

NESTA EDIÇÃO:

- Destaques 1
- Ficha Varietal 2
- Notícias 3
- Publicações 4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

Open Conference on Grapevine Physiology and Biotechnology

Julho, 7-11, 2024

Logroño, La Rioja - ESPANHA

<https://www.opengpb2024.com/>

In Vino Analytica Scientia 2024

Julho, 9-12, 2024

Davis, Califórnia - USA

<https://ivas2024.wixsite.com/ivas2024>

45th World Congress of Vine and Wine

Outubro, 14-18, 2024

Dijon - FRANÇA

<https://www.oiv.int/press/get-ready-45th-world-congress-vine-and-wine>

ICSV 2024: International Conference on Sustainable Viticulture

Dezembro, 9-10, 2024

Londres - REINO UNIDO

<https://waset.org/sustainable-viticulture-conference>



www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Protocolo de Parceria

INIAV - Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Torres Vedras

A Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Torres Vedras apoia a **Coleção Ampelográfica Nacional** (<https://www.iniaiv.pt/can>), localizada no Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV. Esta coleção de referência portuguesa na FAO, é uma das maiores coleções de variedades de videira do mundo, preservando todas as castas tradicionais portuguesas e permitindo ainda o seu estudo e valorização.



Geoparque Oeste reconhecido como Geoparque Mundial da UNESCO

Desde o passado dia 28 de março que o território do Geoparque Oeste passou a ser reconhecido como Geoparque Mundial da UNESCO.

Esta chancela é concedida pela Rede Global de Geoparques e validada pelo Conselho Executivo da UNESCO a este território, que integra os municípios de Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Lourinhã, Peniche e Torres Vedras.



O Geoparque Oeste (<https://www.geoparqueoeste.com/>) passa a ser o 6º Geoparque Mundial da UNESCO em Portugal, e um dos mais de 200 territórios com esta

chancela em todo o mundo.

O INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos é um dos parceiros da Associação Geoparque Oeste (*vide* Folha Informativa nº 308/setembro de 2022) e felicita toda a equipa envolvida pelo extraordinário resultado alcançado.

Ficha Varietal: SÍRIA B

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51914⁽¹⁾. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 2742⁽²⁾.

Cruzamento natural de 'Cayetana Blanca/Sarigo' x 'Progenitor desconhecido'⁽²⁾.

Alarde (1712) cita-a pela primeira vez, com a designação de 'Roupeiro'. Os autores que a citam referem-na como cultivada no Alentejo e no Algarve⁽³⁾.

Era conhecida por 'Códega' e 'Malvasia Grossa', no Douro.

Superfície cultivada em Portugal: Ocupa uma área de 5 085 ha (3% do encepamento), cultivando-se principalmente nas regiões do Alentejo, Algarve, Douro e Beira Interior⁽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 - acessado em abril, 16, 2024.

⁽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 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	137 : 151
VVMD5	224 : 236
VVMD7	239 : 249
VVMD25	255 : 263
VVMD27	182 : 182
VVMD28	228 : 248
VVMD32	240 : 252
ssrVrZAG62	186 : 204
ssrVrZAG79	247 : 247

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

Floreação: Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Época média, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Tardia, duas semanas após 'Fernão Pires'.

Porte semi-ereto.

Vigor médio.

Os cachos aparentam pouca sensibilidade à podridão. Muito sensível ao oídio.

A poda curta dá bons resultados nesta casta, superiores mesmo à poda longa, como resultado do deficiente abrolhamento nas varas.

Casta produtiva.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA



Extremidade do ramo jovem aberta, com carmim intenso e generalizado, e elevada densidade de pelos prostrados.

Folha jovem amarelada, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta grande, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, por vezes enrugado, medianamente bolhoso; página inferior com elevada densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar pouco aberto a aberto, em V ou U, seios laterais em U aberto.



Cacho médio, cónico, muito compacto a compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago elíptico-curto, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa de consistência média.

Sarmento amarelado.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Os vinhos produzidos com esta casta, enquanto jovens, são delicados, frescos e elegantes. Contudo, as temperaturas demasiado elevadas durante a maturação não são benéficas para a casta, pois os vinhos ficam pouco ácidos, pouco frescos e perdem rapidamente os aromas.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui clones certificados para multiplicação⁽⁵⁾:

75 EAN PT; 76 EAN PT; 77 EAN PT; 78 EAN PT; 79 EAN PT; 80 EAN PT

⁽⁵⁾ [lista-nacional-de-clones-completa.pdf \(dgav.pt\)](https://www.dgav.pt/lista-nacional-de-clones-completa.pdf) - acessado em abril, 16, 2024.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁶⁾

⁽⁶⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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

NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

De **2 de fevereiro a 12 de abril**, Ricardo Egípto lecionou o módulo de “Introdução à Viticultura” da Pós-graduação em Enologia da Universidade Lusófona.

A **21 de março**, Sara Canas, enquanto Membro Permanente do **Conselho Estratégico Empresarial do Município de Alenquer**, em representação do INIAV, participou na Reunião deste Conselho, realizada no Auditório Damião de Góis, Alenquer. Neste âmbito, teve lugar o Seminário **Inteligência Artificial e Setor Empresarial – Propostas de Valor para a Economia**, que foi aberto às comunidades escolar e empresarial do concelho.



A **21 de março**, Sara Canas participou, na qualidade de representante do INIAV, nas duas Assembleias Gerais da **Associação dos Laboratórios de Enologia (ALABE)**, realizadas por videoconferência. A Estação Vitivinícola Nacional (atual Polo de Inovação de Dois Portos) é um dos associados da ALABE desde a sua criação, em 1996. De entre as atividades desenvolvidas por esta Associação, destacam-se os ensaios interlaboratoriais na área das análises laboratoriais e da análise sensorial, que constituem instrumentos essenciais para a autoavaliação/melhoria do desempenho de laboratórios e de câmaras de produtores, respetivamente. Mais informações disponíveis em <https://www.alabe.pt/>

A **3 de abril**, Jorge Cunha participou no Seminário **Sustentabilidade no Setor Vitivinícola**, organizado pela Escola Superior Agrária de Santarém. Integrou o Painel 1, tendo apresentado uma comunicação intitulada “Valorização dos Territórios: Permuta de castas entre o Município de Alenquer e a Cidade/Município de Benkovac”. O evento decorreu na Escola Superior Agrária de Santarém.

A **4 de abril**, Francisco Baeta assistiu ao webinar **Nutrition azotée des levures lors des fermentations des vins et des bières**, promovido pelo Institut Français de la Vigne et du Vin.

A **11 de abril**, Francisco Baeta assistiu ao webinar **Longevidad de los vinos blancos: perseguir la calidad desde la cosecha hasta la copa**, promovido pela VINIDEA.

A **17 de abril**, Jorge Cunha apresentou o **WEBINIAV** dedicado ao tema “**Conservação e melhoramento de recursos genéticos da videira no INIAV**”, realizado no âmbito do Plano de Comunicação Interna do INIAV. Sara Canas, Francisco Baeta, Miguel Damásio, Ricardo Egípto, Amélia Soares e Sheila Alves assistiram ao webinar.

Dia 17 de abril, 15 horas

“Conservação e melhoramento de recursos genéticos da videira no INIAV”

O INIAV é detentor da Coleção Ampelográfica Nacional (CAN- code FAO - PRT051), BAÚ da diversidade das castas autóctones, aptas à produção de vinho em PORTUGAL. Foi instalada em 1988, e tem crescido à medida que variedades até então desconhecidas vão sendo identificadas nos antigos territórios vinhateiros nacionais. A CAN possui um pool de genes avassalador, que tem permitido realizar estudos de caracterização, identificação e melhoramento sexuado, para a criação de variedades mais resilientes e atualmente muito procuradas pelos consumidores.

Jorge Cunha
Investigador Auxiliar na
Estação Vitivinícola Nacional (Dois Portos)

A **17 de abril**, Francisco Baeta assistiu ao webinar **Los desequilibrios sensoriales del vino cuyo origen está en los microorganismos**, promovido pelo Infowine.

A **19 de abril**, Sara Canas participou, na qualidade de representante do INIAV, nas duas Assembleias Gerais da **Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID)**, por videoconferência.

A **19 de abril**, Jorge Cunha participou no Seminário **Encontro Sistemas Alimentares no Oeste – Por um Território mais Sustentável e Resiliente**, organizado pela Leader Oeste - Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural do Oeste. O evento decorreu na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, Caldas da Rainha.

PUBLICAÇÕES

- Duque A., Pian L., Martins P., Pinto C., Silvestre J., 2024. SustainGrowth - Sistema de Certificação da produção nacional rumo à intensificação sustentável da agricultura. Agriterrra, 542332, 57-59.

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 38(2) 118-127. 2023

Percepção do consumidor brasileiro de vinho em relação ao vinho em lata

José Ricardo Machado dos Santos, Ana Carolina Moura de Sena Aquino, Carolina Pretto Panzeri

RESUMO

Recentemente, no Brasil, tem sido observado um incremento na oferta de vinhos embalados em lata de alumínio. Por conseguinte, este estudo objetivou, por meio da aplicação de um questionário para consumidores brasileiros de vinhos, avaliar a sua percepção em relação ao vinho apresentado em lata. Foi obtido um total de 481 (n=481) respostas de consumidores brasileiros de vinhos com ênfase no emprego da lata de alumínio. De entre os mesmos, 75.7% (n= 364) já sabiam da existência de vinhos em lata, sendo que 55.2% souberam nos últimos cinco anos, tendo a internet como a principal fonte de informação. Dos 364 participantes cientes da existência de vinhos enlatados, 57.4% (n=209) já os consumiram, sendo o supermercado (50.2%) o principal local de compra, seguido de loja especializada em vinhos (35.4%). Dos respondentes, 83.3% consumiram o vinho em lata em casa e 21.1% consumiram em ambiente ao ar livre. Os principais estilos de vinhos enlatados adquiridos pelos consumidores (n=209) foram: vinho branco seco (51.7%), vinho tinto seco (45.9%) e vinho rosé seco (40.7%). Aplicou-se ainda a técnica de associação livre de palavras (n=209), obtendo-se 522 associações, sendo que 52.4% delas referiam-se à definição do vinho em lata relacionadas com a própria embalagem, com as principais menções direcionadas para a funcionalidade e a conceitualização do envase. Neste estudo, constatou-se que o uso da lata para envase de vinho é uma opção recente e que os consumidores estão abertos a conhecer e a consumir o produto nesta embalagem.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802118>

Volume 38(2) 128-151. 2023

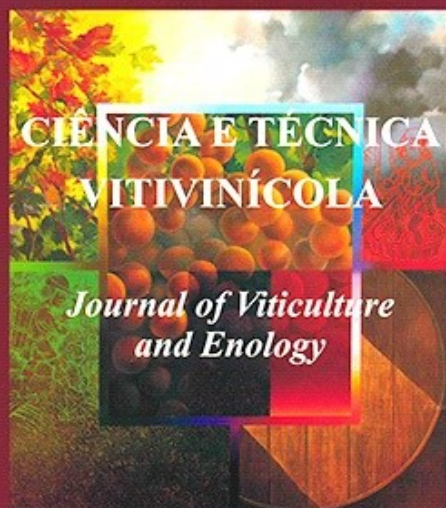
How does maturation vessel influence wine quality? A critical literature review

Will White, Sofia Catarino

RESUMO

A maturação do vinho decorre durante o período de conservação após a fermentação alcoólica e a fermentação maloláctica, até ao seu engarrafamento. Trata-se de um período chave para a evolução do vinho, em que se verificam alterações nas suas características físico-químicas e sensoriais, especialmente na cor, aroma, gosto e sensações de boca. Tradicionalmente, as barricas de carvalho têm sido o principal recipiente utilizado durante esta etapa. Contudo, a utilização de recipientes diversos em termos de material, forma e dimensão tem aumentado devido a desenvolvimentos tecnológicos e ao crescente interesse dos consumidores. Apesar da popularidade crescente de alguns recipientes alternativos, o conhecimento sobre como as variações nos parâmetros físicos dos recipientes de maturação influenciam a qualidade do vinho durante a sua maturação é insuficiente. Neste estudo são revistos os recipientes de maturação mais comuns, no que respeita a material de construção, permeação ao oxigénio, condutividade térmica, potencial de cedência de substâncias, e sua influência na qualidade do vinho. O tipo de material e a dimensão do recipiente têm uma influência significativa sobre a taxa de transferência de oxigénio e, consequentemente, em alterações na cor, aroma e sensações de boca, que ocorrem na sua presença. Os recipientes de maturação podem ser classificados de acordo com a sua inerticidade, com recipientes mais inertes, como os depósitos de aço inoxidável, com maior condutividade térmica, menor taxa de transferência de oxigénio e menor libertação de substâncias exógenas, sendo o oposto verdadeiro para os recipientes mais ativos, nomeadamente as barricas de carvalho. Finalmente, esta revisão revela lacunas na literatura sobre como as características dos recipientes de maturação influenciam a interação borras-vinho. Esta revisão visa traçar caminhos para investigação futura, necessária para melhor compreensão de como a escolha do recipiente de maturação influencia a qualidade do vinho.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802128>



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, L.P.
INIAV - DOIS PORTOS (EX ESTACÇÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL)

Revista científica bilingue, especializada em Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola, indexada em diversas bases de dados internacionais

Revista online em:

<https://www.ctv-jve-journal.org>

Fator de Impacto (2022)*: 0,8

*JCR, Clarivate Analytics © 2023



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