



## POLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

#### FINE # Wine Tourism Expo

Junho, 09-10, 2021

Valladolid - Espanha

<https://feriavalladolid.com/fine-expo/en/feria-de-valladolid-presents-fine-wine-tourism-international-exhibition/>

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

Maio, 13-15, 2021

Vila Real - Portugal

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

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

Junho, 2-4, 2021

Porto - Portugal

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

#### VII International Symposium "Mediterranean Malvasias"

Junho, 3-6, 2021

Dubrovnik - Croatia

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

## DESTAQUES

### Concurso "Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras - 2020"

A 3 de novembro realizou-se, na sala de Prova Organoléptica do INIAV – Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional, o Concurso "Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras - 2020", promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das "Festas da Cidade" e com coordenação técnica do INIAV – Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional.

Apresentaram-se a concurso 24 vinhos, 11 vinhos brancos e 13 vinhos tintos, provenientes de 13 produtores-engarrafadores de vinhos DOP "Torres Vedras" ou de vinhos IGP "Lisboa", com sede no Concelho de Torres Vedras.

O júri, coordenado por Ilda Caldeira (INIAV-Dois Portos), foi constituído por 8 provadores, representantes de diferentes entidades designadamente Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (Sara Canas e João Brazão), Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (Luis Ezequiel), Confraria dos Enófilos da Estremadura (Ricardo Noronha), Associação de Escanções de Portugal (Almiro Vilar), Associação Portuguesa de Enologia (Jorge Páscoa), Associação Portuguesa dos Jovens Enófilos (Vitória Pais) e Revista Escanção (Isabel Esteves).

Os resultados foram tornados públicos\*, em cerimónia solene realizada no passado dia 08 de novembro na Adega Cooperativa de S. Mamede da Ventosa, nos Arneiros, tendo sido apresentados os resultados dos três primeiros lugares em vinho branco e vinho tinto. Os vinhos vencedores passarão a integrar as ofertas institucionais do Município de Torres Vedras, em todos os eventos.



Vinhos brancos				
Classificação final (valor médio)	Produtor/engarrafador	Marca	Ano	Categoria do vinho
1º (87,8)	Santos & Santos-Companhia Vinhos, S.A.	Fonte Santa	2018	Vinho regional Lisboa
2º (87,3)	Adega Cooperativa de Dois Portos, CRL	Marco Velho	2019	DOC Torres Vedras
3º (87,1)	Adega Cooperativa da Carvoeira, CRL	Velhos tempos-Reserva Arinto	2019	Vinho regional Lisboa
Vinhos tintos				
Classificação final	Produtor	Marca	Ano	Categoria do vinho
1º (88,4)	Lac e Lb Vinhas Unipessoal Lda	Caves Barbosa Colheita seleccionada	2019	Vinho regional Lisboa
2º (88,2)	Quinta da Almiara Soc. Vitivinícola SA	Portas do Vale	2018	Vinho Regional Lisboa
3º (86,4)	Sociedade Agrícola da Gama - Quinta da Boa Esperança	Reserva	2015	Vinho regional Lisboa

Apesar das adaptações e ajustes necessários para a realização das sessões de prova, bem como para a cerimónia de entrega de prémios, é de realçar a elevada participação dos operadores económicos neste concurso.

\* <https://www.youtube.com/watch?v=JhLpkryX6Y8&fbclid=IwAR1w4z4wY8dBGD2AUAdkHVeyLLWn8y3mUKUDXVGjOCiPGF4KwnJkacka8o>

# Ficha Varietal: SEARA NOVA B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT40403<sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 10850<sup>(2)</sup>.

Cruzamento nº H-8-51-29, de *Diagalves B* x *Fernão Pires B*, obtido por Leão Ferreira de Almeida, em 1951.

Clorotipo A (ambos os progenitores são clorotipo A).

Superfície cultivada em Portugal: Cultivada na região vitícola de Lisboa, ocupando uma área de 454 ha <sup>(3)</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. (2020): *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acedido em outubro, 26, 2020.

(3) 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 média, elevada densidade de pelos prostrados.

**Folha jovem** com zonas acobreadas, página inferior com média densidade de pelos prostrados.

**Flor** Hermafrodita.

**Pâmpano** verde, com gomos ligeiramente avermelhados.

**Folha adulta** média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, com bolhosidade fraca; página inferior com média densidade de pelos prostrados entre as nervuras; dentes compridos e retilíneos; seio peciolar aberto, com a base em U, e seios laterais fechados em V.

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

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

**Sarmento** castanho-avermelhado.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 <sup>(4)</sup>
VVS2	145 : 147
VWMD5	238 : 240
VWMD7	235 : 239
VWMD27	181 : 183
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	247 : 247

(4) 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:** Época média, 9 dias após a *Fernão Pires*.

**Floração:** Época média, 7 dias após a *Fernão Pires*.

**Maturação:** Precoce (0,5° prováveis abaixo da *Fernão Pires*).

Acidez baixa (menos 1,8g/L de ácido tartárico que a *Fernão Pires*).

Fertilidade e vigor médios.

Porte prostrado.

Muito sensível às doenças do lenho (esca e eutipiose), mas pouco sensível às doenças criptogâmicas, nomeadamente à podridão dos cachos.

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os vinhos têm aroma frutado, com certa distinção, e ligeira complexidade. Na boca denota alguma frescura, equilíbrio e certa persistência.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material *standard* para multiplicação<sup>(5)</sup>.

(5) <http://srvbamid.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cbouj=3662422>, acedido em outubro, 26, 2020.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

# NOTÍCIAS

## Visitas:

A **2 de novembro**, no âmbito da elaboração de um vídeo institucional do INIAV, foi filmado o exterior da Estação, com recurso a drone, e o interior nas atividades mais relevantes.

## Lecionação:

A **9 de novembro**, Sara Canas lecionou, por videoconferência, aulas subordinadas aos temas "Wine spirits - distillation" e "Maturation of wine spirits in wood" para alunos do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, do *Vinifera EuroMaster* e do Mestrado em Viticultura e Enologia das Universidades de Turim e Udine (Double Diplome).

A **16 de novembro**, Ilda Caldeira lecionou uma aula teórica, por videoconferência, subordinada ao tema "Ageing of wine spirits in wood", no âmbito da unidade curricular *Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho*, e destinada aos alunos dos *Mestrados em Engenharia de Viticultura e Enologia*, e *Vinifera EuroMaster*.

## Participação em Eventos:

A **5 de novembro**, Jorge Cunha e Eiras-Dias participaram na reunião virtual do projeto AEG-VIT-IS "Enhancing quality and quantity of Vitis genetic resources in AEGIS", financiado no âmbito do programa ECPGR Activity Grant Scheme (Phase X) - First Call, coordenado por Gregorio Muñoz Organero, do Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), Spain.

A **18 de novembro**, Eiras-Dias, Jorge Cunha, Margarida Baleiras-Couto, João Brazão, Ricardo Egípto e João Amaral participaram na 10ª reunião de Valorização e Multiplicação de Castas Minoritárias Portuguesas, realizada por videoconferência.

A **18 de novembro**, Miguel Damásio participou num *webinar* promovido pela LabFerrer, subordinado ao tema "Interpretación de datos de humedad en suelos y substratos".

Silva J.M., Figueiredo A., Cunha J., Eiras-Dias J.E., Silva S., Vanneschi L., Mariano P., 2020. Using Rapid Chlorophyll Fluorescence Transients to Classify Vitis Genotypes. *Plants*, 9 (174), 19 p.

DOI: <https://doi.org/10.3390/plants9020174>

Anjos O., Caldeira I., Pedro S. I., Canas S., 2020. FT-Raman methodology applied to identify different ageing stages of wine spirits. *LWT - Food Science and Technology*, 134, 110179.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110179>

Figueiredo J., Cunha J., Eiras-Dias J., Silva M.S., Figueiredo A., 2020. Pathogen-related specificity of subtilase VVSBT4.19 X1 in the Vitis Vinifera defence response. *Ciência Téc. Vitiv.*, 35 (1), 42 - 48.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203501042>

Yu W., Li Z., Sun B., Cui Y., 2020. A quick, accurate and general ultra performance liquid chromatography method for evaluating the quality of enological tannins. *Food Sci Biotechnol*, 29 (8), 1045 - 1052.

DOI: <https://doi.org/10.1007/s10068-020-00752-4>

---

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35(2) 76–106. 2020

### An overview on botrytized wines

Georgios Kallitsounakis, Sofia Catarino

#### Resumo

Os vinhos botritizados representam uma categoria específica de vinhos doces, sendo obtidos a partir de bagos de uva infectados pelo fungo *Botrytis cinerea*, através de um processo designado por podridão nobre. Estes vinhos são produzidos em regiões específicas do mundo, sendo Sauternes e Tokay, originários de França e Hungria respectivamente, os exemplos mais conhecidos a nível mundial. No presente trabalho são revistos os principais aspectos relacionados com a produção de vinhos botritizados. É descrito o processo e desenvolvimento da infecção do bago por *B. cinerea*, e discutidas as principais etapas e operações de vinificação, conservação, envelhecimento e estabilização. A combinação complexa de muitos factores, desde logo a exigência de condições ambientais muito específicas, explica a raridade da ocorrência de podridão nobre e destaca a singularidade deste tipo de vinhos.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203502076>



## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35(2) 107–119. 2020

### Human resource practices and performance in small Spanish wineries, and their evolution with age and size

Juan R. Ferrer, Silvia Abella-Garcés, María T. Maza-Rubio

#### Resumo

Esta pesquisa visa cobrir a lacuna existente no conhecimento sobre práticas de gestão de recursos humanos em empresas vinícolas. Foram analisadas três das práticas mais importantes neste campo - recrutamento e seleção, treino e desenvolvimento, e remuneração - e sua relação com o desempenho em pequenas adegas, familiares e não familiares, bem como as diferenças no comportamento dessas empresas de acordo com a sua idade e a sua dimensão. A análise foi baseada num banco de dados de 2016 contendo 339 PME do setor vinícola espanhol, tendo sido aplicada a metodologia de regressão bayesiana multivariada. Os resultados demonstram um nível mais baixo de práticas de gestão de recursos humanos em pequenas empresas familiares e uma relação mais forte com o desempenho do que em empresas não familiares. Relatam também que a gestão de recursos humanos varia de acordo com a idade e a dimensão da empresa, encontrando uma relação em U invertido com a dimensão. Por um lado, estes resultados destacam a importância das práticas de recursos humanos no ambiente de uma pequena adega. Estas práticas não têm sido geralmente consideradas como motores de desempenho em pequenas empresas familiares. Por outro lado, os resultados podem ser úteis para os gerentes de tais empresas, tanto na indústria do vinho como na indústria em geral, pois destacam as práticas de recursos humanos que podem melhorar o desempenho dessas entidades. O artigo contribui para preencher a lacuna existente na literatura relativamente às pequenas empresas familiares.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20203502107>

Volume 35(2) 120–132. 2020

### Evaluation of rootstocks for the 'Verdejo Negro' cultivar

María Dolores Loureiro, Paula Moreno-Sanz, Belén Suárez

#### Resumo

A cultura da videira (*Vitis vinifera* L.) nas Astúrias (Noroeste da Espanha) esteve à beira da extinção no último século. No entanto, o presente século testemunha a sua recuperação como consequência do reconhecimento da Denominação de Origem do Vinho de Cangas. O longo tempo de abandono tem originado uma falta de informação sobre os porta-enxertos mais adequados para a obtenção da qualidade ótima. Neste trabalho foram estudados parâmetros agrónómicos e enológicos da cultivar 'Verdejo Negro' enxertada em três porta-enxertos ('196-17 C', '101-14 MG' e '3309 C'). Três repetições de dez videiras para cada porta-enxerto foram dispostas em delineamento inteiramente casualizado. Foram medidos os parâmetros agrónómicos (fenologia, rendimento, peso da lenha de poda e índice de Ravaz) e enológicos (composição do bago, mosto e vinho), e os vinhos elaborados foram avaliados sensorialmente. No que se refere à fenologia, o porta-enxerto '101-14 MG' antecipou o início da maturação (pintor) nos últimos dois anos do estudo. O ano influenciou significativamente muitos dos parâmetros agrónómicos e enológicos analisados, enquanto o porta-enxerto afetou apenas o índice de Weaver, que foi superior para o porta-enxerto '101-14 MG', indicando uma maturação mais avançada com este porta-enxerto, e a acidez volátil, maior para os vinhos de '3309 C'. Quando os vinhos de 'Verdejo Negro' enxertados nos três porta-enxertos estudados foram avaliados sensorialmente, poucas diferenças foram encontradas. Os vinhos obtidos a partir do '101-14 MG' foram ligeiramente melhor pontuados em dois dos anos nos parâmetros nasais, embora a avaliação geral tenha sido muito semelhante para todos os vinhos. Considerando o pouco efeito dos porta-enxertos nos vinhos de 'Verdejo Negro', não há uma recomendação clara no momento. Mas é importante ter em conta os efeitos das alterações climáticas, uma vez que o avanço da maturação induzido pelo porta-enxerto '101-14 MG' pode dificultar a obtenção de vinhos equilibrados da cultivar 'Verdejo Negro' no futuro. O amadurecimento precoce previamente referido pode levar à obtenção de uvas com nível excessivo de açúcar, baixa acidez e um desacoplamento da maturidade fenólica e tecnológica.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203502120>

CIÊNCIA E TÉCNICA  
VITIVINÍCOLA  
*Journal of Viticulture  
and Enology*

*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/>*

**Fator de Impacto (2019) : 1,067**

**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**



**INIAV - Dois Portos / EVN**