

## NESTA EDIÇÃO:

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

## DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

### 46<sup>th</sup> 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/>

### 23<sup>rd</sup> 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/jpvc/pages>



[www.iniaiv.pt](http://www.iniaiv.pt)

## DESTAQUES

### Grupo Internacional de Polifenóis



**ICP2025**  
7-10 JULY 2025  
TURKU FINLAND  
XXXII INTERNATIONAL  
CONFERENCE  
ON POLYPHENOLS

O **Groupe Polyphénols** é uma das mais conceituadas sociedades científicas internacionais. Fundada em 1972, promove mundialmente todos os aspetos da ciência dos polifenóis e organiza, a cada dois anos, a **International Conference on Polyphenols (ICP)**.

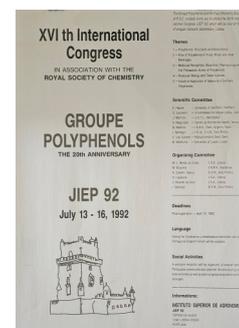
Trata-se de um evento científico de renome, que reúne investigadores, académicos e profissionais da indústria para discutir os avanços no estudo dos polifenóis – compostos químicos naturais, que integram o sistema de defesa das plantas e que possuem consideráveis efeitos benéficos para a saúde humana, em virtude das suas propriedades biológicas, nomeadamente a atividade antioxidante e a atividade anti-inflamatória.

Ao longo dos anos, a ICP consolidou-se como um evento de referência, fomentando a discussão de temas inovadores em diversos domínios, designadamente:

- Estrutura, reatividade e síntese dos polifenóis
- Implicações na saúde humana
- Aplicações industriais
- Biomateriais, bioeconomia e “química verde”

Salienta-se que em 1992 esta conferência foi realizada em Portugal, nas instalações da Fundação Calouste Gulbenkian (Lisboa), sendo a Comissão Organizadora constituída por Professores do Instituto Superior de Agronomia e por Investigadores da Estação Vitivinícola Nacional/Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIA), com destaque para a Eng<sup>a</sup> Maria Isabel Spranger – pioneira no estudo de compostos fenólicos em Portugal e responsável pela criação do primeiro Laboratório de Polifenóis no nosso país.

Baoshan Sun, Investigador Principal do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, desempenha funções como *Full Member* do Conselho Diretivo desta sociedade desde 2023. Participou na organização e na comissão científica da *XXXI International Conference on Polyphenols*, que decorreu de 3 a 6 julho de 2023, em Nantes (França). Desempenhará idênticas funções na *XXXII International Conference on Polyphenols*, que terá lugar de 7 a 10 julho de 2025, em Turku (Finlândia) - <https://icp2025turku.utu.fi/>.



## Ficha Varietal: JAMPAL B

### ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52515<sup>(1)</sup>.  
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 5662<sup>(2)</sup>.

O nome 'Jampal' não aparece em obras publicadas antes do fim do século XVIII. Os nomes mais semelhantes que aparecem são: 'Janeanes', 'Janiano' e 'João Paes'. Embora todos estes nomes sejam referentes a castas brancas, não temos certeza sobre a sua identidade.

Em obras publicadas entre 1851 e 1880, aparece pela primeira vez a designação de 'Jampaulo'.

Em 1889<sup>(3)</sup>, a 'Jampal' era cultivada em: Gouveia; Mangualde, onde também era conhecida por 'João Pires'; Penalva do Castelo, Arruda dos Vinhos e Sintra, onde também era conhecida por 'Jampaulo'.

Atualmente, e embora seja principalmente cultivada na Região de Lisboa, também aparece no Douro, onde é **erradamente** designada por 'Pinheira Branca', e na Beira Interior, onde é **erradamente** designada por 'Cercial'.

Cruzamento natural de 'Cayetana Blanca/Sarigo' x 'Alfrocheiro (T)'<sup>(4)</sup>.

Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional<sup>(5)</sup>.

<sup>(1)</sup> Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

<sup>(2)</sup> Röckel et al., 2024. *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acedido em março, 05, 2025.

<sup>(3)</sup> Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. Lista das Castas de Videiras Portuguezas. Bol. Dir. Geral Agricultura 1 (5), 351-399.

<sup>(4)</sup> Cunha et. al., 2020. Genetic Relationships Among Portuguese Cultivated and Wild *Vitis vinifera* L. Germplasm. *Front. Plant Sci.*. 11: <https://doi.org/10.3389/fpls.2020.00127>.

<sup>(5)</sup> Vinhos e Aguardentes de Portugal, 2022 - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

### CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) <sup>(2)</sup>
VVS2	137 : 143
VVMD5	228 : 238
VVMD7	243 : 257
VVMD25	255 : 255
VVMD27	182 : 190
VVMD28	234 : 248
VVMD32	256 : 272
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 251

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Origina vinhos aromáticos e com boa constituição, embora a sua cultura nunca tenha atingido grande expressão.

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

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

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

**Flor** hermafrodita.

**Pâmpano** verde, gomos com muito ligeira pigmentação antocianica.

**Folha adulta** média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, ligeiramente enrugado e irregular, medianamente bolhoso; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, com a base em chaveta, e seios laterais fechados em U.

**Cacho** médio, cónico, compacto; pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** elíptico-curto, médio e verde amarelado; película de espessura média, polpa pouco consistente.

**Sarmento** castanho-amarelado.



### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

**Abrolhamento:** Precoce, 2 dias após a 'Fernão Pires'.

**Floração:** Precoce, 1 dia após a 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Precoce, 5 dias após a 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Precoce, em simultâneo com a 'Fernão Pires'.

Porte semi-ereto.

Vigor médio.

Produtividade média, beneficiando com poda longa (à vara).

Sensível à podridão, ao desavinho e ao oídio.

### MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui material vegetativo para multiplicação da categoria *standard*<sup>(6)</sup>.

<sup>(6)</sup> Videira – DGAV, acedido em fevereiro, 17, 2025.

### COMPILADO POR JORGE CUNHA<sup>(7)</sup>

<sup>(7)</sup> Caracterização obtida na Coleção Ampelográfica Nacional:

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



# NOTÍCIAS

## RECURSOS HUMANOS

No âmbito do protocolo existente com a Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal (Runa), os alunos do 1º ano do Curso Técnico de Produção Agropecuária, Anaísa Ferreira e Diogo Esteves, encontram-se a realizar o seu estágio curricular de “Formação em Contexto de Trabalho” no Polo de Inovação de Dois Portos nos temas de viticultura e fitossanidade da vinha sob orientação de Jorge Sofia. Os estágios tiveram início a 11 de março e terminarão a 31 de março.



## PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **20 de fevereiro**, Filomena Duarte assistiu ao webinar *Acidification Toolkit: Strategies for pH Management in Climate-Challenged Viticulture*, organizado pela Vinidea Srl.

A dia **27 de fevereiro**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao webinar *Advanced Detection of Brettanomyces*, promovido pelas empresas Sysmex e Vermicon.

A **6 de março**, Sara Canas e Francisco Baeta participaram, a convite dos Viveiros Plansel, em Montemor-o-Novo, numa prova de vinhos dedicada às castas resistentes (PIWI). O evento contou com a presença de ilustres enólogos e referências no setor, que tiveram a oportunidade de degustar vinhos monovarietais resultantes de microvinificações das primeiras colheitas, realizadas com o apoio da Professora Carmo Vasconcelos (ATEVA). O evento reforçou o compromisso desta empresa com a inovação e a sustentabilidade da vitivinicultura em Portugal.

A **13 de março**, o Polo de Inovação de Dois Portos foi visitado por um grupo de alunos do curso de Mestrado em Biodiversidade e Biotecnologia Vegetal da Universidade de Coimbra, acompanhado pelos Professores António Portugal, Joana Costa e Teresa Gonçalves. Sara Canas apresentou o Polo e as atividades desenvolvidas. Os alunos visitaram a Coleção Ampelográfica Nacional e as vinhas experimentais do Polo, sob a orientação de Jorge Cunha e de Jorge Sofia, que efetuaram também apresentações sobre a importância da conservação dos recursos genéticos vitícolas e do melhoramento da videira e sobre as doenças do lenho da videira, respetivamente.



A **19 de março**, Madalena Salgado Pirata e Margarida Luís assistiram ao webinar *Microbioma do solo: a sua importância e como o avaliamos*, promovido pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo.

A **21 de março**, Madalena Salgado Pirata e Margarida Luís, assistiram ao webinar *Novas Ferramentas para Adaptação às Alterações Climáticas*, promovido pela Confederação dos Agricultores de Portugal.

A **21 de março** celebrou-se o **Dia Mundial da Árvore** e o **Dia Internacional das Florestas**. O Polo de Inovação de Dois Portos/Estação Vitivinícola Nacional decidiu assinalar esta data e associá-la ao tema “uma árvore é um amigo”, pois são os amigos que ajudam a revitalizar a esperança e alegam a alma, evocando a paz. Queremos com este ato destacar a contribuição do nosso colega e amigo Vasco Rodrigues, que exerce funções na área agrícola do Polo ao abrigo de um Contrato Emprego Inserção + desde o dia 4 de novembro de 2024. Escolhemos este dia para marcar o seu contributo e a sua assinalável atitude, plantando uma árvore fruteira da espécie *Diospyros kaki*.



## DIVULGAÇÃO DE EVENTO



IOBC-WPRS

A *International Organisation for Biological and Integrated Control-West Palaearctic Regional Section* (IOBC-WPRS) é focada em métodos sustentáveis de proteção de plantas. O Grupo de Trabalho IOBC-WPRS “Proteção Integrada em Viticultura” está a organizar a *Conferência do IOBC-WPRS Working Group “Integrated Protection in Viticulture”*, que ocorrerá em Mikulov (Chéquia), de 13 a 15 de outubro de 2025. Decorre, até **15 de maio de 2025**, o período de submissão de resumos para comunicações orais ou sob a forma de poster.

Toda a informação poderá ser consultada em <https://event.fourwaves.com/ipvc/pages>

Jorge Sofia do INIAV/Polo de Inovação de Dois Portos, convener do “Sub-Group Fungal, Bacterial and Physiological Diseases” daquele grupo de trabalho da IOBC-WPRS, é também membro da comissão científica da conferência.

# PUBLICAÇÕES

- Gao Q., Liu X., Shi J., Li L., Sun B., 2025. Polyphenols in different parts of *Moringa oleifera* Lam.: composition, antioxidant and neuroprotective potential. *Food Chem.*, 475, 143207. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143207>
- Zhao J., Xu J., Li L., Sun B., 2025. Structural characterization of polymeric polyphenols from different parts of *Diospyros kaki* L. cv. Mopan persimmons. *J. Food Compos. Anal.*, 141, 107395. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifca.2025.107395>
- Zheng W., Le Z., De Dong M., Gambóia G.G., Sun B., 2024. Evaluation of spraying effects of plant protection unmanned aerial vehicle on two different training systems of vine in Northeast China. In: Abstracts of Oral communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, 2024, Dijon, France. Reference number: 2024-123 (Comunicação oral).
- Zheng W., De Dong M., Dai P., Le Z., Gambóia G.G., Sun B., 2024. Using unmanned aerial vehicle with multispectral camera to efficiently and precisely monitor the incidence of downy mildew and technical maturity of Beibinghong (*Vitis amurensis* Rupr.) grapes. In: Abstracts of Oral communication, 45th World Congress of Vine and Wine, 14 a 18 de Outubro, 2024, Dijon, France. Reference number: 2024-124 (Comunicação oral).
- Tan D.N., Baeta F., Oliveira-Alves S.C., Prado M.A., 2024. Evaluation of the Antioxidant Capacity of Portuguese Wine Grape Skins and Application in Cereal Bars Using Different Extraction Solutions. In: 3rd International Congress on Bioactive Compounds and 4th International Workshop on Bioactive Compounds: Personal Nutrition, Ageing and Food Science, 10 e 11 Dezembro, Campinas, Brasil (Poster).

## REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA

Volume 39(2) 84-92. 2024

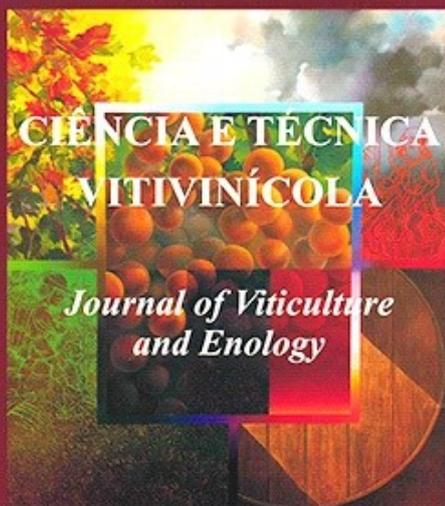
**Red wine color: the role of polymeric pigments and pyranoanthocyanins in SO<sub>2</sub> bleachable methods**

Jesús Heras-Roger, Javier Darias-Rosales, Carlos Díaz-Romero

### RESUMO

O presente trabalho incide na revisão crítica e na atualização do ensaio de copigmentação descrito por Boulton e dos índices de “idade química” propostos por Somers e Evans no vinho. Em particular, foi reavaliada a influência dos pigmentos poliméricos e das piranoantocianinas na cor. A compreensão analítica atual desses pigmentos deve ser tida em consideração ao aplicar ambos os métodos, na medida em que algumas considerações implícitas são presumivelmente afetadas pela sua estrutura química. As diferenças entre pigmentos poliméricos Antocianina-Tanino (AT) e Tanino-Antocianina (TA) são descritas cuidadosamente, assim como a importância da contribuição das piranoantocianinas para a cor. Como resultado, e considerando o conhecimento científico atual, os verdadeiros significados de termos como pigmentos poliméricos e antocianinas livres em ambos os métodos analíticos foram revistos. São propostas possíveis linhas de investigação para tornar os métodos mais robustos e rápidos.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/ctv2024390284>



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](mailto:polo.doisportos@iniav.pt)

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