



NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

8th INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

Junho, 1-3, 2026

Faro - Portugal

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

14th In Vino Analytica Scientia (IVAS 2026)

29 Junho-3 Julho, 2026

Dijon - França

<https://www.wac-ivas-2026.fr/page/home/>

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.iniaiv.pt

DESTAQUES

WebAmpelografia — Base de Dados de Castas

Lançada em dezembro de 2023 no site do INIAV, a **WebAmpelografia** é uma **Base de Dados de Castas** resultante do trabalho desenvolvido na **Coleção Ampelográfica Nacional** por José Eduardo Eiras Dias, Jorge Cunha e Francisco Baeta, e tem vindo a ser gradualmente atualizada.



Esta Base de Dados incluirá:

- Todas as castas aptas à produção de vinho em Portugal - **Portaria nº 380/2012**, DR nº 226/2012, Série I de 2012-11-22, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território;
- Os porta enxertos mais utilizados em Portugal desde a crise da filoxera.



Facultamos assim uma ferramenta há muito requerida por viticultores, académicos, técnicos e apaixonados pela arte da cultura da vinha e da produção de vinho.

Disponível em:

<https://www.iniaiv.pt/organica/polos-serv-desc/polo-dois-portos;>

<https://www.iniaiv.pt/can/bd-webampelografia>



Ficha Varietal: TINTA NEGRA T

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com número de código PRT51202⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 15678⁽²⁾.
Cruzamento natural de ‘Prieto Picudo Tinto’ x ‘Savagnin Blanc’ / ‘Traminer’⁽³⁾.
Casta com clorotipo A. ‘Prieto Picudo Tinto’ é a mãe, pois tem clorotipo A, enquanto a ‘Savagnin Blanc’ / ‘Traminer’ tem clorotipo D.
Cultivada na Madeira, onde contribui para cerca de 85% do total da produção de Vinho Madeira. A introdução da casta na Madeira ocorreu no séc. XVIII⁽⁴⁾.
Em Colares é conhecida por ‘Molar’ e na Beira Interior é conhecida por ‘Rabo de Ovelha Tinta’.
Também cultivada em Espanha, onde é conhecida por ‘Verdejo Tinto’.
Importa não confundir com a ‘Negra Mole’ cultivada no Algarve.
Superfície cultivada em Portugal: Embora seja cultivada em várias regiões e seja importante na região vitivinícola da Madeira, é residual no encepamento nacional⁽⁵⁾.

⁽¹⁾Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.
⁽²⁾Röckel et al., (2026). *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de – acedido em fevereiro, 16, 2026.
⁽³⁾Cunha J. et al., 2020. *Frontiers in Plant Science*. 11, 127, 14 pp.
⁽⁴⁾Perestrelo R., J.S. Câmara, 2007. *Enologia* (49-50), 39-40.
⁽⁵⁾Vinhos e Aguardentes de Portugal 2024 - Anuário, 211 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	133 : 151
VVMD5	228 : 240
VVMD7	239 : 257
VVMD25	239 : 249
VVMD27	182 : 190
VVMD28	234 : 248
VVMD32	256 : 272
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	245 : 261

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Precoce.
Floração : Época média.
Pintor: Época média.
Maturação: Precoce.
Apresenta elevada resistência às doenças, não requerendo cuidados específicos.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carmim e média densidade de pelos prostrados.
Folha jovem verde com zonas acobreadas, página inferior com média densidade de pelos prostrados.
Flor hermafrodita.
Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, fraca intensidade antociânica dos gomos.
Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, subquincelobada; limbo verde médio, ligeiramente irregular, em funil, a ligeiramente involuta, bolhosidade fraca; página inferior com baixa a média densidade de pelos prostrados; dentes médios a pequenos e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, com a base em V, seios laterais fechados em U; pecíolo com fraca intensidade antociânica.
Cacho médio, cónico-alado, compacto, pedúnculo de comprimento médio.
Bago elíptico curto, pequeno e negro-azul; película de espessura média, polpa mole.
Sarmento castanho-amarelado .



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Na Madeira desempenha um papel importante na lotagem dos vinhos, sendo, na verdade, um complemento essencial para a excelência dos mesmos⁽⁴⁾.
Os Vinhos Madeira obtidos são caracterizados pelo elevado teor de álcoois superiores, ésteres etílicos, ácidos gordos voláteis e lactonas.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standart*.

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



NOTÍCIAS

RECURSOS HUMANOS

Em 1 de março, **Mónica Guita Sebastiana**, iniciou funções no INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos como **Investigadora Auxiliar**, contratada ao abrigo do **Programa FCT Tenure – 1ª Edição**. Contrato de Trabalho em Funções Públicas por tempo indeterminado resultante do procedimento concursal de seleção internacional com a referência 2023.12090.TENURE.009 - *Assistant Researcher in Grapevine Ecophysiology*.



Em 1 de março, **Jorge Manuel Esteves Carvalho Sofia**, iniciou funções no INIAV/ Polo de Inovação de Dois Portos como **Investigador Auxiliar**, na área científica de Viticultura e Enologia (Fitopatologia), com contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, ao abrigo do Procedimento Concursal excecional para a integração na Carreira de Investigação Científica, na categoria de Investigador Auxiliar, de Técnicos Superiores Doutorados, no âmbito do Regime Transitório da Carreira de Investigação Científica (Anexo III da Lei n.º 55/2025), conforme o Aviso (Extrato) n.º 29762/2025/2, 2ª série, n.º 234, de 4 de dezembro de 2025.

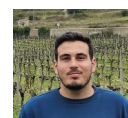


A 1 de março a equipa do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos foi ainda reforçada com diversas contratações no âmbito do Projeto **OHVENET** (vide FI nº 346/ março de 2026):

Técnica Superior **Valdecira Carneiro da Silva Reis**



Técnico Superior **Diogo Duarte Nunes Lopes**



Técnico Superior **João Henriques Linhares de Deus**



Assistente Técnico **Paulo Fernando Lourenço Casaleiro**



Assistente Técnico **André Teixeira Martins** (sem foto)

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A 20 de fevereiro, Ilda Caldeira participou na reunião do Grupo de Peritos de Métodos de Análise da Comissão Nacional da OIV, por videoconferência.

A 24 de fevereiro, Ilda Caldeira realizou uma apresentação subordinada ao tema “Importância da análise sensorial na optimização/diferenciação de produtos derivados da uva”, por convite do Núcleo de Ciências Alimentares da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), no âmbito da 17.ª edição da Semana dos Cursos, organizada pela Associação de Estudantes da ESAC.



De 26 de fevereiro a 6 de março, Miguel Damásio participou, como *Invited Speaker*, no congresso **2026 New Mexico Wine Education Conference**, tendo realizado uma apresentação oral intitulada “Drought stress, heat stress and vineyard management to increase water use efficiency”. Para além da vertente de apresentações orais em sala, foram

realizadas diversas visitas técnicas a viticultores, adegas e centros de investigação no Estado do Novo México (EUA).

A 3 de março, José Silvestre, Mónica Sebastiana, João de Deus, Diogo Lopes e Calogero Santoro participaram no **Seminar Workshop on Plant Water Relations with ICT Sap Flow and Psychrometer**, realizado no Instituto Superior de Agronomia.

A 4 de março, João de Deus e Diogo Lopes assistiram ao webinar **One Mission Planner for Every Drone (US Made & DJI). Free Live Demo**, organizado pela SPH Engineering.

A 5 de março, o Polo de Inovação de Dois Portos foi visitado por um grupo de alunos do curso de Mestrado em Biodiversidade e Biotecnologia Vegetal da Universidade de Coimbra, acompanhado pelos Professores António Portugal e Joana Costa. Sara Canas apresentou o Polo e as atividades desenvolvidas. Jorge Sofia e Jorge Cunha fizeram apresentações sobre a sanidade vitícola e sobre a importância da conservação dos recursos genéticos vitícolas e do melhoramento da videira, orientando a visita às vinhas experimentais do Polo e à Coleção Ampelográfica Nacional, respetivamente.



A 6 de março, Jorge Sofia lecionou uma aula sobre doenças do lenho da videira e podridões radiculares na vinha, no âmbito do **Curso de Especialização em Fitossanidade Agrícola**, promovido pela empresa AgroB Business School em parceria com o INIAV.

A 12 de março, Sara Canas participou no júri, na qualidade de arguente do *Curriculum vitae*, das Provas de Agregação da Professora Andreia Figueiredo. As Provas decorreram na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Classificação: Aprovação por Unanimidade.



A 13 de março, Ricardo Egipto lecionou uma aula de “Viticultura de Precisão” na Unidade Curricular de Viticultura II do Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia, da Escola Superior Agrária de Santarém.

A 18 de março e a 24 de março, Jorge Sofia foi orador convidado pela Syngenta Crop Protection em:

- **Simpósio de Viticultura Zona Norte**, com o tema “Doenças do Lenho da Videira”, que decorreu no Hotel Penafiel Park, em Penafiel;

- **Simpósio de Viticultura Zona Sul**, com o tema “Pragas emergentes”, que decorreu no Hotel Meliá, em Setúbal.

Os convites enquadram-se no âmbito do protocolo estabelecido entre o INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos e a referida empresa.



A 20 e a 23 de março, Sara Canas assistiu aos webinars **Probiotic and Functional Beverages: Potential Implications for Health** e **Probiotic and Functional Beverages: Packaging, Stability, and Bio-Fortification Strategies**, organizados pela revista *Beverages*/MDPI.

A 24 de março, Sara Canas participou, como representante do INIAV, na Assembleia Geral da Associação dos Laboratórios de Enologia (ALABE), realizada por videoconferência.

PUBLICAÇÕES

- Ma Z.Y., Lv J.J., Zhang S.T., Qin Y.X., Li D.M., Gao S.D., Wang F., Sun B.S., 2026. ε-Polylysine/Sodium Alginate Bilayer-Modified Nanoliposomes Enhancing the Stability and In Vitro Bioavailability of Epigallocatechin Gallate. *Foods*, 15, 818.
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods15050818>
- Arguello D., Noguera M., Vaz F., Cordeiro A., Silvestre J., Aquino A., 2026. Leaf nitrogen content estimation in olive orchards based on analysis and modelling of UAV-acquired hyperspectral data. *Smart Agr Technol.*, 14, 101754.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.atech.2025.101754>
- Tan D.N., Anjos C.B.P., Baeta F., Oliveira-Alves S.C., Prado M.A., 2025. Dried portuguese vinifera grape skins as a dietary fiber source in cereal bars . In: 16° SLACAN – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição 2025, 332936, 17-19 novembro, Águas de Lindóia, São Paulo, Brasil. <https://proceedings.science/slacan-2025/trabalhos/dried-portuguese-vinifera-grape-skins-as-a-dietary-fiber-source-in-cereal-bars?lang=pt-br> (Poster).

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

Volume 40(2) 107-124. 2025

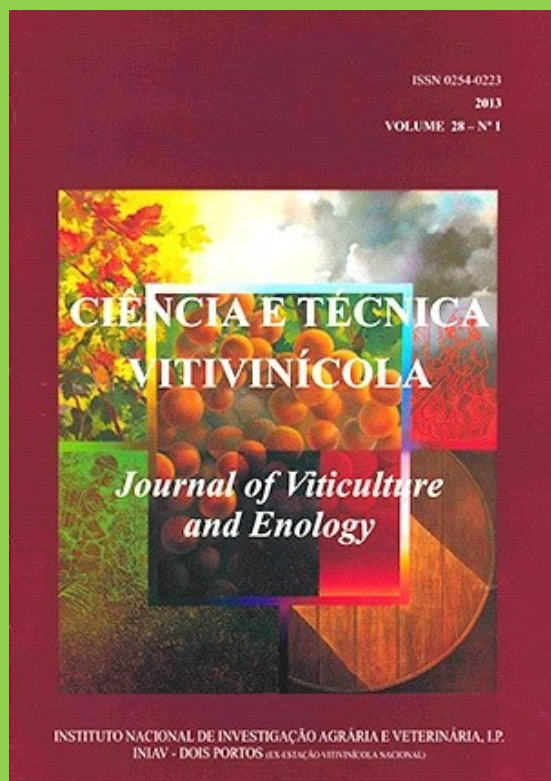
Rootstock and harvest season impact on the chemical composition of wines from portuguese and spanish clones of 'Aragonez' (syn. 'Tempranillo') cultivar (*Vitis vinifera* L.) in a tropical semi-arid climate of northeastern Brazil

Francisco M. de Amorim, Giuliano E. Pereira, Flávio B. Fialho,
Rogério de Castro, Jorge M. Ricardo-da-Silva

RESUMO

Clones portugueses e espanhóis da casta 'Aragonez' (syn. 'Tempranillo'), embora considerados sinônimos, apresentam respostas distintas quando combinados com diferentes porta-enxertos e épocas de colheita no clima tropical semiárido do Vale do São Francisco, nordeste do Brasil. Este estudo avaliou os efeitos de quatro porta-enxertos ('IAC313', 'IAC572', 'P1103/Paulsen' e 'SO4') ao longo de quatro safras consecutivas, considerando duas colheitas por ano, sobre a produtividade e composição físico-química de vinhos tintos. A composição dos vinhos foi principalmente influenciada pela época de colheita, seguida pela origem do clone e do porta-enxerto. As colheitas do segundo semestre promoveram maior teor alcoólico, pigmentos, compostos fenólicos, poder tanante e capacidade antioxidante, enquanto a colheita 2016_1, sob chuvas intensas, apresentou menor potencial. Entre os porta-enxertos, 'SO4' esteve associado a maior teor de flavonoides, pigmentos poliméricos, copigmentação e capacidade antioxidante, especialmente em clones espanhóis, embora tenha apresentado menor produtividade em alguns semestres. Em contraste, 'IAC313' manteve maior produtividade, evidenciando a importância da interação porta-enxerto-clone no desempenho da videira em regiões tropicais. A predominância de taninos poliméricos e elevado poder tanante indicou vinhos com maior potencial de envelhecimento e complexidade sensorial. Fortes correlações entre taninos, antocianinas e capacidade antioxidante destacaram o importante papel dos fenólicos na qualidade e bioatividade dos vinhos. A análise multivariada mostrou que as variáveis clássicas de composição discriminaram melhor as amostras do que os perfis de antocianinas monoméricas. Os resultados reforçam a necessidade de estratégias vitícolas e enológicas adaptativas, como programação da colheita, escolha adequada de porta-enxertos e práticas de vinificação, visando melhorar a qualidade, a produtividade e a estabilidade de vinhos tropicais.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20254002107>



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 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