



PÓLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

**Integrated Protection in Viticulture
November 5-8, 2019**
Vila Real - Portugal
[http://
www.iobcwprsmeeeting2019.admeu
s.pt/](http://www.iobcwprsmeeeting2019.admeu.s.pt/)

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/](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 Biotechno-
logy" (GPB 2020)**
March 23-25, 2020
Valência - Spains
[https://
plantbiologyconference.com/](https://plantbiologyconference.com/)

www.iniaiv.pt

DESTAQUES



DIA ABERTO NA ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ 14 de dezembro de 2019

No âmbito do Projeto de I&D **OXOREBRAND - 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, será realizada a primeira ação de divulgação - **Dia Aberto na Adega Cooperativa da Lourinhã** – no dia 14 de dezembro de 2019.

O Programa e a ficha de inscrição encontram-se disponíveis no website do Projeto (Divulgação>>Eventos): <https://projects.iniaiv.pt/oxorebrand/index.php/pt/divulgacao/eventos>



VINDIMA 2019

Relativamente aos valores médios dos últimos anos, a primavera de 2019 pode classificar-se como quente e seca e o verão como normal, em relação à temperatura, e ligeiramente seco. Estas condições permitiram um ano vitícola sem grandes problemas fitossanitários.

De acordo com os dados apresentados pelo IVV, as previsões de colheita apontaram para um aumento de produção em todo o país, com exceção das regiões de Lisboa e Tejo, onde se previu uma quebra relativamente ao ano anterior.

No INIAV—Pólo de Dois Portos/EVN, a vindima mecânica decorreu no dia 19 de setembro, 14 dias mais cedo do que no ano anterior. A produtividade (kg/ha) foi inferior em cerca de 35%, relativamente à média dos cinco anos anteriores. Tal facto teve como principal responsável o baixo índice de fertilidade potencial, observado no início do ano.

Com a participação dos funcionários do Pólo e de alguns convidados da Faculdade de Ciências de Universidade de Lisboa, foram colhidas manualmente cerca de três toneladas de uvas, destinadas a serem vinificadas nas nossas instalações.

No decurso desta época foram realizadas 62 microvinificações, no âmbito de ensaios em curso e de prestação de serviços externos.



Ficha Varietal: Ratinho B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria n.º 380/2012 com o número de código PRT52309 (1).

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o n.º 9927(2).

Cruzamento natural de Malvasia Fina B x Siria B(3).

Tradicionalmente conhecida como Boal Ratinho, o seu nome foi alterado para Ratinho para evitar confusão com o elevado número de castas que têm como designação comum Boal.

Clorótipo A (4), típico das castas originárias da Península Ibérica.

O seu nome não aparece referenciado em trabalhos publicados antes de 1880(5). Contudo, em 1889, a sua cultura aparece referenciada nos concelhos de Alenquer, Arruda dos Vinhos e Cadaval(6).

Superfície cultivada em Portugal: Embora seja uma casta importante na produção do vinho licoroso de Carcavelos, é residual no encepamento nacional(7).

(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 julho 2019).

(3) Lopes, M. Susana, Kristina M. Sefc, J.E. Eiras-Dias, Herta Steinkellner, M. Laimer da Câmara Machado, A. da Câmara Machado, 1999. The use of microsatellites for germplasm management in a Portuguese grapevine collection. *Theor Appl Genet* 99, 733-739.

(4) Maul et al. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (acedido julho 2019).

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

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

(7) 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 média, média densidade de pelos prostrados.

Folha jovem amarela, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.

Flor: Hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta média, cuneiforme, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso; página inferior com elevada densidade de pelos prostrados; dentes médios e retílineos; seio peciolar aberto, com a base em U, e seios laterais abertos em V.

Cacho médio, cilindro-cônico, compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago elíptico-curto, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho-amarelado, loro médio (7 cm).



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al.,2010(8)
VVS2	139 : 147
VVMD5	222 : 240
VVMD7	245 : 253
VVMD27	181 : 194
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	247 : 247

(8) 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: Precoce, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

Floreação: Precoce, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Época média, 6 dias após a 'Fernão Pires'..

Maturação: Precoce, semelhante à 'Fernão Pires'.

Vigor médio. Porte semi-ereto.

Sensível à podridão.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos com teor alcoólico médio e baixa acidez total.

Integra o encepamento branco tradicional do vinho licoroso DOP "Carcavelos".

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material vegetal para multiplicação da categoria *standard*.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

Participação em eventos:

A **27 de setembro** o grupo Grapevine Pathogen Systems Lab, liderado por Andreia Figueiredo, Investigadora Auxiliar do Instituto de Biosistemas e Ciências Integrativas (BioISI) da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, participou na "Noite Europeia dos Investigadores 2019". Este evento organizado pelo Museu Nacional de História Natural e da Ciência, da Universidade de Lisboa, num consórcio com a Faculdade de Ciências e Tecnologia Nova de Lisboa, Escola de Ciências da Universidade do Minho, Universidade de Évora, Instituto Universitário de Lisboa e tendo como parceiros a Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril e a Câmara Municipal de Lisboa, pretende aproximar investigadores e sociedade, destacando a relevância da ciência para assegurar a qualidade de vida nas cidades do futuro e a preservação do património cultural.



O evento realizou-se no Jardim do Príncipe Real - Lisboa, onde o grupo através da atividade "Lisboa, a cidade onde a ciência e a vinha se encontram", divulgou trabalho de investigação a decorrer no âmbito do protocolo de colaboração com o INIAV, Pólo de Dois Portos.

A **16 e 17 de outubro**, Eiras Dias e Jorge Cunha participaram na 2ª Reunião sobre Ampelografia Histórica, realizada no Museu Arqueológico Municipal José Monteiro, no Fundão. Estas reuniões têm por objetivo constituir uma plataforma de diálogo sobre o espólio de materiais vitícolas (grainhas) encontrados nos sítios arqueológicos.

A **24 de outubro**: Eiras Dias participou num evento aberto, organizado no âmbito do Projeto CV3, no Palácio Nacional de Queluz. O objetivo deste evento foi discutir a importância de que as empresas nacionais do ecossistema da Vinha e do Vinho aspirem a mais elevados níveis de excelência e a oferecerem produtos e serviços de luxo.

A **24 de outubro** realizou-se, na sala de "Prova Organoléptica" do INIAV – Dois Portos, o Concurso "Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras - 2019", promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das "Festas da Cidade" e com coordenação técnica do INIAV-Dois Portos.

O júri, coordenado por Ilda Caldeira (INIAV-Dois Portos), foi constituído por 8 provadores, representantes de diferentes entidades, designadamente o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, (Filomena Duarte e João Braço), a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (Ingrid Flórido e Vera Moreira), a Confraria dos Enófilos da Estremadura (Luís Fernando Louret Ezequiel), a Associação de Escanções de Portugal (Manuel Miranda), a Associação Portuguesa de Enologia (Jorge Páscoa) e o República Wine Bar (Raúl Jesus).

Os vinhos vencedores passarão a integrar as ofertas institucionais do Município de Torres Vedras, em todos os eventos.

No dia **25 de outubro** os alunos da Unidade Curricular de Produção Primária de Alimentos, da Licenciatura em Ciências da Nutrição, da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Nova de Lisboa, realizaram uma visita de estudo ao Pólo de Dois Portos do INIAV. Durante a manhã foi feita uma apresentação do Pólo de Dois Portos, bem como foram apresentados alguns projetos levados a cabo pelo departamento da Viticultura. Durante a tarde realizou-se uma visita à Coleção Ampelográfica Nacional, seguida de uma visita ao laboratório de Enologia.





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 - Dois Portos / EVN

Suo H., Tian R., Xu W., Li J., Cui Y., Zhang S., Sun B., 2019. Novel antibacterial compounds synthesized by grape seed proanthocyanidins polymers in the presence of tiopronin. Book of Abstracts of 42nd World Congress of Vine and Wine. 459. 15-19 de julho, Genebra, Suíça.

Caldeira I., Gomes F., Mira H., Botelho G., 2019. Distillates composition obtained of fermentation *Arbutus unedo* L. fruits from different seedlings and clonal plants. *Annals of Agricultural Science*, 64, 21-28.

doi: <https://doi.org/10.1016/j.aogas.2019.05.009>

Canas S., 2019. Development of new technologies for the ageing of wine spirit. In: Book of abstracts Jornadas MED, 30. 28 de junho, Évora.

Oliveira J.B., Egipto R., Laureano O., Castro R., Pereira G.E., Ricardo-da-Silva J.M., 2019. Chemical composition and sensory profile of Syrah wines from semiarid tropical Brazil – Rootstock and harvest season effects. *LWT – Food Science and Technology*, 114, 9 p.

doi: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108415>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 34 (2) 71-83. 2019

Wine consumption in China: profiling the 21st century Chinese wine consumer

María Carmen García-Cortijo, Emiliano C. Villanueva, Juan Sebastián Castillo-Valero and Yuanbo Li

Resumo

Este artigo analisa os fatores que influenciam o consumo de vinho na China e, assim, contribui para definir um perfil médio de consumidor para os anos de 2000 a 2014. O artigo propõe um modelo que explica as variações no consumo de vinho na China, com base nos fatores clássicos da teoria da procura (preço do vinho, rendimento e preço de um bem substituto) e fatores sociodemográficos (idade, sexo, estado civil, grau de instrução, área geográfica e atividades turísticas). O artigo revela que um aumento do rendimento, o estado civil casado, viver numa área urbana e a presença de atividades turísticas contribuíram de forma significativa e positiva para o aumento do consumo de vinho. Além disso, o artigo demonstra que na China o vinho não é um substituto da cerveja, e que é difícil associar um aumento do consumo de vinho ao género e ao nível educacional do chinês médio. Em contraste, a idade influenciou, de modo negativo e significativo, o consumo de vinho na China, o que significa que os consumidores de vinho estão a tornar-se mais jovens.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20193402071>