

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

46th World Congress of Vine and Wine

Junho, 16-20, 2025
Chişinău – Moldávia
<https://oiv2025.md/>

MACROWINE 2025

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

23rd International GiESCO

Julho, 27-31, 2025
Geisenheim - Alemanha
<https://veranstaltungen.hs-geisenheim.de/en/event/giesco2025/>

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

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



www.iniaiv.pt

DESTAQUES

MÍLDIO DA VIDEIRA



O **míldio da videira**, causado por *Plasmopara viticola*, é responsável por avultados prejuízos, com ataques severos mesmo em parcelas tratadas. Perante esta situação o INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos organizou, a 6 de maio, duas sessões de formação técnica sobre o controlo da doença, que reuniram 48 participantes, entre viticultores e técnicos. Estas ações tiveram como objetivo reforçar o conhecimento técnico no início do novo ciclo vegetativo, antecipando e mitigando os riscos para as campanhas futuras. Os formadores convidados abordaram temas cruciais: Jorge Sofia – sintomas, epidemiologia e previsão da doença; Assunção Prates (DGAV) – redução de famílias de fungicidas e homologação de novas substâncias ativas; Gilberto Lopes (Syngenta) – estratégias de controlo; Pedro Nunes (Datterra) – importância da otimização da pulverização. As sessões incluíram ainda demonstrações práticas de pulverização, com o apoio técnico de Luís Geada (Tomix), em que foram testadas diferentes velocidades de turbina na eficácia da pulverização. Foi sublinhada a importância da diversidade dos modos de ação dos fungicidas, bem como de medidas profiláticas como o controlo do vigor da videira e a qualidade da aplicação dos tratamentos. Os participantes receberam listas atualizadas das substâncias ativas autorizadas para o combate ao míldio.

Complementando estas ações, a VITICERT – Associação Nacional de Viveiristas Vitícolas Produtores de Material Certificado – promoveu em parceria com o Polo de Inovação de Dois Portos, a 10 de maio, o colóquio “O Míldio da Videira em Viveiros Vitícolas”, nos Armazéns do Vinho, em A-da-Gorda (Óbidos). A sessão, coorganizada e moderada por Jorge Sofia, contou com seis intervenções:

- Jorge Sofia (INIAV): Enquadramento da doença
- Jorge Cunha (INIAV): Encepamento para uma viticultura resiliente
- Helder Fraga (UTAD): Alterações climáticas e míldio
- Lia-Tânia Dinis (UTAD): Consequências fisiológicas dos ataques de míldio
- Assunção Prates (DGAV): substâncias ativas e modos de ação
- Ricardo Santos (UTAD): abordagem inovadora com radiação UV para controlo da doença



O colóquio terminou com um debate aberto e apresentação por Francisco Baeta e João Inácio (INIAV) de vinhos experimentais de 2022 e 2023 da casta ‘Defensor’, resistente ao míldio. Estas iniciativas demonstram a importância da promoção da formação e da inovação na proteção da vinha, estimulando o intercâmbio científico com a comunidade vitícola e com setores-chave, como o viveirista, para enfrentar os desafios fitossanitários da viticultura atual.

Ficha Varietal: COLOMBARD B

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT50114⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 2771⁽²⁾.

Em Portugal é conhecida por ‘Semilão’.

Cruzamento natural de ‘Heunisch’ x ‘Chenin’⁽²⁾.

Clorotipo C. Sendo o clorotipo um marcador genético feminino, conclui-se que a ‘Heunisch’ é a progenitora feminina, visto ter clorotipo C, enquanto a ‘Chenin’ tem clorotipo D.

A casta ‘Colombard’, ou o seu sinónimo ‘Semilão’, não aparece referida em obras publicadas antes de 1880.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional⁽³⁾.

⁽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., 2024. *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de – acedido em abril, 31, 2025.

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

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

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

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

Flor hermafrodita.

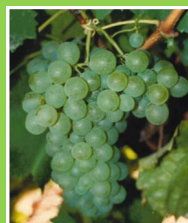
Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta grande, orbicular, com três lóbulos; limbo verde médio, involuto, ligeiramente bolhoso; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes pequenos e retilíneos; seio peciolar aberto, com a base em V, e seios laterais abertos em V.

Cacho médio, cónico-alado, compacidade média, pedúnculo curto.

Bago elítico curto, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa de consistência mole.

Sarmento castanho.



CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	143 : 151
VVMD5	234 : 242
VVMD7	239 : 239
VVMD25	249 : 255
VVMD27	176 : 182
VVMD28	246 : 248
VVMD32	256 : 268
ssrVrZAG62	188 : 196
ssrVrZAG79	243 : 247

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Produz vinhos agradáveis, aromáticos, com boa acidez.

Utilizado na produção de aguardente vínica na Região de Cognac, principalmente em lote.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ Videira – DGAV, acedido em abril, 4, 2025.

COMPILADO POR JORGE CUNHA⁽⁵⁾

⁽⁵⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Precoce.

Pintor: Tardio, 12 dias após a ‘Fernão Pires’.

Maturação: Época média.

Porte semi-ereto. Vigor elevado. Bastante produtiva.



NOTÍCIAS

RECURSOS HUMANOS

A 2 de maio, João Inácio iniciou funções no INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, com vínculo jurídico de emprego público por tempo indeterminado, na categoria de Técnico Superior. Desenvolve a sua atividade na área de tecnologia enológica, como responsável da Adega Experimental, e na área de análise físico-química de vinhos, derivados e subprodutos.



PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A 26 de março, decorreu uma sessão de *focus group* do **Projeto Piloto HuMUS – Healthy Soils@ Torres Vedras** onde se fizeram representar os *stakeholders*. A sessão teve como objetivo estabilizar os aspetos essenciais à definição dos pilares estratégicos do Acordo de Gestão Territorial, instrumento que se pretende abrangente e resultante de um consenso alargado entre as diversas partes interessadas.



A 2 de abril, Jorge Cunha participou, em representação do INIAV, por delegação de competências da Coordenadora do Polo de Inovação de Dois Portos, na reunião ordinária do Conselho Estratégico Empresarial do Município de Alenquer, realizada no Fórum Romeira, em Alenquer.

A 8 de abril, Filomena Duarte assistiu ao webinar **Energy and water savings in the wine industry**, promovido pela INNO'VIN.

A 8 de abril, decorreu, nas 3 explorações agrícolas em estudo no projeto piloto **Soil@TV**, uma ação muito especial de amostragem do solo. Os jovens alunos da Escola profissional Agrícola Fernando Barros Leal (EPAFBL) e as crianças do Centro Educativo da Ventosa tiveram uma participação muito ativa, refletindo o compromisso do projeto para com as gerações futuras, através da literacia e da consciencialização para a saúde do solo.



A 16 de abril, Sílvia Lourenço e Amélia Soares participaram como dinamizadoras da Oficina “Métodos de análise utilizados em Enologia”, no âmbito do **X Encontro da Casa das Ciências**, realizado na Escola Secundária Rafael Bordalo Pinheiro, nas Caldas da Rainha. Esta Oficina foi destinada a professores de Ciências Físico-Químicas do 3º Ciclo do ensino básico e do ensino secundário.

A 21, 22 e 23 de abril, Miguel Damásio lecionou aulas sobre “Rega da Vinha”, no âmbito da Unidade Curricular de Viticultura II, do Curso de Mestrado em Engenharia Agronómica e do Curso Técnico Profissional em Viticultura e Enologia da Escola Superior Agrária de Santarém, e sobre “Rega em Fruticultura”, no âmbito da Unidade Curricular de Fruticultura II, do Curso de Licenciatura em Engenharia Agronómica da Escola Superior Agrária de Santarém.

A 28 de abril, no Centro de Educação Ambiental de Torres Vedras, os *stakeholders* do projeto **Soil@TV** reuniram-se no workshop colaborativo para cocriação do Acordo de Gestão Territorial para a Saúde do Solo, a aplicar no concelho de Torres Vedras. Foram horas de intenso diálogo, criatividade e partilha entre representantes dos agricultores, associações (AATV, CVR Lisboa, AIHO), I&D (INIAV e Smart Farm Colab), comunidade escolar (EPAFBL e Centro Educativo da Ventosa), financiadores (CCAT e Leader Oeste), executores de política pública (DGADR), administração local (Município de Torres Vedras e Junta de Freguesia de Ventosa) e sociedade civil. Estabeleceu-se uma visão partilhada a 2050 e definiram-se prioridades, objetivos e iniciativas.

A 14 de maio, Sara Canas assistiu ao **WebINIAV** dedicado ao tema “**Bacterioses e Declínio das Florestas de Carvalhos em Portugal**”, apresentado pela Investigadora Leonor Cruz do Laboratório de Fitobacteriologia do INIAV.

A 15 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 2025**, organizado por esta Comissão, que decorreu de 15 a 16 de maio no Hotel Royal Obidos Spa & Golf Resort, em Óbidos.

A 16 de maio, Ilda Caldeira apresentou uma comunicação oral, por videoconferência, no **12th International European Congress on Advanced Studies in Basic Sciences**, que decorreu de 16 a 18 de maio, na University Metropolitan Tirana (Albânia).

ATIVIDADES FORMATIVAS

Decorreu, no dia 30 de abril, a **Ação de Formação/Demonstração sobre “CONTROLO DE INFESTANTES NA LINHA: MÉTODOS MECÂNICOS”**. Durante a sessão teórica, foram debatidos os principais aspetos relacionados com a conservação e manutenção de solos vitícolas.

Abordaram-se os métodos de controlo de infestantes e de gestão do solo, tanto na linha como na entrelinha, com especial destaque para as abordagens não químicas (sem recurso a herbicidas), incluindo uma análise das funcionalidades de cada solução. Foram ainda apresentadas algumas soluções de automação e robotização aplicadas ao controlo mecânico de infestantes. Na componente prática, os participantes puderam observar o funcionamento de um equipamento de controlo de infestantes na linha



(intercepas), sem mobilização do solo, adquirido no âmbito do **Projeto PRR-C05-I03-P-41-Renovação/Requalificação do Polo de Inovação de Dois Portos**.



No dia 7 de maio decorreu, em moldes idênticos, esta **Ação de Formação/Demonstração** para alunos da Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal. Formadores: Ricardo Egípto, Jorge Cunha e Francisco Baeta.

Decorreu no dia 14 de maio, a **Ação de Formação/Demonstração “INTERVENÇÕES EM VERDE: GESTÃO DO MICROCLIMA DO COBERTO”**. Durante a sessão teórica, foram debatidos os principais aspetos subjacentes à execução das intervenções em verde na videira, as diferentes técnicas de manipulação do microclima do coberto vegetal e os seus objetivos. Na componente prática, os formandos tiveram oportunidade de discutir os conhecimentos adquiridos e acompanhar o esla-



droamento do tronco das videiras com recurso a meios mecânicos adquirido no âmbito do **Projeto PRR-C05-I03-P-41**. Formadores: Ricardo Egípto, Jorge Cunha e Francisco Baeta.



PUBLICAÇÕES

- Santos R.S., Caldeira I., Egipto R., Canas S., Eiras-Dias J., Maraschn M., Rocha M., 2025. PDO Wine Grape Must Variety Classification and Model Interpretation. In: Practical Applications of Computational Biology and Bioinformatics, 18th International Conference (PACBB 2024). PACBB 2024. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1350. Cuadrado, S., Rocha, M., Fdez-Riverola, F., Mohamad, M.S., Alonso, Á.C., Gil-González, A.B. (eds). Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-87873-2_15
- Thanasi V., Caldeira I., Santos L., Ricardo-da-Silva J.M., Catarino S., 2024. Simultaneous Determination of Ethanol and Methanol in Wines Using FTIR and PLS Regression. Foods, 13 (18):2975. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13182975>
- Oliveira-Alves S., Fernandes T.A., Lourenço S., Granja-Soares J., Silva A.B., Bronze M.R., Catarino S., Canas S., 2025. Storage time in bottle: Influence on physicochemical and phytochemical characteristics of wine spirits aged using traditional and alternative technologies. Molecules, 30, 2018. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules30092018>
- Caldeira I., Roque R., Anjos O., Lourenço S., de Deus J., Damásio M., Silvestre J., 2025. Potential of Different Eighteen Grapevine Genotypes to Produce Wines in a Hot Region: First Insights into Volatile and Sensory Profiles. Beverages, 11, 68. DOI: <https://doi.org/10.3390/beverages11030068>

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 39(2) 103-119. 2024

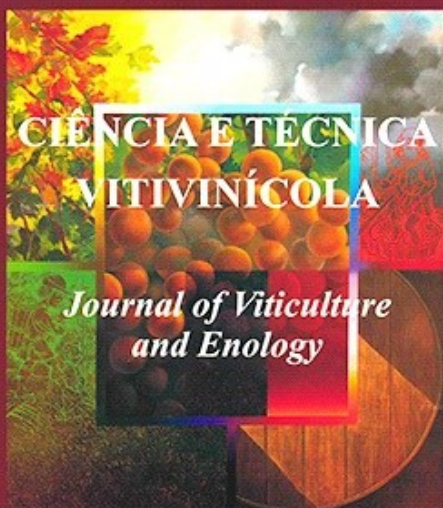
Chemical and sensory differentiation of Nemea PDO sub-zones wines: two vintages experiment

Dimitrios Evangelos Miliordos, Elli Goulioti, Despina Lola, Alexandros Kanapitsas, Nikolaos Kontoudakis, Yorgos Kotseridis

RESUMO

A representação teórica do vinho é importante para os produtores, com implicações num contexto técnico. Compreender a correlação entre as características do vinho e o terroir implica enfatizar a tipicidade e associá-la à interpretação sensorial. No âmbito desta investigação, foi examinada a natureza adaptável da casta tinta autóctone 'Agiorgitiko', conhecida pelo seu papel na produção de vinhos DOP, tanto química como sensorialmente. Os vinhos DOP baseiam-se no seu local de origem e nas especificações técnicas do produto. Um total de dez vinhas situadas numa região seca foram escolhidas para vinificar as suas uvas em três níveis distintos de altitude (baixo 300-600 m, médio 600-900 m e alto 900-1250 m) ao longo de duas vindimas consecutivas (2019-2020). As análises enológicas clássicas foram realizadas com base nos métodos analíticos da Organização Internacional da Vinha e do Vinho. O conteúdo fenólico e os parâmetros de cor foram investigados por métodos espectrofotométricos e os compostos voláteis do aroma do vinho, como os ésteres, os álcoois superiores e os ácidos foram analisados por GC/MS. A análise sensorial descritiva foi realizada por um painel treinado para todos os vinhos. Os resultados evidenciaram variações nos compostos voláteis entre os vinhos, influenciadas principalmente pela proveniência da uva, que por sua vez moldaram as características composicionais e sensoriais únicas. A análise multivariada dos analitos determinados comprovou que as vinhas localizadas na subzona com altitudes mais elevadas estavam claramente separadas das outras duas zonas. Notavelmente, a presença de certos compostos voláteis nos vinhos foi de facto influenciada pela origem da uva. Na sua essência, esta investigação ilustrou como os atributos sensoriais dos vinhos 'Agiorgitiko' podem ser alterados por diversos elementos do terroir na região vinícola de Nemea.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv20243902103>



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 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