



Instituto Nacional de  
Investigação Agrária e  
Veterinária, I.P.

# FOLHA INFORMATIVA

## Nº 345

31 jan 2026

Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional

## NESTA EDIÇÃO:

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

## DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

### VIII International Congress on Mountain and Steep Slopes Viticulture

Maio, 6-8, 2026

Montreux - Suíça

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

### 8<sup>th</sup> INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

Junho, 1-3, 2026

Faro - Portugal

<https://www.isekiconferences.com/faro2026/>

### Terclim 2026

Julho, 5- 9, 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.inia.pt](http://www.inia.pt)

## DESTAQUES

### Divulgação de Projeto

### INTERREG POCTEP ATIDRAI\_AGRO — Aliança estratégica transfronteiriça para a promoção e o desenvolvimento de redes de pesquisa e inovação

O INIAV—Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional, integra o projeto **ATIDRAI\_AGRO — Aliança estratégica transfronteiriça para a promoção e o desenvolvimento de redes de investigação e inovação**, enquadrado no programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027.

O projeto é liderado pelo **IFAPA** (Espanha) em consórcio com o **INIAV** e parceiros estratégicos de Portugal - **Instituto Politécnico de Bragança**, **Universidade de Évora** e **Instituto Politécnico Castelo Branco**, e de Espanha - **INIA**, **AGACAL**, **ITACyL** e **CICYTEX**.

O plano de trabalho assenta em quatro eixos:

- Conservação e melhoria de recursos fitogenéticos e raças autóctones;
- Desenvolvimento de soluções avançadas para a sanidade vegetal em culturas transfronteiriças;
- Modernização do setor agroalimentar pela otimização de produtos tradicionais;
- Desenvolvimento de produtos inovadores e competitivos.



O objetivo principal é gerar uma rede ibérica de conhecimento, promovendo a transferência efetiva de ciência aplicada ao setor produtivo, através de plataformas colaborativas, diagnósticos conjuntos e encontros regulares entre investigadores e centros de I&D dos dois países.

O INIAV mobiliza uma equipa multidisciplinar de 18 investigadores. No Polo de Inovação de Dois Portos participam ativamente Jorge Cunha (recursos genéticos vitícolas), Sheila Alves (desenvolvimento de novos produtos) e Jorge Sofia (sanidade vitícola).

**Equipa INIAV:** Nuno Alvarenga (Investigador Responsável no INIAV), Ana Maria Barata, Ana Rita Costa, Andreia Freitas, Carla Brites, Carla Sofia Inês, Cláudia Sánchez, Elsa Gonçalves, Filipa Queirós, Isabel Silva, Jorge Cunha, Jorge Sofia, José Pinela, Luisa Roseiro, Patrícia Vicente, Rui Sousa, Sheila Alves e Teresa Carita Nunes.

**Financiamento:**   Financiado por  
la Unión Europea  
Cofinanciado por  
Unión Europea  
Espana – Portugal





# Ficha Varietal: TRANSÂNCORA T

## ORIGEM E SINONÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com número de código PRT41206<sup>(1)</sup>. Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17734<sup>(2)</sup>.  
Casta com clorótipo A, considerado o clorótipo típico das castas originárias da Península Ibérica.  
A designação ‘Transâncora’ é relativamente recente, não surgindo referida em obras anteriores a 1896<sup>(3)</sup>. No entanto, em fontes anteriores a 1800, encontra-se a designação ‘Trás de Âncora’, o que sugere uma evolução toponímica e linguística que poderá ter originado a nomenclatura atual<sup>(3)</sup>.  
Superfície cultivada em Portugal: Cultivada nos Vinho Verdes, sendo residual no encepamento nacional<sup>(4)</sup>.

<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., (2025). *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acessido em dezembro, 28, 2025.  
<sup>(3)</sup>Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série. Bol. Dir. Geral Agricultura 6 (7), 567-826  
<sup>(4)</sup>Vinhos e Aguardentes de Portugal 2023 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com orla carmim de intensidade média e elevada densidade de pelos prostrados.  
**Folha jovem** com zonas acobreadas, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.  
**Flor** hermafrodita.  
**Pâmpano** vermelho, gomos vermelhos.  
**Folha adulta** média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, plano, com bolhosidade média; página inferior com média densidade de pelos prostrados entre as nervuras; dentes médios e convexos; seio peciolar pouco aberto a fechado, com a base em U, e seios laterais fechados em U.  
**Cacho** pequeno, cónico, medianamente compacto; pedúnculo comprido.  
**Bago** arredondado, médio e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.  
**Sarmento** castanho-escuro.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) <sup>(2)</sup>
VVS2	135 : 157
VVMD5	228 : 234
VVMD7	239 : 263
VVMD25	239 : 259
VVMD27	190 : 190
VVMD28	258 : 268
VVMD32	242 : 254
ssrVrZAG62	188 : 196
ssrVrZAG79	245 : 251

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Os seus mostos apresentam elevado potencial alcoólico e elevada acidez.  
**MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO**  
Casta minoritária.  
Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação<sup>(5)</sup>.

<sup>(5)</sup>[Castas-minoritarias\\_3-3-2023.pdf](#) - acessido em dezembro, 29, 2025.

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

**Abrolhamento:** Época média.  
**Maturação:** Precoce.  
Fertilidade média a baixa.  
Vigor médio a baixo.  
Porte semi-ereto.

**COMPILADO POR JORGE CUNHA<sup>(6)</sup>**  
<sup>(6)</sup> Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:  
<https://www.inia.pt/can>





# NOTÍCIAS

## RECURSOS HUMANOS

Em 15 e 29 de dezembro, **Ana Paula Marques** e **Marisa Maia**, respetivamente, iniciaram funções no INIAV/ Polo de Inovação de Dois Portos como **Investigadoras Auxiliares**, contratadas ao abrigo do **Programa FCT Tenure – 1ª Edição**. Contratos de Trabalho em Funções Públicas por tempo indeterminado resultante dos procedimentos concursais de seleção internacional com as referências 2023.12090.TENURE.008 - *Assistant Researcher in Wine Environmental and Production Microbiology* e 2023.12090.TENURE.007 - *Assistant Researcher in Genetic Resources and Breeding*, respetivamente.



## PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **4 de dezembro**, Jorge Cunha participou, em representação do INIAV e como Presidente do Conselho Fiscal, na Assembleia Geral Ordinária da **Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID)**, na Quinta da Aveleda, em Penafiel.

A **12 de dezembro**, três elementos do **Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP (IVBAM)** — Gonçalo Caldeira [Vogal do Conselho Diretivo], Carlota Ferreira [Diretora de Serviços] e Karina Freitas [Chefe de Divisão de Viticultura] da Direção de Serviços de Viticultura e Infraestruturas Vínicas — visitaram o Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional, afim de conhecerem as atividades desenvolvidas no âmbito da Ampelografia e Recursos Genéticos da videira, tendo sido abordados temas como as castas e porta-enxertos utilizados na Região Autónoma da Madeira, potencialidades e perspetivas futuras. Os visitantes foram recebidos por Sara Canas e a visita foi coordenada por Jorge Cunha.

A **19 de dezembro**, Ana Paula Marques integrou, na qualidade de arguente, o júri das provas de Mestrado em Microbiologia Médica da Faculdade de Ciências e Tecnologia/Universidade NOVA de Lisboa, de Mafalda Barata dos Santos. Dissertação sobre o tema “Establishing Micronutrient Deficiencies Impact on Metabolic Drugs-Gut Microbiome Interactions”, tendo como orientadora a Doutora Sarela Garcia-Santamarina. Classificação: 19 valores.

A **19 de dezembro**, Sheila Alves integrou, na qualidade de arguente, o júri do Seminário da Pós-graduação em *Práticas de Investigação Nível 1* da Mestre Tatiana Silva, do Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier/Universidade Nova de Lisboa (ITQB NOVA). Prática de investigação subordinada ao tema “Bean: Chemical profile, antinutrients, and bioactive – integrated study of the chemical and functional composition of legumes”. Orientadora: Elsa Mecha (IBET). Classificação: 17 valores. O Seminário foi realizado por videoconferência e coordenado pelo Professor Tiago Lourenço (ITQB NOVA).



De **5 a 9 de janeiro**, Francisco Baeta frequentou o **68º Curso Intensivo de Conservação, Estabilização e Engarrafamento de Vinhos**, promovido pela CCDDR Centro, no Polo de Inovação de Anadia/Estação Vitivinícola da Bairrada, em que foram abordados temas

como: papel do SO<sub>2</sub> na conservação dos vinhos; alterações microbianas; higiene em Enologia; análise sensorial; principais defeitos dos vinhos; análise físico-química; instabilidade físico-química; técnicas de colagem e estabilização tartárica; filtração, engarrafamento e rolhamento; utilização da madeira de carvalho na vinificação e no amadurecimento dos vinhos. Incluiu ainda uma visita técnica a um engarrafador da região, reforçando a dimensão prática da formação e o contacto direto com a realidade do setor vitivinícola.



A **12 de janeiro**, Sara Canas, Jorge Cunha e Alexandra Seabra Pinto (INIAV – Oeiras) acompanharam o Presidente do Conselho Diretivo do INIAV, Professor Doutor Nuno Canada, e o Vogal do Conselho Diretivo do INIAV, Dr. Rui Vilar, numa visita técnica às **Caves São João**, em Sangalhos/Região Vitivinícola da Bairrada. A visita foi conduzida pela Eng<sup>a</sup> Célia Alves, gerente e enóloga da empresa.

A **15 de janeiro**, Marisa Maia, apresentou o seminário intitulado “Uncovering grapevine metabolism: the past, present and future” no âmbito dos seminários mensais do BioISI (Biosystems & Integrative Sciences Institute). Decorreu na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.



A **21 de janeiro**, Jorge Cunha acompanhou o Presidente do Conselho Diretivo do INIAV, Professor Doutor Nuno Canada, na sessão de apresentação da **Vinha Viva - Associação Portuguesa de Viticultura Regenerativa**. Decorreu na Sala Ogival da ViniPortugal, em Lisboa.



## PUBLICAÇÕES

- Lv J.J., Ma Z.Y., Zhang S.T., Gao S.D., Wang F., Li D.M., Zhang X.R., Sun B.S., 2025. Hyaluronic acid-modified epigallocatechin gallate nanoliposomes: Preparation and evaluation of the stability and anticancer activity. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 11, 100892.  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2025.100892>
- Tan D.N., Baeta F., Oliveira-Alves S.C., Prado M.A., 2025. Incorporation of dried Portuguese vinifera grape skins as functional ingredient in cereal bars. In: Book of abstracts of I International FoodTec Conference – Shaping the Future of Sustainable Food Ecosystems, 214, 27-29 de outubro, Bragança, Portugal (Poster).
- Pereira F.R., Fernandes T., Oliveira B., Franco-Duarte R., Baleiras-Couto M.M., Duarte F., Sousa M.J., Chaves S., Côrte-Real M., 2025. Selection of *Saccharomyces cerevisiae* strains for application in the fermentation and production of Arbutus-berry brandy. In: Book of abstracts of The 1<sup>st</sup> International Online Conference on Fermentation - IOCFE2025, 41, 12-13 de novembro (Poster).
- Nina D., Lourenço S., Soares A., Sun B., Cabrita M.J., Canas S., Oliveira-Alves S.C., 2025. Influence of the storage conditions and type of cork stopper on the quality of bottled red wines. In: Book of Abstracts Cork Science and Applications 2025, 83. Pereira H., Sousa R.A., Neiva D., Araújo S., Paulo J.A., Serra G. (Eds), ISAPress, Lisboa. 13-15 outubro, Lisboa (Poster).

## REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

### *Journal of Viticulture and Enology*

Volume 40(2) 78-93. 2025

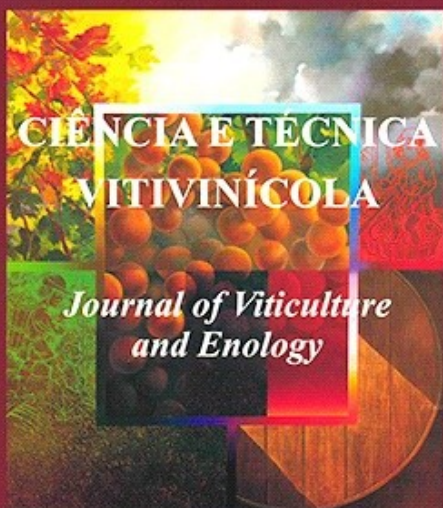
#### **An overview on Moscatel de Setúbal fortified wine**

Joana Granja-Soares, Jorge M. Ricardo-da-Silva, Sofia Catarino

#### RESUMO

O Moscatel de Setúbal é um vinho com Denominação de Origem Protegida (DOP) produzido na região vitivinícola da Península de Setúbal, sendo um dos quatro vinhos portugueses reconhecidos como “Generosos”. Este vinho apresenta características químicas e sensoriais únicas devido à casta (“Moscatel de Setúbal”, *Vitis vinifera* L.) usada na sua produção, ao processo de vinificação, caracterizado por um longo período de maceração das películas e grânhas da uva, e ao envelhecimento oxidativo. De acordo com a legislação, esta bebida deve ser submetida a um período mínimo de envelhecimento que tradicionalmente ocorre em barricas de madeira, desempenhando um papel crucial no aprimoramento da sua qualidade sensorial. Embora muito apreciado e reconhecido pela sua qualidade, o conhecimento científico sobre este vinho é ainda muito escasso, limitando-se à composição físico-química geral e à composição fenólica. Esta revisão bibliográfica pretende assim reunir a informação disponível sobre este vinho generoso, proporcionando uma melhor compreensão sobre o perfil distintivo do Moscatel de Setúbal, e identificar possíveis futuras linhas de investigação. De salientar que o Moscatel de Setúbal Roxo, vinho elaborado com esta casta, partilha também a DOP, mas pela sua raridade e pequeno volume de produção não é abordado neste trabalho.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20254002078>



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