



POLO DOIS PORTOS

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

**Congresso Douro & Porto 2020 –
Memória com Futuro**
November 10-12, 2020
Porto - Portugal
<https://www.ivdp.pt/congresso-2020>

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)
Adiado para maio de 2021
Vila Real - Portugal
<https://viicongressocervim.utad.pt/>

Conference Wine Consumption in the Mediterranean Diet: A clarification about health effects
June 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”
June 3-6, 2021
Dubrovnik - Croatia
https://www.malvasias.com/index_en.html

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

O Fator de Impacto da revista *Ciência e Técnica Vitivinícola (Journal of Viticulture and Enology)* evoluiu muito favoravelmente no último ano, alcançando **1.067** - Journal Citation Reports/Clarivate Analytics® 2020, traduzindo o aumento substancial do número de citações dos artigos publicados.



Esta revista científica internacional, editada pelo INIAV/Estação Vitivinícola Nacional, ocupa assim um lugar de destaque no ranking das revistas científicas da área da

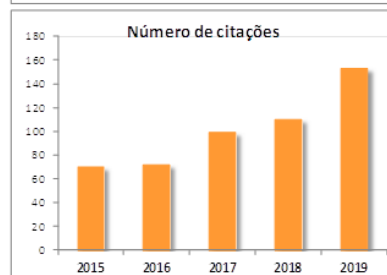
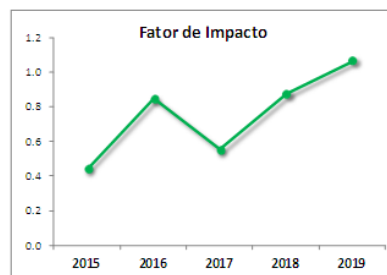
Viticultura e Enologia, sendo também uma das poucas revistas de origem portuguesa que possui Fator de Impacto.

O salto qualitativo reportado reflete o empenho e o compromisso de todos os envolvidos: Autores, Revisores (do Conselho de Leitura e outros especialistas convidados), Comissão Editorial, INIAV, Editora e Patrocinadores.

A revista encontra-se alojada na plataforma de uma Editora internacional - EDP Sciences, facultando os artigos em *open access* (consulta e descarga gratuitas):

<http://www.ctv-jve-journal.org/>

Os interessados poderão ainda receber uma notificação, via *email*, sempre que um artigo é publicado. Para tal, basta seleccionar “[Sign up for Email-alert](#)” na página inicial do *website* e seguir as instruções.



Ficha Varietal: SERCIALINHO B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51011⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 11496⁽²⁾.

Superfície cultivada em Portugal: é residual no encepamento nacional⁽³⁾. A sua cultura restringe-se a vinhas na região da Bairrada.

(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 - acedido setembro, 08, 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 elevada, média densidade de pêlos prostrados.

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

Flor: Hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta média, orbicular, com cinco lóbulos; limbo verde escuro, irregular, medianamente bolhoso; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e de pêlos eretos; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, com a base em V, e seios laterais abertos em V.

Cacho pequeno, cónico-alado, compacto; pedúnculo curto.

Bago arredondado, pequeno e verde amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento castanho escuro.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 ⁽⁴⁾
VVS2	147 : 153
VWMD5	226 : 240
VWMD7	235 : 235
VWMD27	181 : 194
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 251

(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.

Maturação: Tardia.

Sensível ao stress hídrico e às doenças do lenho.

Vigor baixo. Porte semi-erecto.

Produção elevada (2 cachos/lançamento).

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os seus vinhos são bastante ácidos.

Na região da Bairrada é principalmente utilizada na produção de vinhos base para espumante.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material *standard* para multiplicação ⁽⁵⁾.

(5) <http://srvbamid.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acedido em setembro, 14, 2020.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

NOTÍCIAS

Vindima:

A **11 de setembro**, na EVN, foi realizada a vindima à mão para produção do vinho de casa. Houve colaboração de praticamente todos os trabalhadores da EVN. Foram colhidas uvas brancas, que darão origem aos vinhos da casa de 2020.



Bolsas / Estágios:

A **7 de setembro**, Carolina Isabel Oliveira Alves Gomes, aluna do Curso Profissional de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar, da Escola Secundária de Henriques Nogueira, Torres Vedras, iniciou a sua Formação em Contexto de Trabalho no laboratório de microbiologia, sob orientação de Filomena Luz Duarte.



A **15 de setembro**, a mestranda Leandra Carina Augusto Amaral, da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), iniciou, no INIAV em Dois Portos, o trabalho de Mestrado em Viticultura e Enologia, subordinado ao tema “Caracterização sensorial e avaliação da composição volátil de vinhos das castas Arinto e Viosinho na Região de Lisboa”. O trabalho será orientado por Ilda Caldeira e Ricardo Egípto do INIAV e por Virgílio Falco da UTAD.



A **15 de setembro**, a mestranda Cláudia Adriana Fernandes Vitória, da Universidade da Beira Interior (UBI), iniciou, no INIAV em Dois Portos, o trabalho de Mestrado em Biotecnologia, subordinado ao tema “Aguardentes vínicas envelhecidas com diferentes tecnologias. Estudo da evolução do aroma durante a conservação em garrafa”. O trabalho será orientado por Ilda Caldeira do INIAV, Ofélia Anjos do IPCB e Maria Eugénia Gallardo Alba da UBI.





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

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



INIAV - Dois Portos / EVN

Siqueira J.M., Paço T.A., Silva J.M., Silvestre J., 2020. Biot-Granier Sensor: A Novel Strategy to Measuring Sap Flow in Trees. *Sensors*, **20** (3538), 1-20.

doi: <https://doi.org/10.3390/s20123538>

Anjos O., Caldeira I., Roque R., Pedro S.I., Lourenço S., Canas S., 2020. Screening of different ageing technologies for wine spirit by application of near-infrared (NIR) spectroscopy and volatile quantification. *Processes*, **8** (736), 1-18.

doi: <https://doi.org/10.3390/pr8060736>

Lopes, C.M., Egípto, R.; Zarrouk, O., Chaves, M.M., 2020. Carry-over effects on bud fruitfulness makes early defoliation a risky crop-regulating practice in Mediterranean vineyards. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, **26** (3), 290-299.

doi: <https://doi.org/10.1111/ajgw.12437>

Leolini, L., Costafreda-Aumedes, S., Santos, J.A., Menz, C., Fraga, H., Molitor, D., Merante, P., Junk, J., Kartschall, T., Destrac-Irvine, A., van Leeuwen, C., Malheiro, A.C., Eiras-Dias, J., Silvestre, J., Dibari, C., Bindi, M., Moriondo, M., 2020. Phenological Model Intercomparison for Estimating Grapevine Budbreak Date (*Vitis vinifera* L.) in Europe. *Appl. Sci.*, **10** (3800).

doi: <https://doi.org/10.3390/app10113800>

Nocera A., Ricardo da Silva J.M., Canas S., 2020. Antioxidant activity and phenolic composition of wine spirit resulting from an alternative ageing technology using micro-oxygenation: a preliminary study. *Oeno One*, **54**, 485-496.

doi: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2020.54.3.3114>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 35(1) 30-41. 2020

Native yeast from distinct organs of grapevines established in Queretaro, Mexico, and their potential oenological utilization

Yamile M. Barragán-Castillo, Dalia E. Miranda-Castilleja, Jesús A. Aldrete-Tapia, Sofía M. Arvizu-Medrano and Ramón Á. Martínez-Peniche

Resumo

O objetivo deste trabalho foi isolar, identificar e determinar o potencial enológico de leveduras presentes em órgãos de videiras da espécie *Vitis vinifera* instaladas no estado de Queretaro, México. A distribuição das leveduras foi influenciada pelo órgão e pela época de amostragem, e as populações de leveduras variaram entre 0,8 e 5,5 Log UFC/g. Nas 93 leveduras isoladas, identificadas por RFLP e confirmadas por sequenciação da região ITS, observou-se uma predominância de *Aureobasidium* cf. *melanogenum* e Basidiomycota. As espécies identificadas com potencial enológico previamente relatado foram: *Pichia* cf. *kluveri* e *Clavispora* cf. *opuntiae*. Importa salientar que *P. cf. kluveri* 3.1HM revelou fenótipo killer e maior tolerância ao dióxido de enxofre, tendo sobrevivido 72 h após inoculação em mosto de uvas da casta 'Tempranillo'. *C. cf. opuntiae* 5.7HM apresentou atividade β -glucosidase, bem como a maior tolerância a 5 % de etanol e a 25 °Brix (teor de açúcares). Em oposição, os isolados de *Rhodotorula* não mostraram tolerância às condições de stress, e *R. mucilaginosa* 8HM não cresceu nas condições do mosto. As fermentações mistas, utilizando *H. uvarum* NB108/S. *cerevisiae* N05, originaram a acidez volátil mais elevada (0.45 g ácido acético/L); não foram detetadas diferenças na acidez total, no título alcoométrico, no teor de açúcares e no teor total de dióxido de enxofre entre as modalidades de fermentação mista. Este estudo permite compreender a diversidade de leveduras presentes em videiras instaladas em Queretaro, México, e o potencial enológico de *P. cf. kluveri* 3.1HM.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20203501030>