

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

VitiNord 2025

Dezembro, 3-6, 2025

Vilnius - Lituânia

<https://vitinord2025.vitinord.org/>

VIII International Congress on Mountain and Steep Slopes Viticulture

Maio, 6-8, 2026

Montreux - Suiça

<https://www.cervim.org/en/congress-2026>

Terclim 2026

Julho, 5-10, 2026

Angers - França

<https://ives-openscience.eu/54471/>

2026: International Symposium on Advances in Grapevine Genetics and Physiology: Innovation and Adaptation for the Next-Generation Resilient Viticulture

Agosto, 23-28, 2026

Kyoto - Japão

<https://www.ishs.org/symposium/910>



www.iniav.pt



FOLHA INFORMATIVA

Nº 343

30 nov 2025

Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional

DESTAQUES

ENCONTRO INTERNACIONAL

“INTEGRATED PROTECTION IN VITICULTURE”

De 13 a 15 de outubro de 2025, realizou-se em Mikulov, na Chéquia, o encontro internacional do grupo “Integrated Protection in Viticulture” da **International Organisation for Biological and Integrated Control, West Palaearctic Regional Section (IOBC-WPRS)**. O evento reuniu mais de uma centena de investigadores, técnicos e especialistas de vários países, com o objetivo de partilhar informação em proteção integrada da vinha, com enfoque em soluções sustentáveis.

Jorge Sofia, do Polo de Inovação de Dois Portos, integrou a Comissão Científica do evento e apresentou duas comunicações orais:

- “Integrated hot water treatment: A tool for strengthening grapevine viability and reducing pathogen load” - em coautoria com Margarida Lourenço (VITICERT), Cláudia Neto e Justino Sobreiro (IPBEJA) - demonstrando novas abordagens sobre o tratamento por água quente como estratégia preventiva contra doenças do lenho;
- “*Cryptoblabes gnidiella* (Lepidoptera: Pyralidae) in southern Portugal: Underestimated pest and implications for integrated management” - em coautoria com Gilberto Lopes (SYNGENTA), Márcia Santos, Ana Rita Varela e Pedro Naves (INIHAV) - destacando a crescente importância da traça-dos-cachos como praga emergente na viticultura do sul de Portugal.



Presidiu também à sessão “IPM implementation and tools for sustainable viticulture”. Os trabalhos apresentados serão brevemente publicados num “Bulletin” da IOBC-WPRS e ficarão disponíveis para consulta em <https://iobc-wprs.org/publications/iobc-wprs-bulletins/>



Aproveitando o facto de muitos dos *convenors* se encontrarem em Mikulov, nos dias subsequentes (16 e 17 de outubro) teve lugar a Assembleia Geral da IOBC-WPRS, na qual Jorge Sofia participou como *convenor* do subgrupo “**Fungal, Bacterial and Physiological Diseases**”. Nesta reunião, foram apresentados e discutidos os trabalhos em curso nos diferentes grupos de trabalho da organização, delineadas estratégias comuns para os próximos anos, nomeadamente a junção das sub-regiões paleárcticas e a definição de uma política comum de comunicação.

A deslocação foi apoiada pela IOBC-WPRS e pelo Centro de Ecologia Funcional da Universidade de Coimbra, de que Jorge Sofia é membro integrado.

Ficha Varietal: 110 RICHTER

ORIGEM E SINONÍMIA

Em Portugal, a sua referência encontra-se preservada na Coleção Ampelográfica Nacional (CAN) com número de código PRT50515.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 10065⁽¹⁾.

Cruzamento interespecífico de *Berlandieri gaillard* x *Rupestris du lot*, realizado por Franz Richter em 1902.

Superfície cultivada em Portugal: desconhece-se a área que ocupa atualmente, tendo sido muito utilizado num passado recente.

⁽¹⁾Röckel et al., (2025). *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em novembro, 21, 2025.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽¹⁾
VVS2	137 : 143
VVMD5	236 : 270
VVMD7	231 : 257
VVMD25	237 : 263
VVMD27	190 : 206
VVMD28	220 : 234
VVMD32	254 : 254
ssrVrZAG62	196 : 214
ssrVrZAG79	243 : 259

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Vigor elevado em solos de elevada fertilidade, podendo conduzir ao atraso da maturação das uvas do enxerto⁽²⁾. Produção média de material lenhoso; a capacidade de enraizamento é média devido ao deficiente atempamento do material lenhoso para propagação⁽²⁾.

Resistência a calcário ativo até 17%, e ausência de tolerância à salinidade⁽²⁾; é sensível à filoxera galícola, manifestando alguma sintomatologia sob a forma de galhas avermelhadas⁽³⁾.

Baixa resistência aos nemátodos do género *Meloidogyne*⁽⁴⁾. Adapta-se facilmente a solos pobres e secos, sendo, particularmente sensível a condições de elevada humidade⁽⁵⁾.

DESCRIPÇÃO MORFOLÓGICA⁽⁶⁾

Extremidade do ramo jovem semiaberta com fraca densidade de pelos prostrados; pigmentação antociânica média e generalizada.



Folha jovem página superior verde com reflexos bronzeados; página inferior da 4ª folha expandida apresenta nula densidade de pelos prostrados (glabra); pigmentação antociânica das 6 primeiras folhas com média intensidade.

Flor masculina.

Pâmpano entrenós e nós vermelhos com fraca densidade de pelos prostrados; gomos com pigmentação antociânica média.

Folha adulta reniforme, pequena e inteira; verde escuro brilhante apresentando nas nervuras principais pigmentação antociânica média; limbo em goteira com médio empolamento; dentes curtos, largos e convexos; seio peciolar aberto, em U; página inferior glabra; pecíolo com fraca densidade de pelos prostrados e eretos.

Sarmento circular; costado estriado e castanho escuro.

⁽⁶⁾ Duarte M., Eiras-Dias J.E. (1991). Catálogo de porta-enxertos mais utilizados em Portugal. Instituto da Vinha e do Vinho.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Portugal possui um clone certificado para multiplicação⁽⁷⁾:

Clone 2 JBP PT (a).

a) Responsável pela manutenção: [Viveiros Plansel](http://ViveirosPlansel), (despacho 11783/2001 de 9 de Maio).

⁽²⁾ Mottard G., Nespolous J., Marcout P. (1963) Les Porte-Greffes de la vigne. Caractères distinctifs — Aptitudes culturelles. Institut des vins de Consommation Courante. Ed. Ministère de L'Agriculture.

⁽³⁾ Galet P. (1988) Cépages et Vignobles de France. Tome I. Les Vignes Américaines. Imprimerie Charles Dehan, Montpellier, 2. a edição.

⁽⁴⁾ Huglin P. (1986) Biologie et écologie de la vigne. Payot Lausanne, Paris.

⁽⁵⁾ Baptista A., Suspicio E. (1983) Porta-enxertos e castas de vinho e de mesa na instalação dos vinhedos Portugueses. IGEF, Lisboa.

⁽⁷⁾ lista-nacional-de-clones-completa.pdf - acedido em novembro, 21, 2025.

COMPILED BY JORGE CUNHA⁽⁸⁾

⁽⁸⁾ Characterization obtained in the National Ampelographic Collection:

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

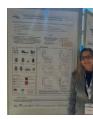


NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A 25 de setembro, Francisco Baeta, a convite da Associação Escanções de Portugal (AEP) e da Caixa de Crédito Agrícola, integrou o júri do **12º Concurso de Vinhos Crédito Agrícola**, reconhecido pelo Instituto da Vinha e do Vinho. Realizou-se no Hotel Holiday Inn Lisbon.

De 13 a 15 de outubro, Sheila Alves participou da **International Conference on Cork Science and Applications** na Universidade de Lisboa, tendo apresentando um poster intitulado “Influence of the storage conditions and type of cork stopper on the quality of bottled red wines”, no âmbito do estudo do seu orientando David Nina.



A 21 de outubro, Jorge Sofia participou na **Conferência INIAV: Desafios da investigação no setor agroalimentar e florestal**, realizado no Polo de Inovação de Alcoabaça.

De 27 a 29 de outubro, Sheila Alves participou do **I International FoodTec Conference – Shaping the Future of Sustainable Food Ecosystems**, em Bragança, tendo apresentando dois posters intitulados: “Ageing technologies: Changes in the phenolic content of aged wine spirits during the storage in bottle”, resultante do Projeto OXYREBRAND, e “Incorporation of dried portuguese Vinifera grape skins as functional ingredient in cereal bars” no âmbito do Acordo de Cooperação Internacional INIAV - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

A 3 de novembro, Calogero Santoro, Francisco Baeta e Miguel Damásio, estiveram presentes, por convite, no dia dos profissionais do **Evento Essência do Vinho - Lisboa 2025**, organizado pela Essência Company, que decorreu no Centro de Congressos de Lisboa.



A 12 e 13 de novembro, Margarida Baleiras Couto assistiu à **IOCFE2025 - 1st International Online Conference on Fermentation**, organizada pela revista científica *Fermentation* - MDPI. Nesta conferência foi apresentada uma comunicação sob a forma de poster de que é coautora.

A 13 de novembro Jorge Sofia, João de Deus, Diogo Lopes e Calogero Santoro participaram nas **Conferências Vida Rural 2025**, que tiveram lugar no Solar do Vinho do Dão em Viseu.

A 13 de novembro, Sara Canas, dando continuidade à sua colaboração no Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, lecionou duas aulas subordinadas aos temas “Wine spirits - distillation” e “Maturation of wine spirits in wood”, na Unidade Curricular de Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho. Assistiram também alunos do Vinifera EuroMaster.

A 18 de novembro Sara Canas, Jorge Cunha e Ricardo Egípto assistiram, por convite, na qualidade de Peritos da OIV, ao **OIV Webinar “Wildfire impact on grapes and wines: latest scientific knowledge”**. Temas abordados: i) Visão geral sobre os principais compostos, sua formação e impacto sensorial; ii) Avanços nos métodos analíticos de deteção e monitorização; iii) Papel dos laboratórios e da comunicação durante os incêndios florestais; iv) Perspetivas práticas sobre a exposição a incêndios florestais. Oradores: Markus Herderich – Diretor de Investigação do AWRI (Austrália); Gordon Burns – Diretor Técnico e co-fundador dos ETS Laboratories (EUA); Eric Hervé – Investigador nos ETS Laboratories (EUA); Matthieu Dubernet – Presidente do Grupo Laboratoires Dubernet & Terra Mea (França). Moderação: Neslihan Ivit – Responsável da Unidade de Enologia da OIV.

CONCURSO VINHO TINTO E VINHO BRANCO DE TORRES VEDRAS 2025

Em 29 de Outubro de 2025 realizou-se na Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL), em Torres Vedras, o **Concurso “Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras – 2025”**, promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das “**Festas da Cidade**”, com coordenação técnica de Ilda Caldeira do Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV.

Foram apresentados a concurso 29 vinhos, 13 vinhos brancos (11 na categoria vinho Regional Lisboa e 2 na categoria vinho DOP Torres Vedras) e 16 vinhos tintos (12 na categoria Vinho Regional Lisboa e 4 na categoria vinho DOP Torres Vedras), provenientes de 13 produtores/engarrafadores.

O júri da prova era constituído por 9 provadores, representantes de diferentes entidades: INIAV (Sun Baoshan e Jorge Cunha); Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (Ingrid Flórido e Rita Marques); Associação de Escanções de Portugal e Revista Escanção (James Tojal); Associação Portuguesa de Enologia e Viticultura (João Palmeira); Associação Portuguesa dos Jovens Enófilos (Jorge Bento); Restauração do Concelho de Torres Vedras (Bruno Barbosa); Sapo.pt (Gonçalo Lopes).

Para a avaliação dos vinhos utilizou-se a ficha de prova proposta pela OIV para a realização dos concursos internacionais de vinhos.

Os resultados foram tornados públicos pela Câmara Municipal de Torres Vedras, em cerimónia realizada no passado dia 8 de novembro de 2025, nas antigas instalações do IVV, em Torres Vedras. Nesta cerimónia foram divulgados os vencedores na categoria DOP Torres Vedras e os três primeiros lugares em vinho branco e vinho tinto, na categoria Vinho Regional Lisboa. Os vinhos vencedores passarão a integrar as ofertas institucionais do Município de Torres Vedras, em todos os eventos.

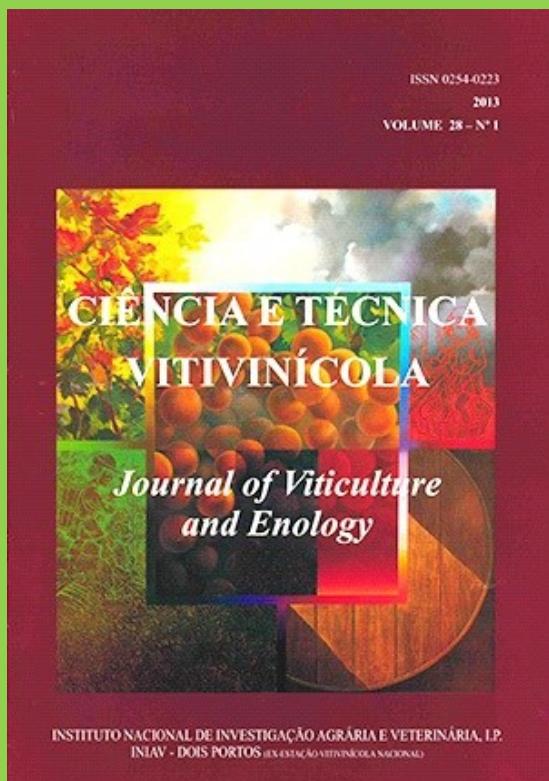
Na categoria DOP Torres Vedras, os vencedores foram:

Vinhos brancos		
Produtor/engarrafador	Marca	Ano
Adega Cooperativa de S. Mamede da Ventosa, CRL.	Alma Vitis	2024
Vinhos tintos		
Adega Cooperativa de S. Mamede da Ventosa, CRL	Alma Vitis	2023

Na categoria Vinho Regional Lisboa, os três primeiros lugares foram:

Vinhos brancos		
Produtor/engarrafador	Marca	Ano
Quinta da Almiara, Sociedade Vitivinícola S.A. (1º classificado)	Quinta da Almiara	2024
Adega Cooperativa de Dois Portos, CRL (2º classificado)	Caves de Dois Portos Reserva	2024
Adega Cooperativa da Carvoeira, CRL (3º classificado)	Velhos tempos Reserva Arinto	2024
Vinhos tintos		
Santos & Santos, Companhia de Vinhos, S.A. (1º classificado)	Incondicional Reserva	2021
LindeBorg Wines Unipessoal Lda (2º classificado)	Folgorosa	2021
Quinta da Almiara, Sociedade Vitivinícola S.A. (3º classificado)	Portas do Vale	2023

PUBLICAÇÕES



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 (2024)*: 0.9
*JCR, Clarivate Analytics © 2025



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

- Egipto R., Baeta F., Bento J., Lourenço S., Cunha J., 2024. Can Terroir withstand with winter pruning mechanization?. In: Book of Proceedings of 15th International Terroir Congress, 263, 18-22 November 2024, Mendoza, Argentina (Poster).
- Alessandroni L., Namazzadeh G., Sagratini G., Maggi F., Spinozzi E., Henriques J., Silvestre J., de Andrade E., Baleiras-Couto M.M., 2025. Biomass Valorization in Grapevine Disease Management: Early Outcomes of the Life NATURAL AGRO Project. In: Book of Abstracts of the 4th Science & Wine World Congress, 44, 28-30 maio, Vila Nova de Gaia, Portugal (Poster).
- Lopes D., Damásio M., de Deus J., Silvestre J., 2025. HIBA + - Pluriregional network of DIHs for the digital transition and sustainability of the agri-food sector. In: Abstracts of Poster communication, 5th Workshop – Towards Zero Pollution on the congress The Green Week 2025 – Environmental Sustainability 4.0, 16, 29 a 30 de Maio, Viseu, Portugal (Poster).
- Namazzadeh G., Alessandroni V., Maggi F., Spinozzi E., Caprioli G., Michelini M., Borzatta V., Baleiras-Couto M.M., Mondello V., Fontaine F., Andreon F., Trioli G., Romaniello A., Sagratini G., 2025. From Waste to Wealth: Optimizing the recovery of trans-Resveratrol and E-Viniferin from vine shoots. In: Book of abstracts of XIV CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, 147, 9 a 11 de julho, Milão, Itália (Poster).
- Damásio M., Barbosa M., de Deus J., Fernandes E., Leitão A., Albino L., Fonseca F., Silvestre J., 2025. Modelling Leaf Water Potential from Physiological and Meteorological Variables - A Machine Learning Approach. In: Book of Abstracts of IVES Conference Series, 23rd International Meeting GiESCO 2025, 242, 27 a 31 de julho, Geisenheim, Alemanha <https://ives-openscience.eu/56273/> (Poster).

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Journal of Viticulture and Enology

Volume 40(1) 53-62. 2025

Preliminary investigation on nutritional values of grapes from three grapevine varieties (*Vitis vinifera* L.) planted in Ninh Thuan province

Son Le Hoang, Thanh Nguyen-Kim Le, Thuy Truc Le

RESUMO

O estudo teve como objetivo avaliar preliminarmente os valores nutricionais de uvas de três variedades de uva de mesa (*Vitis vinifera* L.), incluindo uva verde, uva 'Cardinal' e uva 'Mariaue Finger' da província de Ninh Thuan, Vietname. As análises foram realizadas através dos métodos de ensaio padrão. Foram observadas diferenças geralmente significativas entre as três amostras estudadas nos nutrientes fornecedores de energia. Estas uvas possuíam concentrações moderadas de hidratos de carbono e proteínas, variando entre $10,08 \pm 0,48$ e $12,07 \pm 0,28$ mg/100 g e entre $0,37 \pm 0,05$ e $0,42 \pm 0,04$ mg/100 g, respectivamente, mas sem a presença de lípidos. A análise revelou a presença de vitamina C e de cinco minerais, incluindo Na, K, Mg, Fe e Ca. Os teores de Na, K e Fe nas uvas verdes foram significativamente superiores aos das outras duas. O rastreio fitoquímico indicou a presença de flavonóides, esteróides e saponinas, mas não de alcalóides, taninos e terpenóides. O teor fenólico nas três variedades de uva foi quantificado a um nível moderado, mas com um baixo teor de flavonóides. O mesmo padrão foi também observado na atividade antioxidante (DPPH IC₅₀), correlacionando-se positivamente com os teores de compostos fenólicos e flavonóides. Estes resultados contribuem cientificamente para o sistema de base de dados de alimentos, particularmente no respeitante à nova variedade - a uva 'Mariaue Finger' -, que pode ser explorada para o planeamento da dieta.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/2025400153>