

NESTA EDIÇÃO:

- Destaques 1
- Ficha Varietal 2
- Notícias 3
- Publicações 4

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

Open Conference on Grapevine Physiology and Biotechnology

Julho, 7-11, 2024

Logroño, La Rioja - ESPANHA

<https://www.opengpb2024.com/>

In Vino Analytica Scientia 2024

Julho, 9-12, 2024

Davis, Califórnia - USA

<https://ivas2024.wixsite.com/ivas2024>

45th World Congress of Vine and Wine

Outubro, 14-18, 2024

Dijon - FRANÇA

<https://www.oiv.int/press/get-ready-45th-world-congress-vine-and-wine>

11th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 5-8, 2024

Praga - República Checa

<https://rafa2024.eu/>



www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Evento de Prova

Vinhos de Castas Minoritárias

Dando continuidade à divulgação de vinhos de castas minoritárias (*vide* FI nº 306/junho de 2022 e FI nº 317/junho de 2023), realizámos, no dia 5 de junho, a **3ª edição do Evento de Prova Organolética** sobre esta temática.

Foi o culminar do trabalho realizado durante as campanhas vitivinícolas de 2023 e 2024 pelo Grupo de Trabalho coordenado por Sara Canas e constituído por Jorge Cunha, Francisco Baeta, Ilda Caldeira, Jorge Sofia e Baoshan Sun. Colaboraram ainda Sílvia Lourenço, Amélia Soares, Deolinda Mota, Ricardo Egipto, Miguel Damásio, Fátima Soares, Mariana Narciso e Teresa Duarte, bem como a Câmara de Prova de Vinhos do Polo de Inovação de Dois Portos/EVN.

No evento estiveram representados diversos agentes da Cadeia de Valor da Viticultura e Enologia - enólogos, viveiristas e escanções - assim como a comunicação social.

Enólogos: João Santos (*Magnum Vinhos*); Jorge Afonso (*Casa do JOA*); José Carvalheira (*Polo de Inovação de Anadia/Estação Vitivinícola da Bairrada*); Nuno Galvão (*Adega Cooperativa da Vermelha*); Sónia Martins e Casimiro Gomes (*Lusovini*).

Viveiristas: Ricardo Andrade (Secretário Geral da *VITICERT - Associação Nacional de Viveiristas Vitícolas*).

Escanções: Tiago Paula (Presidente da *Associação dos Escanções de Portugal*).

Comunicação social: Edgardo Pacheco (jornalista especializado na área e em gastronomia, jornal *Público*).

Foram provados quatro vinhos brancos, dois vinhos rosés e quatro vinhos tintos de castas minoritárias.

O evento foi muito bem sucedido. Preparamos já a sua 4ª edição, que decorrerá em 2025.



O Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional/INIIV prossegue assim a sua missão — **contribuir para o desenvolvimento da Cadeia de Valor da Viticultura e Enologia a nível nacional**, tendo por base:

- Investigação aplicada nas áreas de Viticultura e Enologia;
 - Conservação e valorização de recursos genéticos vitícolas, sustentadas pela Coleção Ampelografica Nacional;
 - Transferência de conhecimento para os seus potenciais utilizadores;
- bem como,
- Melhoramento de variedades de videira;
 - Prestação de serviços (análises físico-químicas, microbiológicas, de biologia molecular e sensoriais, microvinificações, consultadoria).

Ficha Varietal: GOUVEIO B

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52112⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 12953⁽²⁾.

Cruzamento natural de 'Castellana Blanca' x 'Savagnin/Traminer'⁽²⁾.
Casta com clorótipo A, indicativo de que a 'Castellana Blanca' é a progenitora feminina, visto ter também clorótipo A, enquanto a 'Savagnin/Traminer' tem clorótipo D.

Cultivada na região da Galiza (Espanha) com o nome de 'Godello'.
Não deve ser confundida com a casta 'Verdelho' (código PRT50317), cultivada na Madeira e nos Açores, uma vez que, em algumas regiões do Continente, a 'Gouveio' é conhecida por 'Verdelho'.

A sua cultura aparece referenciada por Lacerda Lobo em 1790 como cultivada em Murça e Alijó⁽³⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Ocupa uma área de 1 241 ha (1% do encepamento), principalmente nas regiões do Douro e Trás-os-Montes⁽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 junho, 11, 2024.

⁽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 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	151 : 157
VVMD5	228 : 240
VVMD7	239 : 243
VVMD25	249 : 249
VVMD27	186 : 190
VVMD28	234 : 258
VVMD32	252 : 272
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	251 : 251

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

Floreação: Época média, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Precoce, 2 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Época média, uma semana após 'Fernão Pires'.

Casta com porte semi-ereto, de vigor médio e fertilidade média.

É pouco suscetível ao stress hídrico.

É medianamente suscetível ao míldio, ao oídio e ao desavinho.

É suscetível à podridão cinzenta.

Apresenta alguma suscetibilidade à carência de magnésio.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA



Extremidade do ramo aberta, com orla carmim, fraca densidade de pelos prostrados.

Folha jovem verde com zonas bronzeadas, página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho, gomos com fraca intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, com cinco lóbulos; limbo verde-escuro, plano, bolhosidade elevada; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar aberto, com a base em chaveta, seios laterais abertos, em U.



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

Bago elíptico curto, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa de consistência média.

Sarmento castanho-amarelado.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Produz vinhos de cor citrina, frutados, com corpo, macios e equilibrados, com capacidade para uma boa evolução em garrafa.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui clones certificados para multiplicação⁽⁵⁾:

121 JBP PT

122 JBP PT

123 JBP PT

JBP/Plansel - <https://plansel.com/viveiros/>.

⁽⁵⁾ [lista-nacional-de-clones-completa.pdf \(dgav.pt\)](#) - acedido em junho, 12, 2024.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁶⁾

⁽⁶⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

<https://www.iniaiv.pt/can>

NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **17 de abril**, Ilda Caldeira participou, a convite da Dr^a. Isabel Silva da Divisão de Cultura, Património Cultural e Turismo da Câmara Municipal de Torres Vedras, num evento gastronómico sobre Garum que decorreu no Hotel das Areias do Seixo, em Santa Cruz, Torres Vedras.

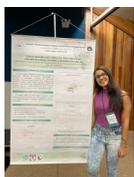
A **14 de maio**, João de Deus e Madalena Pirata assistiram ao webinar *Invisible Signals 2024: How To Use Plant Spectroscopy To Reveal Disease, Nutrient Deficiencies & Enhance Plant Health*, promovido pela CID Bio-Science.

A **15 de maio**, Jorge Cunha participou na mesa redonda *Os desafios do sector vitivinícola*, realizada na Escola Superior Agrária de Santarém, em Santarém.

A **16 de maio**, Ilda Caldeira integrou, como provador e a convite da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, o júri do *Concurso de Vinhos de Lisboa 2024*, organizado pela CVR Lisboa e pela Confraria dos Enófilos da Estremadura - Vinhos de Lisboa, que decorreu no Hotel Royal Obidos Spa & Golf Resort, em Vau—Óbidos. No âmbito deste evento foi realizada a uma visita técnica à Quinta do Sanguinhal, na qual também participou.

A **17 de maio**, Ilda Caldeira, assistiu às provas públicas de agregação da Doutora Ofélia Maria Serralha dos Anjos, Professora Coordenadora do Instituto Politécnico de Castelo Branco, na área de Ciências Agronómicas e Florestais, e que decorreram na Reitoria da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Vila Real. Classificação: aprovação por unanimidade.

A **17 de maio**, Daisy Naomi Tan, aluna de mestrado em Ciência de Alimentos/Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), coordenada por Sheila Alves, participou na segunda edição do *International Congress on Advances in Sensory Science and Consumer Research*, tendo apresentando um poster intitulado “Uso da metodologia Check-All-That-Apply para descrever o perfil sensorial de barras de cereais incorporadas com películas de uvas viníferas portuguesas”. O evento decorreu na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, Campinas, Brasil. Este projeto tem sido realizado no âmbito do Acordo de Cooperação Académica Internacional celebrado entre o INIAV e a Unicamp.



A **17 de maio**, Jorge Cunha participou, na qualidade de Presidente do Conselho Fiscal e em representação do INIAV, por videoconferência, na Assembleia Geral Ordinária da *Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira – PORVID*, realizada na Quinta do Bomfim – Symington Family Estates.

A **23 de maio**, Ilda Caldeira ministrou uma aula teórica sobre “Envelhecimento de aguardentes vínicas”, no âmbito da Unidade Curricular de Estabilização e Embalagem do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora. Na parte final da aula foi ainda realizada uma parte prática com análise sensorial de aromas e de amostras de aguardentes vínicas envelhecidas.

A **24 de maio**, Jorge Cunha lecionou uma aula teórico/prática subordinada ao tema “Ampelografia”, no âmbito Unidade Curricular de Viticultura do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, sob coordenação do Professor Carlos Lopes. A aula decorreu no Polo de Inovação de Dois Portos/ INIAV.

A **26 de maio**, Ilda Caldeira integrou, a convite da Câmara Municipal de Torres Vedras, o júri do concurso “A minha sobremesa tem Uva-da de Torres Vedras”. O evento decorreu no âmbito do *Reserva-Fórum de Inovação de Gastronomia e Vinho 2024*, em Torres Vedras.

De **27 a 29 de maio**, Miguel Damásio participou na *Training School on Plant Sensors and Modelling*, promovida no âmbito da Ação COST CA21142 - FruitCREWS. O curso decorreu na Faculty of Bioscience Engineering, da Universidade de Gent, na Bélgica.



A **29 de maio**, Jorge Cunha participou online no evento de encerramento do *Vitis Working Group Sylvestris: Increasing the efficiency of Conservation of Vitis sylvestris Genetic Resources in Europe. ECPGR Activity Grant Scheme, Phase X (2019-2023)*.

A **7 de junho**, Jorge Cunha participou no *4º Workshop Viticultura sustentável: Promover a resiliência na vinha através do melhoramento da videira*, realizado no Teatro Curvo Semedo, em Montemor-o-Novo. Representou o INIAV e integrou a mesa redonda “Ultrapassar os desafios impostos pela ideologia, criar novos caminhos legais para concertar uma estratégia nacional de todo o setor vitícola, para promover a resiliência da videira tradicional e novas castas resistentes”.

De **10 a 15 de junho**, Miguel Damásio participou na *FAIRNESS/ PannEx Summer school 2024 – Training in Micrometeorological Measurements and Applications*, promovida no âmbito da Ação COST CA20108 - FAIRNESS. O curso decorreu na Universidade Eötvös Loránd, em Budapeste, Hungria.



A **11 de junho**, Margarida Baleiras Couto e Filomena Duarte assistiram ao webinar *“Studying microbial communities: a review of EcoPlate use cases and the newest community analysis features in Odin Software”*, promovido pela Biolog Inc.

NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO



A **12 de junho**, Sara Canas, Jorge Cunha e José Silvestre participaram no **1º Simpósio sobre Vitivinicultura da Região do Tejo**, realizado no CNEMA, em Santarém. Sara Canas integrou a Comissão Científica do evento; Jorge Cunha apresentou uma comunicação subordinada ao tema “Castas locais *versus* outras castas: Desafios e oportunidades para a sustentabilidade da vitivinicultura Portuguesa” no âmbito do Painel “Adaptação das castas às novas condições na Região do Tejo”; José Silvestre participou na mesa redonda “Viticultura de precisão”.



A **14 de junho**, Jorge Cunha participou na conferência **NUTRIR Território**, realizada nas Termas do Peso, em Melgaço. Foi apresentada a



comunicação subordinada ao tema “Castas locais vs castas resistentes: Um desafio para o território”.

A **19 de junho**, Margarida Baleiras-Couto, Ilda Caldeira e Sílvia Lourenço assistiram ao debate “**Classificação dos nutrientes dos produtos do sector vitivinícola**” organizado pela ALABE – Associação dos laboratórios de Enologia, via online.

RECURSOS HUMANOS

A **3 de junho**, Ana Teresa Paulo iniciou funções como Técnica Superior, no âmbito do Projeto PRR “SustainGrowth - Sistema de certificação da produção nacional rumo à intensificação sustentável da agricultura”, em curso neste Polo.



ATIVIDADES FORMATIVAS



Realizou-se no dia 29 de maio uma **ação de formação/demonstração sobre “POLIFENÓIS: PARÂMETROS ANALÍTICOS DE DIFERENCIAÇÃO DE VINHOS TINTOS”**, com a duração de 7 horas. Formadores: Baoshan Sun, Sheila Alves e Sílvia Lourenço (INIAV – Dois Portos). A componente teórica incidiu nos principais polifenóis que caracterizam o vinho tinto e sua importância para a cor e a saúde. Na componente prática, os formandos determinaram as características cromáticas (método de referência da OIV), e os parâmetros analíticos de determinação de polifenóis totais, antocianinas e pigmentos totais, aplicando os conhecimentos adquiridos.

Realizou-se nos dias 4, 5 e 6 de junho uma **ação de formação/demonstração sobre “METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA CONTROLO DE QUALIDADE DE VINHOS”**, com a duração de 21 horas. Os formandos executaram os métodos de análise de referência da OIV. Formadores: Sílvia Lourenço, Amélia Soares e Sheila Alves (INIAV – Dois Portos).



Nas duas ações de formação/demonstração foram utilizados equipamentos adquiridos no âmbito do Projeto PRR-C05- I03-P-41 - Renovação/Requalificação do Polo de Inovação de Dois Portos.



VISITAS

A **6 de junho**, o Vice-Presidente do Julius Kühn Institute (Alemanha), Doutor Oliver Trapp, acompanhado pelo Comendador Jorge Bohm, visitaram o Polo de Inovação de Dois Portos, e em particular a Coleção Ampelográfica Nacional e os ensaios de melhoramento genético. A visita foi coordenada por Sara Canas, Jorge Cunha e Francisco Baeta.



A **13 de junho**, o Polo de Inovação de Dois Portos foi visitado por 27 alunos da Licenciatura em Agricultura da Université Littoral D’Opale. Ricardo Egipto orientou a visita ao ensaio de poda mecânica, de que é responsável. Jorge Cunha orientou a visita aos ensaios de melhoramento da videira, de que é responsável.



PUBLICAÇÕES

- Anjos O., Antunes C.A.L., Oliveira-Alves S., Canas S., Caldeira J., 2024. Characterisation of low molecular weight compounds of strawberry tree (*Arbutus unedo* L.) fruit spirit aged with oak wood. *Fermentation*, 10 (5) 253.

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation10050253>

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 38(2) 178-187. 2023

As cigarrinhas-verdes da vinha na região do Alentejo

Renato Afonso, José Carlos Franco,
Cristina Amaro da Costa, Elisabete Figueiredo

RESUMO

As cigarrinhas-verdes (Hemiptera, Cicadellidae) são uma praga de grande importância nas vinhas do Alentejo, particularmente a espécie *Jacobiasca lybica*. São raros os estudos que envolvem a opinião dos viticultores sobre os problemas com os quais se deparam no combate às cigarrinhas, pelo que este estudo tem como objetivo conhecer as perceções dos viticultores relativamente à importância das cigarrinhas verdes no Alentejo, os respetivos fatores de nocividade e o processo de tomada de decisão no combate a esta praga. Com este objetivo, foi elaborado um inquérito com resposta online pelos viticultores da região do Alentejo. O questionário foi dividido nas seguintes secções: caracterização da exploração; importância das cigarrinhas-verdes na vinha; estratégias de proteção da vinha contra as cigarrinhas-verdes incluindo tratamentos fitossanitários; caracterização do inquirido. Procedeu-se a uma análise descritiva para sistematização dos resultados. De acordo com as respostas dos viticultores, as cigarrinhas-verdes são consideradas pragas-chave na região do Alentejo, particularmente nas explorações com maior área de vinha. A proteção química com recurso a produtos de síntese continua a ser o meio de proteção mais utilizado.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802178>

Volume 38(2) 188-195. 2023

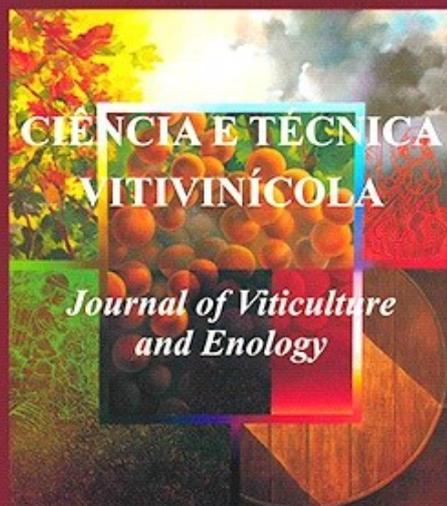
Real-time RT-PCR high-resolution melting curve analysis to detect and differentiate Brazilian variants of grapevine viruses

Thor Vinícius Martins Fajardo, Caio Antoniette Peres,
Osmar Nickel

RESUMO

Detectar e identificar infecções virais em plantas perenes, como videiras, pode ser um desafio. Portanto, o objetivo deste estudo foi realizar uma análise da curva de dissociação de alta resolução (HRM) por RT-PCR em tempo real (RT-qPCR) para detectar e diferenciar variantes do vírus do enrolamento foliar tipo 3 (GLRaV-3) e do vírus do urticado ou nó-curto (GFLV) em 74 e 10 plantas infetadas, respectivamente, mantidas em blocos de coleções de videiras. Uma única curva de amplificação foi gerada para cada amostra por RT-qPCR. Considerando a região amplificada dos genomas dos dois vírus, foi possível identificar diferentes variantes de GLRaV-3 e GFLV, que apresentaram valores de temperatura de dissociação (T_m) significativamente diferentes entre si, refletindo diferenças nas sequências de nucleotídeos dos respectivos DNA amplificados e, assim, constituindo uma forma simplificada de diferenciar variantes e avaliar a diversidade viral em acessos de videiras. A análise de HRM foi validada pelo sequenciamento e comparação de nucleotídeos de isolados brasileiros de GLRaV-3 e GFLV.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20233802188>



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, I.P.
INIAV - DOIS PORTOS (EX ESTACÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL)

Revista científica bilingue, especializada em Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola, indexada em diversas bases de dados internacionais

Revista online em:

<https://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 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