



## PÓLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4
Anexo 1	5

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

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

Adiado para maio de 2021

Vila Real - Portugal

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

#### VII International Symposium "Mediterranean Malvasias"

Adiado para 2021

Dubrovnik - Croatia

[https://www.malvasias.com/index\\_en.html](https://www.malvasias.com/index_en.html)

#### Conference Wine Consumption in the Mediterranean Diet: A clarification about health effects

Adiado para 2-4 de junho de 2021

Porto - Portugal

<https://www.ciencia-e-vinho.com/2019/09/15/wine-consumption-in-the-mediterranean-diet-a-clarification-about-health-effects/>

#### Congresso Douro & Porto 2020 – Memória com Futuro

November 10-12, 2020

Porto - Portugal

<https://www.ivdp.pt/congresso-2020>

## DESTAQUES

### Potencial do País na produção de bacelos enxertados

A disponibilidade de material de propagação vegetativa para multiplicação comercial deveria ser uma preocupação constante de toda a fileira vitivinícola, porque pode condicionar a estratégia das empresas vitivinícolas.

Apesar do setor viveirista profissional português se esforçar por manter um potencial de produção que corresponda às expectativas dos viticultores, a realidade mostra-nos que, para já, um número considerável de variedades de videira não está ainda disponível.

Os constrangimentos sentidos no mercado resultam da ausência de um planeamento que tenha em consideração o processo de produção e certificação de enxertos prontos, e devem-se às dificuldades na obtenção de material vegetal com garantia varietal e sanitária para instalação de vinhas-mãe produtoras de garfos para enxertia, da procura episódica e muitas vezes comunicada no próprio ano de plantação da vinha e do reduzido número de plantas pretendido. Dito isto, julga-se oportuno a divulgação da oferta potencial das variedades em multiplicação, sem nunca esquecer que, em última análise e na ausência de encomendas atempadas, o viveirista terá de decidir o que enxerta, condicionando desta forma a oferta final.

Considerando a área de vinhas-mãe inscritas no controlo oficial, e se o único fator limitante fosse a quantidade de garfos disponíveis, em Portugal poderiam ser produzidos cerca de 80 milhões de bacelos enxertados.

No quadro seguinte resume-se a capacidade produtiva do País em bacelos enxertados.

Autorizada para produção de vinho em Portugal	N.º de variedades	% da oferta, por nº de variedades
<b>Não</b>	<b>45</b>	<b>2,1%</b>
Dupla	1	0,0%
Mesa	37	1,9%
Vinho <sup>(1)</sup>	7	0,2%
<b>Sim</b>	<b>103</b>	<b>97,9%</b>
Dupla	1	1,3%
Vinho	102	96,6%
<b>Total</b>	<b>148</b>	<b>100,00%</b>

<sup>(1)</sup> Variedades destinadas a exportação

No Anexo 1 é possível verificar o número e importância das castas com maior probabilidade de serem propostas aos viticultores. Assinala-se uma oferta objetivada para a satisfação da procura de variedades aptas à produção de vinho. Por outro lado, 40 variedades representam 90% da oferta, sendo os restantes 10%, repartidos por 108 variedades.

O presente trabalho resulta da colaboração entre a DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária), o INIAV (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária) e a VITICERT (Associação Nacional de Viveiristas Vitícolas Produtores de material Certificado).

Os valores apresentados foram calculados a partir da área de vinhas-mãe de garfos inscrita no serviço de controlo oficial e obtida a partir da plataforma CERTIGES, em consulta efetuada no dia 02 de abril de 2020.

# Ficha Varietal: PERRUM B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria n.º 380/2012 com o número de código PRT51617<sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o n.º9183<sup>(2)</sup>.

Casta com clorótipo A<sup>(3)</sup>, típico das castas originárias da Península Ibérica.

A designação de 'Perrum' aparece pela primeira vez em obras publicadas de 1851 a 1880<sup>(4)</sup>.

Em 1889, a sua cultura é citada no Alentejo e Algarve<sup>(5)</sup>. Superfície cultivada em Portugal: É residual no encepamento nacional<sup>(6)</sup>. A sua cultura restringe-se a vinhas antigas das regiões do Alentejo e do Algarve.

(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 abril, 13, 2020.

(3) Maul et al. (2019): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - acedido em abril, 13, 2020.

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

(5) Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. Lista das Castas de Videiras Portuguezas. Bol.Dir.Geral Agricultura 1 (5), 351-399.

(6) Vinhos e Aguardentes de Portugal 2018 - Anuário, 206 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

**Folha jovem** verde com zonas acobreadas, página inferior com muito fraca a nula densidade de pelos prostrados.

**Flor:** Hermafrodita.

**Pâmpano** verde; gomos verdes.

**Folha adulta** média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde-claro, irregular, com ligeiro enrugamento e bolhosidade nula a muito fraca; nervuras principais verdes; página inferior com muito baixa densidade de pêlos prostrados; dentes longos e retilíneos; seio peciolar pouco aberto, com a base em U, e seios laterais fechados, em V.



**Cacho** comprido, cónico, pouco compacto; pedúnculo de comprimento médio.



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

**Sarmento** castanho.

## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 <sup>(7)</sup>
VVS2	135 : 147
VVMD5	236 : 240
VVMD7	235 : 239
VVMD27	181 : 185
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	243 : 247

(7) Veloso, M.Manuela, M.Cecília Almandanim, Margarida Baleiras-Couto, H.Sofia Pereira, L.C.Carneiro, P.Fevereiro, J.Eiras-Dias, 2010. Microsatelite 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:** Médio.

**Maturação:** Tardia.

Vigor médio a elevado. Porte semi-ereto. Fertilidade média (1 cacho/lançamento).

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Usada normalmente em lote (muitas vezes com Antão Vaz).

Vinho com um aroma mineral.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui um clone certificado: 128 JBP PT

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

# NOTÍCIAS

## A EVN não pára

Apesar do estado de emergência decretado pelo Governo Português e apesar da maioria dos trabalhadores da Estação Vitivinícola Nacional estar em regime de teletrabalho, há compromissos que não podem deixar de ser respeitados na Estação Vitivinícola Nacional. Os nossos compromissos com a vinha que não pára de crescer, com as plantas dos nossos ensaios que não esperam para ser regadas, nem tão pouco abrandam o seu desenvolvimento e floração. Também o nosso Laboratório Central, embora a funcionar em serviços mínimos, tem de ser mantido e vigiado.

Ficam algumas imagens do que se tem feito na EVN nestes tempos de pandemia:





*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**



Roque A.R., Anjos O., Belchior A.P., Caldeira I., Canas S., 2019. Avaliação dos compostos voláteis maioritários em aguardente envelhecida em sistema alternativo. In: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 120. 14 - 15 Novembro de 2019, Viseu.

Anjos O., Caldeira I., Pedro S.I., Belchior A.P., Canas S., 2019. Use of FT-RAMAN to discriminate wine spirits aged with two different wood species. In: X Congreso CYTA/CESIA, Impulsando la Investigación Y la innovación, 86. Rodríguez Calleja J.M., Santos Buega J.A., López Diaz T.M. (eds). ISBN: 978-84-9773-954-2.

Costa J.M., Vaz M., Escalona J.M., Egipto R., Lopes C.M., Medrano H., Chaves M.M., 2020. Water as a critical issue for viticulture in southern Europe: sustainability vs competitiveness. IVES Technical Reviews. 1-2.  
doi:<https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2020.3182>

Tian R., Suo H., Zhang S., Sun B., 2020. Separation of family of antioxidants flavan-3-ol thio-conjugates from procyanidins by high-speed counter-current chromatography. European Food Research and Technology, 246 (5), 1017-1029.  
doi: <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03465-4>

## Abertura de candidaturas para o SMART FARM COLAB

### Laboratório Colaborativo para a Inovação Digital na Agricultura

O SFCOLAB é uma pessoa coletiva de direito privado sem fins lucrativos constituída por empresas privadas, instituições de investigação e universidades, visando a investigação aplicada (TRL 5-8), serviços para a digitalização da Agricultura e abordando os desafios atuais das alterações climáticas, inteligência artificial e economia circular. Estão abertas três candidaturas para doutorados para integrar o SFCOLAB, nas áreas da Agronomia, Sustentabilidade e Inteligência Artificial. Saber mais no link: <https://pt.sfcolab.org/hiring>

## Anexo 1

### Lista das castas com maior probabilidade de serem propostas aos viticultores

Variedade	Oferta potencial de enxertos prontos, %	% Acumulada
Touriga Nacional T	9%	9%
Aragonez T	9%	18%
Touriga Franca T	7%	25%
Arinto B	6%	31%
Alicante Bouschet T	5%	37%
Syrah T	5%	42%
Fernão Pires B	4%	45%
Alvarinho B	3%	49%
Viosinho B	3%	52%
Trincadeira T	3%	54%
Síria B	3%	57%
Castelão T	2%	59%
Antão Vaz B	2%	62%
Loureiro B	2%	64%
Rabigato B	2%	66%
Gouveio B	2%	68%
Tinta Barroca T	2%	70%
Alfrocheiro T	2%	72%
Vinhão T	2%	73%
Sauvignon B	2%	75%
Avesso B	1%	76%
Moscatel Graúdo B	1%	78%
Durif T	1%	79%
Códega-do-Larinho B	1%	80%
Cabernet Sauvignon T	1%	81%
Encruzado B	1%	82%
Malvasia Fina B	1%	82%
Moscatel Galego Branco B	1%	83%
Pinot Noir T	1%	84%
Caladoc T	1%	85%
Bastardo T	1%	86%
Baga T	1%	86%
Tinta Miúda T	1%	87%
Jaen T	1%	88%
Gewurztraminer R	1%	88%
Verdelho B	1%	89%
Tinta Francisca T	1%	89%
Verdejo B	0%	90%
Chardonnay B	0%	90%
Restantes (108)	10%	100%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	