



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Factos e Números Vitivinícolas	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

XV Encontro de Química dos Alimentos

Setembro, 5 - 8, 2021

Funchal - Portugal

<https://xveqa.events.chemistry.pt/>

RAFA 2021 - Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 3 - 4, 2021

online (gratuito)

<http://www.rafa2021.eu/>

OIV International Course in Ampelography

Setembro, 6 - 10, 2021

Madrid - Espanha

<https://www.oiv.int/en/the-international-organisation-of-vine-and-wine/oiv-international-ampelography-course>

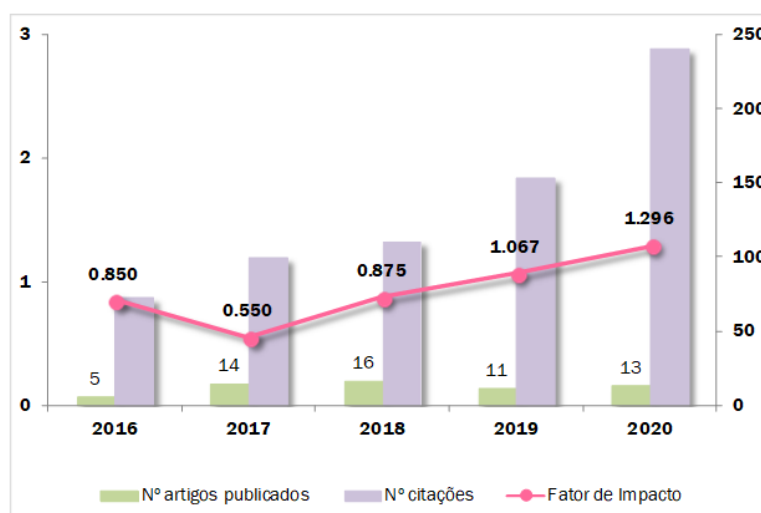
<https://www.oiv.int/public/medias/7947/oiv-international-course-in-ampelography-programme.pdf>

www.inia.pt

DESTAQUES

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola | Factor de Impacto

O Fator de Impacto da revista *Ciência e Técnica Vitivinícola* (*Journal of Viticulture and Enology*) registou um aumento expressivo pelo quarto ano consecutivo, situando-se atualmente em **1,296** - Journal Citation Reports/Clarivate Analytics® 2021.



O acréscimo considerável de citações dos artigos publicados (153 em 2019; 240 em 2020) demonstra claramente a importância deste meio de transferência de conhecimento na área da Viticultura e Enologia, editado pela EVN/INIAV na plataforma EDP Sciences.

O resultado alcançado traduz, mais uma vez, o empenho e o compromisso de uma vasta equipa, composta por Autores, Revisores (do Conselho de Leitura e outros especialistas convidados), Comissão Editorial, INIAV, EDP Sciences e Patrocinadores.

As publicações desta revista científica internacional [artigos originais, revisões bibliográficas e notas técnicas], redigidas em português ou em inglês, podem ser consultadas e descarregadas gratuitamente em: <http://www.ctv-je-journal.org/>. Para receber uma notificação, via *email*, sempre que um artigo é publicado, basta selecionar "[Sign up for Email-alert](#)" na página inicial do *website* e seguir as instruções.

Aos autores disponibiliza-se informação detalhada, incluindo um *template*, para a redação e a submissão dos seus trabalhos: <https://www.ctv-je-journal.org/author-information/instructions-for-authors>.

Ficha Varietal: FERNÃO PIRES B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52810⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 4100⁽²⁾.

Cruzamento natural de “Malvasia Fina” B x Progenitor Desconhecido.

A sua cultura aparece referenciada antes de 1799. Alvares da Silva, em 1788, refere a “Fernão Pires” como casta temporã⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se principalmente no Centro-Sul, ocupando 10 458 ha, sendo a 4ª casta com mais área de cultura e a principal casta branca⁽⁴⁾.

(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. (2021): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em julho, 12, 2021.

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

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

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

Flor hermafrodita

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com três lóbulos; limbo verde escuro, irregular, bolhosidade média, página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar aberto, com a base em U, seios laterais abertos em V.

Cacho médio, cónico alado, curto, compacidade média, pedúnculo de comprimento médio.

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

Sarmento castanho amarelado.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽⁵⁾
VVS2	145 : 151
VMD5	228 : 242
VMD7	239 : 239
VMD25	241 : 263
VMD27	184 : 195
VMD28	228 : 236
VMD32	240 : 256
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	247 : 247

(5) Maul et al. (2021): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em julho, 12, 2021.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

A “Fernão Pires” é considerada casta-referência para os estados fenológicos das castas brancas.

Abrolhamento: Precoce.

Floração: Precoce.

Pintor: Precoce.

Maturação: Precoce.

Sensível ao míldio e à podridão. Menos sensível ao oídio. Medianamente sensível a doenças do lenho. Devido a abrolhar cedo, é sensível às geadas tardias. Recomenda-se a poda o mais tarde possível em locais propícios à ocorrência de geadas.

Porte semi-prostrado.

Vigor médio.

Suporta com dificuldade o stress-hídrico no Verão, sobretudo em solos de baixa capacidade de retenção para a água.

Apresenta boa fertilidade nos gomos da base da vara pelo que vai muito bem em poda curta.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Casta com particularidades aromáticas muito acentuadas.

Muito rica em determinados álcoois terpénicos; pobre em ácidos orgânicos (pouca frescura ácida), principalmente em situações edafo-climáticas de elevado stress-hídrico no Verão.

A sua versatilidade permite a produção de vinhos elementares ou de lote, incluindo espumantes e colheita tardia.

Os vinhos de “Fernão Pires” devem ser consumidos tendencialmente enquanto jovens.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui clones certificados para multiplicação⁽⁶⁾:

68 EAN PT

69 EAN PT

70 EAN PT

71 EAN PT

72 EAN PT

73 EAN PT

74 EAN PT

1 JBP PT

(6) DGAV > Plantas > Sementes, Plantas e Variedades > Materiais de Propagação > Videira (2021) - [Videira - DGAV](http://Videira-DGAV) - acedido em julho, 12, 2021.

NOTÍCIAS

Recursos Humanos:

A **30 de junho**, **Teresa Duarte** passou a integrar a equipa do Pólo de Dois Portos/EVN, através de contrato com a empresa SAMSIC para os serviços de limpeza.



Participação em eventos / Lecionação:

Nos dias **23, 24, 25, 28, 29 e 30 de junho**, Margarida Baleiras Couto assistiu à Conferência MACROWINE 2021, organizada pela Vinidea srl e Università di Verona (Itália), que teve lugar online no horário entre as 7.40-10.30 e as 15.30-17.30 H.

A **1 e 2 de julho**, Ilda Caldeira apresentou uma comunicação oral e foi co-autora de outra comunicação na conferência internacional CMR | International Conference on Multidisciplinary Research, que decorreu no Instituto Politécnico de Viseu, em modo híbrido, e que contou com a participação de vários países (Portugal, Brasil, Cabo Verde, Espanha, Estados Unidos da América, Irlanda, Líbano, Lituânia, Polónia, Roménia e Sri Lanka).

As comunicações apresentadas foram as seguintes:

- Caldeira I., Granja-Soares J., Vitória C., Anjos O., Fernandes T.A., Fargeton L., Boissier B., Catarino S., Canas S. (2021). Volatile phenols in aged wine spirits: role, contents and impact of ageing systems. *Millenium*, 2 (ed espec nº8): 89-89.
- Anjos O., Pedro S. I., Caramelo D., Semedo A., Antunes C. A. L., S. Canas, I. Caldeira I. (2021). First characterization of the composition of strawberry tree fruit spirit aged with oak wood. *Millenium*, 2(ed espec nº8): 66-66. <https://revistas.rcaap.pt/millenium/issue/view/1297>

A **3 de julho**, Jorge Cunha integrou o júri do “ V Concurso de Vinhos de Alenquer”, em representação do INIAV – Dois Portos e por convite da Câmara Municipal de Alenquer.

A **7 de julho**, Ana Pires da Silva, que assessora o Conselho Diretivo do INIAV, visitou o Pólo de Dois Portos/EVN. O roteiro da visita incluiu a Coleção Ampelográfica Nacional, as vinhas experimentais, os laboratórios e o centro de formação profissional.



A **9 de julho**, Sara Canas, Jorge Cunha e José Silvestre acompanharam o Senhor Presidente do INIAV, Professor Doutor Nuno Canada, na visita aos Campos Experimentais do Seminário do Fundão e na reunião com o Senhor Presidente da Câmara Municipal do Fundão.

A **16 de julho**, Jorge Cunha e Sara Canas visitaram o Banco Português de Germoplasma Vegetal, participaram no Webinar “A importância dos recursos genéticos em ambiente de alterações climáticas” e em reunião de trabalho sobre recursos genéticos vitícolas, por convite da Senhora Coordenadora deste Pólo do INIAV, Drª Ana Maria Barata.

FACTOS E NÚMEROS VITIVINÍCOLAS

Vinhos botritizados

Os vinhos botritizados constituem uma categoria de vinhos doces considerados especiais. Com efeito, são obtidos a partir de uvas infetadas pelo fungo *Botrytis cinerea*, através de um processo designado por ‘**podridão nobre**’.



Este processo de botritização com efeitos positivos, em que o fungo coloniza as uvas maduras e origina uma concentração de compostos químicos das mesmas e, conseqüentemente, a aquisição de características peculiares e associadas a uma elevada qualidade do vinho, ocorre apenas em condições específicas de temperatura e humidade relativa. Tal conjuntura verifica-se em determinadas regiões vitícolas, como Sauternes, Barsac, Loupiac, Anjou e Alsace (França), Moselle (Alemanha) e Tokaj (Hungria).

Os vinhos botritizados mais conhecidos são o ‘**Sauternes**’ (produzido na região com o mesmo nome) e o ‘**Tokaji Aszú**’ (produzido em Tokaj).



De acordo com a legislação da União Europeia, estes vinhos têm que cumprir os seguintes requisitos: produção sem adição de açúcar; título alcoométrico total não inferior a 15 % v/v; título alcoométrico adquirido não inferior a 12 % v/v (Reg. CEE Nº 1308/2013).

É de realçar que o mesmo fungo pode originar a ‘podridão cinzenta’, uma doença que compromete seriamente a qualidade da uva e do vinho em qualquer parte do mundo e que importa evitar.

Para aprofundar o conhecimento sobre esta fascinante temática, sugerimos a leitura da revisão bibliográfica publicada recentemente na revista *Ciência e Técnica Vitivinícola*:

Georgios Kallitsounakis, Sofia Catarino, 2020. An overview on botrytized wines. *Ciência Téc. Vitiv.*, 35, 76-106;

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



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 (2020) : 1,296

**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
Sara Canas**



INIAV - Dois Portos / EVN

Canas S., Trindade C.S., Baoshan S., Naves P., 2021. Phenolic compounds involved in pine wilt disease: HPLC-based method development and validation for their quantification. *Journal of Plant Biochemistry and Biotechnology*, 30, 343-353.

DOI: <https://doi.org/10.1007/s13562-020-00599-0>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(1) 55-74. 2021

Aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas: caracterização da produção, da comercialização e do estado de desenvolvimento do sector

Joana Perdigão, Sara Canas

Resumo

As aguardentes vínicas envelhecidas são percepcionadas como produtos de *status* e elevada qualidade, com longa história e tradição em Portugal. Apesar de a nível mundial este sector ter registado um aumento no volume e valor das vendas nos últimos anos, a nível nacional não existe informação disponível. O objectivo principal deste trabalho consiste assim na caracterização do sector das aguardentes vínicas em Portugal. A metodologia seguida incluiu a recolha de dados oficiais, a realização de entrevistas exploratórias a entidades do sector e o inquérito a produtores. Os resultados obtidos revelaram que a tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas segue, em Portugal, os procedimentos estabelecidos como boas práticas a nível internacional. No entanto, uma fracção importante dos produtores não realiza sub-processos relevantes, como a destilação, o que poderá constituir um constrangimento à diversidade, tipicidade e qualidade das aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas. Entre 2014 e 2018, os dados disponíveis apontam para uma estagnação do sector, com volumes anuais de vendas próximos dos 850.000 litros e um peso muito reduzido das Denominações de Origem. Os produtores consideram que o sector apresenta fraco dinamismo e que os volumes comercializados são reduzidos, faltando inovação, interesse e investimento. O peso excessivo da burocracia associada às numerosas questões legais que regulam a actividade, a elevada carga fiscal, a reduzida dimensão e a falta de procura (condicionada pelo desconhecimento dos consumidores sobre estes produtos), são as questões apontadas como principais entraves ao crescimento do sector. Em conclusão propõem-se algumas medidas de incentivo ao seu desenvolvimento.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2021360155>