



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha Varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

VII Congresso Internacional Viticultura de Montanha (CERVIM)

Maio, 12-14, 2022

Vila Real - Portugal

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

In Vino Analytica Scientia 2022

Julho, 3-7, 2022

Neustadt - Alemanha

www.ivas2022.com

14^{ème} Congrès International Terroir et le 2^{ème} Symposium Climwine

Julho, 3-8, 2022

Bordéus - França

<https://terclim2022.symposium.inrae.fr/>

XVI Encontro de Química dos Alimentos

Outubro, 23-26, 2022

Castelo Branco - Portugal

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

43rd World Congress of Vine and Wine

Outubro/Novembro, 31-4, 2022

Ensenada - México

<https://oiv2022.mx/>

www.iniaiv.pt

DESTAQUES

PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA FILEIRA DOS VINHOS DA REGIÃO CENTRO CENTRO 04-3928-FEDER-000028

No âmbito do Programa Centro 2020, foi aprovada uma candidatura conjunta, que agrega as cinco Comissões Vitivinícolas da Região Centro (CVRs Lisboa, Tejo, Bairrada, Dão e Beira Interior), que vai já na segunda fase de execução, assumindo-se como um projeto estruturante no qual está ancorado o investimento associado à implementação da estratégia da fileira vitivinícola da Região Centro.

Ao abrigo deste programa de investimento, a CVR Lisboa levou a cabo a conceção e disponibilização de uma nova plataforma informática para gestão dos processos de controlo e certificação, permitindo a desmaterialização e automatização quase completa de todos as fases dos processos, reduzindo a taxa de erro, diminuindo significativamente o tempo de resposta e libertando os recursos necessários para a intensificação dos controlos no terreno.

Em paralelo, encontra-se a decorrer, em conjunto com as restantes CVRs, o desenvolvimento de um plano de ação para a sustentabilidade, liderado pelo *Porto Protocol*, com o objetivo de dotar as diferentes Regiões das ferramentas necessárias para ajudar os viticultores e os produtores de vinho a adotarem as melhores práticas de sustentabilidade económica, social e ambiental e, mais tarde, a reunirem as condições para obterem a certificação segundo os referenciais nacionais e internacionais reconhecidos.

A vertente da promoção dos vinhos e a dinamização do enoturismo merecem neste projeto um foco especial, sendo de destacar a presença em feiras nacionais e internacionais de referência, em especial na área do turismo e enoturismo e, em paralelo, uma panóplia de ações de comunicação e de realização de eventos de dinamização turística do território, incluindo a realização anual das jornadas de enoturismo, evento itinerante entre as cinco Regiões Vitivinícolas do Centro de Portugal. Como resultados palpáveis, procura-se uma maior visibilidade e profissionalização da atividade enoturística por parte dos produtores de vinho e a afirmação do produto “vinha e vinho” como uma âncora da atividade turística e enquanto fator identitário das Regiões, o que pressupõe um trabalho em rede com os Municípios e com todos aqueles que trabalham nas demais valências do Território (património, cultura, gastronomia e dinamização turística).

Outro dos eixos de intervenção estruturantes para a fileira vitivinícola da Região Centro, assenta no trabalho de investigação, tendo sido convidados a integrar este consórcio as entidades regionais de I&D, que lideram nas suas áreas as prioridades temáticas definidas ao nível Regional.

A linha de trabalho delineada para a Região dos Vinhos de Lisboa, é liderada pelo INIAV - Polo de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional, estando focada no estudo do envelhecimento das aguardentes, enquanto fator de diferenciação e valorização da Aguardente Vínica DOP Lourinhã, sendo este um dos produtos bandeira da Região pela sua qualidade e exclusividade. Estão também a decorrer um conjunto de ensaios de mecanização integral da poda das videiras, tendo sido chamados a participar, juntamente com o INIAV - Polo de Dois Portos/EVN, as principais associações de viticultores da Região, nomeadamente a AATV (Associação de Agricultores de Torres-Vedras), a APAS (Associação dos Produtores Agrícolas da Sobrena) e a AVA (Associação dos Viticultores de Alenquer), cabendo-lhes a seleção das parcelas objeto do estudo e a recolha dos dados de campo a disponibilizar ao INIAV. As conclusões a extrair destes ensaios serão uma ferramenta de grande utilidade para as decisões a tomar pelos viticultores, num contexto de crescente escassez de mão de obra e de aumento significativo nos custos dos fatores de produção.

Financiamento:



Ficha Varietal: BAGA T

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Referida na Portaria n.º 380/2012 com o número de código PRT52606⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o n.º 885⁽²⁾.

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

Cruzamento natural de “Malvasia Fina” B com outro progenitor ainda não identificado⁽²⁾.

Conselheiro Aguiar, em 1866, refere-se pela primeira vez a esta casta, como sendo predominante na Mealhada⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Casta referência da Região da Bairrada, a nível nacional ocupa uma área de 7271 ha (4% do encepamento)⁽⁴⁾.

(1) Portaria N.º 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

(2) Maul et al. (2022): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em março, 10, 2022.

(3) Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2.ª 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 ligeiramente carmin e elevada densidade de pelos prostrados.

Folha jovem verde com zonas acobreadas, página inferior com forte densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita

Pâmpano estriado de vermelho, média intensidade antocianica dos gomos.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio a escuro, ligeiramente revoluto, bolhosidade fraca; página inferior com elevada densidade de pelos prostrados, aveludada, apresentando as nervuras principais fraca densidade de pelos retos colocados lateralmente; dentes curtos e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais fechados em U.

Cacho médio, cónico, compacto, pedúnculo de comprimento médio.

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

Sarmento castanho escuro.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VWS2	143 : 153
WMD5	234 : 242
WMD7	239 : 239
WMD25	255 : 255
WMD27	180 : 190
WMD28	234 : 236
WMD32	252 : 260
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	247 : 251

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 10 dias após a ‘Castelão’.

Floração: Época média, 5 dias após a ‘Castelão’.

Pintor: Época média, em simultâneo com a ‘Castelão’.

Maturação: Tardia, duas semanas após a ‘Castelão’.

Porte prostrado. Vigor elevado. Elevada produtividade.

Bastante sensível ao oídio. Sensível ao míldio e à podridão (em certos anos).

Vigorosa, de produção abundante.

Abrolha mal.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Casta de maturação tardia, origina vinhos com teores alcoólicos muito variáveis, dependentes das condições climáticas do mês de setembro serem mais ou menos favoráveis à maturação.

Com boas maturações e, em anos secos, os vinhos assumem uma cor profunda, com aromas lembrando frutos e bagas silvestres quando jovens, evoluindo para composições aromáticas mais complexas, com notas de fumo, café, erva seca, ameixa seca e tabaco.

Os vinhos são ricos em taninos, apresentando um enorme potencial de envelhecimento em garrafa.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO:

Possui clones certificados para multiplicação⁽⁵⁾:

151 POR PT

152 POR PT

153 POR PT

154 POR PT

155 POR PT

156 POR PT

157 POR PT

(5) DGAV > Plantas > Sementes, Plantas e Variedades > Materiais de Propagação > Videira (2021) - [Videira - DGAV](http://Videira-DGAV) - acedido em abril, 11, 2022.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁶⁾

(6) Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional: <https://www.inia.pt/can>

NOTÍCIAS

Participação em eventos / Lecionação:

De **11 de fevereiro a 1 de abril**, Ricardo Egípto lecionou a disciplina de Introdução à viticultura, no âmbito da pós-graduação em Enologia, da Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia, num total de 30 horas de aulas.

A **26 de fevereiro**, Beatriz Lucas Neto e Moura Cardoso, obteve a classificação de 18 valores na Dissertação de Mestrado em Engenharia Agronómica, do Instituto Superior de Agronomia, subordinada ao tema “Contributo para o desenvolvimento de um sistema de simulação climática. Avaliação com caso de estudo: mildio da videira (*Plasmopara viticola*)”, (orientação: Nuno Miguel Santos da Conceição/ESA_IPB e Jorge Cunha/INIAV—Polo de Dois Portos).

A **30 de março**, Sara Canas participou na Assembleia Geral da ALABE - Associação dos Laboratórios de Enologia. A reunião foi realizada por videoconferência.

A **8 de abril**, Sara Canas participou, como representante do INIAV, no Conselho Geral da CNOIV - Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho. A reunião foi realizada por videoconferência.

Realizou-se, no dia **7 de abril**, no Polo de Dois Portos/EVN, o **Seminário Final do Projeto Oxyrebrand—Reações de oxidação: uma chave para uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica** [POCI-01-0145-FEDER-027819].



O projeto teve início em 18 de outubro de 2018 e conclusão em 17 de abril de 2022.

À sessão de abertura, marcada pela intervenção do Senhor Presidente do Conselho Diretivo do INIAV, seguiu-se a apresentação do projeto e dos respetivos indicadores de realização, por Sara Canas e Sofia Catarino.

Seguidamente foram apresentados os principais resultados obtidos no ensaio de envelhecimento:

- Influência da tecnologia de envelhecimento na composição mineral da aguardente | Sofia Catarino
- Características cromáticas e composição fenólica das aguardentes envelhecidas | Sheila Alves e Sara Canas
- Taninos hidrolisáveis nas aguardentes vínicas envelhecidas: uma nova perspetiva baseada na tecnologia alternativa de envelhecimento e na espetrometria de massa de alta resolução | Tiago Fernandes
- Composição volátil e perfil sensorial das aguardentes | Ilda Caldeira
- Caracterização química da madeira | Ofélia Anjos e Fátima Peres

E resultados do ensaio de conservação em garrafa:

- Influência da conservação em garrafa nas características químicas e atividades antioxidantes das aguardentes vínicas envelhecidas | Sheila Alves

Após o debate, moderado por Victor de Freitas e Sara Canas, realizou-se uma prova informal de aguardentes do projeto orientada por Ilda Caldeira com a colaboração de Ana Carvalho, na destilaria deste Polo.

Nesta ocasião foi lançado um desdobrável com informação sobre o projeto e principais resultados obtidos.

Assistiram ao seminário cerca de 60 participantes, maioritariamente de instituições do ensino superior e de instituições, associações e empresas ligadas ao setor vitivinícola.



<https://projects.inia.pt/oxyrebrand>



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 (2020)*: 1,296

*JCR, Clarivate Analytics © 2021

**Folha Informativa
do INIAV - Polo de Dois Portos/EVN**

**Editor: INIAV - Polo de 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**



Carvalho L.C., Ramos M.J.N., Faísca-Silva D., van der Kellen D., Fernandes J.C., Egipto R., Lopes C.M., Amâncio S., 2022. Developmental Regulation of Transcription in Touriga Nacional Berries under Deficit Irrigation. *Plants*, 11, 827.

DOI: <https://doi.org/10.3390/plants11060827>

Trindade C.S, Canas S., Inácio M.L., Pereira-Lorenzo S., Sousa E., Naves P., 2022. Phenolic compounds regulating the susceptibility of adult Pine species to *Bursaphelenchus xylophilus*. *Forests*, 13, 500.

DOI: <https://doi.org/10.3390/f13040500>

Mira H., Libório J., Rodrigues D., Torgal I., Silva J., Caldeira I., 2022. Impacto da hiperoxigenação do mosto no perfil aromático do vinho branco Fernão Pires. *Revista da UI_IPSantarém. Edição Temática: Ciências Naturais e Ambiente*, 9(3), 92-103.
<https://revistas.rcaap.pt/uiips/>

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 36(2) 173-175. 2021

New insights into Viticulture, Enology and Vitivinicultural Economy: *Ciência e Técnica Vitivinícola 2021*

Jorge Cunha, Ilda Caldeira, Sara Canas

Resumo

Novos conhecimentos nos domínios da Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola emergem dos catorze artigos publicados pela *Ciência e Técnica Vitivinícola* em 2021. Procurando responder aos principais desafios da atualidade, a investigação realizada por diversas equipas internacionais contemplou um vasto leque de temas: exploração de características químicas, morfológicas e anatómicas das cultivares de videira visando a resistência a stresses bióticos e abióticos; aplicação foliar de algas marinhas em videiras como uma técnica de gestão inovadora e integrada; gestão nutricional de cultivares de videira em climas frios e em cenários de restrição hídrica; viabilidade e custo/benefício da energia solar fotovoltaica para adegas; tecnologias vitícolas e segurança alimentar do vinho; caracterização de uvas e métodos para a produção de sumo; composição química de grânhas de uva; desenvolvimento de metodologias analíticas e sensoriais; retrato do sector das aguardentes vínicas em Portugal e da sua evolução recente.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20213602173>