



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e Veterinária, I.P.

Nº 215

MAI 2014

FOLHA INFORMATIVA

INIAV

Dois Portos

Nesta edição

Espaço Aberto	1
Ficha varietal	2
Noticiário	3
Workshop PROENOL	4

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA:

17º SIMPÓSIO INTERNACIONAL de ENOLOGIA

4 a 7 de Maio. Centro de Congressos da Alfândega do Porto.

<http://www.penology.de/index.php/de/>

PROENOL WORKSHOP—14 Castas 28

Vinhos, Prove a Diferença da Biotecnologia

6 a 9 Maio. Consulte programa na pág. 4

7TH INTERNATIONAL WORKSHOP ON GRAPEVINE DOWNY AND POWDERY MILDEW

29 junho - 4 julho/2014, Vitoria-Gasteiz (Spain). <http://www.gdpm2014.com/circular01/index.html>

XTH INTERNATIONAL TERROIR CONGRESS

7-10 julho/2014. Tokaj, Hungria. <http://www.terroircongress.com>

POSTMODERN WINEMAKING CONFERENCE

9 a 10 de julho de 2014, ISA, Lisboa. <http://www.isa.ulisboa.pt/vida-no-isa/destaques/eventos-internos/20140709-postmodern-winemaking-conference>

XI INTERNATIONAL CONFERENCE ON GRAPEVINE BREEDING AND GENETICS

28 julho - 8 Agosto 2014, Pequim, China. <http://www.grapebreeding2014.com/publish/portal4/tab164>

www.inia.pt/

ESPAÇO ABERTO

INIAV – DOIS PORTOS

Curso de AMPELOGRAFIA

07 a 11 de Julho e 10 e 11 de Setembro 2014

No âmbito do Protocolo de colaboração entre o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. e a Associação Nacional de Viveirista Vitícolas Produtores de Material Certificado, o INIAV - Dois Portos vai realizar, nas suas instalações, uma ação de formação destinada a licenciados, bacharéis, técnicos e outras pessoas que tenham um particular interesse em melhorar o seu conhecimento na área da caracterização e identificação das variedades de videira cultivadas em Portugal. Este curso tem como objetivos facultar conhecimentos teórico-práticos sobre as características morfológicas, culturais e enológicas das variedades de videira cultivadas nas principais regiões vitícolas Portuguesas, designadamente sobre os métodos utilizados na identificação – morfologia, ampelometria e biologia molecular. Este Curso permite Iniciar ou aperfeiçoar a aprendizagem das técnicas de caracterização e identificação varietal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Coleções Ampelográficas: Interesse e objetivos das coleções. Condições de instalação e manutenção.

Caracterização Morfológica: Métodos de caracterização morfológica. Descritores internacionais.

Caracterização Ampelométrica: Métodos de caracterização ampelométrica. Método filométrico Acúrcio Rodrigues. Tratamento de dados.

Caracterização Molecular: Marcadores moleculares. Filogenia das castas.

Encepamentos das principais regiões vitícolas Portuguesas - Vinhos Verdes, Douro, Dão, Bairrada, Estremadura, Alentejo, Madeira: As castas. Características morfológicas, culturais e enológicas. Importância nos encepamentos regionais. Técnicas de identificação.

Vitis silvestres: Características morfológicas. Localização e preservação. Videiras silvestres vs. videiras cultivadas.

Nº de aulas: 14 teóricas; 12 práticas.

Responsável: José Eiras-Dias

Propina de inscrição*: 200 € - Inclui documentação e diploma.

Docentes: José Eiras-Dias (INIAV), Antero Martins (ISA), Pedro Clímaco (INIAV), João Brazão (INIAV), Jorge Cunha (INIAV), Ricardo Andrade (VITICERT), Teresa Mota (CVRVV), Mário Cardoso (DRAPN-CEVDouro), Vanda Pedroso (DRAPC-CEVDão), César Régio de Almeida (DRAPC-EVBairrada), Francisco Mata (ATEVA), Rolando Faustino (IVV), Kátia Teixeira (DGAV).

Inscrições:

Viticert – Tel. 261 314 790; Fax. 261 338 804; Email. geral@viticert.mail.pt

* Data limite para inscrição - 16 de Junho de 2014

Ficha Varietal: LUZÍDIO B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT51115.

Casta cultivada na região do Dão.

Mencionada pela primeira vez em obras publicadas após 1851. António Augusto de Aguiar, em 1866, na Memória sobre os processos de vinificação no reino, referencia-a em Santar.

Em 1889 é referenciada em Nelas.

Não confundir com a casta Lameiro dos Vinhos Verdes, também conhecida por Luzídio, que é diferente.

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) sob o nº 17688

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

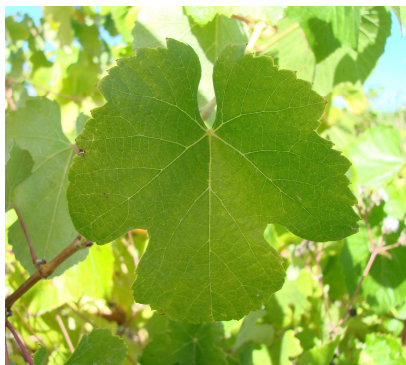
Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média e elevada densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem verde, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

Flor: Hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho e gomos com média intensidade antociânica.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, trilobada; limbo verde médio, plano, bolhosidade fraca; página inferior com média densidade de pêlos prostrados e média de pêlos eretos; dentes curtos e convexos; seio peciolar fechado, em V, e seios laterais abertos em U, por vezes com dente. Peciolo com média intensidade antociânica.



Sarmento castanho.

Cacho médio, cónico, com uma asa bem desenvolvida, medianamente compacto; pedúnculo de comprimento médio.

Bago obovóide, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa de consistência média.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites	Veloso et al., 2010
WVS2	145 : 153
VMMD5	226 : 232
VMMD7	235 : 235
VMMD27	181 : 189
ssrVrZAG62	188 : 204
ssrVrZAG79	245 : 247

(*) In: Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Balcas-Couto, H. Sofia Pereira, L.C.Carneiro1, P.Fevereiro, J.Eiras-Dias, 2010. *Microsatellite Database of Grapevine (Vitis vinifera L.) Cultivars used for Wine Production in Portugal. Ciência Téc. Vitiv.*, 25 (2), 53-61.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Tardio.

Floração: Tardia.

Pintor: Época média.

Maturação: Época média.

Porte: semi-erecto.

Vigor: médio.

Produtividade: média.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Normalmente usada para produzir vinhos consociada com outras castas.

SELEÇÃO CLONAL:

Casta minoritária. Não possui materiais de multiplicação certificados, sejam clones ou material "standard". .

ISSN 0254-0223
2008
VOLUME 23 - Nº 2



INSTITUTO NACIONAL DE RECURSOS BIOLÓGICOS, IP
INIA - EX-ESTACÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL

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

Assinaturas: ctr.doisportos@iniav.pt

Folha Informativa do INIAV-Dois Portos

Editor: INIAV – Dois Portos
Quinta da Almoíña
2565-191 DOIS PORTOS
PORTUGAL

Telefones: 261 712 106
261 712 500
Fax: 261 712 426
E-mail: doisportos@iniav.pt

Redação: Margarida Baleiras-Couto
Coordenação: M. Baleiras-Couto e José Silvestre



INIAV - Dois Portos

NOTICIÁRIO / EVENTOS

Ilda Caldeira, participou, a convite da APAGARBE-Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio, nas 1^{as} Jornadas do Medronho do Algarve, com a apresentação da comunicação oral “Como definir uma aguardente de qualidade”. As jornadas realizaram-se no dia 28 de Março, no Parque da Mina em Monchique.

Ilda Caldeira, participou no XX Capítulo da Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação da Lourinhã, que se realizou no dia 29 de Março na Atalaia-Lourinhã.

Sara Canas, na qualidade de perito integrado na delegação de Portugal, participou na reunião do Grupo de Peritos de “Bebidas Espirituosas de Origem Vitivinícola” – BOISPI, da OIV, que decorreu em Paris, em 1 de abril de 2014. Nesta reunião apresentou o trabalho “Chestnut wooden barrels for the ageing of wine brandies”, integrando os resultados obtidos nos últimos 17 anos sob coordenação da equipa de investigação de aguardentes do INIAV – Dois Portos (ex. EVN). Constituiu o primeiro passo para o desencadear de procedimentos no seio da OIV com vista à autorização da utilização de vasilhas de madeira de castanheiro para o envelhecimento de aguardentes vnicas.

Em 11 de abril, Pedro Clímaco a solicitação da Associação Portuguesa de Enologia (APE) moderou o painel “Viticultura” integrado nas “II Jornadas Técnicas da APE”. Museu Rural e do Vinho – Quinta das Pratas, Cartaxo. Nestas jornadas participou também Sofia Catarino.

Sofia Catarino integrou o Júri Técnico do Concurso da Região dos Vinhos Verdes 2014 (Vinhos, Espumantes e Aguardentes), 29 e 30 de Abril, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Porto.

Foi publicado no último número do magazine da Sociedade Portuguesa de Microbiologia uma entrevista com Filomena Duarte (www.magazinespm.pt).

Sofia Catarino integra o Comité Científico do “VII Congresso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratórios”, a decorrer (<http://www.iberolab.org>).

Realizou-se no dia 2 de abril no auditório do INIAV, Dois Portos, o Workshop organizado pela Proenol sob o tema **Como diversificar os perfis dos vinhos durante o estágio com a Enologia atual**, tendo como oradores Dominique Delteil, Philippe Poinssaut, Jérôme Baudin e José Maria Heras. Foram debatidas diferentes abordagens e ferramentas a utilizar durante o estágio e acabamento de modo a orientar os vinhos para o gosto do consumidor. O Workshop contou com a presença de cerca de 50 participantes. Do INIAV Dois Portos participaram Ilda Caldeira, Pedro Clímaco, Margarida Baleiras Couto, Filomena Duarte, Amélia Soares e Sara Cruz.



Artigos publicados:

Martins P., Madeira M., Monteiro F., Bruno de Sousa R., Curvelo-Garcia A.S., Catarino S., 2014. ⁸⁷Sr/⁸⁶Sr ratio in vineyards soils from Portuguese Denominations of Origin and its potential for origin authentication. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, **48**, nº1, 21-29.

Teixeira A., Martins V., Noronha H., Eiras-Dias J. and Gerós H., 2014. The first insight into the metabolite profiling of grapes from three *Vitis vinifera* L. cultivars of two controlled appellation (DOC) regions. *International Journal of Molecular Sciences*, **15**, 4237-4254.

Proenol workshop

2014 de 6 a 9 Maio

14 Castas 28 Vinhos Prove a Diferença da Biotecnologia

Conhecer, provar e explicar os vinhos realizados no INIAV (ex-Estação Vitivinícola Nacional) com a levedura *Metschnikowia pulcherrima* (Flávia®).

A exclusividade e autenticidade de um vinho resulta da conjugação e interação de 4 fatores: Uva, Atividade de microorganismos, Processamento das uvas/vinho e Estágio. O enólogo é o principal decisor em 3 fatores e começa a ser cada vez mais uma peça importante no fator uva. A Proenol tem no seu ADN a biotecnologia aplicada ao mosto/vinho que é o ponto central deste workshop. Este workshop é o corolário da parceria estabelecida entre a Proenol e o INIAV

onde pretendemos partilhar consigo alguns resultados do nosso trabalho. Na vindima de 2013 foi realizado um protocolo de trabalho onde se pretendeu avaliar qual o impacto da levedura *Metschnikowia pulcherrima* na vinificação de mostos brancos e tintos. Para tal, seleccionámos 9 castas tintas e 5 castas brancas cultivadas no INIAV (2 Portos) para efectuar vinificações comparativas e perceber o comportamento desta levedura nas diferentes castas.

ORADORES E TEMAS DAS APRESENTAÇÕES

**Filomena Duarte e
Margarida Baleiras Couto**

INIAV, Dois Portos

Apresentação do ensaio experimental: uvas, vinificação, evolução da fermentação e vinhos.

14h30

José Maria Heras

Technical Manager R&D Lallemand

Apresentação da Flávia® e outras soluções biotecnológicas inovadoras.

15h00

Bento Amaral (V.N.Gaia e Peso da Régua)
IVDP

15h30

Pausa na prova de vinhos.

16h30 - 16h45

António Palacios (Évora e Vila Franca de Xira)
Universidade Rioja

Condução da prova de vinhos.

Encerramento.

18h00

6 Maio » Évora

Évora Hotel

Avenida Túlio Espanca

7 Maio » Vila F. de Xira

Lezíria Park Hotel

Estrada Nacional 1

Povos

8 Maio » P. da Régua

Hotel Regua Douro

Av. da Galiza

Largo da Estação da CP

9 Maio » V. N. de Gaia

Hotel Mercure Porto

Rua Manuel Moreira

Barros 618 D

Contacto e inscrições: 917 850 372 | 227 150 840 | proenol@proenol.com

Proenol - Ind. Biotecnologica, Lda
Trav. das Lages, 267
4405-194 VN Gaia - Portugal
+351 227 150 840
www.proenol.com

 **Proenol**
INVESTIGAR, PRODUZIR, ACONSELHAR