 24, 2022.

(3) *Vinhos e Aguardentes de Portugal 2020/2021 - Anuário*, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem verde esbranquiçada, com média densidade de pelos prostrados na página inferior.

Flor hermafrodita

Pâmpano verde a ligeiramente estriado de vermelho e gomos com fraca intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, sub-trilobada; limbo de cor verde médio a escuro, em goteira, pouco bolhosa, nervuras principais com fraca intensidade antociânica até à 1ª ramificação; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, em V, seios laterais em V aberto.

Cacho pequeno, cónico-alado e compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, pequeno e negro-azul; película medianamente espessa e polpa mole.

Sarmento castanho-amarelado.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	143 : 151
VVMD5	228 : 240
VVMD7	253 : 257
VVMD25	249 : 255
VVMD27	180 : 190
VVMD28	236 : 248
VVMD32	252 : 272
ssrVrZAG62	188 : 200
ssrVrZAG79	251 : 251

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Precoce, 1 dia após a ‘Castelão’.

Floração: Precoce, 3 dias após a ‘Castelão’.

Pintor: Precoce, 4 dias antes da ‘Castelão’.

Maturação: Precoce, uma semana antes da ‘Castelão’.

Casta vigorosa. Boa fertilidade (1,5 cachos/lançamento). Produção constante.

Porte ereto, imbrincado.

Muito sensível à esca, à escoriose e à podridão.

Tem o inconveniente de, em terrenos ricos, as uvas apodrecerem muito. Não deve, portanto, enxertar-se sobre porta-enxertos vigorosos, sobre os quais as uvas apodrecem muito e os vinhos são de fraca qualidade.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos de boa qualidade, desde que as uvas se encontrem em bom estado sanitário.

Os vinhos possuem forte intensidade corante, são aromáticos (bagas silvestres, amora, morango) e de excelente equilíbrio entre ácidos e açúcar.

Muito bom potencial para envelhecimento.

É uma casta multifacetada, pois pode produzir espumantes de alta qualidade.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui clones certificados para multiplicação⁽⁴⁾:

- 41 JBP PT
- 130 POR PT
- 131 POR PT
- 132 POR PT
- 133 POR PT
- 134 POR PT
- 135 POR PT
- 136 POR PT

(4) https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2020/09/Anexo1_-_Castas_minoritarias_21-03-2019.pdf, acedido em junho, 26, 2022.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁵⁾

(5) Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional: <https://www.iniaiv.pt/can>

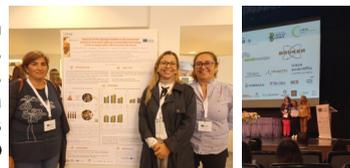
NOTÍCIAS

Participação em eventos / Lecionação:

A **13 de outubro**, decorreu na Direção Geral de Alimentação e Veterinária o módulo de fitossanidade do Curso de Inspetores no Âmbito da Produção, Controlo e Certificação de Materiais Vitícolas, em que Jorge Sofia participou, lecionando o módulo “Doenças do lenho provocadas por fungos e podridões que afetam a qualidade do material vegetativo”.

Foi apresentada uma comunicação sob a forma de Poster no *III INTERNATIONAL COLLOQUIUM OF ROMAN ARCHEOLOGY. WINE IN ANTIQUITY*, que decorreu entre **19 e 21 outubro**, em Badalona, Espanha. A comunicação, intitulada “Contribution to the good practices on the manipulation of grape and wine archaeological remains”, contou com a participação de Jorge Cunha e Margarida Baleiras-Couto como coautores, tendo sido apresentada por Sónia Bombo (Universidade de Évora).

Ilda Caldeira, Sheila Alves e Sílvia Lourenço participaram no *XVI Encontro de Química dos Alimentos*, realizado em Castelo Branco, de **23 a 26 de outubro**. Ilda Caldeira participou também como moderadora de uma das sessões do Encontro, no dia 24 de outubro. No âmbito deste simpósio foram apresentadas três comunicações orais e seis comunicações sob a forma de poster. Destaca-se a participação da aluna Rita Roque que, sob orientação de Ilda Caldeira, apresentou a comunicação intitulada “Sensory and chemical characteristic of white monovarietal wines produced from varieties more adapted to abiotic stress”, tendo sido a vencedora de um dos prémios **Ready to pub** para as comunicações sob a forma de poster cujo o primeiro autor era um estudante.



A empresa Syngenta Crop Protection realizou uma jornada técnica para apresentação de um novo fungicida à sua rede de distribuição, tendo convidado o INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos para quatro apresentações. As comunicações, realizadas a **28 de outubro**, ficaram a cargo de Jorge Sofia e Francisco Baeta. Jorge Sofia apresentou uma comunicação sobre metodologias de previsão para estimativa do risco dos ataques de míldio da videira, algumas das quais servem de base à emissão de avisos agrícolas, auxiliando os agricultores a posicionar os tratamentos numa lógica de sustentabilidade. Francisco Baeta, apresentou o seu trabalho de melhoramento da videira, desenvolvido no INIAV no âmbito do Projeto “Conservação e Melhoramento Genético da Videira” [PDR2020-784-042746], dedicado à obtenção de novas variedades, com parcial ou total resistência a míldio e oídio, que preservem características intrínsecas de castas nacionais consideradas de maior importância (Arinto, Fernão Pires, Touriga Nacional e Verdelho). Este trabalho procura contribuir para a sustentabilidade vitícola, podendo dele resultar uma diminuição do número de aplicações fitossanitárias com preservação do património genético vitícola português.



A **6 de novembro**, Ilda Caldeira, a convite da Câmara Municipal de Torres Vedras, esteve presente na Cerimónia de Entrega de Prémios dos Concursos “Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras – 2022” e “Pastel de Feijão de Torres Vedras”, que teve lugar nos Paços do Concelho.

A **7 de novembro**, Sara Canas e Ilda Caldeira integraram, na qualidade de orientador e de arguente, respetivamente, o júri das provas de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia/Universidade de Lisboa e da Faculdade de Ciências/Universidade do Porto, da aluna Daniela Fernandes Matias. Dissertação subordinada ao tema “Envelhecimento de aguardente vínica em barricas de madeira que serviram a Vinho Generoso de Carcavelos: influência da espécie botânica, intensidade da queima e tempo de estágio”, tendo como orientadores: Professor Jorge Ricardo da Silva (Instituto Superior de Agronomia) e Sara Canas. Provas realizadas no Instituto Superior de Agronomia. Classificação: 19 valores.

A **9 de novembro**, um grupo de 24 alunos do 11º ano da Escola Secundária Madeira Torres (Torres Vedras) visitaram o Polo de Inovação de Dois Portos. A visita decorreu no âmbito da atividade “Ciência e Tecnologia, o que se faz por cá?”, enquadrada na programação de “Novembro-Mês da Ciência e Tecnologia - 2022” do Município de Torres Vedras, tendo como objetivo a divulgação da investigação científica que se desenvolve no Concelho e as suas aplicações.



FACTOS E NÚMEROS VITIVINÍCOLAS

Região Demarcada da Bairrada

A região da Bairrada situa-se entre Águeda e Coimbra, delimitada a Norte pelo rio Vouga, a Sul pelo rio Mondego, a Leste pelas serras do Caramulo e Buçaco e a Oeste pelo oceano Atlântico. Devido à proximidade do oceano, é uma região com clima temperado, apresentando elevadas amplitudes térmicas diárias, em particular durante a fase de maturação das uvas, fator que contribui para a elevada acidez e para uma boa maturação fenólica das mesmas. Os solos são preponderantemente argilo-calcários e arenosos.

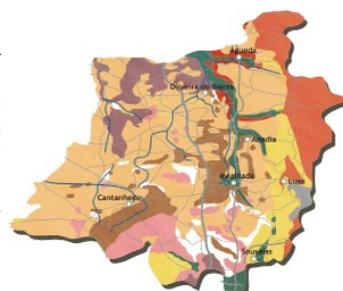
A delimitação oficial da Bairrada foi estabelecida em 1867 por António Augusto de Aguiar, tendo sido das primeiras regiões nacionais a produzir vinhos espumantes, uma vez que o clima fresco, húmido e de forte influência marítima favorece a produção de uvas com teor de açúcar baixo e acidez elevada, condições indispensáveis para a elaboração de vinhos espumantes de elevada qualidade. A Denominação de Origem Controlada – DOC Bairrada – para vinhos tintos e brancos remonta a 1979 e para espumantes a 1991. A Região Demarcada da Bairrada possui ainda uma Indicação Geográfica – IG Beira Atlântico.

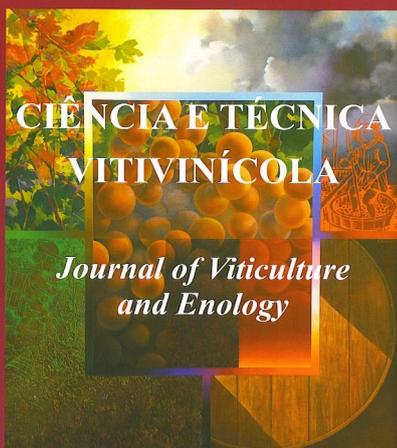
Relativamente ao encepamento, a casta branca predominante é a ‘Fernão Pires’ (‘Maria Gomes’), seguida de ‘Bical’, ‘Arinto’ e ‘Cercial’. Nas castas tintas, prevalecem a ‘Baga’ e a ‘Touriga Nacional’.

Os vinhos tintos possuem geralmente cor granada a rubi. Importa salientar que os vinhos produzidos com uma das castas mais características da região, a ‘Baga’, exibem geralmente uma cor mais ténue. Ao nível do aroma são geralmente frutados quando novos, tornando-se bastante complexos com a idade. Apresentam ainda um sabor harmonioso e boa estrutura. Os vinhos brancos são maioritariamente de cor citrina, com aroma frutado quando novos, podendo adquirir notas resinosas no decurso da sua evolução, e revelam um sabor harmonioso, fresco e persistente.

Trata-se da principal região de espumantes em Portugal, sendo produzidos pelo método clássico ou de fermentação em garrafa. Quanto ao grau de doçura, os espumantes classificam-se como “Brutos”, “Meio-Secos” e “Secos”. Os espumantes mais jovens apresentam aromas florais e/ou frutados, enquanto os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação.

Para mais informações, sugerimos a consulta do site da Comissão Vitivinícola da Bairrada: <http://www.cv Bairrada.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 (2021)*: 1,250

*JCR, Clarivate Analytics © 2022

**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**



Oliveira-Alves S., Lourenço S., Anjos O., Caldeira I., Fernandes T.A., Catarino S., Canas S., 2022. Antioxidant activities of wine spirit aged by a sustainable technology using chestnut wood staves and micro-oxygenation. In: Abstract Book of International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation, p 87, 19 e 20 de maio. (Poster)

Egipto R., Neves M., Mota M., Lopes C., Silvestre J., Costa J., 2022. Low-cost sensors as a support tool to monitor soil-plant heat exchanges in Mediterranean vineyards. In: Abstract Book of terclim2022 - XIVth International Terroir Congress and 2nd ClimWine Symposium, p. 139, 3 a 8 de julho, Bordeaux, France. (Poster) <https://ives-openscience.eu/13109>

Lourenço S., Anjos O., Caldeira I., Canas S., 2022. Phenolic compounds of wine spirits resulting from different ageing technologies: behaviour during the storage in bottle. In: Abstracts of the In Vino Analytica Scientia, 3 a 7 de julho, Neustadt, Alemanha. (Poster)

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 37(1) 71-78. 2022

***Gret1* retrotransposon and *VvmybA1* gene sequences in somatic mutants of new table grape varieties 'Brasil' and 'Black Star' (*Vitis vinifera* L.)**

Kelly Strioto, Claudete Aparecida Mangolin, Sandra Aparecida de Oliveira Collet, Andrea Florindo das Neves, Liriana Belizario Cantagalli, Maria de Fátima P.S. Machado

Resumo

As mutações somáticas em uvas são eventos relativamente frequentes e estão associados à diversidade de cor da película e da morfologia dos bagos. Mutações que ocorreram em ramos da cultivar 'Benitaka' com a cor da película dos bagos rosa-avermelhada originaram a cultivar 'Brasil', e mutações que ocorreram em ramos da cultivar 'Brasil' originaram a cultivar 'Black Star', ambas com bagos de coloração azul negra. Portanto, uma caracterização genética do retrotransposon *Gret1* e do gene *VvmybA1* em 'Italia', 'Rubi', 'Benitaka', 'Brasil' e 'Black Star' foi iniciada para verificar se a coloração alterada dos bagos nas cultivares 'Brasil' e 'Black Star' é produto de diferentes padrões de mutação nas sequências investigadas. Seis combinações de *primers* foram utilizadas para amplificar diferentes sequências do retrotransposon *Gret1* e do gene *VvmybA1* das cinco cultivares. A amplificação por reação em cadeia da polimerase (PCR) do retrotransposon *Gret1* e do gene *VvmybA1*, assim como a sequenciação dos produtos amplificados pelas seis combinações de *primers* não mostrou alelos diferentes ou sequências nucleotídicas diferentes em 'Brasil' e 'Black Star'. A sequenciação do gene *VvmybA1* neste estudo mostrou que as mutações que ocorreram na cultivar 'Italia' e que originaram a cultivar 'Benitaka' persistiram nas cultivares 'Brasil' e 'Black Star'.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20223701071>