



## POLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

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

May 14-16, 2020

Vila Real - Portugal

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

**VII International Symposium "Mediterranean Malvasias"**

June 3-6, 2020

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**

June 4, 2020

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>

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

## DESTAQUES

### A "libertinagem" da nomenclatura das castas portuguesas



Em 2012, a publicação da Portaria nº 380, de 22 de novembro, que estabelece as castas aptas à produção de vinho em Portugal, teve em consideração que "o significativo número de sinónimos utilizados para uma mesma casta, fruto de tradições culturais de expressão regional, justifica que se adote uma nomenclatura oficial, compatível com o Código Internacional de Nomenclatura Botânica, o Código Internacional de Nomenclatura de Plantas Cultivadas, o Código de Propriedade Industrial e, ainda, o regime jurídico de proteção das denominações de origem protegidas e

indicações geográficas protegidas". Os nomes das castas constantes do Anexo dessa Portaria foram aprovados tendo em conta o trabalho de diversos investigadores e técnicos de diversas instituições que, preocupados com a problemática da sinonímia e homonímia na viticultura portuguesa, procuraram aplicar um sistema de nomenclatura coerente e objetivo.

Num passado recente, contrariando os princípios então adotados, foram introduzidos sinónimos na lista das castas aptas à produção de vinho e produtos vínicos com direito às denominações de origem da Região Demarcada do Douro (Portaria nº 383/2017, de 20 de dezembro), bem como incluídos vários sinónimos na lista de castas anexa à Portaria n.º 380/2012, embora só permitidos na rotulagem de DO e IG de algumas regiões (Aviso nº 3999/2020, de 6 de março).

Apesar dos pressupostos destes recentes atos legislativos, não vislumbramos importantes mais-valias na reintrodução daqueles sinónimos. Por um lado, poderá trazer custos elevados para os viticultores, quando estes pretenderem adquirir plantas de uma determinada casta que tem vários sinónimos ou mesmo homónimos e a confusão de nomenclatura estiver instalada nos produtores de materiais de propagação vegetativa. Por outro lado, do ponto de vista comercial, julgamos não ser assim tanta a exigência dos novos mercados, principalmente a nível internacional, uma vez que, já em 1995, Richard Mayson, na revista Decanter, abordava em tom depreciativo a problemática da confusão de nomenclatura das castas portuguesas.

Citando Martins et al. (2007), num artigo publicado na Revista da APH, nº 89, julgamos que "os nomes não são bons só por terem raízes históricas recuadas no tempo, ou por resultarem do saber popular, mas principalmente se obedecem a princípios lógicos e se contribuem para o efetivo conhecimento das castas e para uma imagem positiva da vitivinicultura".



# Ficha Varietal: MOURISCO BRANCO B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50916<sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com a designação 'Hében', com o nº 5335<sup>(2)</sup>.

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

A designação de 'Mourisco Branco' é muito antiga, sendo referida em obras publicadas antes do fim do século XVIII<sup>(4)</sup>. Superfície cultivada em Portugal: É residual no encepamento nacional<sup>(5)</sup>. A sua cultura restringe-se a vinhas antigas da região do Douro.

É uma variedade muito antiga e muito importante no encepamento nacional, sendo progenitor(a) de várias outras castas, como por exemplo a Boal Espinho B, Malvasia Fina B (sendo de assinalar que a Boal Espinho resulta do cruzamento da Malvasia Fina com a Mourisco Branco), Códega de Larinho B, Malvasia B (cultivada em Colares), Rabigato Moreno B e Trincadeira das Pratas B<sup>(6)</sup>.

(1) Portaria Nº 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 março de 2020.

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

(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.

(6) Zinelabidine, L.H., J. Cunha, J. E. Eiras-Dias, F. Cabello, J. M. Martínez-Zapater and J. Ibáñez, 2015. Pedigree analysis of the Spanish grapevine cultivar 'Hében'. Vitis, 54 (Special Issue), 81-86.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

**Folha jovem** verde, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

**Flor:** Feminina, com estames reflexos.

**Pâmpano** ligeiramente estriado de vermelho; gomos verdes.

**Folha adulta** média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, ligeiramente revoluto, com enrugamento e bolhosidade média; nervuras principais verdes; página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados; dentes grandes e convexos; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, com a base em V fechado, e seios laterais fechados, em V.

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

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

**Sarmento** castanho.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 <sup>(7)</sup>
VVS2	145 : 147
VVMD5	234 : 240
VVMD7	235 : 239
VVMD27	181 : 194
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 257

(7) 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. Vitis*, 25 (2), 53-61.

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Época média.

**Maturação:** Tardia.

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

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos apresentam teor alcoólico provável baixo a médio e baixa acidez.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Casta minoritária.

Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação<sup>(8)</sup>.

(8) <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acedido em fevereiro, 10, 2020.

## Participação em eventos:

A 27 de Fevereiro de 2020, Ilda Caldeira leccionou uma aula teórica sobre Envelhecimento de Aguardentes, no âmbito da Unidade Curricular "Estabilização e Embalagem" do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora. Foram ainda leccionados aspetos relacionados com a análise sensorial de aguardentes, tendo-se procedido à avaliação sensorial de três amostras de aguardentes envelhecidas e à avaliação olfativa de dez padrões de aroma.

**Nota:** Vários funcionários do INIAV-Dois Portos/EVN tinham participações em eventos marcadas, no entanto, devido à pandemia COVID-19 e consequentes planos de contingência levados a cabo pelo INIAV e outras entidades, essas participações tiveram de ser adiadas ou canceladas.



*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**

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



**INIAV - Dois Portos / EVN**

Duarte F.L., Martins B., 2019. Optimization of microsatellite fingerprinting technique for differentiating *Brettanomyces bruxellensis* wine isolates. In: Book of Abstracts Microbiotec19 - Congress of Microbiology and Biotechnology, 432. 5-7 dezembro de 2019, Coimbra.

Castro I.V., Aleixo C., Botelho A., Cruz L., Diogo E., Duarte F.L., Fareleira P., Vida M., Machado H., 2019. Microbial Culture Collections Hosted by INIAV. In: Book of Abstracts Microbiotec19 - Congress of Microbiology and Biotechnology, 432. 5-7 dezembro de 2019, Coimbra.

Gomes F., Figueiredo P., Gama J., Franco J., Rodrigues I., Pato L., Guilherme R., Santos S., Melo F., Nazaré N., Casau F., Castro F., Simões M., Machado H., Caldeira I., Antunes D., Galego L., Botelho G., 2019. O medronheiro – O melhoramento de um recurso endógeno. In: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 120. 14 - 15 novembro de 2019, Viseu.

Pedro S.I., Anjos O., Caldeira I., Canas S., 2019. Caracterização do teor de extrativos em madeiras para envelhecimento de aguardentes. In: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, 120. 14 - 15 novembro de 2019, Viseu.

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Artigo mais lido nos últimos 30 dias

Volume 32 (2) 126-141. 2017

### Formation and ripening of grape and effects on the wines: Review

Marcelo Borghezán

#### Resumo

O processo de ontogênese das bagas envolve muitas mudanças durante o desenvolvimento, embora o período de maior importância seja a fase de maturação. O objetivo desta revisão foi descrever os processos envolvidos na formação e maturação da uva, com uma abordagem direcionada para as variedades viníferas, e os efeitos sobre a composição e a qualidade dos vinhos. Serão atualizados conceitos básicos para a compreensão da estrutura anatômica, dos processos fisiológicos e bioquímicos envolvidos no desenvolvimento da uva, além do efeito do manejo e das condições meteorológicas sobre a maturação das bagas. Será discutido como a formação das bagas está ligada aos demais processos de desenvolvimento da videira. Uma grande complexidade de eventos regula e modifica a concentração e a diversidade de compostos químicos nas diferentes partes da baga. Os temas abordados têm a finalidade de permitir o melhor aproveitamento das condições do meio onde os vinhedos estão implantados, bem como a adoção ou o ajuste de práticas de manejo que possibilitem a produção de uvas com maior qualidade.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20173202126>