



## NESTA EDIÇÃO:

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

## DIVULGAÇÃO DE EVENTOS

### 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>

### 47<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine

12-16 Outubro, 2026

Yinchuan, Ningxia - China

<https://www.oiv.int/press/china-host-47th-world-congress-vine-and-wine>

### 12<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Novembro, 3-6, 2026

Praga - Chéquia

<https://www.rafa2026.eu/>



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

## DESTAQUES

### Fichas Varietais publicadas na Folha Informativa

Sendo de grande interesse para o Setor Vitivinícola o conhecimento das características das castas e dos porta-enxertos em cultura em Portugal, divulga-se a lista das **Fichas Varietais** disponibilizadas através da Folha Informativa do Polo nos últimos seis anos, tendo por base a **Coleção Ampelográfica Nacional** (<https://www.iniaiv.pt/can>).

Cada casta é descrita tendo em consideração o conhecimento atual sobre a sua origem e sinonímia, morfologia, caracterização genética com recurso a microssatélites, aptidão cultural e agronómica, potencial enológico e disponibilidade de material vegetativo para multiplicação.

### 2021

Malvasia Cabral B	290	janeiro
Trigueira R	291	fevereiro
Carignan T	292	março
Castelão T	294	maio
Malvasia Parda B	295	junho
Fernão Pires B	296	julho
Mourisco T	297	setembro
Aragonez T	298	outubro
Petit Bouschet T	299	novembro
Arinto B	300	dezembro

### 2022

Manteúdo Preto T	301	janeiro
Alvarinho B	302	fevereiro
Ferral R	303	março
Baga T	303	abril
Deliciosa T	305	maio
Encruzado B	306	junho
Rio Grande B	307	julho
Trincadeira T	308	setembro
Tinta Gorda T	309	outubro
Alfrocheiro T	310	novembro
Agronómica T	311	dezembro

### 2023

Vencedor B	312	janeiro
Antão Vaz B	313	fevereiro
Castelã T	314	março
Alicante Bouschet T	315	abril
Casteloa T	316	maio
Barcelo B	317	junho
Cascullho T	318	julho
Alvarelhão T	319	setembro
Bonvedro T	320	outubro
Selektion Oppenheim 4 (SO4)	321	novembro
1103 Paulsen (1103 P)	322	dezembro

### 2024

Branco de Gouvães B	323	janeiro
Rupestres du Lot	324	fevereiro
Camarate T	325	março
Síria B	326	abril
Cidreiro T	327	maio
Gouveio B	328	junho
Sarigo B	329	julho
Jaen T	330	setembro
Tinta Martins T	331	outubro
Gouveio Real B	332	novembro

### 2025

Rufete T	334	janeiro
Códega do Larinho B	335	fevereiro
Jampal B	336	março
Tália B	337	abril
Colombard B	338	maio
Trincadeira Branca B	339	junho
99 Richter	340	julho
Trincadeira das Pratas B	341	setembro
Malvasia Rei B	342	outubro
110 Richter	343	novembro
Trigueira B	344	dezembro

### 2026

Transânchora T	345	janeiro
Marufo T	346	fevereiro
Tinta Negra T	347	março
Touriga Nacional T	348	abril

As Fichas Varietais encontram-se disponíveis em:

<https://www.iniaiv.pt/organica/polos-serv-desc/polo-dois-portos/folha-informativa-2026>

Para informações adicionais contactar [polo.doisportos@iniaiv.pt](mailto:polo.doisportos@iniaiv.pt)

# Ficha Varietal: TOURIGA FRANCA T

## ORIGEM E SINÓNÍMIA

Referida na Portaria nº 380/2012 com número de código PRT52205<sup>(1)</sup>.  
Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 12593<sup>(2)</sup>.  
Não aparece referenciada em obras anteriores a 1880<sup>(3)</sup>.  
Casta com clorótipo D<sup>(4)</sup>.  
Estudos de caracterização molecular, usando microssatélites, permitiram verificar que a 'Touriga Franca' resulta do cruzamento natural da 'Marufo' com a 'Touriga Nacional'<sup>(2)</sup>.  
Sendo a 'Touriga Nacional' clorótipo A e a 'Marufo' clorótipo D, a 'Marufo' é a progenitora feminina, confirmado pelo facto da flor da 'Marufo' ser feminina.  
Superfície cultivada em Portugal: Cultiva-se praticamente em todo o país, ocupando uma área de 15 079 ha de vinha, representando 9% do encepamento nacional. É a 2ª casta mais cultivada no país<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. (2026). *Vitis International Variety Catalogue* - [www.vivc.de](http://www.vivc.de) - acedido em maio, 16, 2026.

<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., 2009. Genetic Resources and Crop Evolution 56, 975-989.

<sup>(5)</sup>Vinhos e Aguardentes de Portugal 2024 - Anuário, 211 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

## CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) <sup>(2)</sup>
VVS2	143 : 151
VVMD5	228 : 230
VVMD7	239 : 243
VVMD25	249 : 255
VVMD27	182 : 184
VVMD28	234 : 254
VVMD32	240 : 272
ssrVrZAG62	192 : 194
ssrVrZAG79	245 : 247

## POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS

Produz vinhos de boa qualidade, mas considerados menos finos que os obtidos a partir de 'Touriga Nacional'.

Origina vinhos com aromas intensos, toque floral a rosa e esteva, e frutado a amora. Na boca os vinhos são equilibrados, harmoniosos e encorpados.

Apresentam uma longevidade média.

## DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA

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

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

**Flor** hermafrodita.

**Pâmpano** ligeiramente estriado de vermelho, gomos ligeiramente avermelhados.

**Folha adulta** de tamanho médio, orbicular, inteira (o que a distingue da 'Touriga Nacional', que tem a folha quinquelobada); limbo verde-escuro, plano, ligeiramente ondulado entre nervuras, bolhosidade elevada; página inferior com média a baixa densidade de pelos prostrados e baixa densidade de pelos eretos; dentes curtos e largos, retilíneos a convexos; seio peciolar fechado, com a base em V, seios laterais abertos em V.

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

**Bago** arredondado, médio e negro-azul; película medianamente espessa, polpa mole.

**Sarmento** castanho-amarelado.



## APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA

**Abrolhamento:** Época média, 4 dias após a 'Castelão'.

**Floração:** Precoce, 1 dia após a 'Castelão'.

**Pintor:** Muito precoce, 11 dias antes da 'Castelão'.

**Maturação:** Época média, 7 dias após a 'Castelão'.

Origina mostos menos ácidos que a 'Touriga Nacional' (~ menos 3 g/L de ácido tartárico).

Porte semi-ereto.

Produção muito regular. Mais produtiva que a 'Touriga Nacional'.

Menos sensível ao desavinho que a 'Touriga Nacional'. Sensível à podridão cinzenta.

## MATERIAL VEGETATIVO PARA MULTIPLICAÇÃO

Possui clones certificados para multiplicação<sup>(6)</sup>:

24 JBP PT, 195 POR PT, 196 POR PT, 197 POR PT, 198 POR PT, 199 POR PT, 200 POR PT, 201 POR PT.

<sup>(6)</sup>[lista-nacional-de-clones-completa.pdf \(dgav.pt\)](https://www.dgav.pt/lista-nacional-de-clones-completa.pdf) - acedido em maio, 22, 2026.

## COMPILADO POR JORGE CUNHA<sup>(\*)</sup>

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

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



# NOTÍCIAS

## PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS / LECIONAÇÃO

A **16 de abril**, o Polo de Inovação de Dois Portos acolheu uma ação de formação sobre armadilhas inteligentes (AI), inserida no **Projeto OHVeNet**. A iniciativa destinou-se às entidades responsáveis pela instalação e acompanhamento destes equipamentos, que visam a monitorização das pragas *Lobesia botrana*, *Cryptoblabes gnidiella* e *Empoasca vitis*, integrando a recém-criada Rede Nacional de Armadilhas Inteligentes. A sessão foi aberta pela Presidente do Conselho Diretivo do INIAV, Professora Margarida Oliveira, seguindo-se uma componente teórica na qual os formadores das empresas parceiras puderam detalhar o *modus operandi* dos diferentes modelos de IA. O programa culminou com uma sessão *hands-on* para contacto direto com os equipamentos e uma visita ao *Demo Lab* de Dois Portos, guiada pelos elementos da equipa do projeto OHVeNet.



A **20 de abril**, Jorge Cunha lecionou uma aula teórica (videoconferência) sobre “Variedades e porta-enxertos – Importância dos recursos genéticos” da UC de Viticultura e Enologia do Mestrado em Agronomia, da Escola Superior Agrária de Santarém.

A **20 de abril**, Ana Paula Marques assistiu ao webinar *Herramientas innovadoras para la gestión vitícola*, organizado pela Plataforma Tecnológica del Vino.

A **20 de abril**, Ana Paula Marques assistiu ao webinar *Healthy nursery plants - key to healthy horticulture, forestry and nature restorations*, organizado pelo Projeto Europeu PurPest.

A **23 de abril**, Ana Paula Marques assistiu no workshop *GMO Research in Portugal: Science Meets Regulation*, que se realizou no ITQB NOVA e organizado pela Agência Portuguesa do Ambiente.

A **28 de abril**, Ana Paula Marques assistiu ao *EU LIFE 2026 info days*, evento online organizado pela Comissão Europeia.

A **28 de abril**, Miguel Damásio lecionou uma aula sobre “Sistemas estatísticos para análise de dados em Viticultura” no âmbito do curso de TESP em Viticultura e Enologia da Escola Superior Agrária de Santarém.

A **28 de abril**, Jorge Cunha participou, em representação do INIAV e como Presidente do Conselho Fiscal, na Assembleia Geral Ordinária da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira – PORVID, realizada no Pólo Experimental de Pegões, em modo híbrido.

De **4 a 7 de maio**, Jorge Sofia deslocou-se, a convite do Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores, à Ilha do Pico para proferir uma palestra com componente teórica e prática sobre **Doenças do Lenho da Videira**. Aproveitando a deslocação a esta região vitivinícola, procedeu-se à instalação de diversas armadilhas inteligentes em vinhas da ilha, alargando assim a rede de monitorização do **Projeto OHVeNet** ao arquipélago dos Açores.



A **4 e 5 de maio**, Miguel Damásio lecionou duas aulas sobre “Rega em Fruticultura” e três aulas sobre “Rega em Viticultura” no âmbito dos cursos de Licenciatura e Mestrado em Agronomia da Escola Superior Agrária de Santarém.

A **5 de maio**, Ilda Caldeira participou, na qualidade de oradora, no **LABCOM – Programa de Competências Laboratoriais**, “Módulo 3. Açúcares no Vinho”, promovido pela ALABE, em parceria com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, Comissão Vitivinícola Regional do Dão, Esporão e Ambifood. Apresentou o tema “Açúcares no Vinho”.

A **11 de maio**, Sara Canas e Ilda Caldeira lecionaram aulas sobre “Tecnologia de produção de aguardente vínica” no âmbito do Mestrado em Engenharia Agronómica da Escola Superior Agrária de Santarém.

De **13 a 15 de maio**, Margarida Baleiras-Couto e Ana Paula Marques assistiram ao evento online *Life Info Day PT 2026 – Sessão nacional de informação e divulgação sobre o Programa LIFE*.

A **13 de maio**, Margarida Baleiras-Couto assistiu ao seminário *FEMS & Biolog Webinar on Assessing Microbial Community Function and Response To Environmental Stressors*, que decorreu online.

A **14 de maio**, Sara Canas participou, na qualidade de representante do INIAV, na 6ª Reunião Ordinária do Conselho Estratégico Empresarial do Município de Alenquer.



A **14 de maio**, Margarida Baleiras-Couto e Ana Paula Marques assistiram ao webinar *Reducción de fitosanitarios en viticultura*, organizado pela Plataforma Tecnológica Del Vino.



A **14 de maio**, no âmbito do **Projeto OHVeNet**, Jorge Sofia conduziu uma ação de divulgação no Paço do Morgado de Oliveira, em Évora. O evento incluiu uma demonstração prática das armadilhas inteligentes e da exploração das suas funcionalidades.

A **19 de maio**, Jorge Sofia, Gonçalo Victorino e José Silvestre participaram na **Conferência Técnica da Vinha 2026**, subordinada ao tema “Tecnologia, Clima e Sustentabilidade na Vitivinicultura do Futuro”, que decorreu no Instituto Politécnico de Setúbal. Neste evento, José Silvestre foi orador principal, apresentando a palestra intitulada “A vinha do futuro: como produzir vinho num novo contexto climático, económico e tecnológico”.



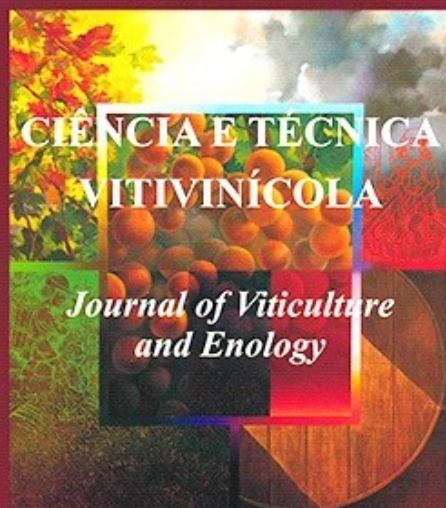
A **22 de maio**, Jorge Cunha participou, como orador convidado, no **Simpósio Internacional OENOVITI 2026**, realizado na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. A intervenção foi subordinada ao tema “Grapevine Diversity and Its Influence on Wine Style Trends”.

## PUBLICAÇÕES

- Ferreira, N., Marques, A.P., Silva, M.d.C., Barreto Crespo, M.T., Pereira, V.J., 2026. Sustainable disinfection of horticulture industry water using UV-C light-emitting diodes. Sustainability, 18, 3995.

DOI: <https://doi.org/10.3390/su18083995>

- de Deus J., Damásio M., Rodrigues A., Silvestre J., Carvalho L., Zarrouk O., 2026. Drought-induced transgenerational memory primes grapevine progenies for enhanced tolerance to water stress and recovery. XVII Spanish-Portuguese Symposium on Plant Water Relations, 25 a 27 de fevereiro, Pamplona, Espanha (Comunicação Oral).
- Damásio M., 2026. Drought stress, heat stress and vineyard management to increase water use efficiency. 45<sup>th</sup> Annual New Mexico Wine Education Conference, 26 a 28 de fevereiro, Las Cruces, New Mexico, Estados Unidos da America (Comunicação Oral).



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, L.P.  
INIAV - DOIS PORTOS (EX-ESSAÇÃO 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 (2024)\*: 0.9  
\*JCR, Clarivate Analytics © 2025



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

### REVISTA CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA *Journal of Viticulture and Enology*

Volume 41(1) 14-28. 2026

**Looking for temporal changes in the sensory features of dry wines underlying the Grand Gold awards in international wine challenges**

Carlos Feijão, Renato Leandro, Manuel Malfeito-Ferreira

#### RESUMO

A apreciação do vinho está sujeita a tendências, dependendo das propriedades sensoriais do vinho. Os vinhos caracterizados pelo elevado teor de etanol, cor intensa e dominados por notas de carvalho deram lugar a estilos menos alcoólicos e mais delgados. No entanto, estas mudanças são apenas apoiadas por relatos pessoais. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as diferenças nos estilos de vinho mais preferidos. As pontuações dos vinhos tintos secos e brancos Grand Gold foram obtidas a partir dos dados online do concurso Mundus Vini. O período mais antigo abrangeu os anos de 2014 a 2016, enquanto as edições mais recentes foram de 2020 a 2023. O perfil dos vinhos tintos foi sintetizado em quatro espaços sensoriais, compreendendo percepções de Carvalho, Dureza, Frescura e de aromas defeituosos. No geral, a maioria dos vinhos preferidos continuou a ter alto teor de etanol e corpo elevado, sendo dominados pelas notas de madeira de carvalho. A principal diferença encontrou-se associada à maior proporção de aroma defeituosos nos vinhos das edições mais recentes. Um número relativamente pequeno de vinhos brancos foi premiado com Grand Gold nas edições mais recentes. Estes vinhos caracterizaram-se pelos espaços sensoriais de Frescura, Suavidade, Carvalho e de aromas defeituosos. A principal diferença deveu-se a uma maior proporção de Carvalho nas edições mais recentes. No geral, a análise temporal dos vinhos Grand Gold não mostrou uma variação significativa no seu estilo, continuando a caracterizar-se por vinhos intensos, com elevado teor de etanol, açúcar residual e aromas de madeira de carvalho.

DOI: <https://doi.org/10.1051/ctv/20264101014>