



## PÓLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

#### FINE # Wine Tourism Expo

February 12-13, 2020

Valladolid - Espanha

<https://feriavalladolid.com/fine-expo/en/feria-de-valladolid-presents-fine-wine-tourism-international-exhibition/>

#### PROWEIN 2020

March 15-17, 2020

Dusseldorf - Alemanha

[https://www.prowein.com/en/For\\_Press/Press\\_material/Press\\_Releases/Dates\\_Set\\_for\\_ProWein\\_2020](https://www.prowein.com/en/For_Press/Press_material/Press_Releases/Dates_Set_for_ProWein_2020)

#### "5th Edition of Global Congress on Plant Biology and Biotechnology" (GPB 2020)

March 23-25, 2020

Valência - Spains

<https://plantbiologyconference.com/>

#### VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

May 14-16, 2020

Vila Real - Portugal

<https://viicongressocervim.utad.pt/>

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

## DESTAQUES



### DIA ABERTO NA ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ

Decorreu, no dia 14 de dezembro, a primeira ação de divulgação - **Dia Aberto na Adega Cooperativa da Lourinhã** - do Projeto de I&D **OXYREBRAND** - **Reações de Oxidação: uma chave para uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica** (POCI-01-0145-FEDER-027819), liderado pelo INIAV-Pólo de Dois Portos, em parceria com o Instituto Superior de Agronomia, a Associação do Instituto Superior Técnico para a Investigação e o Desenvolvimento, o Instituto Politécnico de Castelo Branco, a Adega Cooperativa da Lourinhã e a J. M. Gonçalves-Tanoaria.

O programa incluiu uma apresentação sobre "Investigação EVN/INIAV - Contributo para o desenvolvimento da Denominação de Origem Lourinhã", por Sara Canas, a apresentação do Projeto, por Sofia Catarino, uma visita às instalações da Adega Cooperativa da Lourinhã, e uma prova de aguardentes, orientada por Ilda Caldeira.

No final houve degustação de doces da região, muitos dos quais confeccionados com aguardente vínica envelhecida Lourinhã, cujos produtores aderiram a este evento (*Doce Lourinhã* de Sílvia Baptista; *Pastelaria Lourinius* de Pedro Ferreira; *Peninsulares* de Alberto Jordão Luis; *Casa das Areias Brancas* de Flávio Carvalho; *Pêras e Companhia* de Filomena Frande).

Assistiram ao evento cerca de 50 participantes, oriundos de diversas instituições, associações e empresas ligadas ao setor vitivinícola.



Saiba mais sobre este Projeto em: <https://projects.iniaiv.pt/oxyrebrand>

### PÓS-GRADUAÇÃO EM ENOLOGIA—UNIVERSIDADE LUSÓFONA

A Faculdade de Engenharia da Universidade Lusófona irá promover uma Pós-Graduação em Enologia. A Diretora do curso será a Professora Doutora Nubélia Franco e o Secretariado composto por Solange Almeida. Pode consultar a página do curso [aqui](#).

A Pós-Graduação em Enologia é desenvolvida em estreita ligação com a indústria do setor Vitivinícola. A Pós-graduação irá oferecer competências científicas com alta componente prática através de aulas laboratoriais, estágios e visitas a adegas.

Sendo um curso multidisciplinar responde às necessidades atuais e permite enfrentar os desafios crescentes na área vitivinícola.

#### Objetivos

Desenvolver metodologias e técnicas aplicadas no setor vitivinícola.

Adquirir conhecimentos e competências profissionais em enologia.



# Ficha Varietal: Sezão T

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria n.º 380/2012 com o número de código PRT51901 (1).

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o n.º 22984(2).

Clorótipo A(3), típico das castas originárias da Península Ibérica.

O nome *Sezão* aparece na Portaria n.º 380/2012, em substituição da *Souzão* na Portaria n.º 428/2000, de 17 de julho de 2019, para evitar confusão com a *Sousão* cultivada no Douro, cujo nome principal é *Vinhão*.

O nome *Sezão* / *Souzão* é bastante antigo, aparecendo referenciado em trabalhos publicados até ao fim do século XVIII.

Superfície cultivada em Portugal: É residual no encepamento nacional (4).

(1) Portaria N.º 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

(2) Maul et al. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (acedido em novembro 2019).

(3) Maul et al. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (acedido em novembro 2019).

(4) Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017 - Anuário, 224 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

**Flor:** Hermafrodita.

**Pâmpano** estriado de vermelho; gomos com média intensidade da pigmentação antociânica.

**Folha adulta** média, orbicular, com três lóbulos; limbo verde médio, plano, pouco bolhoso; nervuras principais verdes; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes médios e retílineos; seio peciolar aberto, com a base em U, e seios laterais abertos, em U.

**Cacho** pequeno, cilíndrico, medianamente compacto; pedúnculo comprido.

**Bago** arredondado, pequeno (1,96 g.) e negro-azul, com lágrima incolor; película de espessura média, polpa rija.

**Sarmento** castanho, com tons amarelados, loro comprido.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Veloso et al., 2010(5)
VVS2	137 : 153
VVMD5	222 : 226
VVMD7	235 : 235
VVMD27	185 : 189
ssrVrZAG62	194 : 196
ssrVrZAG79	245 : 251

(5) Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro, P. Fevereiro, J. Eiras-Dias, 2010. Microsatellite Database of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. *Ciência Téc. Vitiv.*, 25 (2), 53-61.

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Tardio.

**Maturação:** Época média.

Vigor médio. Porte ereto.

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Mosto com elevada acidez.

Vinho corado e sem destaque de qualidade.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Castas minoritárias.

Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação(6).

(6) <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acedido em novembro de 2019.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

## Participação em eventos:

A **22 de novembro**, Miguel Damásio e Francisco Baeta participaram na Tertúlia Vinho com Ciência, organizada pelo Instituto de Biosistemas e Ciências Integrativas (BioISI) da Faculdade de Ciências, para assinalar a semana da Ciência e Tecnologia. A tertúlia Vinho com Ciência é um evento promovido anualmente pelo BioISI de forma a celebrar a ciência e despertar o interesse do público em geral e assinalar o dia Nacional da Cultura Científica, 24 de Novembro, instaurado em Portugal desde 1996 em homenagem a Rómulo de Carvalho, o professor de Física e Química responsável pela promoção do ensino de ciência e da cultura científica em solo nacional.

Na sua quinta edição o evento será dedicado à temática “Lisboa, a cidade onde a ciência e a vinha se encontram”.

De **22 a 24 de novembro**, no âmbito do Fórum Nacional de Apicultura 2019, que decorreu em Viseu, Ilda Caldeira conduziu, em parceria com a Prof. Aux. Ofélia Anjos (Escola Superior Agrária de Castelo Branco-ESCAB), um workshop sobre Aguardentes de mel. Neste workshop, que contou com a presença de vários formandos, foram abordados aspetos práticos como a determinação do teor alcoólico de destilados, avaliação sensorial de frações de destilação e de aguardentes de mel e de novos produtos desenvolvidos a partir de aguardente de mel. Foram também abordados aspetos teóricos relativos à fermentação, destilação e questões regulamentares. Foram ainda apresentados resultados relativos a aguardentes de mel e outros destilados, obtidos em trabalhos realizados em parceria, entre a ESCAB e o INIAV em Dois Portos.

A **27 de novembro**, Sara Canas participou na reunião do Conselho Geral da CNOIV, realizada no Instituto da Vinha e do Vinho, em substituição de Eiras Dias.

A **27 de novembro**, Eiras-Dias, João Brazão, Ricardo Egípto, João Amaral e Margarida Santos participaram na 9ª reunião de Valorização e Multiplicação de Castas Minoritárias Portuguesas, realizada no INIAV / Estação Vitivinícola Nacional, em Dois Portos.



A **28 e 29 de novembro** foi realizado, em Almeirim, o Curso de prova de Aguardentes-Nível I, no âmbito de um protocolo estabelecido entre o INIAV e a Comissão Vitivinícola Regional Tejo (CVRTejo). O curso, coordenado por Ilda Caldeira (INIAV), incluiu aulas teóricas e práticas, lecionadas por Ilda Caldeira, Sara Canas (INIAV) e Pedro Belchior (INIAV), tendo a preparação das amostras, para as aulas práticas, sido realizada por Ilda Caldeira e Deolinda Mota (INIAV). Para a realização do curso, que decorreu nas instalações da CVRTEjo em Almeirim e que contou com a presença de 19 formandos, houve apoio da equipa da CVRTEjo, liderada por Ana Martinez (CVRTEjo).

A **29 de novembro**, David Maghradze, Chefe de Divisão do Cadastro Vitícola e Professor de Viticultura na Universidade Técnica de Tbilisi, Geórgia, visitou a EVN e a Coleção Ampelográfica Nacional.

A **4 de dezembro**, Sara Canas lecionou aulas teóricas subordinadas ao tema “Tecnologia e envelhecimento de aguardente vínica”, no âmbito da Unidade Curricular “Tecnologia e Processos Enológicos” do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora.

A **4 de dezembro**, Sara Canas integrou, como arguente, o júri das provas públicas para defesa da Dissertação de Mestrado "Influência do sistema de envelhecimento no perfil de compostos odorantes de aguardentes vînicas" de Joana Margarida Granja Soares, aluna do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora (orientador: Ilda Caldeira; coorientador: Professora Maria João Cabrita, Universidade de Évora).

## CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

*Journal of Viticulture  
and Enology*

*Revista científica bilingue, especializada  
em Viticultura, Enologia e Economia  
Vitivinícola, indexada em diversas  
bases de dados internacionais  
Revista online em  
<http://www.ctv-jve-journal.org/>*

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

**Redação e Coordenação: Miguel  
Damásio, Margarida Baleiras-Couto e  
José Eiras-Dias**



**INIAV - Dois Portos / EVN**

Maul E., Schreiber T., Carka F., Cunha J., Eiras Dias J.E.J., Gardiman M., Gazivoda A., Ivanišević D., Koop L., Lipman E., Maggioni L., Maletić E., Maraš V., Martinez M.C., Muñoz Organero G., Nikolić D., Regner F., Röckel F., Schneider A., Töpfer R., Zdunić G., Ziegler M., Lacombe T., 2019. Preservation via utilization: minor grape cultivars on-farm. *Acta Hort.*, 1248, 55-62.

doi: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1248.8>

Coito J.L., Silva H.G., Ramos M.J.N., Cunha J., Eiras-Dias J., Amâncio S., Costa M.M.R., Rocheta M., 2019. Vitis flower types: from the wild to crop plants. *PeerJ*:e7879.

doi: <https://doi.org/10.7717/peerj.7879>

Suo H., Tian R., Xu W., Li L., Cui Y., Zhang S., Sun B., 2019. Novel Catechin – Tio-  
pronin Conjugates Derived from Grape Seed Proanthocyanidin Degradation: Proc-  
ess Optimization, High-Speed Counter-Current Chromatography Preparation, as  
Well as Antibacterial Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67,  
11508 – 11517.

doi: <https://doi.org/10.1021/acs.jafc9b04571>

Lv H., Zou M., Yu W., Sun B., Cui Y., 2019. Simultaneous determination of gallic  
acid and p-coumaric acid in rat plasma by UPLC-MS/MS and its application to a  
comparative pharmacokinetic study after oral administration of monomer com-  
pound and red wine extract. *Journal of Polyphenols*, 1(1), 1 – 11.

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 34 (2) 91-101. 2019

### **The effect of cation exchange resin treatment of grape must on the chemical and sensory characteristics of base wines for sparkling wine**

Bruno Cisolotto, Simone Bertazzo Rossato, Evandro Ficagna,  
Luísa Carolina Wetzstein, Angelo Gava, Gisele Mion Gugel,  
Ana Paula Longaray Delamare and Sergio Echeverrigaray

#### **Resumo**

As resinas de troca iónica são polímeros com alta estabilidade física e química, que, após a ativação, adquirem íons de carga positiva (H<sup>+</sup>) que se intercambiam com cátions existentes nos mostos ou vinhos durante o tratamento. A composição química dos mostos e dos vinhos são altamente afetadas por estas modificações. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto da técnica acima mencionada sobre as características químicas e organolépticas dos vinhos brancos base para espumantes. Para tanto, mosto Chardonnay foi exposto a resina de troca catiónica para uso enológico, e fermentado para obtenção de vinhos. Os tratamentos incluíram um controle não tratado com pH 3,15 e amostras tratadas com pH modificado para 3,08, 3,02 e 2,97. Foram realizadas análises físico-químicas, medições de cor e compostos voláteis, bem como uma análise sensorial quantitativa. Este estudo mostrou que, nos cenários testados, os tratamentos com resinas catiónicas antes da fermentação resultaram em vinhos com maior estabilidade oxidativa, variação significativa na concentração de diversos compostos voláteis, influenciando as percepções organolépticas.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20193402091>