



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

# FOLHA INFORMATIVA

## Nº 332

### 30 nov 2024

Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional

## NESTA EDIÇÃO:

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

## DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

### 9<sup>th</sup> International Viticulture and Enology Society (IVES) annual meeting

Fevereiro, 4-7, 2025  
Bordéus - França  
<https://ives-openscience.eu/ives-annual-meeting/ives-meeting-2025/>

### MACROWINE 2025

Junho, 24-27, 2025  
Bozen-Bolzano - Itália  
<https://macrowine2025.events.unibz.it/>

### 23<sup>rd</sup> International GiESCO

Julho, 27-31, 2025  
Geisenheim - Alemanha  
<https://www.hs-geisenheim.de/en/university/organization/administrative-units/communication-university-relations/vents-and-trade-fairs/giesco-2025/>

### Conference of the IOBC/WPRS Working Group “Integrated Protection in Viticulture”

Outubro, 13-15, 2025  
Mikulov - República Checa  
<https://event.fourwaves.com/ipvc/pages>



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

## DESTAQUES

### Laboratório de Enologia do INIAV—Polo de Inovação de Dois Portos

#### Nova Tabela de Preços

Desde maio do corrente ano estão a ser praticados novos preços no Laboratório de Enologia do INIAV—Polo de Inovação de Dois Portos [Deliberação nº 603/2024, Diário da República, 2ª Série, nº 86].

Com o intuito de melhor servir o Setor Vitivinícola nacional, procedemos à diminuição do preço (**menos 36%**, em média) da maioria das análises físico-químicas.

Foram reativados os programas analíticos para diagnóstico de:

**Mostos**—incluindo a avaliação por refratometria da concentração de açúcares (grau Brix), acidez total e pH—com o valor de **5,50 €**;

**Vinhos**—incluindo massa volúmica, título alcoométrico volúmico, acidez total e volátil, dióxido de enxofre livre e total e pH—com o valor de **15,00 €**.

E foram revistos os valores por parâmetro, designadamente:

Massa volúmica.....	2,00 €
Título alcoométrico volúmico .....	5,50 €
Acidez total.....	2,00 €
Acidez volátil .....	5,50 €
Dióxido de enxofre livre.....	2,00 €
Dióxido de enxofre total .....	2,00 €
pH.....	1,00 €
Azoto assimilável.....	6,50 €
Ácido L-málico.....	3,00 €
Ácido L-lático.....	3,00 €
Glucose e frutose.....	3,50 €
Pesquisa da fermentação malolática.....	2,00 €



Aos valores mencionados, acresce o valor do IVA à taxa legal em vigor(23%).

As análises são realizadas segundo os métodos oficiais da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

É de salientar que o **Projeto de Renovação/Requalificação do Polo de Inovação de Dois Portos | PRR -C05-i03-P-00041** permitiu reequipar o Laboratório de Enologia do INIAV, contribuindo para melhorar a sua performance e aumentar o nível de sustentabilidade.



# Ficha Varietal: GOUVEIO REAL B

## ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50616<sup>(1)</sup>.  
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 4927<sup>(2)</sup>.

Não foi mencionada até 1850. Em obras publicadas entre 1851 e 1880 foi mencionada pela 1ª vez a casta ‘Gouveio Verdeal’, que, devido à proximidade fonética, poderá ser a antiga designação de ‘Gouveio Real’<sup>(3)</sup>. Cruzamento natural de ‘Heben/Mourisco Branco’ (B) x ‘Progenitor desconhecido’, sendo a ‘Heben/Mourisco Branco’ a progenitora feminina, uma vez que possui flor feminina e clorotipo A, como a ‘Gouveio Real’<sup>(2)</sup>. Superfície cultivada em Portugal: residual no encepamento nacional<sup>(4)</sup>; a sua cultura está restrita à região do Douro.

<sup>(1)</sup> Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

<sup>(2)</sup> Röckel et al. (2024). *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) – acedido em novembro, 12, 2024.

<sup>(3)</sup> Menezes, J.T.C. Pinto de (1896). Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série. Bol. Dir. Geral Agricultura 6 (7), 567-826.

<sup>(4)</sup> Vinhos e Aguardentes de Portugal 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) <sup>(2)</sup>
VVS2	143 : 151
VVMD5	228 : 236
VVMD7	239 : 243
VVMD25	
VVMD27	182 : 190
VVMD28	
VVMD32	
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	247 : 251

## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

**Abrolhamento:** Precoce, 1 dia após a ‘Fernão Pires’.

**Floação:** Época média, 5 dias após a ‘Fernão Pires’.

**Pintor:** Época média, 7 dias após a ‘Fernão Pires’.

**Maturação:** Época média, uma semana após ‘Fernão Pires’.

Vigor fraco.

Produtividade média a baixa.

Sensível ao oídio e à podridão dos cachos. Moderadamente sensível ao míldio.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

**Extremidade do ramo** aberta, com orla carmim, 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 fraca intensidade antocianica.

**Folha adulta** de tamanho médio, orbicular, subquinelobada; limbo verde-claro, ligeiramente revoluto, bolhosidade elevada; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes convexos; seio peciolar aberto a pouco aberto, com a base em chaveta, seios laterais fechados, em V; pecíolo avermelhado.

**Cacho** médio, cónico-alado, com várias asas, compacto, pedúnculo curto.

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

**Sarmento** castanho-escuro.



## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Os mostos possuem um potencial alcoólico alto e uma acidez média.

Vinho de cor citrina, aroma algo complexo, com frutado intenso e algum floral. Na boca mostra frescura, com excelente equilíbrio álcool/acidez, boa estrutura e boa persistência.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*<sup>(5)</sup>.

<sup>(5)</sup> Videira – DGAV, acedido em novembro, 12, 2024.

## COMPILADO POR JORGE CUNHA<sup>(6)</sup>

<sup>(6)</sup> Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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

# NOTÍCIAS

## PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

De **1 a 3 de outubro**, Sara Canas e Jorge Cunha participaram na formação sobre “*Entrevista de Avaliação de Competências em Processos de Recrutamento na Administração Pública*”, promovida pelo IGAP – Instituto de Gestão e Administração Pública.

De **9 a 11 de outubro**, Sheila Alves participou no **XVII Encontro Nacional de Química dos Alimentos** – UTAD (Vila Real), tendo apresentando um poster intitulado “Storage time bottle: influence on total phenolic and antioxidant activity of wine spirits aged by traditional and sustainable technologies”, resultante do Projeto Oxyrebrand.



No âmbito do Acordo de Cooperação Internacional INIAV - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Daisy Naomi Tan, aluna do Mestrado em Ciência de Alimentos desta Universidade, coorientada por Sheila Alves, apresentou dois posters: “Dried skins of Portuguese wine grapes: evaluation of total anthocyanins in cereal bars using different extracting solutions” e “Dried Portuguese *Vinifera* grape skins: evaluation of total phenolic compounds in cereal bars using different extraction solutions”.

A **7 de novembro**, Sara Canas, Jorge Cunha e Georgete Félix participaram, por convite, na **Convenção 2024 da Caixa de Crédito Agrícola de Torres Vedras**, realizada no Centro Pastoral de Torres Vedras e dedicada ao tema “O ASSOCIADO COMO PEÇA FUNDAMENTAL NO COOPERATIVISMO”.



Destaca-se a homenagem e o prémio *Economia Social* atribuído ao Padre Vitor Melícias, pelo General António Ramalho Eanes, bem como a

homenagem e o prémio *Cooperativismo de Crédito* atribuído a António José dos Santos, do Grupo Valouro, pelo Dr.



Manuel José Guerreiro, Presidente do Conselho de Administração da Caixa de Crédito Agrícola de Torres Vedras.

A **14 de novembro**, Sara Canas lecionou aulas sobre “Wine spirits - distillation” e “Maturation of wine spirits in wood”, na Unidade Curricular de Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho, para alunos do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, do *Vinifera EuroMaster* e do Mestrado em Viticultura e Enologia das Universidades de Turim e Udine (Double Degree).

A **14 de novembro**, José Silvestre apresentou, no **Vitivino2024**, organizado pela Associação Portuguesa de Horticultura, um poster intitulado “Sustainable pest control and circular approaches in viticulture: insights from the Life NATURA AGRO Project”, da autoria de Margarida Baleiras-Couto, Eugénia de Andrade, Filomena L. Duarte, Miguel Damásio, Eugénio Diogo, Joana Henriques, Márcia Silva, Helena Bragança, Miriam Cavaco e José Silvestre.

A **15 de novembro**, Sara Canas, Ilda Caldeira e Jorge Cunha participaram no **Seminário Aguardentes, Territórios e Sustentabilidade**, organizado pela Câmara Municipal da Lourinhã e realizado no Auditório da Associação Musical e Artística Lourinhanense (AMAL), proferindo palestras, por convite, subordinadas aos temas “Inovação e sustentabilidade na produção de aguardentes DOC Lourinhã: utilização de novas tecnologias”, “Controlo de qualidade em aguardentes—suporte para a inovação e autenticidade” e “A importância das castas resistentes nas regiões produtoras de aguardentes—A situação em Portugal”, respetivamente. Georgete Félix moderou, por convite, o painel dedicado a “Sustentabilidade na produção de aguardentes”. Amélia Soares, Diogo Lopes, Francisco Baeta, Ricardo Egípto, Sheila Alves e Sílvia Lourenço assistiram ao Seminário.



A **16 de novembro**, Margarida Baleiras Couto participou, como membro da Comissão Científica e Organizadora, no evento **MicroSummit2024**, que decorreu no Instituto Superior Técnico (Lisboa), tendo moderado conjuntamente com Jorge Leitão (IST) a Mesa redonda “From the lab bench to the market: Innovation and Entrepreneurship in Microbiology”.

## CONCURSO “VINHO TINTO E VINHO BRANCO DE TORRES VEDRAS – 2024”

A **30 de Outubro** realizou-se, na sala de Provas do Polo de Inovação de Dois Portos/EVN, o **Concurso “Vinho Tinto e Vinho Branco de Torres Vedras – 2024”**, promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das “Festas da Cidade”, com coordenação técnica de Ilda Caldeira.



Apresentaram-se a concurso 27 vinhos, 13 vinhos brancos e 14 vinhos tintos, de 14 produtores-engarrafadores de vinhos DOP “Torres Vedras” e/ou de vinhos IGP “Lisboa”, com sede no Concelho de Torres Vedras.

O júri de prova foi constituído por 8 provedores, representantes de diferentes entidades: INIAV (Amélia Soares e Miguel Damásio); CVR Lisboa (José Miguel Almeida e Rita Marques); Confraria dos Enófilos da Estremadura (Luis Ezequiel); Associação de Escanções de Portugal e Revista *Escanção* (Manuel Miranda); Associação Portuguesa de Enologia e Viticultura (Alexandra Mendes); Garrafeira Venceslau (Bruno Barbosa).

Para a avaliação dos vinhos utilizou-se a ficha de prova proposta pela OIV para a realização dos concursos internacionais de vinhos.

Os resultados foram tornados públicos pela CMTV, em cerimónia realizada a 3 de novembro nos Paços do Concelho (Torres Vedras). Nesta cerimónia foram divulgados os resultados dos três primeiros lugares em vinho branco e vinho tinto. Estes vinhos passarão a integrar as ofertas institucionais do Município, em todos os eventos.

Vinhos Brancos				
Classificação final (valor médio dos provedores)	Produtor/Engarrafador	Marca	Ano	Categoria
1º (86,0)	Adega Cooperativa de Dois Portos	Caves Dois Portos Reserva -Arinto	2023	Vinho regional Lisboa
2º (84,0)	Quinta da Almiara Soc. Vitivinícola SA	Quinta da Almiara	2023	Vinho Regional Lisboa
3º (83,6)	Santos & Santos, Companhia de Vinhos, S.A.	Incondicional Reserva	2021	Vinho Regional Lisboa
Vinhos Tintos				
1º (86,1)	Adega Cooperativa de Dois Portos	Caves Dois Portos Grande Reserva	2020	Vinho regional Lisboa
2º (85,0)	Sociedade Agrícola da Gama Lda	Quinta da Boa Esperança-Alicante Bouschet	2018	Vinho Regional Lisboa
3º (84,7)	Adega Cooperativa da Carvoeira, CRL	Velhos Tempos grande Reserva	2020	Vinho regional Lisboa
3º (84,7)	Adega Cooperativa de S. Mamede da Ventosa CRL	Alma Vitis-Caladoc	2021	Vinho regional Lisboa

# PUBLICAÇÕES

- Egipto R., Aquino A., Andujar J., 2024. Dynamics of Energy Fluxes in a Mediterranean Vineyard: Influence of Soil Moisture. *Agriculture*, 14 (10), 1845.  
DOI: <https://doi.org/10.3390/agriculture14101845>
- Pereira F., Fernandes T., Franco-Duarte R., Baleiras Couto M. M., Duarte F., Sousa M. J., Chaves S. R., Côrte-Real M., 2024. Caracterização de isolados de *Saccharomyces cerevisiae* para aplicação na fermentação e produção de aguardente de medronho. In: Encontro Ciência 2024, de 3 a 5 de julho, 2024, Porto (Poster).
- Tan D. N., Santos J., Baeta F., Oliveira-Alves S. C., Prado M. A., 2024. Extração e comparação das antocianinas de cascas de uvas viníferas portuguesas quando incorporadas em barras de cereais. In: Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos - V SIITA, 07 a 10 de agosto, Viçosa, Brasil (Poster).
- Tan D. N., Santos J., Baeta F., Oliveira-Alves S. C., Prado M. A., 2024. Incorporação de cascas de uvas viníferas portuguesas secas como ingrediente funcional em barras de cereais: produção e caracterização. In: Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos V SIITA, 07 a 10 de agosto, Viçosa, Brasil (Poster).
- Tan D. N., Santos J., Baeta F., Oliveira-Alves S. C., Prado M. A., 2024. Extração das antocianinas totais em cascas de uvas viníferas portuguesas secas: Avaliação em barras de cereais. In: Primeiro Encontro de Pós-Graduação e Pesquisa da Faculdade de Engenharia de Alimentos (I EPGEP), 30 de agosto, Campinas, Brasil (Poster).

## REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 39(1) 30-50. 2024

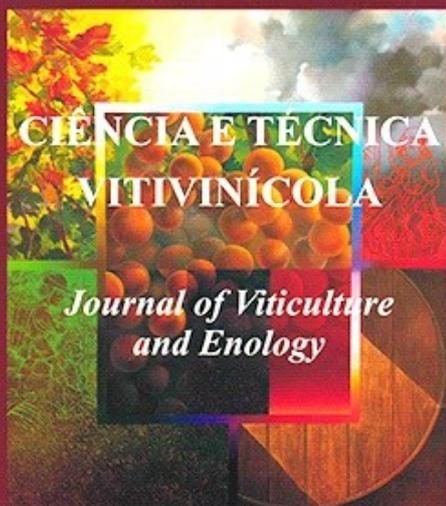
**Controlling sensory analysis results: tools and importance in assessor selection.  
Case study: PROVA-ALABE proficiency test**

Manuel Pinto, Paulo Barros, Alice Vilela, Elisete Correia

### RESUMO

O ensaio PROVA-ALABE tem como objetivo caracterizar as alterações olfativas, táteis e gustativas subjacentes à avaliação sensorial dos vinhos. Permite aos provadores compreender até que ponto a sua perceção de um vinho está harmonizada com a dos outros provadores, contribuindo para a sua qualificação e do respetivo painel na deteção e reconhecimento dos defeitos mais frequentes nos vinhos. O objetivo deste trabalho foi obter um resumo crítico dos resultados alcançados através de testes interlaboratoriais destinados a identificar um defeito primário em vinhos intencionalmente contaminados. Foram realizados testes interlaboratoriais ao longo de três anos, correspondendo a 60 vinhos maioritariamente alterados com um composto específico. Esses testes tiveram como objetivo identificar diferentes defeitos, como mofo, láctico, ascendente, reduzido, oxidado, vegetal, animal, ácido, amargo, adstringência e outros (plástico, dióxido de enxofre, amêndoa amarga). Contudo, a complexidade do vinho introduz fatores que podem afetar a perceção dos provadores, podendo o mesmo defeito ser percebido de forma diferente em função da experiência, treino e formação cultural do painel, o que pode ser problemático para uma análise objetiva. Os resultados das taxas de rejeição e das percentagens de identificação dos provadores sugerem que a oxidação, o mofo e animal são os defeitos mais facilmente reconhecidos. A participação em ensaios interlaboratoriais é obrigatória para os laboratórios acreditados, constituindo uma ferramenta interessante para demonstrar consistência de resultados entre laboratórios de análise sensorial. Além disso, a participação em testes interlaboratoriais pode fornecer informações importantes sobre o desempenho dos provadores.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2024390130>



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 (2023)\*: 1.1**

\*JCR, Clarivate Analytics © 2024



### 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 Sara Canas