

FOLHA INFORMATIVA Nº 342 31 out 2025 Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional

NESTA EDIÇÃO:

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

DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

VitiNord 2025

Dezembro, 3-6, 2025 Vilnius - Lituânia

https://vitinord2025.vitinord.org/

VIII International Congress on Mountain and Steep Slopes Viticulture

Maio, 6-8, 2026 Montreux - Suiça

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

Terclim 2026

Julho, 5-10, 2026 Angers - França

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

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.ihc2026.org/symposia/s21/



DESTAQUES

PARTICIPAÇÃO NA NOITE EUROPEIA DOS INVESTIGADORES



A equipa do INIAV Polo de Inovação de Dois Portos / Estação Vitivinícola Nacional participou, no dia 26 de setembro, na **Noite Europeia dos Investigadores (NEI) 2025**, realizada no Pavilhão do Conhecimento — Centro de Ciência Viva, em Lisboa.

A NEI é um evento de ciência que aproxima os investigadores com a sociedade civil, a fim de divulgar atividades científicas e projetos de investigação, com a Temática "Ciência para os Desafios Globais". O objetivo do NEI 2025 é sensibilizar para a relevância da investigação e inovação na Europa, com vista a um

futuro mais sustentável e inclusivo, a fim de demonstrar que as carreiras científicas podem ser determinantes para desenvolvimento social. O evento não pretende apenas a sensibilização, passiva e unidirecional, mas sim a criação de oportunidades para a partilha de preocupações e expetativas sobre como a ciência deve contribuir com soluções para mitigar as consequências das alterações climáticas e promover o desenvolvimento sustentável.

O Polo de Inovação de Dois Portos esteve representado por Sheila Alves, que divulgou as atividades realizadas nesta Unidade Orgânica do INIAV, nomeadamente: (i) preservação da diversidade das variedades de videira na Coleção Ampelográfica Nacional e a sua importância, mostrando exemplares das variedades/castas da espécie *Vitis vinifera*: 'Castelão', 'Crimson Seedless', 'Corropio', 'Dedo de Dama', Dona Maria', 'Donago', 'Fernão Pires', 'Ferral', 'Itália Ruby', 'Moscatel de Alexandria', 'Red Globe' e 'Touriga Nacional'; bem como a variedade 'Isabella' da espécie *Vitis labrusca*; (ii) estudo de aguardentes vínicas envelhecidas com madeira de carvalho Limousin e com madeira de castanheiro português,

recorrendo a uma tecnologia alternativa de envelhecimento (micro-oxigenação conjugada com aduelas de madeira), bem como a demostração de aduelas das madeiras respetivas com diferentes níveis de queima para perceção visual das suas características; (iii) experiência sensorial com o público, apresentando extratos naturais/padrões de aromas associados as uvas, vinhos e aguardentes envelhecidas.





ORIGEM E SINONÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT53013⁽¹⁾. Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o nome principal de 'Palomino Fino' e o nº 8888⁽²⁾.

Casta com clorótipo D⁽³⁾, considerado o clorótipo típico das castas originárias do Médio Oriente.

Não tem progenitores conhecidos.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional⁽⁴⁾.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

•			
Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾		
VVS2	133 : 145		
VVMD5	230 : 242		
VVMD7	239 : 249		
VVMD25	241 : 241		
VVMD27	186 : 195		
VVMD28	236 : 248		
VVMD32	256 : 258		
ssrVrZAG62	188 : 194		
ssrVrZAG79	251 : 257		

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla de pelos prostrados.

Folha jovem verde, página inferior com média

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho nos entrenós e

Folha adulta grande, pentagonal, com cinco



Bago arredondado, médio e verde-amarelado;

Sarmento castanho-amarelado, entrenós de



Produz vinhos neutros, de baixo teor alcoólico e baixa acidez.

Na região de Lisboa (http://www.vinhosdelisboa.com/) é usada na elaboração de vinhos brancos leves.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Abrolhamento: Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

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

Pintor: Médio, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Tardia, três semanas após 'Fernão Pires'.

Porte semi-ereto.

Vigor elevado.

Bastante produtiva (1,5 cachos/lançamento), com boa fertilidade nos

gomos da base.

Pouco sensível ao desavinho, ao oídio e à podridão.

Sensível à cigarrinha verde.

MATERIAL VEGETATIVO PARA **MULTIPLICAÇÃO**

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria standard⁽⁵⁾:

COMPILADO POR JORGE CUNHA (6)

(6) Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional: https://www.iniav.pt/can

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 setembro, 16, 2025

⁽³⁾ Cunha et. al., 2009. Genet Resour Crop Evol 56, 975–989. https://doi.org/10.1007/s10722-

^{009-9416-4.} ⁽⁴⁾ Vinhos e Aguardentes de Portugal 2023 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho,

^{(5) &}lt;u>Videira – DGAV</u>—acedido em outubro, 23, 2025



NOTÍCIAS

RECURSOS HUMANOS

A 1 de outubro, Sheila Alves iniciou funções no INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos como Investigadora Auxiliar, contratada ao abrigo do Programa FCT Tenure — 1º Edição. Contrato de Trabalho em Funções Públicas por tempo indeterminado resultante do procedimento concursal de seleção internacional com a referência 2023.12090.TENURE.006 - Assistant researcher in Spirit Beverages of Vitivinicultural Origin — Aviso (extrato) nº 8167/2025/2, publicado no Diário da República, 2º série, nº 61, de 27 de março de 2025. Desenvolve a sua atividade na área das Aguardentes de Origem Vitivinícola.



PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO



A **1 de setembro**, Jorge Cunha e Ricardo Egipto realizaram uma ação de Ampelografia clássica, com o objetivo de esclarecer identidades de algumas castas junto de operadores económicos e de técnicos, com o objetivo de melhorar a qualidade e diferenciação

dos vinhos e espumantes Távora-Varosa. Esta visita foi conduzida pela Comissão Vitivinícola - Vinhos e Espumantes Távora Varosa.

A **29 de setembro**, Sara Canas participou, como representante do INIAV na Comissão do Curso de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia, na reunião do **Consórcio EMaVE—Vinifera EuroMaster**, realizada no Instituto Superior de Agronomia.



De **29 de setembro a 1 de outubro**, Miguel Damásio participou numa *Training School* subordinada ao tema *Introduction to Remote Sen*-



sing for Irrigation Management, promovida no âmbito da Ação COST CA21142 - FruitCREWS. O curso decorreu na Ss. Cyril and Methodius University, na Escópia (Macedónia do Norte).

A 2 de outubro, teve lugar, na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL), a tertúlia *Vinho com Ciência*, organizada pelo Grapevine-Pathogen Systems Lab, do BioISI – Instituto de Biossistemas e Ciências Integrativas. A sessão, subordinada ao tema "Novas castas que brindam ao amanhã", centrou-se no projeto Shield4Grape – Breeding and Integrated Pest Management Strategies to Reduce

Reliance on Chemical Pesticides in Grapevine, que envolve como parceiros a FCUL, o INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos e a AVIPE — Associação de Viticultores do Concelho de Palmela. O INIAV fez-se representar por Francisco Baeta, Jorge Cunha e Ricardo Egipto.



A 10 e 17 de outubro, José Silvestre e João de Deus participaram no **DEMO4inovOLIVE – Inovação para melhorar a rentabilidade dos olivais**, que decorreu, na Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Cano (Sousel) e na Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (Moura), tendo apresentado uma comunicação oral subordinada ao tema "Tecnologia e inovação ao serviço do olival: como a deteção remota revela as necessidades do olival para a fertilização e rega".

A **13 de outubro**, Francisco Baeta esteve presente, a convite, na apresentação do **Catálogo 2026 – 30 Anos Decante**.

A 14 de outubro, Francisco Baeta assistiu ao webinar Functionalized Mesoporous Silica: A Revolution in Wine Protein Stability Management, organizado pela Enoforum.

A **16 de outubro**, a convite da DGAV, Francisco Baeta representou o INIAV no âmbito da Certificação de Material de Propagação de Videira — Divulgação dos Resultados do Ensaio *a posteriori*, realizado no Escaroupim, Salvaterra de Magos.

A **20 de outubro**, a convite, Francisco Baeta e João Inácio, estiveram presentes no dia dos profissionais, na Feira Internacional de Lisboa, no **Evento Vinhos e Sabores**, organizado pela revista *Grandes Escolhas*.

A **21 de outubro**, Jorge Cunha e Ricardo Egipto participaram na **Conferência INIAV: Desafios da investigação no setor agroalimentar e florestal**, realizado no Polo de Inovação de Alcobaça. Jorge



Cunha representou o Polo de Inovação de Dois Portos e integrou a mesa redonda sobre "Inovação agroalimentar: da investigação à

produção/Desafios e perspetivas para o futuro".

ATIVIDADES FORMATIVAS

Realizou-se no dia 22 de outubro a Ação de Formação/Demonstração "AGRICULTURA 4.0 – A TECNOLOGIA EM PROL DO CONHECIMENTO E

DA AGRICULTURA". De início foi feito um enquadramento histórico sobre a evolução da agricultura ao longo dos anos, seguido de uma apresentação de técnicas e instrumentos para recolha de dados, bem como a sua aplicação no desenvolvimento de técnicas usadas em Agricultura 4.0. No final realizou-se uma demonstração de alguns dos instrumentos usados pela equipa de Ecofisiologia da Videira do Polo de Inovação de Dois Portos/EVN.

Formadores: Miguel Damásio, João de Deus, Diogo Lopes e José Silvestre.

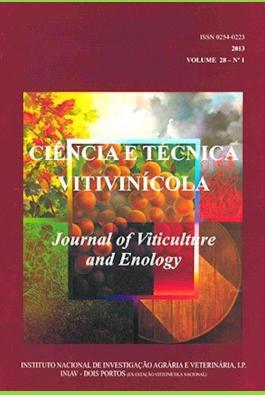












Revista científica bilingue, especializada em Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola, indexada em diversas bases de dados internacionais

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 <u>Damásio M.</u>, Pinto C., Salguero J., Alarcón M.V., <u>de Deus J.</u>, Soares-David T., <u>Silvestre J.</u>,
 Carvalho L., Zarrouk O., 2025. Molecular and hydraulic responses of grapevine to water status and phenology under long-term differential irrigation treatments. Agricultural Water Management, 318, 109708

DOI: https://doi.org/10.1016/j.agwat.2025.109708

- Nieto J.A., Santoyo S., de Sá M., <u>Sun B.S.</u>, Reglero G., Jaime L., 2024. Comprehensive study of sustainable pressurized liquid extractions to obtain bioavailable antioxidant phenolic compounds from grape seed by-products. Processes, 12, 2308.
 - DOI: https://doi.org/10.3390/pr12112308
- <u>Damásio M.</u>, Pinto C., <u>de Deus J.</u>, Soares-David T., <u>Silvestre J.</u>, Zarrouk O., Carvalho L.,
 2025. Seasonal dynamics of water and sugar compartmentalization in grape clusters under deficit irrigation. IVES Conference Series, 23rd International Meeting GiESCO 2025, 27 a 31 de julho, Geisenheim, Alemanha (Comunicação Oral). https://ives-openscience.eu/55600/
- Zarrouk O., <u>Damásio M.</u>, Ruiz I., Kefauver S., Barbeta A., 2025. Root water uptake patterns in rootstock-scion interactions influence grapevine water use strategies in non-irrigated vineyard. IVES Conference Series, 23rd International Meeting GiESCO 2025, 27 a 31 de julho, Geisenheim, Alemanha (Comunicação Oral). https://ives-openscience.eu/55131/

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA Journal of Viticulture and Enology

Volume 40(1) 39-52. 2025

Crop modelling applied to Portuguese viticulture: a brief overview

Rui Santos, Virgílio Falco, João Santos, António Fernandes, Hélder Fraga

RESUMO

A viticultura tradicional está a tornar-se cada vez mais insuficiente para lidar com a pressão das alterações climáticas e da competitividade do mercado. Devido a estes desafios, é necessária uma modelação eficiente para aumentar a eficiência e a modernização do setor. Este trabalho apresenta uma revisão da investigação mais relevante sobre modelação de culturas de videira, incluindo uma avaliação da modelação estática e dinâmica, bem como técnicas e aplicações de aprendizagem automática. É apresentada uma breve visão geral do setor vitivinícola (nacional e internacional), destacando a diminuição das áreas de vinha e a fragmentação económica, particularmente em Portugal. Baseando-se na ciência dos sistemas agrícolas, em estudos recentes sobre os efeitos das alterações climáticas na viticulture europeia e nos avanços em modelos dinâmicos e de aprendizagem automática, a investigação visa abordar as complexidades da gestão das vinhas e das alterações climáticas. A importância dos modelos de culturas na viticultura é evidenciada, e são apresentadas oportunidades para melhorias futuras, como o aperfeiçoamento da modelação fenológica e técnicas de viticultura de precisão. São também identificados desafios, incluindo questões de qualidade dos dados e a necessidade de modelos específicos para cada região. O impacto resultante da superação destes desafios pode ter uma influência muito significativa na eficiência, produtividade, resiliência e sustentabilidade a longo prazo da indústria vitivinícola portuguesa. A revisão conclui que o futuro da viticultura dependerá da integração de técnicas de modelação avançadas com práticas tradicionais, enfatizando a necessidade de colaboração interdisciplinar e processamento de dados em tempo real para garantir a adaptabilidade num clima incerto.

DOI: https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2025400139