

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

10th IVES Annual Meeting 2026

Maio, 5-8, 2026

Madrid - Espanha

<https://ives-openscience.eu/ives-annual-meeting/ives-meeting-2026/>

VIII International Congress on Mountain and Steep Slopes Viticulture

Maio, 6-8, 2026

Montreux - Suíça

<https://www.cervim.org/en/congress-2026>

Terclim 2026

Julho, 5– 9, 2026

Angers - França

<https://ives-openscience.eu/54471/>

2026: International Symposium on Advances in Grapevine Genetics and Physiology: Innovation and Adaptation for the Next-Generation Resilient Viticulture

Agosto, 23-28, 2026

Kyoto - Japão

<https://www.ishs.org/symposium/910>



www.inia.pt

DESTAQUES

O INIAV NO TEU LABORATÓRIO

No passado dia **26 de novembro**, no âmbito do **Mês da Ciência e Tecnologia** e em parceria com a Câmara Municipal de Torres Vedras, foi realizada uma formação na **Escola Secundária Madeira Torres**, designada “O INIAV no teu laboratório”.

Na 1ª fase, houve uma breve apresentação do Polo de Inovação de Dois Portos e das atividades desenvolvidas, nomeadamente a prestação de serviços efetuada pelo Laboratório Central do Polo. Foram referidos os parâmetros

analisados e os métodos utilizados, quer para vinhos quer para aguardentes de origem vitivinícola.

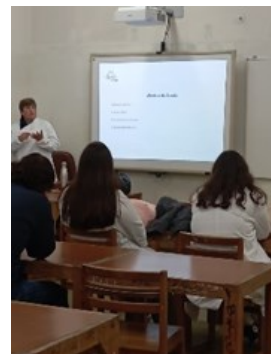


Na 2ª fase, os alunos realizaram as seguintes determinações em vinhos e em aguardentes (com e sem envelhecimento): acidez total e título alcoométrico volúmico adquirido. Ainda nesta fase, os alunos tiveram a oportunidade de efetuar uma análise

diferenciadores da aguardente vínica e da aguardente bagaceira.

A formação permitiu o contacto com novas técnicas de análise, associar os conhecimentos adquiridos nas aulas da disciplina de “Ciências Físico-Químicas” ao quotidiano e experimentar novos equipamentos de análise.

A atividade teve como formadoras Sílvia Lourenço e Amélia Soares, e destinou-se aos alunos da turma C do 11º ano.





Ficha Varietal: TRIGUEIRA B

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50909⁽¹⁾.

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 17250⁽²⁾.

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

Cruzamento natural de ‘Naparo’ x ‘Bastardo’ (‘Trousseau Noir’)⁽³⁾. Casta com clorótipo A, proveniente da ‘Naparo’ (casta com flor feminina, sendo, portanto, a mãe).

A designação ‘Trigueira’ (ou ‘Malvasia Trigueira’) é relativamente recente. Não aparece mencionada em 1889⁽⁴⁾.

Superfície cultivada em Portugal: Cultivada no Douro, sendo residual no encepamento nacional⁽⁵⁾.

⁽¹⁾Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.
⁽²⁾Röckel et al., (2025). *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em novembro, 24, 2025.
⁽³⁾Cunha et al., 2020. *Frontiers in Plant Science*, 11, 127.
⁽⁴⁾Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. *Lista das Castas de Videiras Portuguezas*. Bol.Dir.Geral Agricultura 1 (5), 351-399.
⁽⁵⁾Vinhos e Aguardentes de Portugal 2023 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	145 : 151
VVMD5	240 : 242
VVMD7	239 : 257
VVMD25	
VVMD27	182 : 190
VVMD28	
VVMD32	
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	245 : 247

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média.

Maturação: Precoce.

Fertilidade e vigor médios.

Porte ereto.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes .

Folha adulta média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, ligeiramente involuto, com bolhosidade média; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados entre as nervuras; dentes médios e retilíneos; seio peciolar fechado, com a base em lira, e seios laterais fechados em V.

Cacho pequeno, cilíndrico, medianamente compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e rosado; película de espessura média, polpa de consistência média.

Sarmento circular; costado estriado e castanho escuro.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Os seus mostos apresentam teor alcoólico elevado e baixa acidez.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Casta minoritária.

Não possui material *standard*, nem clones certificados, para multiplicação⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾[Castas-minoritarias 3-3-2023.pdf](#) - acedido em novembro, 24, 2025.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁷⁾

⁽⁷⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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



NOTÍCIAS

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

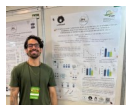
De 4 a 6 de novembro, Miguel Damásio e José Silvestre participaram na 4ª reunião do **Projeto I-ReWater** que decorreu em Agen (França).

A 7 de novembro, Ilda Caldeira integrou, na qualidade de orientador, o júri das provas de Mestrado em Biotecnologia da Universidade da Beira Interior. Nestas provas públicas, que decorreram na Covilhã, foi avaliada a Dissertação do aluno Diogo Duarte Nunes Lopes, subordinada ao tema “Pesquisa de marcadores químicos para o aroma a caudas, um defeito de aroma em aguardentes vínicas: abordagem olfatométrica”. Classificação final: 19 valores

A 12 de novembro, o aluno Cláudio David Lopes de Pina, orientado por Ilda Caldeira, realizou, na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco, as provas públicas de avaliação da Dissertação de Mestrado em Inovação e Qualidade na Produção Alimentar subordinada ao tema “Caraterização físico-química e sensorial da aguardente de cana-de-açúcar (Grogue) de Cabo Verde”. Uma parte experimental desta Dissertação foi realizada no Laboratório de Aromas do Polo de Inovação de Dois Portos. Classificação final: 18 valores.



De 17 a 19 de novembro, no âmbito do Acordo de Cooperação Internacional INIAV - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Daisy Tan e Kaio Arruda, alunos do Mestrado em Ciência de Alimentos desta Universidade, coorientados por Sheila Alves, participaram no **16º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição – SLACAN**, em Águas de Lindóia (São Paulo, Brasil). Daisy Tan apresentou dois posters.



A 18 de novembro, Miguel Damásio lecionou uma aula sobre “Rega em Fruticultura” no âmbito da Unidade Curricular de Fruticultura II, do Curso Técnico Profissional em Tecnologias de Produção Integrada em Hortofrutícolas da Escola Superior Agrária de Santarém. A aula decorreu na Escola Profissional de Agricultura Desenvolvimento Rural de Cister (EPADRC), em Alcobaça.

A 20 de novembro, Ilda Caldeira lecionou uma aula teórica, subordinada ao tema “Wine derived products: wine spirits—maturation of wine spirits in wood (2nd part)”, e uma aula prática sobre “Sensory analysis of wine spirits” no âmbito da Unidade Curricular Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho e destinada aos alunos do Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia e do Vinífera EuroMaster.

A 21 de novembro, Sara Canas integrou, na qualidade de arguente, o júri das provas de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, de Inês Oliveira Mingates da Silva. Dissertação sobre o tema “Envelhecimento do vinho Generoso Moscatel de Setúbal”, tendo como orientadora a Professora Sofia Catarino e como mentora a Drª Joana Granja Soares. Classificação: 18 valores.

A 24 de novembro, Sara Canas, dando continuidade à sua colaboração no Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora, lecionou aulas, por videoconferência, sobre “Tecnologia de produção de aguardente vínica” no âmbito da Unidade Curricular de Enologia III da Licenciatura em Enologia desta Instituição de Ensino.

A 2 de dezembro, Miguel Damásio lecionou uma aula sobre “Métodos de diagnóstico de estado hídrico nas fruteiras” no âmbito da Unidade Curricular de Fruticultura II, do Curso de Licenciatura em Agronomia da Escola Superior Agrária de Santarém. A aula teve lugar na Escola Superior Agrária de Santarém.

A 3 de dezembro, Margarida Baleiras Couto assistiu ao **webinar Discover the future of sustainable winemaking** de apresentação das conclusões do **Projeto BiSus4Wine - Biocontrol agents for a sustainable grape and wine production**, organizado por Vinidea S.r.l.

A 3 de dezembro, Sara Canas assistiu ao **Webinar Ibérico 2025: O conhecimento ao serviço do setor vitivinícola ibérico**, organizado pela PTV – Plataforma Tecnológica del Vino e pela ADVID – Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense, com o apoio institucional da OIV, reunindo especialistas de Portugal e de Espanha para fomentar a partilha de conhecimento e inovação no setor.



A 3 de dezembro, Ilda Caldeira integrou, na qualidade de arguente, o júri das provas de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia, em videoconferência, do aluno António Maria Cavazzini Rodrigues Cordeiro de Menezes. Dissertação sobre “Consumer preferences for representative Portuguese wines: an analysis of varieties selected by professionals after free profiling”. Classificação final: 18 valores.

A 4 de dezembro, Jorge Cunha lecionou uma aula sobre “Using molecular biology tools to identify and study phylogeny of grapevine varieties” no **Advanced Viticulture: Workshop on Grapevine Biotechnology: Main applications in viticulture**, organizado pelo Instituto Superior de Agronomia no âmbito do Vinífera EuroMaster.

De 4 a 6 de dezembro, Ilda Caldeira participou no **14º Encontro Nacional de Cromatografia**, que decorreu no Funchal, em que apresentou uma comunicação oral intitulada: Multiple approaches to aroma of selected alcoholic beverages: the role of gas chromatography-olfactometry in their quality and innovation.

A 5 de dezembro, o Polo de Inovação de Dois Portos/EVN recebeu a visita dos alunos de Unidade Curricular de Viticultura da Escola Superior Agrária de Santarém, acompanhados pela Professora Olfa Zarrouk (responsável da UC), pelo Professor Manuel Botelho e pelo Professor Nuno Conceição. No início da visita, Sara Canas procedeu à apresentação do Polo. A visita proporcionou aos estudantes o contacto com diferentes trabalhos e linhas de investigação em curso na área da Viticultura, nomeadamente: a importância da preservação das castas cultivadas, das videiras silvestres e dos porta-enxertos, bem como os programas de melhoria (por Jorge Cunha); ensaios de poda da videira e análise dos prós e contras de cada sistema (por Ricardo Egípto); tecnologias digitais para a monitorização do estado hídrico, nutricional e da fenotipagem da videira (por Miguel Damásio, João de Deus e José Silvestre); ensaios sobre pragas e doenças da videira (por Jorge Sofia).



CURSO DE PROVA ORGANOLÉTICA DE AGUARDENTES - RUM DA MADEIRA—NÍVEL II

Realizou-se no IVBAM, no Funchal, de 11 a 14 de Novembro, o **Curso Prova Organoléptica de Aguardentes - Rum da Madeira—Nível II**. Resultou de uma parceria entre o INIAV-Polo de Inovação de Dois Portos e o IVBAM (Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira) e teve como objetivo efetuar formação/reciclagem dos provedores da Câmara de Prova de Rum do IVBAM, que têm a responsabilidade de avaliar e certificar o Rum da Madeira. A coordenação do curso foi assegurada por Ilda Caldeira, Investigadora Auxiliar do INIAV, tendo incluído diversas aulas teóricas, aulas práticas e algumas aulas teórico-práticas.

As aulas teóricas foram lecionadas por Ilda Caldeira e por Sheila Oliveira Alves (Investigadora Auxiliar do INIAV). Para as aulas práticas, orientadas por Ilda Caldeira e Sheila Oliveira Alves, foram preparadas várias soluções sápidas e odorantes, com a colaboração do Dr. Eduardo Freitas (IVBAM). Foram também selecionadas, com a colaboração da Drª Rubina Vieira (IVBAM), diferentes amostras de Rum da Madeira com e sem envelhecimento, amostras comerciais de aguardentes de cana-de-açúcar de outras regiões, bem como de outras bebidas destiladas com e sem envelhecimento.

O curso contou com a participação de 8 provedores da Câmara de Prova. Foram ainda realizadas visitas a dois engenhos: Vinha Alta e Engenho Novo da Calheta.



PUBLICAÇÕES

- Damásio M., de Deus J., Cancela J., Máguas C., Silvestre J., 2025. Can grapevine intra-varietal genetic variability be a tool for climate change adaptation? A case study at a hot and dry environment. In: Book of Abstracts of IVES Conference Series, 23rd International Meeting GIESCO 2025, 241, 27 a 31 de julho, Geisenheim, Alemanha (Poster). <https://ives-openscience.eu/56263/>
- Namazzadeh G., Alessandrini L., Maggi F., Spinozzi E., Caprioli G., Michelini M., Borzatta V., Baleiras-Couto M.M., Mondello V., Fontaine F., Andreon F., Trioli G., Romaniello A., Sagratini G., 2025. Assessing differences in stilbene content in grapevine shoots: extraction optimization and impact of innovative sustainable agricultural treatments. In: Book of Abstracts of "Autumn School in Food Chemistry (ASFC)" 4th Edition, 1-3 outubro. Pavia, Itália (Poster).
- Fernandes T.A., Oliveira-Alves S.C., Nesterov D.S., Caldeira I., Antunes A.M.M., Anjos O., Catarino S., Canas S., 2025. From barrel to bench: Multidisciplinary Insights into wine spirit ageing via LC-HRMS and theoretical calculations. In: Book of abstracts of I International FoodTec Conference – Shaping the Future of Sustainable Food Ecosystems, 208, 27 a 29 de outubro, Bragança, Portugal (Poster).
- Oliveira-Alves S.C., Lourenço S., Fernandes T.A., Catarino S., Canas S., 2025. Ageing technologies: Changes in the phenolic content of aged wine spirits during the storage in bottle. In: Book of abstracts of I International FoodTec Conference – Shaping the Future of Sustainable Food Ecosystems, 209, 27 a 29 de outubro, Bragança, Portugal (Poster).

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Journal of Viticulture and Enology

Volume 40(1) 63-77. 2025

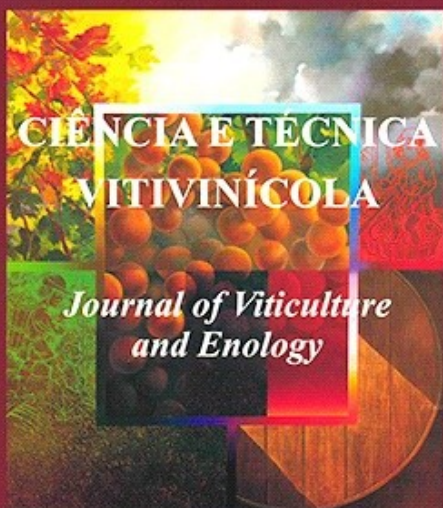
Agronomic and must quality performance of *Vitis vinifera* L. cv. 'Loureiro': a four-year study

Simão P. Silva, M. Isabel Valín, Susana Mendes,
Cláudio Araujo-Paredes, Javier J. Cancela

RESUMO

Na região dos Vinhos Verdes, uma das castas mais cultivadas é a *Vitis vinifera* L. cv. 'Loureiro', produzida em condições de sequeiro. No entanto, a rega está a ser cada vez mais implementada para mitigar os efeitos das alterações climáticas. Neste sentido, no presente estudo foram avaliadas três diferentes estratégias de gestão da rega - sequeiro (R), rega deficitária (DI) e rega (I) - durante quatro ciclos culturais, entre 2019 e 2022. O principal objetivo foi avaliar a influência das estratégias de rega na produtividade agronómica e na qualidade do mosto. Para atingir este objetivo, foi avaliado um conjunto de parâmetros relacionados com o rendimento da videira e a qualidade do mosto. Além disso, foi medido o potencial hídrico do ramo (SWP) e estimada a transpiração da vinha e a sua evapotranspiração real. Os resultados mostraram uma clara sazonalidade na produção, com maior produtividade seguida de declínio, variando entre 19 766,5 kg/ha em R 2020 a 4 726,1 kg/ha em I 2021. O estudo demonstrou que a rega tem um efeito favorável a longo prazo na produtividade. Este fenómeno pode ser atribuído à constatação de que, embora apenas tenham sido detetadas disparidades numéricas entre os tratamentos nos anos iniciais, foram identificadas variações significativas ($p < 0,05$) em 2022 entre as estratégias de rega. Além disso, a estratégia DI apresentou uma produtividade hídrica ótima, indicando uma elevada eficiência no uso da água durante todo o período do estudo. Estas descobertas sugerem que a rega de manutenção, mesmo nos casos em que é considerada deficitária, pode resultar numa maior produtividade hídrica a curto prazo e em taxas de produtividade elevadas a longo prazo.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2025400163>



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 (2024)*: 0.9

*JCR, Clarivate Analytics © 2025



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