

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.inia.pt

DESTAQUES

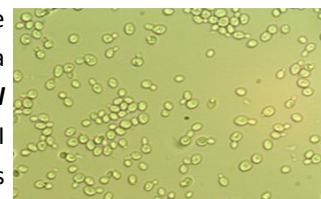
COLEÇÃO DE MICRORGANISMOS EVN

A **Coleção de Microrganismos EVN** - Coleção da Estação Vitivinícola Nacional – teve início em 1973. É constituída por leveduras (1241 estirpes), bactérias (22 estirpes) e fungos filamentosos (11 estirpes) relacionados, na sua grande maioria, com ambientes vínicos. As leveduras e as bactérias encontram-se conservadas a -80 °C e os fungos filamentosos a 4 °C. Atualmente é curadora da coleção M. Margarida Baleiras-Couto.

Esta coleção é uma das seis coleções de microrganismos que constituem os Recursos Genéticos Microbianos do INIAV sob a designação de **Agronomic, Veterinary and Food Microbial Culture Collections** (AVFMCC), que integra a Pt.mBRCN/MIRRI -PT – Rede Portuguesa de Centros de Recursos Microbiológicos. A rede faz parte do MIRRI (pan-European Microbial Resource Research Infrastructure), que envolve sete países europeus. A Pt.mBRCN/MIRRI-PT foi incluída em 2020 no Roteiro Nacional de Infraestruturas de Investigação de Interesse Estratégico (RNIE) - Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT).

As leveduras são o principal microrganismo da coleção, estando identificadas mais de 80 espécies de 27 géneros. Das 1241 estirpes existentes, 991 são provenientes de estudos de investigação e desenvolvimento experimental realizados no Polo de Inovação de Dois Portos/EVN e ainda de análises microbiológicas a vinhos, solicitadas por empresas; as restantes 250 são provenientes de outras coleções de culturas, destacando-se o elevado número de estirpes de referência (estirpes tipo de 44 espécies), as quais assumem particular relevância nos estudos de desenvolvimento de metodologias de identificação de leveduras de interesse enológico e de caracterização das populações de leveduras no processo de vinificação.

No sentido de contribuir para o desenvolvimento técnico-científico do Sector Vitivinícola, existe abertura a solicitações externas relativamente à coleção, em vertentes como a aplicação industrial, estudos de taxonomia e de identificação de microrganismos. O seu grande potencial reside na diversidade de leveduras enológicas isoladas ao longo de cinco décadas, constituindo uma mais-valia na preservação dos recursos genéticos nacionais.



Ficha Varietal: TÁLIA B

ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52910⁽¹⁾.
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nome principal de 'Trebiano Toscano' e o nº 12628⁽²⁾.
Em França é conhecida por 'Ugni Blanc'.
O nome 'Tália' aparece em obras publicadas entre 1800 e 1850⁽³⁾.
Em 1889⁽⁴⁾ era cultivada em municípios limítrofes de Lisboa.
Casta com clorótipo D, considerado o clorótipo típico das castas originárias do Próximo Oriente. **Não tem progenitores conhecidos!**
Superfície cultivada em Portugal: 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., 2024. *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de - acedido em março, 19, 2025.

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

⁽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, 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) ⁽²⁾
VVS2	133 : 143
VVMD5	228 : 234
VVMD7	249 : 253
VVMD25	241 : 255
VVMD27	180 : 184
VVMD28	244 : 248
VVMD32	250 : 272
ssrVrZAG62	194 : 200
ssrVrZAG79	245 : 251

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

Floração: Tardia, 9 dias após a 'Fernão Pires'.
Pintor: Tardio, 12 dias após a 'Fernão Pires'.
Maturação: Época média, uma semana após 'Fernão Pires'.
Porte semi-ereto. Vigor elevado.
Rústica e muito produtiva.
Resiste à podridão, graças à película espessa do bago.
Sensível ao oídio e ao vento.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla ligeiramente carmim e elevada densidade de pelos prostrados.

Folha jovem verde com tons bronzeados, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho, com gomos ligeiramente corados de vermelho.

Folha adulta grande, pentagonal, com três lóbulos; limbo verde médio, irregular, bolhoso e enrugado; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, base em V, e seios laterais abertos em V.

Cacho grande, cilíndrico, "com a ponta bifurcada", medianamente compacto, pedúnculo comprido.

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película espessa, polpa mole.

Sarmento castanho-escuro.



POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Pode produzir vinhos brancos secos, que são relativamente neutros, mas equilibrados. Contudo, com esta casta obtêm-se vinhos adequados para a produção de aguardente vínica de alta qualidade.

MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*⁽⁶⁾.

⁽⁶⁾ Videira – DGAV, acedido em fevereiro, 17, 2025.

COMPILADO POR JORGE CUNHA ⁽⁷⁾

⁽⁷⁾ Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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



NOTÍCIAS

RECURSOS HUMANOS

A **1 de abril**, Francisco Baeta 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 dos Recursos Genéticos Vitícolas e Melhoramento da Videira.



PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO



De **20 a 21 de março**, Margarida Baleiras-Couto participou na 4.ª Edição do INTER LIFE PT, organizado pela Agência Portuguesa do Ambiente. Este evento de intercâmbio de experiências e boas práticas entre beneficiários do Programa LIFE, teve lugar na cidade de Vila Real, pretendendo potenciar uma maior interação entre equipas portuguesas de projetos LIFE em curso, para dar a conhecer os trabalhos realizados e seus resultados, promover sinergias e trabalho em rede e partilhar experiências e práticas de excelência de gestão. Nesta edição foram convidados os coordenadores italianos de Projetos Life com parceiros portugueses, tendo o Projeto **NaturalAgro - chemical formulations to reduce the environmental impact of pest control in vineyards**, em que o INIAV é parceiro, sido um dos projetos em destaque.

A **25 de março**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao webinar **Harvesting Insights for Sustainable Agriculture: New RhizoPlates for Advancing Microbial Analysis of Nitrogen Fixation and Phosphate Solubilization in the Rhizosphere**, apresentado por Juan Sanchez da *Biolog Consumables*.

A **26 de março**, decorreu uma visita de estudo de alunos do Curso Técnico Superior de Cuidados Veterinários da Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal em Runa no âmbito da disciplina de Microbiologia. A visita foi orientada por Margarida Baleiras-Couto com a colaboração de Amélia Soares, e teve como objetivo dar a conhecer os trabalhos realizados no Laboratório de Microbiologia do Polo de Inovação de Dois Portos, com demonstração das técnicas utilizadas em análises microbiológicas de vinhos.



A **27 de março**, Sara Canas participou, como representante do INIAV, na Assembleia Geral da Associação dos Laboratórios de Enologia (ALABE), realizada por videoconferência. Na sequência do convite, a título estritamente pessoal, que lhe foi endereçado pela Direção da ALABE, foi eleita por unanimidade, nesta Assembleia Geral, como **Presidente do Conselho Científico e Técnico da ALABE** para o triénio 2025-2027.

A **27 de março**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao webinar **FEMS Microbiology Ecology Webinar on Microbial Ecology for a Sustainable Future - Engaging the Next Generation of Researchers**, organizado pela *Federation of European Microbiological Societies*.

A **31 de março**, Sara Canas e Ilda Caldeira lecionaram, por videoconferência, aulas sobre “Tecnologia de produção de aguardente vínica”, no âmbito da Unidade Curricular de Viticultura e Enologia, do Curso de Mestrado em Engenharia Agronómica da Escola Superior Agrária de Santarém

A **1 de abril**, Madalena Salgado Pirata e Margarida Luís assistiram ao webinar **As Doenças da Oliveira e Xylella fastidiosa**, promovido pelo Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo (CEPAAL).

De **2 a 4 de abril**, Miguel Damásio, João de Deus e José Silvestre participaram na 3ª reunião presencial do **Projeto I-ReWater** que decorreu nas instalações da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Vila Real.



A **7 de abril**, Sílvia Lourenço participou no **3º Encontro Anual do LEAF**, realizado no Salão Nobre do Instituto Superior de Agronomia.

A **9 de abril**, Ilda Caldeira integrou, na qualidade de arguente, o júri das provas de Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora. Nestas provas públicas, que decorreram por videoconferência, foi avaliada a dissertação da aluna Ana Sofia Matias Januário, subordinada ao tema “Efeito fermentação malolática e da maturação em barricas de carvalho nas características de um vinho tinto Alfrocheiro”. Classificação final: 16 valores.

A **11 de abril**, Miguel Damásio e João de Deus assistiram à palestra **Alterações Climáticas e Viticultura**, proferida por Gregory Jones. O evento decorreu na Sala de Atos do Instituto Superior de Agronomia.

A **11 de abril**, Sara Canas participou, como representante do INIAV, na reunião do **Conselho Geral da CNOIV (Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho)**, realizada no Instituto da Vinha e do Vinho/videoconferência.

A **11 de abril**, Francisco Baeta e Ricardo Egípto, participaram no workshop **Investigação em Plantas para suportar “Uma só Saúde”**, organizado pela Concessus, em parceria com a Aralab e o ITQB NOVA, que decorreu no ITQB NOVA, em Oeiras.

A **11 de Abril**, Ilda Caldeira esteve presente na conferência **Só Castas**, realizada no centro de conferências do Hotel Tivoli, em Lisboa

PUBLICAÇÕES

- Gao S., Lv J., Sang Y., Zhang S., Sun B., 2024. Zein-hyaluronic acid nanoparticles loaded with galloylated procyanidins: preparation, characterization and evaluation of antitumor activity. In: Abstracts of Poster communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, Dijon, França. Reference number: 2024-236 (Poster).
- Gao Q., Liu X., Shi J., Fang J., Li L., Zhang S., Sun B., 2024. Interaction between grape seed catechins and peptides: mechanisms and health benefits research. In: Abstracts of Poster communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, Dijon, França. Reference number: 2024-239 (Poster).
- Ren Y., Zhang D., Han P., Zhang S., Sun B., 2024. Grape seed oligomeric proanthocyanidins as hepatoprotective agents: ferroptosis inhibition and gut microbiota regulation in alcoholic liver fibrosis. In: Abstracts of Poster communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, Dijon, França. Reference number: 2024-240 (Poster).
- Zhang W., Tang Y., Bai Z., Zhang S., Sun B., 2024. A new approach for oligomeric proanthocyanidin preparation by a citric acid-benzyl mercaptan – raney nickel semisynthetic system. In: Abstracts of Poster communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, Dijon, França. Reference number: 2024-244 (Poster).

REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 39(2) 93-102. 2024

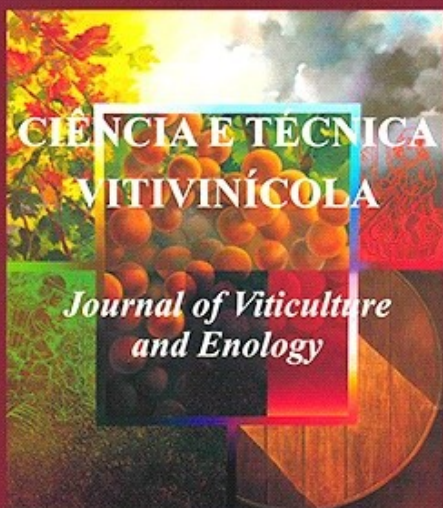
An overview of vine water status assessment

Madalena Salgado-Pirata, José Rafael Marques da Silva

RESUMO

Nas regiões influenciadas pelo clima Mediterrânico, a distribuição da precipitação é irregular ao longo do ano, com chuvas concentradas na estação de Inverno e Verões quentes e secos, algo que está a ser potenciado pelas alterações climáticas, que apontam no sentido de um agravamento desta situação. Devido à elevada relevância socioeconómica da viticultura nestas regiões, o acompanhamento do estado de hidratação das videiras é de suma importância. Embora a vinha seja uma cultura tipicamente de sequeiro, o stress hídrico pode resultar em perdas de produção quantitativas e qualitativas, e em danos irreversíveis nas plantas. A complexidade da resposta fisiológica das videiras à disponibilidade hídrica pode ser medida através de indicadores, que quantificam o grau de stress em que as plantas se encontram, e que permitem tomar decisões em conformidade. Assim, este trabalho descreve os principais indicadores de stress hídrico usados em viticultura, bem como as particularidades de cada um e a relação que existe entre eles, contribuindo para melhorar a sua compreensão.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2024390293>



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, I.P.
INIAV - DOIS PORTOS (ESTACÃO 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