



## PÓLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

#### GENOMICS 2019

12<sup>th</sup> International Conference on  
Genomics and Molecular Biology

April 15-17, 2019

Berlin - Germany

[Genomics Conferences](#)

#### 11<sup>o</sup> SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO

Maio 15-17, 2019

Évora - Portugal

<http://www.vinhosdoalentejo.pt/pt/media/11-simposio-de-vitivinicultura-do-alentejo/>

#### 21<sup>st</sup> G/ESCO International Meeting

June 23-28, 2019

Thessaloniki - Greece

<http://www.giesco2019.gr/index.php/program>

## DESTAQUES

### 8ª reunião de Valorização e Multiplicação de Castas Minoritárias

Em 20 de março realizou-se a 8ª reunião de Valorização e Multiplicação de Castas Minoritárias Portuguesas, na Estação Vitivinícola da Bairrada, em Anadia. Nesta reunião, estiveram presentes, por parte do INIAV, Eiras-Dias, Jorge Cunha, Ricardo Egípto e Margarida Santos.

Estiveram presentes Técnicos da DGAV, IVV, ATEVA, ADVID, FEVIPOR, DRAP Centro e DRAP Algarve.

É objetivo destas reuniões criar condições para as castas que não tenham material de multiplicação vegetativo certificado, sejam clones ou material standard, passem a ter este tipo de material.

Esta ação é muito importante porque o financiamento à instalação de novas vinhas tem exigido a utilização de materiais vegetativos certificados. Não os havendo, a sua plantação não é

financiada. Nesta situação, castas antigas, importantes para manter a biodiversidade da videira, são penalizadas e castas de uso comum, muito utilizadas, são beneficiadas.

Ao fim de 4 anos de atividade, este Grupo de Trabalho conseguiu contribuir para a introdução de 28 castas minoritárias no processo de certificação.



### Revista AGRI

#### Neste número especial N4-2019

A Revista AGRI, da Confederação Nacional dos Jovens Agricultores e do Desenvolvimento Rural, publicou um número especial sobre Vinha e Vinho: Viticultura, Enologia, Investigação e Cooperação.

No âmbito deste número o Jornalista Carlos Ribeiro visitou o INIAV/Dois Portos – Estação Vitivinícola Nacional e teve conhecimento das atividades de investigação aqui desenvolvidas. É dado especial destaque à:



- Coleção Ampelográfica Nacional – Coleção nacional de referência para o setor da vinha;

- Coleção de microrganismos enológicos – leveduras, bactérias e fungos filamentosos;

- Revista Ciência e Técnica Vitivinícola - única revista científica portuguesa do setor agrícola com fator de impacto (JRC impact factor).

- Biblioteca Acúrcio Rodrigues - A mais completa biblioteca portuguesa especializada do sector vitivinícola.

- Laboratórios especializados de apoio à investigação, nomeadamente: (1) Microbiologia enológica; (2) Biologia molecular; (3) Polifenóis; (4) Aromas e compostos voláteis; (5) Análise geral automatizada; (6) Análise mineral; (7) Análise sensorial de vinhos e aguardentes.

Foi ainda entrevistado José Silvestre sobre “a rega na vinha, ultrapassar os tabus, sem ultrapassar os limites”

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

# Ficha Varietal: Moscatel Nunes B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53015 <sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nº 15680<sup>(2)</sup>.

Cruzamento natural de Mourisco Branco/Heben X Moscatel Graúdo/Muscat of Alexandria<sup>(2)</sup>.

Casta cultivada na Península de Setúbal.

<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> Vitis International Variety Catalogue, acedido em 4 de março de 2019.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

**Folha jovem** com zonas ligeiramente acobreadas, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

**Flor:** Hermafrodita

**Pâmpano** verde, com gomos verdes.

**Folha adulta** média, pentagonal, com 5 lóbulos; limbo verde médio, irregular e enrugado, bolhosidade média; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e elevada densidade de pêlos eretos nas nervuras principais; dentes curtos e retilíneos; seio peciolar pouco aberto, com a base em chaveta e presença frequente de um dente, e seios laterais bem definidos, em V.



**Cacho** grande, cónico-alado, pouco compacto; pedúnculo de comprimento médio.



**Bago** arredondado, médio e verde-amarelado; sabor a moscatel; película de espessura média, polpa mole.

**Sarmento** castanho amarelado, com loro de comprimento médio (8-10 cm).

## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso <i>et al.</i> , 2010 <sup>(3)</sup>
VVS2	135 : 147
VVMD5	232 : 234
VVMD7	235 : 245
VVMD27	179 : 194
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	255 : 257

<sup>(3)</sup> 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:** Época média.

Vigor médio a elevado.

Porte semi-erecto. Elevada emissão de netas.

Pouco susceptível ao desavinho e míldio, mas sensível ao oídio e podridão cinzenta

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos apresentam baixo teor alcoólico provável e são pouco ácidos.

O vinho apresenta algum aroma floral, que não persiste com o tempo.

O ligeiro sabor a moscatel tem tendência para desaparecer quando a produção é elevada.

## SELECÇÃO MASSAL E CLONAL:

Casta minoritária.

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

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

## Participação em eventos:

A **27 de fevereiro**, Filomena Duarte participou, na qualidade de arguente, no júri das provas de Doutoramento da Mestre Maria Eugénia Gonçalves Vieira, com o título “Novos produtos biotecnológicos e serviços para a indústria dos vinhos”, da Universidade do Minho, Braga.

A **27 e 28 de fevereiro**, Margarida Baleiras-Couto assistiu à 3rd iPLANTA Conference “WHAT FUTURE FOR RNAi-BASED PRODUCTS: RNAi MODIFIED PLANTS OR SPRAY PRODUCTS” organizado pela iPLANTA COST Action CA15223, que teve lugar no ITQB-NOVA, Oeiras.

A **1 de março**, Joana Perdigão iniciou o trabalho relativo à Dissertação de Mestrado em Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, subordinado ao tema “Aguardentes víquicas portuguesas: caracterização da produção, da comercialização e do estado de desenvolvimento do sector”, sob orientação de Sara Canas e co-orientação de Isabel Rodrigo (Instituto Superior de Agronomia).

A **13 de março**, José Silvestre participou, na qualidade de arguente, no júri das provas de Doutoramento da Mestre Jucilene de Medeiros Sequeira, com o título “Sistemas de Controlo Inferencial com Dispositivos Sensoriais Direcionados para o Uso Eficiente da Água na Agricultura”. As provas decorreram no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa.

A **15 de março**, Ilda Caldeira frequentou a ação de formação em análise sensorial subordinada ao tema “A mineralidade dos vinhos”. A formação, organizada pela VINIDEAS e ministrada por António Palácios (Universidade de Rioja, Laboratório Excell Ibérica). Decorreu em Évora, das 9h às 13h com parte teórica e parte prática.

A **21 de março**, José Silvestre esteve presente, enquanto representante do INIAV, na celebração do 10º aniversário da Fraunhofer AICOS'. Neste dia teve também lugar a apresentação pública do novo Centro da Fraunhofer em Portugal para agricultura de precisão e gestão da água (AWAM).

A **21 de março**, Eiras Dias participou, na qualidade de arguente, no júri das provas de Doutoramento da Mestre Juliane Oliveira, com o título “Determinação do Perfil Fenólico e Estabilidade Corante de Vinhos Tropicais do Brasil. Influência da casta, porta-enxerto, época de colheita e altitude da vinha”. As provas decorreram no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa.



*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/>

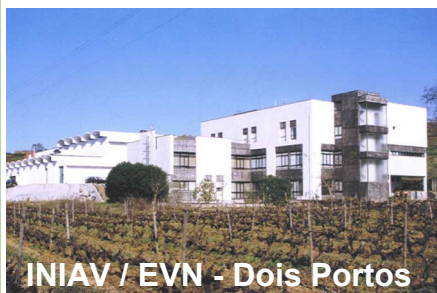
## Folha Informativa do INIAV-Dois Portos

**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**

Li L., Sun B., 2018. Molecular docking study of binding of wine anthocyanins and their polymeric pigments to human pancreatic  $\alpha$ -amylase. In Book of Abstracts of the 41st World Congress of Vine and Wine- "Shaping the future: Production and market challenges", 653. ISBN: 979-109-179-9911, OIV, 19 - 23 de novembro, Punta del Este, Uruguai.

Li L., Sun B., 2018. Preparation and antioxidant activity of polymeric pigments from model wine solutions. In Book of Abstracts of the 41st World Congress of Vine and Wine- "Shaping the future: Production and market challenges", 653-654. ISBN: 979-109-179-9911, OIV, 19 - 23 de novembro, Punta del Este, Uruguai.

Oliveira J. B., Egipto R., Laureano O., Castro R., Pereira G. E., Ricardo-da-Silva J. M., 2019. Climate effects on physicochemical composition of Syrah grapes at low and high altitude sites from tropical grown regions of Brazil. Food Research International.

Pereira L., Gomes S., Barrias S., Gomes E. P., Baleiras-Couto M., Fernandes J. R., Martins-Lopes P., 2018. From the Field to the Bottle – An Integrated Strategy for Wine Authenticity. Beverages, 4 (71).

Rustioni L., Cola G., Maghradze D., Abashidze E., Argiriou A., Aroutiounian R., Brazão J., Chipashvili R., Cocco M., Cornea V., Dejeu L., Eiras Dias J. E., Goryslavets S., Ibañez J., Kocsis L., Lorenzini F., Maletic E., Mamasakhlisashvili L., Margaryan K., Maul E., Mdinaradze I., Melyan G., Michailidou S., Molitor D., Montemayor M. I., Muñoz-Organer G., Nebish A., Nemeth G., Nikolaou N., Popescu C. F., Preiner D., Raimondi S., Risovannaya V., Savin G., Savvides S., Schneider A., Schwander F., Spring J. L., Ujmajuridze L., Zioziou E., Failla O., Bacilieri R., 2019. Description of the *Vitis vinifera* L. phenotypic variability in enocarpological traits by a Euro-Asiatic collaborative network among ampelographic collections. *Vitis*, 58, 37-46

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 34 (1), 2019

### Unravelling the effects of berry size on 'Tempranillo' grapes under different field practices

José M. Mirás-Avalos, Ignacio Buesa, Antonio Yeves, Diego Pérez, David Risco, Juan R. Castel and Diego S. Intrigliolo

#### Resumo

Considera-se que os bagos pequenos produzem os melhores vinhos tintos, uma vez que o tamanho dos bagos determina a relação entre a película e a polpa da uva e pode afectar a composição do vinho. No entanto, resultados contrastantes foram relatados sobre este postulado. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tamanho dos bagos nos atributos de composição da uva em videiras de 'Tempranillo', sob diferentes regimes de irrigação, carga e desfolhamento. As uvas foram colhidas em ensaios realizados durante três anos diferentes em um vinhedo de 'Tempranillo' (Valência, Espanha). A distribuição de tamanho de uva foi avaliada e várias características foram medidas para cada categoria de tamanho: número de grainhas, peso da grainha e da película, sólidos solúveis totais, acidez titulável, pH, índice de fenóis totais e concentração de antocianinas. O tamanho do bago exerceu um efeito significativo sobre a composição da uva; bagos menores apresentaram maiores concentrações de açúcares e de antocianinas. Porém, a irrigação, a carga e o desfolhamento também afetaram essas características de composição, produzindo bagos de maior tamanho com características similares aos das categorias menores e provenientes de tratamentos de sequeiro e sem desfolhamento. Dependendo das práticas de campo aplicadas, os atributos compositionais da uva podem ser modulados para um determinado tamanho de bagos. Assim, as adegas podem classificar os bagos por tamanho para selecionar os de um tamanho determinado para fazer diferentes estilos de vinho.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20193401001>