



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

RAFA 2021 - Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 3 - 4, 2021

online (gratuito)

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

XVI International Conference on Viticulture

Fevereiro, 15-16, 2022

Londres - Reino Unido

<https://waset.org/viticulture-conference-in-february-2022-in-london>

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

Maior, 12-14, 2022

Vila Real - Portugal

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

In Vino Analytica Scientia 2022

Julho, 3-7, 2022

Neustadt - Alemanha

www.ivas2022.com

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

VINDIMA 2021

As vindimas do INIAV-Pólo de Dois Portos/EVN, na campanha de 2021, decorreram entre 31 de agosto e 8 de outubro, tendo-se concentrado, essencialmente, nos dias 14 e 22 de setembro. No dia 14 realizou-se uma vindima manual, executada por vários funcionários do INIAV dos Pólos de Dois Portos e de Oeiras, cujas uvas foram vinificadas na nossa adega. No dia 22 foi realizada a vindima mecânica, tendo sido vendida a produção à Casa Santos Lima. As restantes colheitas de uvas foram efetuadas manualmente e destinaram-se à realização de microvinificações decorrentes de diversos ensaios em curso.

De um modo geral, as uvas apresentavam um bom estado sanitário, tendo-se registado uma produção total de cerca de 31 toneladas, o que corresponde a uma diminuição de cerca de 28 % relativamente à campanha de 2020. Esta diminuição deveu-se em parte à ocorrência de geada primaveril que afetou algumas castas, tendo “queimado” pampas jovens já com cachos visíveis.



Na adega da EVN, foram realizadas 116 microvinificações, no âmbito de projetos em curso e de prestação de serviços. As primeiras uvas foram recebidas a 16 de agosto e as últimas a 8 de outubro. Este ano foram laboradas uvas das regiões dos Vinhos Verdes, do Alentejo e de Lisboa, com predominância de castas brancas (62%).



Ficha Varietal: ARAGONEZ T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52603⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis* International Variety Catalogue (VIVC) com o nº 12350 e a designação de “Tempranillo Tinto”⁽²⁾.

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

Cruzamento natural de Albillo Mayor B x Benedicto T.

Embora seja o cruzamento natural de duas castas espanholas, a sua cultura em Portugal aparece referenciada entre 1800 e 1850⁽³⁾. Gyrao, em 1822, refere a Aragonez como sendo cultivada na região do Douro.

Atualmente conhecida por Tinta Roriz nas regiões do Douro e do Dão.

Até 1880, não há qualquer referência à Tinta Roriz, levando a ponderar a hipótese da sua introdução no país ter sido feita pelo Alentejo.

Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se por todo o Continente, com exceção da região dos Vinhos Verdes, ocupando 19 091 ha e sendo a casta com maior área de cultura⁽⁴⁾.

É a casta ibérica por excelência. Tempranillo, Tinto Fino, Cencibel, Ull de Lebre, são alguns dos seus muitos nomes utilizados em Espanha. Na Califórnia (Estados Unidos da América) é conhecida por Valdepeñas, região espanhola donde será originária.

(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 outubro, 01, 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 orla carmim de intensidade média, forte densidade de pelos prostrados.

Folha jovem amarelada com tons bronzeados, página inferior com média a forte densidade de pelos prostrados e de pelos eretos.

Flor hermafrodita.

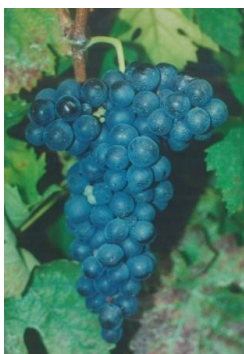
Pâmpano estriado de vermelho, com gomos verdes.

Folha adulta grande, pentagonal, com cinco lóbulos, o central bem desenvolvido; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso e enrugado; página inferior com média densidade de pelos prostrados e forte densidade de pelos eretos; dentes grandes e convexos; seio peciolar e seios laterais fechados, com base em U.

Cacho médio, cilindro-cônico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

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

Sarmento castanho amarelado.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽⁵⁾
VWS2	143 : 145
WMMD5	238 : 238
WMMD7	239 : 253
WMMD25	241 : 255
WMMD27	184 : 184
WMMD28	258 : 258
WMMD32	250 : 252
ssrVrZAG62	196 : 200
ssrVrZAG79	247 : 251

(5) Maul et al. (2021): *Vitis* International Variety Catalogue - www.vivc.de - acedido em outubro, 20, 2021.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 9 dias após a ‘Castelão’.

Floração: Época média, 6 dias após a ‘Castelão’.

Pintor: Época média, 2 dias antes da ‘Castelão’.

Maturação: Época média a precoce, em simultâneo ou uma semana antes da ‘Castelão’.

Porte semi-ereto. Vigor elevado.

Pouco sensível ao desavinho e à Lasiodiplodia (doença do lenho).

Sensível ao Oídio e à Cigarrinha Verde.

Muito sensível à Escoriose (doença do lenho).

A vara parte com facilidade à empa.

Exige boa gestão da água. Bastante produtiva, a produção excessiva faz baixar a qualidade do vinho de modo assinalável.

Fica prejudicada quando enxertada em 1103 P.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos aromáticos, alcoólicos, carregados de cor e encorpados, embora com pouca acidez total. Isto tem como consequência que um vinho elementar, ainda que conserve bem a cor, perde a sua vivacidade e o seu frutado após alguns anos.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui os seguintes clones certificados⁽⁶⁾:

Clones (Responsável pela manutenção)		
54 EAN PT (a)	58 EAN PT (a)	110 JBP PT (b)
55 EAN PT (a)	59 EAN PT (a)	111 JBP PT (b)
56 EAN PT (a)	60 EAN PT (a)	114 JBP PT (b)
57 EAN PT (a)	106 JBP PT (b)	117 JBP PT (b)

(a) PORVID—Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira, <https://www.facebook.com/porvid.portugal/>;

(b) JBP/Plansel— <https://plansel.com/viveiros/>.

(6) DGAV > Plantas > Sementes, Plantas e Variedades > Materiais de Propagação > Videira (2021) - Videira - DGAV - acedido em outubro, 20, 2021.

COMPILADO POR JORGE CUNHA

NOTÍCIAS

Participação em eventos / Lecionação:

A **9 e 10 de setembro**, Jorge Cunha lecionou duas aulas no “International Course of Ampelography”: i) Practical work on the collection in groups (Gregorio Muñoz, IMIDRA, Spain; Ramón Martínez, IMIDRA, Spain; Jorge Cunha, INIAV, Portugal); ii) Descriptors relating to phenology, to tolerance to biotic and abiotic factors, and to production and oenological characteristics. Promovido pela “International Organisation of Vine and Wine—OIV” em colaboração com o “Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)”, realizado em “Finca El Encín”, Alcalá de Henares, Espanha.



De **19 a 22 de setembro**, Ilda Caldeira, na qualidade de investigador integrado do MED (Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento), realizou uma visita à Escola Politécnica Superior da Universidade de Santiago de Compostela. No decurso desta ação foram realizadas duas conferências sobre os trabalhos desenvolvidos em Portugal no domínio dos compostos voláteis e da espectroscopia aplicada às aguardentes, visitas a vários laboratórios, visitas a vinhas/campos de ensaios na região da Ribeira Sacra e uma reunião com o departamento de Engenharia florestal.

FACTOS E NÚMEROS VITIVINÍCOLAS

Evolução das vendas de vinho tranquilo no Mercado Nacional

A evolução das vendas de vinho tranquilo no mercado nacional no período 2016-2020, incluindo os canais da distribuição e da restauração, pode ser avaliada no quadro abaixo apresentado (fonte IVV; <https://www.ivv.gov.pt/np4/9592.html>). A tendência crescente do aumento de vendas foi quebrada em 2020, com uma redução de cerca de 9 % em comparação com o ano anterior. Os dados já conhecidos para o período de janeiro a março de 2021 revelam também uma descida ligeira (2%) relativamente ao período homólogo de 2020. Quando avaliados por região de produção, os dados mostram que as regiões das Beiras, Tejo, Lisboa e Península de Setúbal foram as únicas a registar um ligeiro aumento no volume de vendas no período de janeiro a março de 2021.

EVOLUÇÃO DAS VENDAS NO MERCADO NACIONAL DE VINHO TRANQUILO POR TIPO DE PRODUTO / REGIÃO

VOLUME (LITROS)

DISTRIBUIÇÃO + RESTAURAÇÃO	2016	2017	2018	2019	2020	janeiro - março	
						2020	2021
TOTAL CERTIFICADO	109 737 188	112 363 732	115 103 876	120 047 835	108 960 844	26 615 319	25 963 965
MINHO	18 625 525	19 983 662	20 334 191	21 469 566	19 721 313	4 026 842	3 554 848
TRAS OS MONTES	539 211	687 664	429 621	392 805	274 450	83 385	44 863
DOURO	11 753 648	13 623 943	13 143 932	12 900 584	12 304 517	3 202 882	3 006 060
BEIRAS	108 515	88 963	259 060	298 131	93 359	37 175	70 687
TERRAS DE CISTER	33 870	27 242	23 820	29 584	54 417	8 284	4 061
BEIRA ATLANTICO	1 062 653	762 668	1 066 136	883 932	522 329	174 402	100 010
TERRAS DO DAÓ	6 243 657	5 984 241	6 482 985	6 587 279	5 490 780	1 457 250	1 283 565
BEIRA INTERIOR	372 565	415 358	770 569	903 668	848 363	229 550	145 156
LISBOA	3 895 621	4 806 982	5 482 162	5 289 946	4 587 955	1 093 287	1 111 714
TEJO	4 845 416	5 201 550	5 167 240	5 682 519	5 903 251	1 423 854	1 980 123
PENINSULA DE SETUBAL	14 042 265	14 810 295	17 624 800	20 081 559	20 605 442	4 802 986	5 394 020
ALENTEJO	47 928 070	45 576 684	43 835 850	45 113 271	38 329 379	10 012 782	9 241 036
ALGARVE	286 172	394 480	483 510	414 991	225 289	62 640	27 822
TOTAL NÃO CERTIFICADO	147 163 289	155 031 652	148 990 336	158 242 094	141 745 442	37 467 090	29 941 196
IMPORTADO	3 046 159	3 186 089	4 597 781	8 165 902	8 359 835	2 019 383	2 382 440
NACIONAL	144 117 130	151 845 563	144 392 555	150 076 192	133 385 607	35 447 707	27 558 756
TOTAL VINHO	256 900 477	267 395 384	264 094 212	278 289 929	250 706 286	64 082 409	55 905 161

Na primeira edição desta rubrica (Folha Informativa nº 294), e de acordo com os dados da OIV relativos ao ano de 2020, foi referido que Portugal era o país com o maior consumo anual *per capita* (cerca de 52 litros). Porém, a quebra das vendas no período da pandemia, com a redução do turismo no nosso país, veio demonstrar que parte do consumo se encontrava associada aos turistas.



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

*JCR, Clarivate Analytics © 2021

**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

Anjos O., Comesaña M.M., Caldeira I., Torres J.M., Pedro S.I., Oller P.E., Canas S., 2021. FTIR-ATR and FDA applied as chemometrics techniques to distinguish ageing processes of wine spirits. In: *Livro de Resumos do XV Encontro de Química dos Alimentos: Estratégias para a Excelência, Autenticidade, Segurança e Sustentabilidade Alimentar*, p 123-124.

Anjos O., Caldeira I., Vitória C., Pedro S.I., Fernandes T.A., Catarino S., Fargeton L., Boissier B., Canas S., 2021. FTIR-ATR, FT-RAMAN and CG-FID assessment of discrimination of aged wine spirits under different conditions. In: *Livro de Resumos do XV Encontro de Química dos Alimentos: Estratégias para a Excelência, Autenticidade, Segurança e Sustentabilidade Alimentar*, p 359-360.

<https://xveqa.events.chemistry.pt/images/book.pdf>

Duarte F.L., Baleiras-Couto M.M., 2021. Survey of inoculated commercial *Saccharomyces cerevisiae* in winery-based trials. *Fermentation*, 7, 176.

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation7030176>

Maia M., Cavaco A.R., Laureano G., Cunha J., Eiras-Dias J., Matos A.R., Duarte B., Figueiredo A., 2021. More than just wine: The nutritional benefits of grapevine leaves. *Foods*, 10, 2251.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10102251>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(1) 89-103. 2021

Nutritional status differentially affect yield and must composition of hybrids and V. vinifera varieties established under cold climate conditions

Francisco Diez-Zamudio, Rodrigo Laytte, Cecilia Grallert, Gastón Gutiérrez-Gamboa

Resumo

A Nova Escócia é caracterizada por um clima frio e solos ácidos com teores elevados de matéria orgânica, condições onde ocorre a cultura da vinha. Existe pouca informação científica disponível sobre a nutrição e fertilização da vinha cultivada em climas frios. Este estudo, realizado em três vindimas, teve como objetivo encontrar correlações entre os nutrientes dos pecíolos e limbos com a produção e a composição do mosto, a fim de proporcionar uma melhor gestão nutricional para algumas variedades. A produção da variedade “L’Acadie” esteve associada aos teores foliares de B, K e Mg. Nesta variedade, a relação Ca/Mg pode ser um indicador interessante da sua produtividade. A produção da variedade “New York Muscat” demonstrou estar relacionada com o teor foliar de Zn, enquanto os teores de N, P e K foram associados ao peso do cacho e ao peso dos bagos. Híbridos interespecíficos apresentaram menor acumulação de B nos seus tecidos em comparação com as variedades de V. vinifera. O Zn e o Fe foram identificados como micronutrientes determinantes em alguns parâmetros de qualidade do mosto na variedade “Chardonnay”. A variedade “Riesling” acumulou altos níveis de K nos seus tecidos, mesmo acima dos valores ideais recomendados para videiras. A razão K/Ca pode ser um indicador importante da produção na variedade “Pinot Noir”. Encontrou-se uma forte correlação entre a composição em macro e micronutrientes do pecíolo e do limbo. Os resultados obtidos podem contribuir para uma melhor nutrição das vinhas cultivadas em climas frios, principalmente na Nova Escócia.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20213601089>