

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>

11th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 5-8, 2024

Praga - República Checa

<https://rafa2024.eu/>



www.inia.pt

DESTAQUES

Divulgação de Projeto

LIFE—Natura Agro



O Projeto europeu Life NATURAAGRO - NATURAL AGRO chemical formulations to reduce the environmental impact of pest control in vineyards teve início a 1 de julho de 2023. É



composto por um consórcio de 9 entidades de três países: Itália, França e Portugal. Fazem parte deste consórcio: NDG Natural Development Group Srl (IT) (Coordenador), UNICAM - Università degli Studi di Camerino (IT), VITEPIÙ Consulenza Viticola Qualificata (IT), CERTIQUALITY Srl (IT), UNIBO - Alma Mater Studiorum di Bologna (IT), VINIDEA Srl (IT), entidade associada ENTOPAN Innovation Srl (IT), URCA - Université de Reims Champagne-Ardenne (FR), e o

INIAV como único parceiro português.

O projeto tem como objetivo reduzir o impacto ambiental do controlo fitossanitário da vinha, desenvolvendo produtos naturais e inovadores para proteção das plantas e introduzindo abordagens circulares na utilização da biomassa da vinha. As principais tarefas envolvem o desenvolvimento e avaliação de duas formulações específicas para o combate ao míldio e às doenças do lenho, visando a redução da acumulação de cobre no solo. A eficácia destes produtos será avaliada em maior escala, realizando ensaios de campo em vinhas em Itália, França e Portugal. Um aspeto importante e igualmente significativo do projeto é o desenvolvimento de abordagens circulares para gerir de forma eficaz a biomassa da vinha, como meio de reduzir significativamente as emissões de gases com efeito de estufa associadas à incineração da biomassa no campo. Ao reduzir ou eliminar o cobre nas formulações, a contaminação será limitada, permitindo utilizar os resíduos de madeira de poda como uma fonte de produtos naturais com atividade inseticida e/ou fungicida, que serão reutilizados em novas formulações.

Equipa INIAV: Margarida Baleiras-Couto (Investigadora Responsável), Miguel Damásio, José Silvestre, Filomena Duarte, Eugénia Andrade, Eugénio Diogo, Helena Bragança, Joana Henriques, Miriam Cavaco e Márcia Silva.

Para mais informações sobre o projeto, consulte:

<https://www.lifenaturalagro.eu/>



Ficha Varietal: CIDREIRO T

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51404⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 2651⁽²⁾.

Em obras publicadas entre 1851 e 1880 aparece o nome 'Cidreirinha', casta tinta que poderá ser a 'Cidreira'⁽³⁾.

Esta casta era cultivada na região da Bairrada, embora atualmente tenha sido localizada no Dão.

Não tem progenitores conhecidos.

Superfície cultivada em Portugal: residual no encepamento nacional⁽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 maio, 23, 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	151 : 151
VVMD5	228 : 234
VVMD7	239 : 253
VVMD25	
VVMD27	182 : 182
VVMD28	
VVMD32	
ssrVrZAG62	188 : 200
ssrVrZAG79	247 : 259

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média.

Maduração: Precoce.

Vigor: médio.

Produtividade: média.

Porte: ereto.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA



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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho e gomos com elevada intensidade antocianica.

Folha adulta média, pentagonal, quinquelobada; limbo verde médio, em V, com bolhosidade fraca; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar fechado, com a base em U, e seios laterais superiores fechados em U.

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

Bago pequeno, esférico e negro-azul.

Sarmento castanho.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Mostos com teor alcoólico provável elevado e acidez elevada.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material *standard* para multiplicação⁽⁵⁾:

⁽⁵⁾ Videira – DGAV, acessado em maio, 23, 2024.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁶⁾

⁽⁶⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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

NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **3 de maio**, Francisco Baeta assistiu ao webinar **Comprender la sostenibilidad en la industria del tapón**, promovido pela Vinventions.

A **3 de maio**, o Laboratório de Enologia/Polo de Inovação de Dois Portos foi visitado por um grupo de 20 alunos da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar/Instituto Politécnico de Leiria, acompanhados pelas Professoras Maria Jorge Campos e Alexandra Cruz.



A **16 de maio**, Sara Canas lecionou uma aula sobre "Aguardente vínica: destilação e envelhecimento", no âmbito da Unidade Curricular "Estabilização e Embalagem" do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora.

A **17 de maio**, Sara Canas e Sheila Alves participaram online no evento **SOMOS ALABE 2024**, organizado pela Associação dos Laboratórios de Enologia (ALABE) e que decorreu nas instalações do CTCOR – Centro Tecnológico da Cortiça, em Santa Maria de Lamas.



ATIVIDADES FORMATIVAS

Realizou-se no dia 22 de abril, nas instalações do Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV, o **workshop "TASTELWEB: ANÁLISE SENSORIAL DO COPO ATÉ À VINHA"**, dedicado ao software TastelWeb adquirido no âmbito do Projeto PRR-C05-I03-P-41 - Renovação/Requalificação do Polo de Inovação de Dois Portos. Formadores: Ilda Caldeira (INIAV – Dois Portos); Frederic Partaix (ABT Informatique); Diogo Rodrigues (AZ3 Oeno).



Inovação de Dois Portos. Durante o curso, foram ainda explicadas as técnicas inerentes às atividades laboratoriais, bem como o uso correto de alguns equipamentos. Formadores: Sílvia Lourenço, Sheila Alves e Amélia Soares (INIAV – Dois Portos).



Realizou-se nos dias 23 e 24 de abril a **ação de formação/demonstração "DESTILAÇÃO DE VINHO"**. Formadores: Sara Canas, Sílvia Lourenço e Sheila Alves (INIAV – Dois Portos). A componente teórica incidiu nos principais aspetos da produção de vinho destinado à destilação e nas técnicas de destilação.



Na componente prática, os formandos acompanharam a destilação em alambique, aplicando os conhecimentos adquiridos.



Realizou-se de 7 a 9 de maio a **ação de formação/demonstração "METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA CONTROLO DA QUALIDADE DE AGUARDENTES"**. Os formandos executaram os métodos de análise de referência da OIV, recorrendo a alguns equipamentos adquiridos no âmbito do Projeto PRR-C05-I03-P-41 - Renovação/Requalificação do Polo de



Realizou-se no dia 16 maio a **ação de formação/demonstração "ENXERTIA EM CAMPO: PROPAGAR PARA CONSERVAR"**. Formadores: Jorge Cunha e Francisco Baeta (INIAV – Dois Portos). Após demonstração, os formandos executaram a enxertia em campo. Foi abordada a importância da multiplicação vegetativa como forma de preservar os recursos genéticos vitícolas, designadamente as castas autóctones, «sem comprometer o setor viveirista».



Realizou-se no dia 22 de maio uma **ação de formação/demonstração "INTERVENÇÕES EM VERDE: GESTÃO DO MICROCLIMA DO COBERTO"**. Formadores: Ricardo Egípto e Francisco Baeta (INIAV – Dois Portos). A componente teórica incidiu nos principais aspetos da subjacentes à execução das intervenções em verde na videira, nomeadamente nos seus objetivos e diferentes técnicas de manipulação do microclima do coberto vegetal. Na componente prática, os formandos acompanharam a execução das diferentes técnicas e aplicaram os conhecimentos adquiridos.



RECURSOS HUMANOS

A **15 de maio**, Margarida Luís iniciou funções como Técnica Superior, no âmbito do Projeto PRR "SustainGrowth - Sistema de certificação da produção nacional rumo à intensificação sustentável da agricultura", em curso neste Polo.



PUBLICAÇÕES

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 38(2) 152-166. 2023

Evolution of yeast biodiversity and volatile compounds during spontaneous fermentation of 'Karasakiz' grapes from different regions over two consecutive vintages

Nesrin Merve Çelebi-Uzkuç, Mustafa Ay, Ayşegül Kırca-Toklucu

RESUMO

A fermentação espontânea pode produzir vinhos complexos e únicos com indicações geográficas devido à flora de leveduras específica da região e variações nas características do mosto. O estudo atual focou-se na diversidade de leveduras e nas alterações nos compostos voláteis durante a fermentação espontânea de uvas 'Karasakiz' de três sub-regiões da província de Çanakkale, Turquia, em duas vindimas (2019 e 2020). Trata-se do primeiro estudo sobre a diversidade de leveduras autóctones durante a fermentação de vinho da variedade 'Karasakiz'. No presente trabalho, foram identificadas estirpes pertencentes a *Hanseniaspora uvarum*, *Starmerella bacillaris*, *Pichia terricola*, *Metschnikowia pulcherrima* e *Zygoascus hellenicus* por PCR-RFLP da região ITS. Um total de 272 isolados foram identificados como *S. cerevisiae*. A população e diversidade de leveduras sofreram alteração em função da sub-região e da vindima. No entanto, *H. uvarum* e *S. bacillaris* revelaram ser denominadores comuns das três regiões avaliadas. *H. uvarum* foi dominante nos estágios iniciais da fermentação, exceto para a vindima de Bozcaada 2019. A região de Bozcaada também apresentou maior diversidade de estirpes de *S. cerevisiae* relativamente às outras regiões. O 1-hexanol e o 1-octanol diminuíram gradualmente durante a fermentação das uvas 'Karasakiz', enquanto a concentração de álcool isoamílico, álcool feniletílico e os ésteres aumentaram, mas com alguma flutuação.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802152>

Volume 38(2) 167-177. 2023

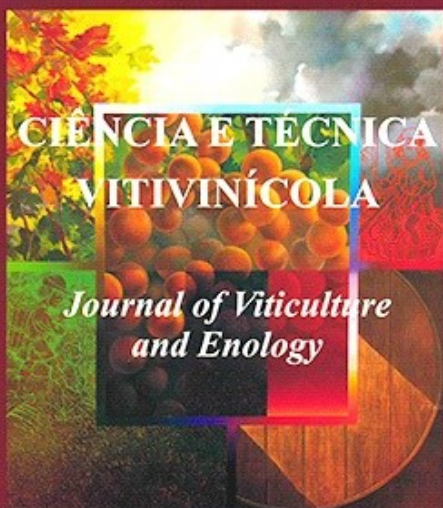
Sustainability hedonic environmental models applied to wineries

María Carmen García-Cortijo, Juan R. Ferrer, Juan Sebastián Castillo-Valero, Vicente Pinilla, Inmaculada Carrasco, Raúl Serrano

RESUMO

Este estudo introduziu a aplicação de uma nova metodologia para a avaliação da sustentabilidade de adegas em Espanha. Adaptou os modelos hedónicos de Rosen, desenvolvidos em outras áreas da economia, para explicar o compromisso ambiental das adegas em função da evolução dos seus atributos, considerando: a) recursos e capacidades; b) variáveis de desenvolvimento; c) fatores comerciais. A base de dados para a análise empírica foi elaborada a partir de dois inquéritos; o primeiro foi realizado em 2016, e o segundo decorreu entre 2020 e 2021. Utilizando a técnica Box-Cox, os resultados mostraram que uma melhoria nos atributos das empresas, especialmente nos recursos humanos e na gestão, na exportação e na distribuição via Horeca, promove uma maior valorização da sustentabilidade pelas adegas.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802167>



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 Almoínha
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