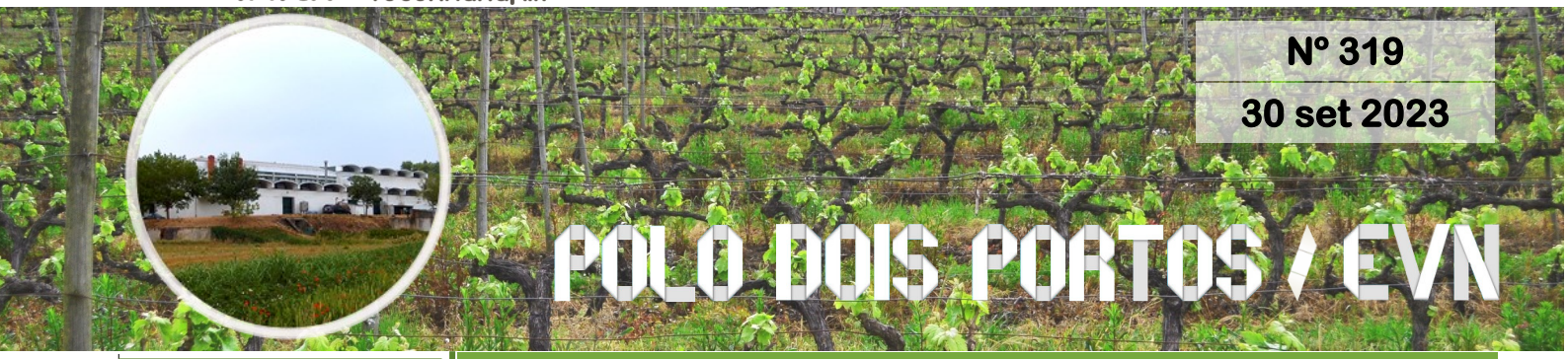
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.

FOLHA INFORMATIVA

Nº 319

30 set 2023



POLO DOIS PORTOS / EVN

NESTA EDIÇÃO:

Destaques	1
Ficha Varietal	2
Notícias	3
Publicações	4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS:

2nd world Congress and Expo on Food Science, Nutrition and Health

Outubro, 2-4, 2023

Amesterdão - Países Baixos

https://foodnutrition.linkinscience.cohttp://www.ctv-jve-journal.orgm/home

II International Congress on Grapevine and Wine Sciences

Novembro, 8-10, 2023

Logroño / La Rioja - Espanha

http://www.icvv.es/english/2icgws

Food Science and Nutrition

Maio, 13-15, 2024

Paris, França

https://mindspaceconferences.com/foodscience/

ICSV 2024: International Conference on Sustainable Viticulture

Dezembro, 9-10, 2024

Londres—Reino Unido

https://waset.org/sustainable-viticulture-conference-in-december-2024-in-london

www.iniav.pt

DESTAQUES

aspiring GEOPARQUE OESTE | AVALIAÇÃO PELA UNESCO

O INIAV, através da equipa do Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional, enquanto parceiro da AGEO (*vide* Folha Informativa nº 308/setembro de 2022), participou na **Visita Técnica da UNESCO ao território do *aspiring* Geoparque Oeste**, concretamente na reunião realizada na Quinta do Sanguinhal (Bombarral), no final de julho.

O Polo de Inovação de Dois Portos e as atividades desenvolvidas, em particular a investigação realizada sobre a Aguardente Vínica Lourinhã — desde a década de 1970 até à atualidade, em estreita colaboração com os agentes da região — foram descritos por Sara Canas. A Coleção Ampelográfica Nacional, outro património de enorme valor para o território, e para o nosso país, indexada na FAO como a Coleção Ampelográfica portuguesa de referência (https://www.iniav.pt/can), foi apresentada por Jorge Cunha, seu Curador desde 2021.

O **Relatório da Avaliação Técnica foi aprovado pelo Conselho da Rede Mundial de Geoparques UNESCO**, no dia 4 de setembro, em Marraquexe, sendo que, com esta aprovação, ficou mais próximo o reconhecimento do território por parte da UNESCO enquanto Geoparque Mundial.

Felicitamos o Presidente da Direção da AGEO, Dr. João Serra, o Coordenador Executivo da AGEO, Dr. Miguel Reis Silva, bem como todos os envolvidos, pelo excelente resultado alcançado, fazendo votos para que a obtenção da chancela da UNESCO se concretize.

MENÇÃO ESPECIAL OIV 2023
Livro *Improving Sustainable Viticulture and Winemaking Practices*

A OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho), na edição de "OIV Awards 2023", **distinguiu o livro *Improving Sustainable Viticulture and Winemaking Practices* com uma "Menção Especial" na categoria "Sustainable Vitiviniculture"**. Nesta edição foram apresentadas 76 candidaturas, de 27 países.

O livro teve a coordenação científica dos Professores Miguel Costa (Viticultura) e Sofia Catarino (Enologia) do Instituto Superior de Agronomia, e dos Professores José M. Escalona (Universidade das Ilhas Baleares, Espanha) e Piergiorgio Comuzzo (Universidade de Udine, Itália).

É constituído por 24 capítulos, envolvendo 89 autores de nove países, e aborda as componentes mais importantes da sustentabilidade na Cadeia de Valor da Viticultura e Enologia.

A equipa do Projeto OXYREBRAND (https://projects.iniav.pt/oxyrebrand), liderado pelo INIAV/ Polo de Inovação de Dois Portos, é autora do Capítulo 14: Canas S., Caldeira I., Fernandes T.A., Anjos A., Belchior A.P., Catarino S. Sustainable use of wood in wine spirit production.

Mais informações em: https://shop.elsevier.com/books/improving-sustainable-viticulture-and-winemaking-practices/costa/978-0-323-85150-3

INIAV — Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional | Quinta da Almoinha | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL
Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | E-mail: polo.doisportos@iniav.pt

Ficha Varietal: ALVARELHÃO T

Origem e sinonímia:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53207[1].

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 1650[2].

Casta com clorótipo A, considerado o clorótipo típico das castas originárias da Península Ibérica. **Não tem progenitores conhecidos!**

É referida em obras publicadas antes do fim do século XVIII[3]. Em 1790, já era citada por Lacerda Lobo, como sendo cultivada nalgumas regiões do Douro e em Pinhel.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento, embora a sua área de cultura abranja o norte e centro interior do país[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. (2022): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de – acedido em julho, 10, 2023.
(3) Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portugueza, 2ª série. Bol.Dir.Geral Agricultura **6** (7), 567-826.
(4) *Vinhos e Aguardentes de Portugal 2020/2021 - Anuário*, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

Descrição Morfológica:

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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde a ligeiramente estriado de vermelho e gomos com fraca intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde escuro, em funil e revoluto, elevada bolhosidade; página superior e inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes curtos e retilíneos; seio peciolar pouco aberto, em V, seios laterais em U.

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

Bago elíptico curto, pequeno a médio e negro-azul; película de espessura média, polpa firme.

Sarmento castanho escuro.

Caracterização Genética:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC)[2]
VVS2	133 : 151
VVMD5	224 : 228
VVMD7	239 : 239
VVMD25	239 : 249
VVMD27	186 : 190
VVMD28	234 : 258
VVMD32	240 : 256
ssrVrZAG62	188 : 194
ssrVrZAG79	251 : 259

Aptidão cultural e agronómica:

Abrolhamento: Época média, 10 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média, 5 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Precoce, 2 dias antes da 'Castelão'.

Maturação: Precoce, uma semana antes da 'Castelão'.

Casta vigorosa, de porte ereto, pouco produtiva, adaptando-se melhor à poda em vara.

Sensível ao oídio e ao desavinho, se a floração ocorrer com tempo húmido e encoberto.

Pouco sensível ao míldio e à podridão, mesmo nos anos húmidos, e à secura nos verões muito quentes.

Potencialidades tecnológicas:

Produz vinhos alcoólicos, macios, bastante claros e pouco ácidos.

Os vinhos evoluem rapidamente.

Material vegetativo para multiplicação:

Possui clones certificados para multiplicação[5]:

137 POR PT
138 POR PT
139 POR PT
140 POR PT
141 POR PT
142 POR PT
143 POR PT

(5) lista-nacional-de-clones-completa.pdf (dgav.pt) - acedido em julho, 11, 2023.

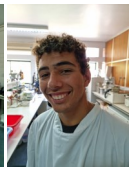
Compilado por Jorge Cunha[6]

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

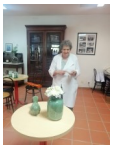
INIAV – Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional | Quinta da Almoinha | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL
Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | E-mail: polo.doisportos@iniav.pt

NOTÍCIAS

Recursos humanos:



O Polo de Inovação de Dois Portos/INIAV recebeu para estágios curriculares, na área de transformação/adega, os alunos Rogério Gomes e Joel Miranda, do 3º ano do Curso Técnico de Produção Agropecuária da Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal (EPAFBL) - Runa. Os estágios decorreram de **7 a 20 de setembro**, com uma duração de 70 horas.
Os estágios curriculares inseriram-se na formação em contexto de trabalho, tendo como objetivos utilizar conhecimentos adquiridos durante o curso, consolidar hábitos de trabalho e criar sentido de responsabilidade ao interagir e integrar uma equipa de trabalho.



A **31 de agosto,** aposentou-se a Assistente Operacional **Maria Deolinda Ferreira Marques Mota**. Exercia funções como Técnica de Laboratório na Estação Vitivinícola Nacional/Polo de Inovação de Dois Portos desde o dia 1 de junho de 1981. A equipa desta Unidade Orgânica do INIAV, expressa o seu agradecimento pelo profissionalismo, empenho e rigor demonstrados ao longo dos 42 anos de carreira, desejando-lhe as maiores felicidades nesta nova fase da sua vida.

Participação em eventos / Lecionação:

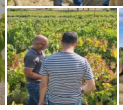
De **10 a 13 de julho**, Ilda Caldeira participou no ***Congresso OenoMacrowine 2023***, em Talence-Bordeus, França, tendo apresentado uma comunicação sob a forma de poster.

De **17 a 21 de julho**, Miguel Damásio e José Silvestre participaram no ***22º Congresso Internacional GiESCO*** que decorreu na Universidade de Cornell em Ithaca (Nova Iorque, EUA), tendo apresentado duas comunicações sob a forma de poster. Foi ainda possível a realização de várias visitas técnicas, designadamente a vinhas, viveiros e adegas.

A **5 de setembro**, Sara Canas participou, por convite, na sessão de lançamento do livro ***CRIAR (MAIS) VALOR NA VINHA E NO VINHO—Casos de um Ecossistema Competitivo***, realizada na Agroglobal, em Santarém. O livro foi coordenado pelos Professores José Ramalho Fontes e Fernando Bianchi de Aguiar e contou com a colaboração de diversos autores. Encontra-se organizado em quatro partes [A—Uma perspetiva empresarial do setor da vinha e do vinho; B—Problemas, decisões e resultados de empresas relevantes; C—Alguns desafios; D—Um futuro possível], incluindo 16 casos de estudo, referentes a 18 empresas que atuam no Ecossistema da Vinha e do Vinho, e integrando mais 11 capítulos sobre outros temas atuais e relevantes para esta Cadeia de Valor.

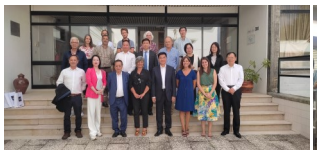
Visitas:

A **30 de agosto**, o Dr. Edgardo Pacheco, jornalista do *Público*, especializado na área vitivinícola e gastronómica, visitou a Coleção Ampelográfica Nacional e as instalações do Polo de Inovação de Dois Portos, tendo sido acompanhado por Sara Canas e por elementos da equipa dos Recursos Genéticos Vitícolas desta Unidade Orgânica do INIAV: Jorge Cunha (Responsável), Francisco Baeta e Ricardo Egipto.



A **31 de agosto**, um grupo de amigos e familiares do *Banco de Portugal*, visitaram a Coleção Ampelográfica Nacional e a Adega Experimental do Polo de Inovação de Dois Portos. A visita foi conduzida por Sara Canas e pela equipa dos Recursos Genéticos Vitícolas: Jorge Cunha, Francisco Baeta, Ricardo Egipto e Jorge Sofia.

A **17 de setembro**, Jorge Cunha colaborou com a comissão organizadora do **Colóquio Solos e Castas Autóctones**, realizado no âmbito do ***Festival Alma do Vinho***, em Alenquer. Apresentou uma comunicação subordinada ao tema: **Alenquer um Território com História | Castas Locais e Potencialidades**.



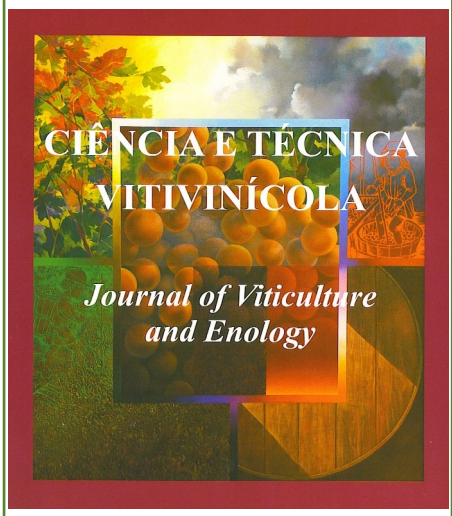
A **18 de setembro**, o Polo de Inovação de Dois Portos, por indicação do SF COLAB (aqui instalado), foi visitado por uma comitiva da *Câmara de Comércio Portugal—China* liderada por Y Ping Chow, que incluía um alto dirigente, Wang Zhihou, da Cidade de Changchun (Província de Jilin, China). Na visita participaram a Presidente da Direção do SF COLAB/Presidente da Câmara Municipal de Torres Vedras, Engª Laura Rodrigues, a Diretora Executiva, Doutora Cátia Pinto, e a equipa deste Laboratório Colaborativo, bem como um técnico da Comunidade Intermunicipal do Oeste, Dr. Pedro Dias. Sara Canas representou o INIAV. Da equipa do Polo, Baoshan Sun, José Silvestre e Jorge Cunha acompanharam a visita.

Atividades Formativas:

A **1 de setembro** realizou-se, nas instalações do Polo de inovação de Dois Portos/INIAV, **a ação de formação e demonstração "CONTROLO DE MATURAÇÃO: DO CAMPO AO LABORATÓRIO"**.

Teve como formadores Silvia Lourenço, Ricardo Egipto e Francisco Baeta. No campo, foram abordados os aspetos relevantes a considerar na execução do controlo de maturação. Discutiram-se os principais métodos de amostragem e a sua operacionalização. No laboratório, os participantes executaram o Método da OIV para determinação da concentração de açúcares das amostras recolhidas.

INIAV — Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional | Quinta da Almoinha | 2565-191 DOIS PORTOS - PORTUGAL
Tel: 261 712 106 / 261 712 500 | E-mail: polo.doisportos@iniav.pt



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 (2022)*: 0,8
*JCR, Clarivate Analytics © 2023

Folha Informativa do INIAV-Dois Portos / EVN

Editor: INIAV – Dois Portos / EVN
Quinta da Almoínha
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

Zhao J., Guo M., Wang R., Li L., Sun B., 2023. Evaluation of color and stability of ethyl-linked anthocyanin-flavanol pigments in model wine solutions using combined chemical analysis and 3D molecular simulations. Ciência e Técnica Vitivinícola, 38 (1), 67-81.
DOI: https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233801067

Wu W., Zhang S., Tang Y., Zhang X., Sun B., 2023. Nanoparticles loaded with procyanidin B-2-3'-*O*-Gallate from grape seed: preparation, characterization and antioxidant activity. Ciência e Técnica Vitivinícola, 38 (2), 82-94.
DOI: https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802082

Jacinto J., Jesus J.G., Damásio M., Silvestre J., Máguas C., Antunes C., 2023. Phloem carbon isotopic signature as a valuable tool to assess physiological adjustments among European grapevine varieties under a Mediterranean climate. Agricultural Water Management, 286 (108396).
DOI: https://doi.org/10.1016/j.agwat.2023.108396

Deus J., Damásio M., Rodrigues A., Silvestre J., Zarrouk O., Carvalho L., 2023. The effect of drought memory on grapevines' physiological responses to water deficit and recovery. In: Vitiviniculture and Information Technologies- Book of Abstracts of 44th World Congress of Vine and Wine/21th General Assembly of the OIV, 117-119, 5 a 9 de junho, Cádiz /Jerez, Spain. (Comunicação oral)

Revista Ciência e Técnica Vitivinícola

Volume 38(1) 10-20. 2023

Monitoring of mycotoxins and pesticides in winemaking

Rafaela Xavier Giacomini, Maristela Barnes Rodrigues Cerqueira, Ednei Gilberto Primel, Jaqueline Garda-Buffon

Resumo

Este estudo monitorou, nas etapas do processo de vinificação, a transferência e a redução dos pesticidas 2,4-D, procimidona e da micotoxina ocratoxina A (OTA). A amostragem foi realizada durante processo usual de vinificação em vinho tinto em vinícola para o acompanhamento das concentrações de OTA e agrotóxicos entre as etapas de obtenção do mosto e fermentação alcoólica. A maior transferência dos contaminantes no processo ocorreu nas etapas de esmagamento para 2,4-D (100%) e maceração para OTA e procimidona (100%). A remoção dos contaminantes durante o processo de vinificação correspondeu a 100%, tendo tempo de meia vida (T1/2) maior para procimidona (216,5 h) e menor para 2,4-D (38,5 h) e OTA (96 h). Os fatores de processamento (PFs) (0) para os contaminantes, juntamente com os dados obtidos caracterizam a vinificação como processo de redução de micotoxina e agrotóxicos. Os resultados destacam a importância da fermentação na redução de contaminantes, indicando que as leveduras promovem a detoxificação.

DOI: https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233801010