

POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha Varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

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>

OENO Macrowine 2023

Julho, 10-13, 2023

Bordeaux—França

<https://isvv-events.com/oeno-macrowine2023/>

22nd GiESCO International Meeting

Julho, 16-21, 2023

Ithaca, Nova Iorque - EUA

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

1st International Meeting Molecules4Life

Setembro, 20-22, 2023

Vila Real - Portugal

<http://molecules4life-2023.events.chemistry.pt/>

DESTAQUES

Projeto INCAFO | 2º Dia de Campo

Realiza-se no dia **14 de junho de 2023**, no Polo de Inovação de Dois Portos/INIIV, o **2º Dia de Campo** no âmbito do **Projeto INCAFO - Identificação de Castas através da Folha** [POCI-01-0247-FEDER-068922], liderado pela Vimétrica Agro, Lda., em parceria com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIIV) e o Instituto de Engenharia de Sistemas e Computadores, Tecnologia e Ciência (INESC TEC).



Programa:

14h30: Receção dos participantes (Sara Canas, INIIV)

14h40: Sessão de abertura (Paulo Silva, Vimétrica; Jorge Cunha, INIIV; Tatiana Pinho, INESC TEC)

14h50: O projeto INCAFO (Paulo Silva)

15h10: Progressos INCAFO (Paulo Silva / Sandro Magalhães, INESC TEC)

15h40: Demonstração da aplicação INCAFO na Coleção Ampelográfica Nacional (Jorge Cunha)

16h40: Encerramento

Nota: A participação é gratuita, mas requer inscrição:

<https://www.eventbrite.pt/e/bilhetes-dia-de-campo-identificacao-de-castas-atraves-da-folha-projeto-incafo-641397325667>.

Data limite: 10 de junho.

www.iniv.pt

Ficha Varietal: CASTELOA T

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT41303⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 23126⁽²⁾.

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

Em 1822 é citada por Gyrão como cultivada no Douro⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional⁽⁴⁾.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	137 : 143
VMD5	236 : 240
VMD7	249 : 253
VMD25	
VMD27	182 : 190
VMD28	
VMD32	
ssrVrZAG62	200 : 204
ssrVrZAG79	247 : 251

(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 abril, 29, 2023.

(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 2020/2021 - Anuário*, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Precoce.

Maturação: Tardia. Heterogénea.

Produtividade elevada.

Porte semi-ereto.

Vigor médio.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem ligeiramente acobreada, com média densidade de pelos prostrados na página inferior.

Flor hermafrodita.

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, com gomos ligeiramente vermelhos.

Folha adulta pequena, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, revoluto, enrugamento médio, bolhosidade forte, página inferior com baixa densidade de pelos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar fechado, com a base em V e presença frequente de um dente, seios laterais abertos em V.

Cacho pequeno, cónico-alado, compacto, pedúnculo curto.

Bago esférico, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Vinho com alguma estrutura, fresco e notas agradáveis de fruto vermelho e amoras⁽⁵⁾.

(5) Afonso, J., 2023. As Castas do Vinho - Misturadas com Histórias, p. 351. Oficina do Livro, Alfragide.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Castas minoritárias, pois não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação⁽⁶⁾.

(6) [Castas-minoritarias_3-3-2023.pdf \(dgav.pt\)](#), acedido em abril, 29, 2023.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁷⁾

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

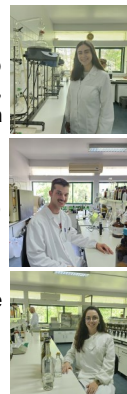
NOTÍCIAS

Recursos humanos:

A **2 de maio**, Carolina Antunes, aluna do 3º ano do Curso Técnico de Produção Agropecuária da Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal, sediada em Runa, iniciou o estágio final (para elaboração da Prova de Aptidão Profissional), com duração de 133 horas, subordinado ao tema “Estudo da destilação de soluções hidroalcoólicas com diferentes concentrações”, sob a orientação de Sílvia Lourenço.

Desde **4 de maio**, Dario Rodeghiero, aluno do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia/Double Degree, encontra-se a realizar a componente experimental da sua Dissertação de Mestrado, dedicada ao envelhecimento de vinho tinto, sob orientação de Sara Canas.

A **9 de maio**, Inês Alexandra da Silva Vieira, aluna do Curso de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar/Instituto Politécnico de Leiria, iniciou um estágio com duração de 200 horas subordinado ao tema “Comparação/relação entre diferentes metodologias de ensaio para determinação da acidez total em aguardentes”, sob a orientação de Sílvia Lourenço.



Participação em eventos / Lecionação:

De **3 de março a 6 de maio**, Ricardo Egípto lecionou o módulo de Introdução à Viticultura da Pós-graduação em Enologia da Universidade Lusófona.

A **14 e 15 de março**, José Silvestre participou no **Workshop Enhancing food security under changing weather patterns: farm adaptation**, organizado pela EU CAP Network, tendo sido *co-task manager* e facilitador para a sala das culturas perenes. O evento realizou-se em Bolonha (Itália).

A **22 de março**, José Silvestre participou na **Atlantic Innovation Week 2023**, que decorreu na Praia da Vitória (Ilha Terceira, Açores), tendo moderado a sessão “Digital Transformation in Agriculture”.

A **28 de abril**, Sara Canas participou, como representante do INIAV, na Assembleia Geral da ADVID (por videoconferência).

A **6 de maio**, Jorge Cunha lecionou três aulas de Ampelografia Prática na Coleção Ampelográfica Nacional (CAN) - Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV: Interesse da Ampelografia | interesse da CAN | Caracterização Morfológica | Resultados e visita à CAN. As aulas foram organizadas pelo Professor João Lino, coordenador da Unidade Curricular de Vitivinicultura II, no âmbito dos Cursos TESP pós-laboral da Escola Superior Agrária de Santarém.



A **9 de maio**, José Silvestre foi arguente das provas de Doutoramento em Ciências Agrárias de Inês Lourenço Cabral, que decorreram na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Tese intitulada “Irrigation Strategies and Forcing Vine Regrowth in grapevine responses and berry quality in Douro Region”.

A **11 de maio**, Sara Canas participou na **Informal meeting with the Executive Director of European Food Safety Authority (EFSA)**, realizada no Polo de Oeiras/INIAV.

A **15 de maio**, Jorge Cunha ministrou uma aula teórico/prática subordinada ao tema “Ampelografia”, no âmbito da Unidade Curricular de Viticultura do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, sob coordenação do Professor Miguel Costa. A aula decorreu no Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV.



A **17 de maio**, José Silvestre participou no **Dia do Agricultor 2023**, que decorreu no Polo de Inovação de Elvas/INIAV.

A **18 de maio**, Sara Canas e Ida Caldeira lecionaram aulas sobre “Tecnologia de produção de aguardente vínica” no âmbito da Unidade Curricular de Viticultura e Enologia do Mestrado em Engenharia Agronómica da Escola Superior Agrária de Santarém.

A **19 de maio**, Sara Canas assistiu, em representação do INIAV, à cerimónia de abertura da **3ª edição do RESERVA Fórum de Inovação em Gastronomia e Vinho**, organizado pelo Município de Torres Vedras e pela Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa, e realizado nas antigas instalações do IVV em Torres Vedras, nos dias 19, 20 e 21 de maio.

No âmbito deste evento, a **19 de maio**, Sara Canas e Ilda Caldeira participaram na Tertúlia “Mulheres e o Vinho: a influência feminina na renovação e desenvolvimento do vinho português”; Moderadora: Alexandra Mendes.

A **21 de maio**, Ricardo Egípto participou na Tertúlia Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Torres Vedras “A poda mecânica da vinha - fator de sustentabilidade?”; Moderador: José Eduardo Eiras Dias.



A **20 de maio**, Sara Canas participou, por convite, na **2ª Sessão Temática da Assembleia Municipal de Torres Vedras sobre o “Cluster Alimentar do Concelho”**, que teve lugar no Centro de Apoio ao Empresário da Região Oeste (CAERO) – Torres Vedras.

A **23 de maio**, José Silvestre participou na sessão pública de apresentação do **Programa Alqueva Sustentável**, que decorreu na EDIA, em Beja.

A **24 de maio**, Sheila Alves, Jorge Cunha e Sara Canas participaram no **Workshop Comunicar ciência sobre agricultura e alimentação: desafios e (in) visibilidades**, organizado pela Coordenadora do Projeto ReSeed e pelo INIAV, e realizado no Edifício do CAP do Polo de Oeiras/INIAV.

A **24 de maio**, Francisco Baeta, Jorge Sofia, Ricardo Egípto e Margarida Baleiras-Couto assistiram ao **Webinar GO: FD Controlo** promovido pelo INIAV.

Atividades Formativas:

Face à elevada adesão à **ação de formação/demonstração “METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA CONTROLO DA QUALIDADE DOS VINHOS”**, realizou-se nos dias **24, 25 e 26 de maio**, nas instalações do Polo de Inovação de Dois Portos, uma segunda sessão desta atividade formativa. Teve como formadores Sílvia Lourenço, Amélia Soares e Deolinda Mota. Em moldes idênticos à ação anterior (vide Folha Informativa nº 315 — abril 2023), os formandos aplicaram os métodos de análise de referência da OIV e compararam os resultados obtidos com os limites legais. Procedeu-se ainda à elucidação das técnicas inerentes às atividades laboratoriais, bem como do uso correto de alguns equipamentos.



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-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**



PUBLICAÇÕES

Carvalho L.C., Ramos M.J.N., Faísca-Silva D., Marreiros P., Fernandes J.C., Egipto R., Lopes C.M., Amâncio S., 2023. Modulation of the Berry Skin Transcriptome of cv. Tempranillo Induced by Water Stress Levels. *Plants*, 12 (9), 1778.

DOL: <https://doi.org/10.3390/plants12091778>

Magalhães S.C., Castro L., Rodrigues L., Padilha T.C., Carvalho F., Santos F.N., Pinho T., Moreira G., Cunha J., Cunha M., Silva P., Moreira A.P., 2023. Toward grapevine digital ampelometry through vision deep learning models. *IEEE Sensors Journal*, 23 (9), 10132 - 10139.

DOL: <https://doi.org/10.1109/JSEN.2023.3261544>

Carreira J., Cruz-Silva A., Fonseca B., Carvalho R.C., Cunha J., Pereira J.P., Paiva-Silva C., Santos S.A., Sequeira R.J., Mateos-Naranjo E., Rodríguez-Llorente I.D., Pajuelo E., Redondo-Gómez S., Matos A.R., Mesa-Marín J., Figueiredo A., Duarte B., 2023. Improving grapevine heat stress resilience with marine plant growth-promoting rhizobacteria consortia. *Microorganisms*, 11, 856.

DOL: <https://doi.org/10.3390/microorganisms11040856>

Costa J.M., Egipto R., Aguiar F.C., Marques P., Nogales A., Madeira M., 2023. The role of soil temperature in mediterranean vineyards in a climate change context. *Frontiers in Plant Science*, 14, 1145137.

DOL: <https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1145137>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 37(2) 159-177. 2022

Wine tourism experience effects on co-creation, perceived value and consumer behavior

Yuqing Zhang, Hoffer Lee

Resumo

O enoturismo é uma forma de turismo cada vez mais prevalente, mas ainda é um mercado emergente na China. O enoturismo é altamente experiencial, no entanto, apenas alguns trabalhos de investigação se centraram nos antecedentes e consequências da experiência de cocriação no contexto do enoturismo. Neste estudo, o Chateau Changyu Rena Shaanxi, China, foi selecionado como local de pesquisa para explorar os impactos da experiência do enoturismo na experiência de cocriação, valor percebido e comportamento do consumidor. O *Modelo de Equações Estruturais* (SEM) foi utilizado para analisar uma amostra de 536 inquiridos que participaram no enoturismo. Os resultados mostram que a maioria dos turistas chineses participou do enoturismo pela primeira vez e gastou em média cerca de 800 Renminbi em vinho na adega. Além disso, este estudo é o primeiro a confirmar que a experiência autônoma de cocriação, entretenimento, educação, evasão e experiência de novidade têm efeitos positivos na experiência de cocriação. Experiência educacional, experiência estética, experiência de evasão e experiência de hedonismo encontram-se positivamente correlacionadas com o valor percebido. A experiência de cocriação e o valor percebido estão positivamente correlacionados com a intenção passa-palavra, intenção de visitar e intenção de compra. Os resultados deste estudo têm ainda implicações para os agentes vitivinícolas, orientando-os para melhorar as suas estratégias de negócios, enriquecer a experiência do enoturismo, incentivar os turistas a participar em atividades de cocriação, recompensar os visitantes pelo passa-palavra positivo e oferecer produtos com boa relação custo-benefício.

DOL: <https://doi.org/10.1051/ctv/20223702159>