

## NESTA EDIÇÃO:

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

## DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

### Conference of the IOBC/WPRS Working Group “Integrated Protection in Viticulture”

Outubro, 13-15, 2025

Mikulov - Chéquia

<https://event.fourwaves.com/ipvc/pages>

### 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 - Suíça

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

### Terclim 2026

Julho, 5-10, 2026

Angers - França

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



[www.inia.pt](http://www.inia.pt)

## DESTAQUES

### CURSO INTERNACIONAL DE AMPELOGRAFIA DA OIV

Decorreu entre 21 e 25 de julho, no **Instituto Julius Kühn**, em Siebeldingen, e na **Universidade Hochschule Geisenheim**, o **Curso Internacional de Ampelografia da OIV**



(Organização Internacional da Vinha e do Vinho)—<https://www.oiv.int/what-we-offer/oiv-courses>. Este curso

Internacional foi lançado há mais de 35 anos e tem desempenhado um papel histórico na disseminação do conhecimento sobre a descrição das variedades de videira.

A ampelografia (*ampelos* = videira e *graphein* = descrição) exerce impacto não apenas na viticultura — pela valorização e preservação do património genético da videira — mas também no comércio, por meio da identificação rigorosa das variedades.

O curso acompanha as atualizações dos descritores ampelográficos da OIV e apresenta as novas abordagens para a identificação de variedades atualmente em progresso a nível internacional. A edição de 2025 destacou, adicionalmente, a criação de novas variedades resistentes a doenças fúngicas (designadas por *PIWI*), bem como de novas variedades de porta-enxertos, integrando conhecimentos teóricos com observações práticas em campo.

Em consonância com o **Plano Estratégico 2025–2029 da OIV**, o curso reforça a promoção de uma viticultura resiliente e sustentável, ancorada na preservação e valorização do património genético da videira. Entre os objetivos centrais destacam-se:

- A obtenção de dados sobre as variedades de videira para uso na produção vitivinícola;
- O desenvolvimento e aplicação de ferramentas atualizadas para identificação das variedades;
- O incentivo à compreensão e preservação do património vitícola mundial como solução sustentável face às alterações climáticas, às exigências de mercado e à gestão de pragas e doenças.

A 4ª edição do curso superou as expectativas, tendo sido frequentada por 25 formandos provenientes de 18 países.

Jorge Cunha, Investigador Auxiliar do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos e curador da Coleção Ampelográfica Nacional, participou como formador nesta edição do curso, à semelhança do que já havia ocorrido nas edições anteriores, realizadas em 2021 [em El Encin, Espanha], e em 2022 [em Montpellier, França].



# Ficha Varietal: TRINCADEIRA DAS PRATAS B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52216<sup>(1)</sup>.  
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 15688<sup>(2)</sup>.

Cruzamento natural de 'Heben/Mourisco Branco' x 'Alfrocheiro (T)'<sup>(3)</sup>.

Não aparece citada em obras publicadas até 1880.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional<sup>(4)</sup>.

Cultiva-se, principalmente, nas regiões do Ribatejo e do Alentejo, onde é erradamente conhecida por 'Tamarez' (vide Folha Informativa nº 219/ setembro-outubro de 2014).

<sup>(1)</sup> Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

<sup>(2)</sup> Röckel et al., 2024. *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acedido em julho, 12, 2025.

<sup>(3)</sup> Cunha et. al., 2020. Genetic relationships among Portuguese cultivated and wild *Vitis vinifera* L. germplasm.

<sup>(4)</sup> Vinhos e Aguardentes de Portugal 2023 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

| Microssatélites (SSR) | Alelos (VIVC) <sup>(2)</sup> |
|-----------------------|------------------------------|
| VVS2                  | 141 : 143                    |
| VVMD5                 | 240 : 242                    |
| VVMD7                 | 239 : 257                    |
| VVMD25                | 255 : 255                    |
| VVMD27                | 190 : 195                    |
| VVMD28                | 236 : 258                    |
| VVMD32                | 272 : 272                    |
| ssrVrZAG62            | 188 : 188                    |
| ssrVrZAG79            | 251 : 257                    |

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

**Abrolhamento:** Precoce, três dias antes da 'Fernão Pires'.

**Floração:** Precoce, um dia antes da 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Precoce, três dias antes da 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Precoce, em simultâneo com a 'Fernão Pires'.

Vigor elevado. Porte semi-ereto.

Produz em média um cacho / lançamento.

Bastante sensível às Cicadelas.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim de intensidade média 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** de tamanho médio, orbicular, inteira; limbo verde médio, revoluto, medianamente bolhoso; dentes convexos e curtos; seio peciolar pouco aberto, em V, e seios laterais em V; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.

**Cacho** médio, cónico alado, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** médio, arredondado e verde-amarelado; película de espessura média e polpa mole; difícil separação do pedicelo.

**Sarmento** castanho-amarelado.



## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Origina vinhos com pouca cor embora bastante frutados e frescos, com notas de pera madura.

Adapta-se bem ao estágio em madeira.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui clones certificados para multiplicação<sup>(5)</sup>:

124 JBP PT

125 JBP PT

126 JBP (PT)

<sup>(5)</sup> [lista-nacional-de-clone-completa.pdf](https://www.inia.pt/pt/organica/polos-serv-desc/polo-dois-portos) - acedido em julho, 13, 2025.

## COMPILADO POR JORGE CUNHA <sup>(6)</sup>

<sup>(6)</sup> Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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



# NOTÍCIAS

## RECURSOS HUMANOS

Dois alunos da Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal (EPAFBL), Gustavo Pacífico e Joana Ballarini, realizaram um estágio profissional na Adega Experimental do Polo, entre os dias **10 e 23 de setembro**. As tarefas inerentes centraram-se nos processos de vinificação, incluindo as operações de receção, esmagamento, controlo de fermentação e tratamentos enológicos.



## PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

De **7 a 10 julho**, Baoshan Sun participou na **XXXII International Conference on Polyphenols**, em Turku (Finlândia), como *Full Member* do Conselho do Groupe Polyphénols e membro do Comité Científico e como moderador do tópico 2 (Bioactivity, Bioavailability & Microbiota) e do tópico 5 (Biodiversity, Biogenesis in Plant & Ecosystems) deste congresso, apresentando uma comunicação oral e uma comunicação em forma de poster.



De **27 a 31 de julho**, Miguel Damásio e José Silvestre participaram no **23º Congresso Internacional GiESCO**, que decorreu na Universidade Hochschule Geisenheim (Alemanha), tendo apresentado uma comunicação oral e tendo sido coautores de outra comunicação oral e de duas comunicações sob a forma de poster.

A **27 de agosto**, elementos do **Grupo Cultural e Desportivo do Banco de Portugal** visitaram a Coleção Ampelográfica Nacional.



Sara Canas apresentou o Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV e Jorge Cunha coordenou a visita técnica, com a colaboração de José Eduardo Eiras Dias (Investigador aposentado; ex-Curador da Coleção), Francisco Baeta e Ricardo Egípto. Os visitantes foram sensibilizados para

a importância da conservação dos recursos genéticos vitícolas, da sua valorização e contributo para o melhoramento, de forma a assegurar a sustentabilidade da vitivinicultura.



Nos dias **2 e 3 de setembro**, Jorge Cunha, conforme estipulado no Despacho n.º 1336/2024, de 2 de fevereiro de 2024, do Ministério da Agricultura e Alimentação - Instituto da Vinha e do Vinho, participou nas visitas realizadas às Coleções Ampelográficas Regionais instaladas na Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG), localizada em Arcos de Valdevez, e no Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro, situado na Régua, com o objetivo de promover a discussão, identificação e validação técnica das várias coleções existentes em Portugal, tendo em vista o seu reconhecimento oficial na sequência do pedido formulado pela OIV.



A **10 de setembro**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao webinar **Oxygen management during pre-fermentation**, promovido pelo InfoWine.

A **10 de setembro**, Georgete Félix participou, como oradora, na Mesa Redonda **Colheita Sustentável: Vinha e Olival do Futuro**, no âmbito da 10ª edição da **Agroglobal**. Foram abordados aspetos relacionados com a sustentabilidade e o futuro dos setores vitivinícola e oleícola, considerando as tendências de mercado e de consumo, bem como constrangimentos, designadamente as alterações climáticas.



## ATIVIDADES FORMATIVAS

Dada a crescente importância das Doenças do Lenho da Videira (DLV), realizou-se no dia 24 de julho, no Polo de Inovação de Dois Portos do INIAV, a **Ação de Formação/Demonstração “DOENÇAS DO LENHO DA VIDEIRA E SEUS SINTOMAS”**, que incluiu uma sessão teórica sobre agentes causais, epidemiologia e medidas de profilaxia, seguida de uma componente prática nas vinhas para observação de sintomas e discussão de diagnósticos diferenciais.

Formador: Jorge Sofia.



## PUBLICAÇÕES

- Tan D.N., Rezende P.V.D., Schmidt F.L., Alves-Oliveira S.C., Prado M.A., 2025. Chapter 5 - Portuguese wine grape skins and their applications in cereal bars: a literature review. In: Avanços, Inovações e Saberes em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Vol. 4, 64-69. Editora Científica Digital.  
DOI: <https://doi.org/10.37885/250819929>
- Wang H., Sun J., Wang Y., Li W., Shi C., Zhang X., Sun B., 2025. High internal phase emulsions stabilized by yellow mustard seeds protein–chitosan/chitosan oligosaccharide conjugates via Maillard reaction: Characterization and application as mayonnaise replacers. LWT, 228, 118075.  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118075>
- Wang H., Zhang T., Liu S., Zhang X., Sun B., 2025. Simulated digestive behavior of naringin microspheres and its influence on yogurt: the rheology and antioxidant activities. J. Polyphenols, 7, 1–7.
- Lourenço, M., Batalha Neto, C. S., Sobreiro, J., Sofia, J., 2025. Enhancing grapevine viability and pathogen control through optimised hot water treatment. OENO One, 59.  
DOI: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2025.59.3.9451>

### REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA *Journal of Viticulture and Enology*

Volume 40(1) 29-38. 2025

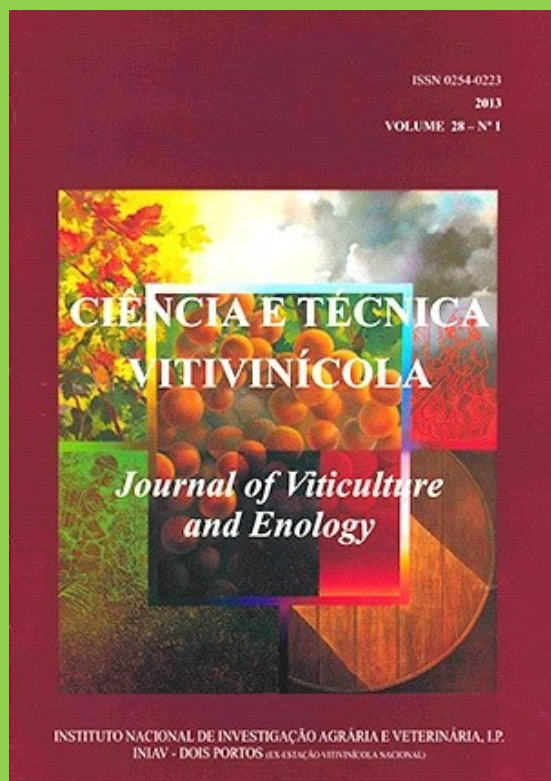
**Consumer mental recognition of the sensory space of dry white wines “mellowed” by aging**

Mariana Sequeira, Manuel Malfeito Ferreira

#### RESUMO

O objetivo do estudo foi avaliar como os consumidores (a) compreendem o envelhecimento de diferentes tipos de vinho e (b) reconhecem o espaço conceptual de vinhos brancos secos envelhecidos, usando um questionário descritivo. Um total de 680 participantes em todo o mundo, agrupados de acordo com o seu envolvimento no sector do vinho, responderam a um questionário online visando compreender as características de envelhecimento e caracterizar os seus descritores sensoriais. Estes descritores foram selecionados usando uma abordagem Check-All-That-Apply (CATA) em relação à cor, aroma, sabor, sensação na boca e apreciação global do vinho. A maioria dos consumidores (62,8%) preferiu vinhos tintos velhos a vinhos brancos velhos. Em relação à percepção da idade, 50,3% dos consumidores consideraram “velho” um vinho branco com 6 a 10 anos, enquanto para 48,1% um vinho tinto foi considerado “velho” com 11 a 20 anos. No entanto, 12,2% mencionaram que um vinho branco envelhece melhor do que um vinho tinto. O nível de envolvimento não influenciou significativamente a descrição sensorial e global dos vinhos brancos secos envelhecidos. Assim, o guião de prova foi caracterizado por (a) cor ‘amarelo profundo’ a ‘ouro profundo’, (b) aromas de ‘frutos secos’, ‘mel’, ‘caramelo’ e ‘carvalho’, (c) ‘sabor ácido’ e (d) sensação na boca dominada pelo ‘corpo’, ‘persistência’, ‘viscosidade’, ‘suavidade’ e ‘secura’. Adicionalmente, a apreciação global incluiu termos como ‘complexo’, ‘persistente’, ‘rico’, ‘concentrado em sabores’ e ‘evoluído’. Este espaço sensorial global é consistente com o conceito metafórico de vinhos “amadurecidos pela idade” que parecem ser compreendidos por consumidores com elevados e baixos níveis de envolvimento.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2025400129>



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](mailto:polo.doisportos@iniav.pt)

Redação e Coordenação: Miguel Damásio,  
Margarida Baleiras-Couto e Sara Canas