



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha Varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

VITIVINO 2022—II Simpósio de Viticultura & IV Colóquio Vitivinícola

Novembro, 23-24, 2022

Palmela - Portugal

<https://aphorticultura.pt/eventos/vitivino2022/>

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>

22nd GIESCO International Meeting

Julho, 16-21, 2023

Ithaca, Nova Iorque - EUA

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

www.inia.pt

DESTAQUES

COLÓQUIO

29 DE NOVEMBRO | 2022

POLO DE INOVAÇÃO DE DOIS PORTOS



Projeto de I&D WineClimAdapt

Seleção e caracterização das castas mais bem adaptadas a cenários de alterações climáticas [PDR2020-101-031010]



14h30 | Sessão Abertura

Presidente do INIAV, Nuno Canada

14h40 | Apresentação do Projeto

José Silvestre

14h50 | WUE toolkit — uma ferramenta para avaliar a adaptabilidade das castas às condições ambientais

Cristina Mágoas

15h00 | Caracterização da resposta de diferentes castas a fatores bióticos e abióticos

Miguel Damásio

**15h10 | Características enológicas dos vinhos de castas melhor adaptadas
Perfil antociânico • Perfil aromático e sensorial**

Patrícia Martins, Ilda Caldeira, Rita Roque

15h40 | Mesa Redonda • O Futuro do Setor Vitivinícola face às Alterações Climáticas

16h10 | Coffee break

16h25 | Prova de vinhos do Projeto

Líder



Parceiros



ESPORÃO



Financiado por



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Inscrição: <https://www.inia.pt/wineclimadapt>

*Evento gratuito sujeito a inscrição

Ficha Varietal: TINTA GORDA T

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50607⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome “Mouraton” e o nº 8082⁽²⁾.

Cruzamento natural de “Sarigo/Cayetana Blanca” x “Alfrocheiro Preto”⁽²⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Ocupa uma área de 986 ha (1% do encepamento), cultivando-se essencialmente na região de Trás-os-Montes⁽³⁾.

(1) Portaria N.º 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 setembro, 26, 2022.

(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 carmim na orla, de intensidade média, pelos prostrados de densidade elevada.

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

Flor: Hermafrodita.

Pâmpano verde, com intensidade antociânica dos gomos fraca.

Folha adulta média, pentagonal, subquinelobada; limbo verde médio, irregular a involuto, enrugamento fraco e bolhosidade média; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar fechado, em goteira, com a base em V fechado/paralelo;



Cacho médio, cónico-alado, curto, compacidade elevada e pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado a elítico curto, médio e negro-azul; película medianamente espessa, polpa mole e não corada.



Sarmento castanho-amarelado, entrenó de comprimento médio (7-8 cm).

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	137:151
VMD5	236:240
VMD7	249:257
VMD25	244:255
VMD27	182:190
VMD28	248:248
VMD32	252:272
ssrVrZAG62	188:204
ssrVrZAG79	247:251

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média a precoce.

Pintor: Época média.

Maturação: Tardia.

Porte semi-ereto.

Vigor médio.

Produtividade média (1 cacho/lançamento).

Muito sensível à podridão.

É suscetível ao stress hídrico. Nestas condições, o engelhamento do bago é frequente.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos com pouca cor, com notas de fruta vermelha, delicados e persistentes.

Possui um potencial de envelhecimento baixo.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*⁽⁴⁾.

(4) [Castas-minoritarias_4-05-2022.pdf \(dgav.pt\)](#), acedido em setembro, 26, 2022.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁵⁾

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

NOTÍCIAS

Bolsas / Estágios

A **10 de outubro**, João de Deus iniciou funções como bolsheiro de investigação do Projeto “Hub Iberia AgroTech: criação de um ecossistema Plurirregional para la Agrodigitalización a través de los Digital Innovation Hub—HIBA”.



Participação em eventos / Lecionação

A **16 de setembro**, Ilda Caldeira esteve presente, na qualidade de vogal externo, nas provas públicas de Mestrado em Enologia e Viticultura da aluna Leandra Carina Augusto Amaral, da Universidade de Trás os Montes e Alto Douro. Nestas provas esteve em apreciação a dissertação da aluna, subordinada ao tema “Caracterização sensorial e avaliação da composição volátil de vinhos das castas Arinto e Viosinho na Região de Lisboa”, cuja parte experimental foi realizada no INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, no âmbito dos Projetos CENTRO-04-3928-FEDER-000001 e CENTRO-04-3928-FEDER-000028.

A **23 de setembro**, Sara Canas participou na Reunião do Conselho Estratégico Empresarial do Município de Alenquer, realizada na Quinta da Torre – Ota, tendo tomado posse como Membro Permanente deste Conselho, em representação do INIAV.

A **30 de setembro**, o grupo Grapevine Pathogen Systems Lab, liderado por Andreia Figueiredo, Professora Auxiliar da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, e membro do Instituto de Biosistemas e Ciências Integrativas (BioISI) participaram na “Noite Europeia dos Investigadores 2022” SCIEVER - CIÊNCIA PARA TODOS - Inclusão e Sustentabilidade. O evento foi organizado pelo Museu Nacional de História Natural e da Ciência, da Universidade de Lisboa (MUHNAC), num consórcio com a Escola de Ciências da Universidade do Minho, a Universidade de Évora, a Universidade de Coimbra, o Laboratório de Nanotecnologia (INL), o ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa, a Câmara Municipal de Lisboa, a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e a Faculdade de Ciências e Tecnologia/Nova.ID.FCT da Universidade Nova de Lisboa. Realizou-se no Museu Nacional de História Natural e da Ciência, Jardim Botânico de Lisboa e Jardim do Príncipe Real, onde o grupo, através da atividade “Do microrganismo à planta: uma visão global para a sustentabilidade da produção vitivinícola”, divulgou trabalho de investigação a decorrer no âmbito do protocolo de colaboração com o INIAV, sob a responsabilidade de Jorge Cunha.



A **6 de outubro**, Jorge Cunha e Jorge Sofia representaram o INIAV no Encontro “Certificação de material de propagação de videira - Divulgação dos resultados do ensaio *a posteriori* - Campanha 2021/22”, organizado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) e realizado no Núcleo de Ensaios e Controlo do Escaroupim.

A **8 de outubro**, a convite da Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação da Lourinhã, Ilda Caldeira orientou uma prova informal de aguardentes das regiões de Cognac, de Armagnac e da Lourinhã. O evento, organizado pela referida Colegiada, decorreu na Adega Cooperativa da Lourinhã e contou com a participação de cerca de 60 pessoas.

A **11 de outubro**, Sara Canas participou, como representante do INIAV, na reunião do Conselho Geral da CNOIV (Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho), realizada no Instituto da Vinha e do Vinho.

A **14 de outubro**, José Silvestre e Ricardo Egipto participaram no Seminário “A Gestão da Água na Viticultura: Desafios e Oportunidades”, tendo José Silvestre moderado uma Mesa Redonda subordinada ao tema “O uso Sustentável da Água: uma realidade?”. O evento foi promovido pela ADVID/CoLab Vines & Wines e decorreu no Museu do Douro - Peso da Régua.

A **14 de outubro**, Jorge Cunha integrou o grupo de oradores do Simpósio sobre “Castas autóctones. Património vitícola a preservar”, realizado na Biblioteca Municipal do Fundão, no âmbito da Feira de Inovação Agrícola do Fundão.

Vindima 2022

Na campanha de 2022, a vindima do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, decorreu entre 5 de setembro e 3 de outubro, concentrando-se nos dias 7 e 16 de setembro. No dia 7, foi efetuada uma vindima manual por vários funcionários do Polo, tendo as uvas sido vinificadas na adega do Polo. No dia 16, foi realizada a vindima mecânica, com venda das uvas à Casa Santos Lima. Diversas colheitas de uvas de ensaios em curso foram ainda realizadas, destinando-se a microvinificações.



Em termos gerais, as uvas apresentavam um bom estado sanitário, tendo sido obtida uma produção total de cerca de 37,6 toneladas, o que corresponde a um acréscimo de cerca de 20,7 % relativamente à campanha de 2021, apesar de algumas castas terem sido afetadas por escaldão.



Na adega do Polo, foi realizado um total de 71 microvinificações, no âmbito de projetos em curso e de prestação de serviços. As primeiras uvas foram recebidas a 31 de agosto e as últimas a 4 de outubro. Foram laboradas uvas de 15 castas brancas e de 20 castas tintas.



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 (2021)*: 1,250

*JCR, Clarivate Analytics © 2022

**Folha Informativa do INIAV - Polo de
Dois Portos/EVN**

**Editor: INIAV - Polo de 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**



PUBLICAÇÕES

Yu Y., Li L., Xue R., Wang C., Chen M., Ramos J., Zhang S., Sun B., 2022. Impact of Different oak chips' aging on the volatile compounds and sensory characteristics of *Vitis amurensis* wines. *Foods*, 11 (8), 1126.

DOL: <https://doi.org/10.3390/foods11081126>

Maia M., McCann A., Malherbe C., Far J., Cunha J., Eiras-Dias J., Cordeiro C., Eppe G., Quinton L., Figueiredo A., De Pauw E., Sousa Silva M., 2022. Grapevine leaf MALDI-MS imaging reveals the location of a putatively identified sucrose metabolite associated to *Plasmopara viticola* development. *Front. Plant. Sci.*, 10, 1012636.

DOL: <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.1012636>

Lourenço S., Anjos O., Caldeira I., Oliveira-Alves S., Santos N., Canas S., 2022. Natural blending as a novel technology for the production process of aged wine spirits: Potencial impact on their quality. *Appl. Sci.*, 12, 10055.

DOL: <https://doi.org/10.3390/app121910055>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 37(1) 60-70. 2022

A gender approach to wine innovation and organic wine preferences

Roberto Nieto-Villegas, Adrián Rabadán, Rodolfo Bernabéu

Resumo

O desenvolvimento de produtos inovadores, designadamente novos vinhos, é rejeitado por alguns consumidores que valorizam atributos que podem entrar em conflito com a inovação. É o caso do selo de produção orgânica. O presente estudo avaliou o impacto do género nas preferências de compra de vinhos inovadores e orgânicos. Os resultados mostram que o preço é o atributo mais importante para homens e mulheres na compra de vinho. Os resultados também mostraram que as mulheres atribuem maior importância ao sistema de produção (orgânico/convencional) do que os homens. A divisão gerada de acordo com o nível de neofobia relativamente ao vinho revelou diferenças significativas entre homens e mulheres na frequência de consumo de vinho e nas variáveis socioeconómicas (idade, nível educacional e rendimento). O nível de neofobia relativamente ao vinho revelou-se mais elevado nas mulheres do que nos homens, mas, em ambos os géneros, aumentou com a idade e diminuiu com o aumento do rendimento e do nível educacional. O menor interesse das mulheres por vinhos inovadores e a sua atitude mais positiva em relação aos vinhos orgânicos estimula a consideração das mulheres como um segmento em que a tradição e a naturalidade do vinho devem ser especificamente ponderadas.

DOL: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20223701060>