

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

11th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 5-8, 2024
Praga - República Checa
<https://rafa2024.eu/>

VitiVino 2024

Novembro, 14-15, 2024
Cantanhede - Portugal
<https://aphorticultura.pt/eventos/vitivino2024/>

15th International Terroir Congress

Novembro, 18-24, 2024
Mendoza - Argentina
<https://congressterroir.com.ar/>

23rd international GiESCO

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



www.iniaiv.pt

DESTAQUES

Apresentação do Livro VINHOS, GENTES E CIÊNCIA de A.S. Curvelo Garcia

O Eng^o Curvelo Garcia revisitou a Estação Vitivinícola Nacional (EVN), no passado dia 9 de outubro, para apresentar a sua mais recente obra literária “VINHOS, GENTES E CIÊNCIA”, publicada pela Quântica Editora, e com o apoio da empresa Micro Atomo.

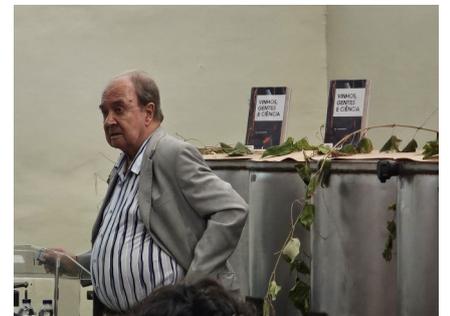
A Sessão contou com a presença do Conselho Diretivo e da equipa desta Unidade Orgânica do INIAV, bem como de muitos convidados com uma forte ligação ao autor e à instituição.



Sentimo-nos muito honrados e privilegiados por poder acolher, na EVN, tão distinto Diretor (1993-2008) e Investigador (1985-2011) desta casa, reconhecido nacional e internacionalmente pelo seu notável contributo para a Ciência Vitivinícola dos séculos XX e XXI.



Para além da apresentação do livro pelo Eng^o Curvelo Garcia, a Sessão incluiu intervenções do Senhor Presidente do INIAV, Professor Doutor Nuno Canada, da Coordenadora do Polo de Inovação de Dois Portos/EVN, Doutora Sara Canas, de um dos colaboradores do livro e ilustre Diretor e Investigador da EVN, Eng^o Pedro Belchior, e do representante da Quântica Editor, Dr. César Santos.



Nas suas palavras, o autor agradeceu *“Ao INIAV, em especial à Estação Vitivinícola Nacional, minha casa de sempre!”*

O Livro agora editado, uma autobiografia, reflete a enorme e admirável dimensão deste Homem, enquanto profissional e ser humano, abrangendo temas tão diversos como: Cultura na Ciência; Grandes nomes do mundo da Enologia; Portugal, país das uvas... e dos vinhos! (História e atualidade de cerca de centena e meia de Concelhos portugueses, espelhando a ligação da vitivinicultura ao território); Histórias... com vinhos e com ciência; Como o vinho se defende, se divulga e se valoriza; Os vinhos nas artes e na cultura; A vitivinicultura e as suas gentes.

Teve a colaboração de alguns dos seus amigos, que redigiram o prefácio - Erika Pessôa – e a introdução de seis capítulos - Joaquim Rolo, Raul Bruno de Sousa, Paulo Barros, Sara Canas, Pedro Belchior e Sofia Catarino.



Reiteramos, PARABÉNS Eng^o Curvelo Garcia! BEM-HAJA!

Livro à venda em <https://www.booki.pt/>

Ficha Varietal: TINTA MARTINS T

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50602⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17727⁽²⁾.

Não aparece citada em obras publicadas antes de 1880.

Cruzamento natural de 'Marufo' (T) x 'Graciano/Tinta Miúda' (T)⁽²⁾.

Sendo a 'Tinta Martins' e a 'Marufo' clorotipos D, ficamos a saber que a 'Marufo' é a progenitora feminina, confirmado pelo facto de ser este o género da sua flor.

Superfície cultivada em Portugal: residual no encepamento nacional⁽³⁾; a sua cultura está restrita à região do Douro.

⁽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 setembro, 20, 2024.

⁽³⁾ Vinhos e Aguardentes de Portugal 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA



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

Folha jovem acobreada, página inferior com média densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano ligeiramente estriado de vermelho e gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, orbicular, trilobada; limbo verde médio, irregular, com bolhosidade forte e sem enrugamento; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes longos e retilíneos; seio peciolar fechado, com a base em V, e seios laterais superiores abertos.

Cacho médio, cónico e compacto, pedúnculo curto.

Bago médio, elíptico curto e negro-azul.

Sarmento castanho.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	145 : 153
VVMD5	234 : 240
VVMD7	239 : 243
VVMD25	
VVMD27	184 : 195
VVMD28	
VVMD32	
ssrVrZAG62	188 : 192
ssrVrZAG79	247 : 259

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Origina vinhos pouco alcoólicos e pouco ácidos, de cor aberta, com pouca expressão aromática.

O potencial de envelhecimento é muito baixo.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Casta minoritária, pois não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação⁽⁴⁾:

⁽⁴⁾ [Castas-minoritarias_3-3-2023.pdf \(dgav.pt\)](#), acedido em setembro, 13, 2024.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Tardio.

Maturação: Época média.

Vigor fraco.

Produtividade média.

Porte semi-ereto.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁵⁾

⁽⁵⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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

NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **1 e 2 de agosto**, Sheila Alves integrou o júri do **Concurso de Vinhos Engarrafados**, realizado na Escola Básica e Secundária Fernão do Pó na Vila de Bombarral. O evento decorreu no âmbito do **39º Festival do Vinho Português**, tendo sido

avaliados 37 vinhos, divididos em dois grupos: Vinhos com Denominação de Origem (DOP), nas categorias de Vinhos Brancos e Vinhos Tintos; Vinhos com Indicação Geográfica (IG), nas categorias de Vinhos Brancos e Vinhos Tintos.



A **15 de outubro**, Sara Canas tomou posse como Membro do Conselho Consultivo da Associação de Municípios Portugueses do Vinho, em representação do INIAV. A cerimónia decorreu no Instituto da Vinha e do Vinho, em Lisboa.



A **25 de setembro**, Ilda Caldeira e Margarida Baleiras Couto assistiram ao webinar **Metabólica na interação planta / parasita: a importância da análise de voláteis na fitossanidade dos sistemas agrários e florestais**, organizado pelo INIAV.



VINDIMA 2024

A **vindima no Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional** começou a **29 de agosto**, com a colheita manual de parte das uvas das castas 'Fernão Pires', 'Verdelho' e 'Malvasia Roxa', destinadas à produção própria. A **9 de setembro** realizou-se a vindima mecânica de todas as castas brancas da exploração. Devido à precipitação registada, a vindima mecânica das restantes castas decorreu entre os dias **24 e 26 de setembro**. A maturação foi dificultada, na fase final, pelas temperaturas amenas. No entanto, a elevação da temperatura registada entre 13 e 19 de setembro permitiu compensar o atraso verificado, embora tenha causado alguma desidratação, que foi mitigada pela precipitação ocorrida entre 24 e 26 de setembro. A produção total foi de 46 toneladas.



ATIVIDADES FORMATIVAS



Realizou-se no passado dia 26 de setembro a **Ação de Formação/Demonstração sobre "DIA DE CAMPO COM DRONE"**. Na parte teórica, realizada em sala, os formandos foram elucidados sobre as potencialidades da deteção remota, bem como sobre o tipo de sensores existentes para deteção remota e os seus *outputs*. Ainda na vertente teórica, foram abordados os aspetos legais relativos ao uso de drone, e também os principais cuidados a ter na operacionalização de um voo de drone. Em campo, os formandos tiveram oportunidade de assistir a uma demonstração de voo de drone. Formadores: José Silvestre, Miguel Damásio e João de Deus.



No dia 24 de outubro, realizou-se a **Ação de Formação sobre "REFERENCIAL NACIONAL DE CERTIFICAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE DO SETOR VITIVINÍCOLA"**. Com o foco principal na apresentação dos aspetos-chave deste Referencial e nos desafios à sua adoção, a formação, de caráter introdutório, também visou sensibilizar os participantes para o tema do desenvolvimento sustentável e da sustentabilidade no contexto do setor vitivinícola. Formadora: Georgete Félix.



PUBLICAÇÕES

- Guedes J., Cardoso T., Fernandes T., Mendes F., **Baleiras-Couto M.M.**, **Duarte F.L.**, Sousa M.J., Franco-Duarte R., Chaves S., Côrte-Real M., 2024. Exploring wine yeast natural biodiversity to select strains with enological traits adapted to climate change. *Heliyon*, 10, e36975. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e36975>
- Malfeito-Ferreira M., Granja-Soares J., Chandra M., Asryan A., Oliveira J., Freitas V., Loira I., Morata A., **Cunha J.**, Harutyunyan M., 2024. Investigating the influence of vessel shape on spontaneous fermentation in winemaking. *Fermentation* 10, 401. DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation10080401>
- Zhang S.T., Wang F., Yu Y.X., **Sun B.S.**, Wang F., 2024. Procyanidin B2-3'-O-Gallate derived from grape seed polymeric procyanidins via the galloyl-attached nucleophilic degradation as a potential hepatoprotective agent, *J. Agric. Food Chem.*, 72, 18918–18929. DOI: <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.4c01704>
- **Damásio M.**, Pinto C., Ohlig H., Soares-David T., **Silvestre J.**, Carvalho L., Zarrouk O., 2024. Vegetative and reproductive hydraulic adjustment in grapevine organs under deficit irrigation: physiological and molecular aspects. In: Abstract Book of XVI Spanish-Portuguese Symposium on Plant Water Relations: New solutions for ancient challenges, 14 a 16 Fevereiro, Zaragoza, Espanha. (Comunicação oral)
- **Caldeira J.**, Matias D., **Canas S.**, Ricardo-da-Silva J.M., Lisboa A.E., 2024. Reusing barrels from Carcavelos wine to ageing wine spirits: Screening of their volatile and sensory profile. In: Abstracts Book of 13th In Vino Analytica Scientia, 9 a 12 de julho, California, EUA. <https://ivas2024.wixsite.com/ivas2024> (Poster)

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 39(1) 19-29. 2024

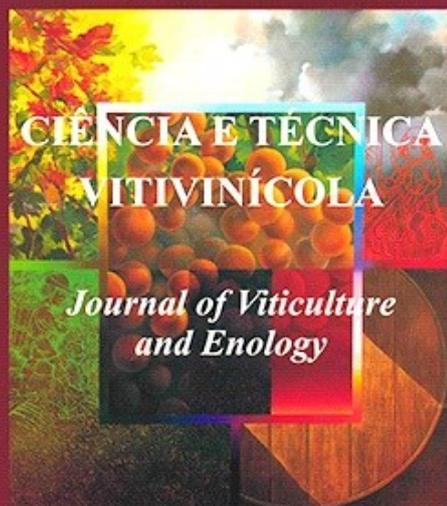
Agronomic performance and wine phenolic composition of 'Merlot' grown in altitude region with different rootstocks

Ricardo Allebrandt, Douglas André Wurz, Alberto Fontanella Brighenti, Leo Rufato

RESUMO

Vários estudos têm relatado a influência dos porta-enxertos na composição da uva e do vinho, mas existe uma variabilidade considerável nos resultados. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes porta-enxertos sobre o equilíbrio vegetal produtivo e a composição dos vinhos da variedade 'Merlot'. O presente trabalho foi conduzido no município de Painel, durante os ciclos 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017. Foram avaliadas as variáveis vegetativas, produtivas e enológicas da variedade 'Merlot' enxertada sobre 'Paulsen 1103', '3309 Couderc' e '101-14 Mgt'. Os resultados da ANOVA revelaram que o porta-enxerto '3309C' promoveu um incremento dos índices produtivos e, conseqüentemente, índices de equilíbrio vegetal-produtivos mais adequados para a variedade 'Merlot' em comparação com os porta-enxertos 'Paulsen 1103' e '101-14 Mgt'. Os porta-enxertos '3309C' e '101-14 Mgt' propiciaram uma maturação mais adequada da variedade 'Merlot'. O porta-enxerto '101-14 Mgt' esteve associado a teores mais elevados de compostos flavonóides, enquanto o porta-enxerto '3309C' esteve relacionado com teores superiores de compostos não-flavonóides, com destaque para o resveratrol.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2024390119>



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, L.P.
INIAV - DOIS PORTOS (ESTACÇÃO 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 (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

Redação e Coordenação: Miguel Damásio,
Margarida Baleiras-Couto e Sara Canas