



POLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

42nd World Congress of Vine and Wine

July 15-19, 2019

Geneva - Switzerland

<http://www.oiv.int/en/oiv-life/42nd-world-congress-of-vine-and-wine/bsp>

International Conference on Food Contaminants: challenges on risk assessment (ICFC2019)

September 26-27, 2019

Aveiro - Portugal

<https://icfc2019portugal.com/>

Integrated Protection in Viticulture

November 5-8, 2019

Vila Real - Portugal

<http://www.iobcwprmeeting2019.admeu.s.pt/>

www.iniaiv.pt

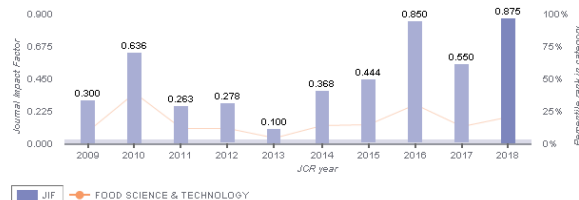
DESTAQUES

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola Fator de impacto da revista atinge máximo histórico

2018 Journal Impact Factor & percentile rank in category for: Ciencia e Technica Vitivinicola

0.875

2018 Journal Impact Factor



Segundo o **Journal Citation Reports® 2018**, o fator de impacto da revista Ciência e Técnica Vitivinícola, editada pelo INIAV – Dois Portos, subiu para 0,875, valor consideravelmente superior aos 0,550 atingidos no ano passado (consultar estes dados [aqui](#)). Este excelente resultado representa uma afirmação no cenário científico internacional. O referido salto qualitativo é reflexo do empenho e compromisso de todos os

envolvidos: Autores, Revisores (do Conselho de Revisão Editorial e alguns outros especialistas convidados), Conselho Editorial, INIAV, Editor e Patrocinadores. Consulte em:

<https://www.ctv-jve-journal.org/>.

Feira Nacional da Agricultura 2019

A “Vinha e o Vinho” foram os temas da 56ª Feira Nacional de Agricultura / 66ª Feira do Ribatejo (FNA19), que se realizou de 8 a 16 de junho de 2019 no Centro Nacional de Exposições, em Santarém.

A temática da Feira de 2019 teve como intuito realçar um sector que está no topo das exportações a nível mundial e que tem crescido todos os anos com vendas para o exterior superiores a 750 milhões de euros.

FEIRA NACIONAL
DE AGRICULTURA

FNA19

A VINHA E O VINHO

FEIRA
DO RIBATEJO

O INIAV / EVN esteve representado, tendo sido apresentadas 4 comunicações sobre:

1. “Determinação da pegada hídrica verde, azul e cinzenta na vinha: metodologias, resultados e conclusões provenientes da monitorização de duas vinhas na região sul de Portugal”. Comunicação apresentada por José Silvestre.
2. O Grupo Operacional—“WineClimAdapt: Seleção e valorização das castas mais bem adaptadas a cenários de alterações climáticas”. Comunicação apresentada por José Silvestre.
3. “A Ampelografia nas últimas quatro décadas em Portugal. O papel na identificação e preservação do encepamento nacional”. Comunicação apresentada por Eiras Dias no Seminário “Instrumentos de Adição de Valor para o Sector Vitivinícola”, organizado pela Viniportugal/PROVID/ADVID.
4. “Variedades Resistentes a Doenças”. Comunicação apresentada por Eiras Dias nas VII Jornadas Técnicas da Associação Portuguesa de Enologia.

Ficha Varietal: Touriga Fêmea T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50705 ⁽¹⁾.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nº 12592⁽²⁾.

Cruzamento natural de *Touriga Nacional* T x *Malvasia Fina* B ⁽³⁾.

O seu nome não aparece referenciado em trabalhos publicados antes de 1889⁽⁴⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Diário da República, 1ª série - Nº 226–22 de novembro de 2012.

⁽²⁾ Vitis International Variety Catalogue, acedido em 4 de março de 2019.

⁽³⁾ Vitis International Variety Catalogue, acedido em 4 de março de 2019.

⁽⁴⁾ Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série. Bol.Dir.Geral Agricultura 6 (7), 567-826.

⁽⁵⁾ Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017 - Anuário, 224 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade fraca, elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde, ligeiramente revoluta, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita

Pâmpano verde, gomos verdes.

Folha adulta média, pentagonal, com 5 lóbulos; limbo verde médio, irregular, bolhosidade fraca, sem enrugamento; página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retilíneos; seio peciolar aberto, em chaveta, e seios laterais fechados, em U.

Cacho pequeno, cilíndrico, compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio (2,11g) e negro-azul; película de espessura média, polpa não corada, consistência média.

Sarmento castanho escuro.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Veloso <i>et al.</i> , 2010 ⁽⁶⁾
VVS2	145 : 145
VVMD5	236 : 240
VVMD7	235 : 253
VVMD27	179 : 189
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	245 : 251

⁽⁶⁾ Veloso, M.Manuela, M.Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H.Sofia Pereira, L.C.Carneiro 1,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: Época média.

Maturação: Precoce.

Vigor fraco.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos possuem um potencial alcoólico elevado e baixa acidez.

O vinho apresenta-se medianamente encorpado, com fruta bem presente, acidez correta, equilibrado, com final de boca com alguma persistência.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

NOTÍCIAS

Participação em eventos:

A **21 de maio**, Margarida Baleiras-Couto ministrou 2 aulas nos Mestrados Tecnologias de Produção e Transformação Agro-Industrial (MTPTAi) e Fitotecnologia Nutricional para a Saúde Humana (MFNSH) na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, intituladas “Estudos do microbioma das uvas na produção de vinhos” e “Metodologias moleculares de identificação de leveduras enológicas”.

A **24 de maio**, a turma da 1.ª Edição da Pós-graduação em Wine Business, realizada pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, do Instituto Politécnico de Leiria, visitou a Estação Vitivinícola Nacional.

A **30 de maio**, Maria Silva Botelho, aluna do Curso Profissional de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar, da Escola Secundária de Henriques Nogueira, de Torres Vedras, iniciou um estágio de 200 h no âmbito da Formação em Contexto de Trabalho, no Laboratório de Enologia sob orientação de Filomena Duarte.

A **30 de maio**, Vicente Roque Ponte, aluno do Curso Profissional de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar, da Escola Secundária de Henriques Nogueira, de Torres Vedras, iniciou um estágio de 200 h no âmbito da Formação em Contexto de Trabalho, no Laboratório de Enologia sob orientação de Sílvia Lourenço.

A **5 de junho**, os alunos do Jardim de Infância da Escola Básica de Dois Portos visitaram os Laboratórios da Estação Vitivinícola Nacional, Pólo de Dois Portos do INIAV, com o objetivo de despertar nas crianças o gosto pela ciência e pela tecnologia.



A **6 de junho**, Filomena Duarte participou, na qualidade de arguente, no júri de provas de Apresentação/Discussão do Relatório de Projecto em Biologia Celular e Molecular FCT / NOVA da aluna da FCT–UNL, Cláudia Alexandra Almeida Costa, intitulado “Análise da tolerância apresentada por diferentes estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* ao stress fisiológico induzido por etanol”.

A **6 de junho**, Filomena Duarte participou, na qualidade de arguente, no júri de provas de Apresentação/Discussão do Relatório de Projecto em Biologia Celular e Molecular FCT / NOVA da aluna da FCT–UNL, Neide Esperança Pedrosa, intitulado “Avaliação do potencial de linhagens não convencionais de *Saccharomyces* no desenvolvimento de novos tipos de cervejas artesanais”.



A **7 de junho**, os alunos do 3º Curso de Especialização em Engenharia da Viticultura e Enologia, da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto deslocaram-se à EVN. Eiras Dias lecionou uma aula sobre Ampelografia, com visita à Coleção Ampelográfica Nacional. Sara Canas e Ilda Caldeira leccionaram aulas sobre “Tecnologia de produção de aguardente vínica” no âmbito da UC de Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho.

A **8 de junho**, a convite da Associação de Apicultores da Beira Alta, Ilda Caldeira (INIAV-Dois Portos) e Ofélia Anjos (Esc. Sup. Agrária de Castelo Branco) conduziram um workshop sobre Aguardentes de mel, que decorreu na zona industrial de Coimbrões-Viseu. Neste workshop, destinado a 20 participantes, foram abordados aspetos práticos como a determinação do grau Brix do mel e do mosto de mel para fermentar, determinação do teor alcoólico de destilados e a avaliação sensorial de frações de destilação e de aguardentes 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 o INIAV em Dois Portos e Escola Superior Agrária de Castelo Branco.



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/>

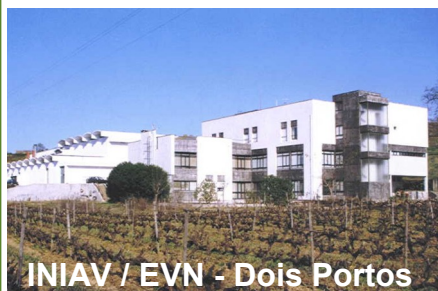
Folha Informativa do INIAV-Dois Portos

Editor: INIAV – Dois Portos
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 José Eiras-Dias



INIAV / EVN - Dois Portos

Oliveira J.B., Egipto R., Laureano O., Castro R., Pereira G.E., Ricardo-da-Silva J.M., 2019. Chemical and Sensorial Characterization of Tropical Syrah Wines Produced at Different Altitudes in Northeast of the Brazil. S. Afr. J. Enol. Vitic., 246 (2), 15 p. DOI: <https://dx.doi.org/10.21548/40-2-3101>.

Canas S., Caldeira I., Anjos O., Belchior A.P., 2019. Phenolic profile and colour acquired by the wine spirit in the beginning of ageing: Alternative technology using micro-oxygenation vs traditional technology. LWT – Food Science and Technology, 111, 260-269.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.018>.

Caldeira I., Anjos O., Belchior A.P., Canas S., 2019. Perfil Sensorial de Aguardentes Vínicas envelhecidas em madeira de castanheiro: Sistema tradicional versus Sistema alternativo. Livro de Actas do 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 105-112. 15 – 17 de maio, Évora.

Lopes C.M., Egipto R., Costa J.M., Chaves M.M., 2019. Decisão de data de início da rega deficitária na vinha: Estudo de casos na Região do Alentejo. Livro de Actas do 11º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 153. 15 – 17 de maio, Évora.

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 34 (1) 25-35. 2019

What Portuguese consumers care about when buying wine. How important is the design of the bottle?

Hermelinda da Conceição Trindade-Carlos, Antonio Chamorro-Mera, José Manuel García-Gallego

Resumo

Nos últimos anos, o mercado português assistiu ao lançamento de muitas marcas novas de vinho com desenhos inovadores, que diferem dos produtos tradicionais. No entanto, não há informações suficientes sobre como o design da garrafa de vinho influencia o processo de seleção da marca, nem sobre qual o segmento de consumidores que mais valoriza esse design como critério de compra. Com o objetivo de enriquecer o conhecimento sobre este tema, foi desenvolvido um estudo com base numa amostra de 437 compradores de vinho. Os resultados mostram que o sabor, o aroma e o preço são os critérios mais importantes, enquanto aspetos relacionados com o design são menos valorizados. Mesmo assim, foi possível identificar três segmentos diferentes de consumidores, sendo que, o segmento que mais valoriza a relação qualidade/preço, é também o segmento que confere maior valor ao design da garrafa de vinho.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20193401025>