



## POLO DOIS PORTOS

### NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

### DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

Maio, 13-15, 2021

Vila Real - Portugal

<https://viicongressocervim.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)

Congresso Douro & Porto 2020 - Memória com Futuro

Julho, 19-21, 2021

Porto / Douro - Portugal

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

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

## DESTAQUES

### Portaria nº 57/2021 de 12 de março\*

Foi este mês publicada a Portaria que define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem Protegidas (DOP) «Alenquer», «Arruda», «Torres Vedras», «Bucelas», «Carcavelos», «Colares», «Encostas d'Aire», incluindo a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Ourém», através da designação de «Medieval de Ourém», «Lourinhã» e «Óbidos».

Relativamente à DOP «Lourinhã», importa salientar a referência à madeira de castanheiro como condição possível para o envelhecimento da aguardente vínica (Art. 56º), em oposição ao diploma anterior (Dec. Lei nº 323/94; Estatuto da Região Demarcada das Aguardentes Vínicas da Lourinhã).

Este importante avanço resulta da investigação liderada, nas últimas duas décadas, pela **Estação Vitivinícola Nacional/INIAV** em colaboração com diversas entidades, designadamente o Instituto Superior de Agronomia, a Adega Cooperativa da Lourinhã e a Tanoaria J. M. Gonçalves.

Trata-se do culminar de um percurso profícuo na publicação de artigos em revistas científicas e na apresentação de comunicações em congressos nacionais e internacionais, bem como de um documento no website da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (<https://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/collective-expertise/spirit-beverages>), demonstrando a excelente aptidão da madeira de castanheiro para o envelhecimento de aguardente vínica, e em particular da que é produzida na Região da Lourinhã. Com efeito, esta madeira confere características físico-químicas e sensoriais muito positivas e diferenciadoras à aguardente, permitindo ainda acelerar o seu envelhecimento. Não menos relevante é o facto de a barrica de castanheiro ser menos onerosa do que as barricas de carvalho, sobretudo da região francesa de Limousin (tradicionalmente utilizadas para este fim). São, portanto, evidentes as vantagens técnicas e económicas para os produtores e, consequentemente, para a Região da Lourinhã.

Foi com esta base científica que a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa procedeu à elaboração do Art. 56º da presente Portaria.

Evidencia-se claramente a **importância da Ciência** e a **relevância dos Laboratórios do Estado**, neste caso concreto do **INIAV** enquanto organismo de investigação em cujas atribuições consta o

“desenvolvimento das bases científicas e tecnológicas de apoio à definição de políticas públicas sectoriais” visando o progresso e o bem comum.



\* DR nº 50, 1ª série, pp 12-45.

# Ficha Varietal: CARIGNAN T

## ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53804<sup>(1)</sup>.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 2098<sup>(2)</sup>.

Casta com clorótipo A, considerado o clorótipo típico das castas originárias da Península Ibérica.

Cruzamento natural de *Castellana Blanca* X ? (Desconhecida).

Casta de origem espanhola, provavelmente da região de Aragão<sup>(3)</sup>.

Em Espanha é conhecida por *Mazuela*.

Possui uma mutação branca, a *Carignan Branca*, que não é cultivada em Portugal.

A sua cultura não aparece referenciada em Portugal, em 1889<sup>(4)</sup>.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional<sup>(5)</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. (2021): *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acedido em março, 02, 2021.

(3) <https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepape/Carignan> - acedido em março, 02, 2021.

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

(5) 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 baixa e média densidade de pelos prostrados.

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

**Flor** Hermafrodita.

**Pâmpano** ligeiramente estriado de vermelho; gomos com intensidade antocianica baixa.

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

**Cacho** médio, cilindro-cônico, muito compacto; pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** arredondado, médio e negro-azul ; película de espessura média, polpa de consistência média.

**Sarmento** castanho-escuro.



## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Veloso et al., 2010 <sup>(6)</sup>
VVS2	145 : 147
VWMD5	226 : 228
VWMD7	235 : 235
VWMD27	181 : 185
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	251 : 259

(6) 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.

Porte semi-ereto.

Fertilidade elevada (1,5 a 2 cachos / lançamento).

Vigor médio a elevado.

Muito sensível ao Oídio.

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos com coloração bastante intensa e profunda, com teor alcoólico médio. Possui taninos em abundância, transmitindo ao vinho adstringência.

Em condições de baixa fertilidade e boas condições de maturação, os vinhos podem ser bem estruturados, robustos e encorpados.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui material *standard* para multiplicação<sup>(7)</sup>.

(7) <http://srvbamid.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=3662422&cboui=3662422>, acedido em março, 09, 2021.

COMPILADO POR JOSÉ EIRAS-DIAS

# NOTÍCIAS

## Bolsas e Estágios:



Após início em regime de tele-ensino no dia **22 de fevereiro**, a aluna Bárbara Matias, do Curso Técnico Superior Profissional em Análises Laboratoriais da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar – Politécnico de Leiria, iniciou presencialmente no dia **5 de março** o estágio com duração de 640 horas na área da microbiologia, designadamente no controlo microbiológico de vinhos embalados e na caracterização de isolados de *Saccharomyces cerevisiae* por marcadores microssatélite, sob orientação de Filomena Luz Duarte.

A **25 de fevereiro**, a mestranda Beatriz Lucas Neto e Moura Cardoso, do Instituto Superior de Agronomia, iniciou, no INIAV em Dois Portos, o trabalho de Mestrado em Engenharia Agronómica, subordinado ao tema “Contributo para o desenvolvimento de um sistema de simulação climática. Avaliação com caso de estudo: míldio da videira (*Plasmopara viticola*)”. O trabalho é orientado por Jorge Cunha do INIAV e Nuno Conceição do ISA.



## Lecionação:

A **8 de março**, Eiras-Dias lecionou, por videoconferência, aula de 3 horas da unidade curricular "Viticultura e Enologia" da Escola Superior Agrária de Santarém, subordinada ao tema AMPELOGRAFIA.

## Participação em eventos:

A **12 de março**, Maria Saraiva Mendes Assunção defendeu Tese de Doutoramento em Biologia, subordinada ao tema *Decoding the molecular mechanisms controlling graft success in Vitis spp.*, pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier / Universidade Nova de Lisboa. Este Doutoramento teve a orientação do Doutor Pedro Fevereiro (orientador) e do Doutor José Eiras-Dias (coorientador).

A **25 de março**, Sara Canas participou no Webinar “How to modulate the aromatic expression of wines by closure selection” organizado pela Vinventions.

## Visitas:

A **22 de março**, uma delegação da Câmara Municipal do Fundão visitou a Coleção Ampelográfica Nacional e inteirou-se dos estudos desenvolvidos no INIAV-Dois Portos/EVN. Esta delegação, chefiada pelo Sr. Vereador Pedro Neto, expressou a disponibilidade da Câmara Municipal para colaborar em futuras iniciativas e/ou projetos.



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**

Garcia-Pereda I., Eiras-Dias J.E., 2020. Jardins e laboratórios de vinho: coleções Ampelográficas em Portugal (1873 – 1974). *Cadernos de Turismo: Enomemória & Enoturismo*, 167 – 189.

Mira H., Libório J., Rodrigues D., Torgal I., Caldeira I., 2021. Impact of hyperoxygenation of must in the aromatic profile of white wine. *In: Livro de Resumos de 1º Congresso Internacional CIEQV*, 18 e 19 de fevereiro de 2021, Rio Maior.

Laranjeira C., Alves M., Mira H., Lima M., Canas S., Caldeira I., 2021. AgetEm – Desenvolvimento do protótipo de um novo vinagre espirituoso. *In: Livro de Resumos de 1º Congresso Internacional CIEQV*, 18 e 19 de fevereiro de 2021, Rio Maior.

---

## Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(1) 9-21. 2021

### Seaweeds in viticulture: a review focused on grape quality

Gastón Gutiérrez-Gamboa, Yerko Moreno-Simunovic

#### Resumo

As paredes celulares das algas marinhas contêm um elevado número de constituintes orgânicos e inorgânicos, dos quais os polissacáridos têm importante atividade biológica. Alguns investigadores sugerem que os polissacáridos de algas marinhas podem comportar-se como elicitadores bióticos em viticultura, desencadeando a síntese de compostos fenólicos em folhas e uvas. Os mecanismos de ação após a aplicação foliar de algas marinhas em videiras não foram totalmente estudados, mas são discutidos nesta revisão. É incluída uma visão geral dos trabalhos de investigação recentes sobre os efeitos das algas marinhas aplicadas, por via foliar, na produtividade da vinha, na qualidade da uva e do vinho, assim como uma perspetiva de estudo futuro de curto prazo para a investigação neste campo.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20213601009>