

Nesta edição

Espaço Aberto	1
Ficha varietal	2
Noticiário	3

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA:

Simpósio técnico “A Sustentabilidade na Vinha

15 de janeiro de 2015, Academia das Ciências de Lisboa

IX In Vino Analytica Scientia 2015

July 14-17 - Trento, Italia

<http://eventi.fmach.it/IVAS2015>

II International Workshop on Vineyard Mechanization and Grape and Wine Quality

July 26-29 2015. Fredonia, NY (USA)

<http://www.ishs.org/symposium/428>

www.iniaiv.pt/

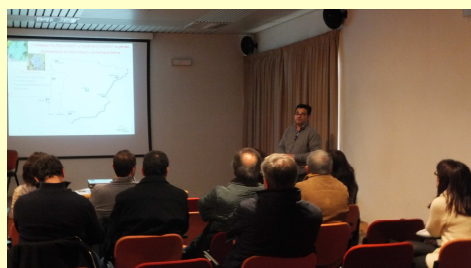
ESPAÇO ABERTO



COLÓQUIO Nº 51

AVANÇOS RECENTES EM VITIVULTURA E ENOLOGIA—2014

Realizou-se no dia 26 de novembro o 51º Colóquio do INIAV — Dois Portos para divulgação dos trabalhos mais recentes aqui realizados. Foram apresentadas 4 comunicações: A variedade “ALFROCHEIRO” ou “BASTARDO NEGRO” na génese da diversidade de *Vitis vinifera* L. na Península Ibérica (Jorge Cunha), Importância do conhecimento da evapotranspiração em vinha para uma gestão adequada da rega (Javier José Cancela), Bagaço de vinificação: uma fonte de antioxidantes naturais (Patrícia Martins), Aguardente de medronho da região Centro: desafios para a melhoria da qualidade (Goreti Botelho e Ilda Caldeira). A assistência, que contou com a presença de cerca de 40 pessoas ligadas ao setor produtivo e administração pública, participou ativamente nos períodos de discussão.



Ficha Varietal: TINTA DA BARCA T

ORIGEM E SINONÍMIA:

Cruzamento natural de Marufo x Touriga Nacional¹.

Casta cultivada no Douro.

Referida na Portaria n.º 380/2012 com o número de código PRT52101².

Figura na base de dados Vitis International Variety Catalogue (VIVC) com o n.º 17359³

^{1,3} [Vitis International Variety Catalogue](#), acedido em 6 de novembro de 2014.

² Diário da República, 1.ª série – N.º 226 – 22 de novembro de 2012.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem verde com tons bronzeados, página inferior com baixa densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta média, orbicular, com três lóbulos; limbo verde-médio, plano, pouco bolhoso; dentes convexos e curtos; seio peciolar fechado, em chaveta, e seios laterais em V aberto; página inferior com baixa densidade de pelos prostrados.



Cacho médio, cónico, muito compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago médio, arredondado e negro-azul; película de espessura média e polpa de consistência média.

Sarmento castanho.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

Microsatélites	Veloso et al., 2010(*)
WVS2	145 : 153
WMD5	226 : 232
WMD7	235 : 235
WMD27	183 : 189
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	245 : 257

(*) In: Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, Margarida Balcas-Couto, H. Sofia Pereira, L.C. Carneiro¹, P. Fevreiro, 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:

Maturação: Em época média a tardia.

Porte semi-erecto.

Vigor médio a elevado.

Sensível ao Oídio e à Podridão.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Produz vinhos com pouca acidez.

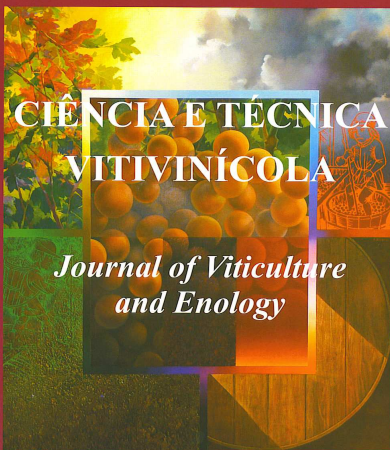
Em termos globais de análise sensorial, Guerra e Abade (2008) consideram-na com qualidade média, no conjunto das principais castas tintas cultivadas no Douro.⁵

⁵ Guerra, J., E. Abade, 2008. *Castas do Douro. Caracterização Enológica de Castas Tintas*, 12pp. DRAPN.

SELEÇÃO CLONAL:

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

NOTICIÁRIO / EVENTOS



Revista científica bilingue, especializada em Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola, indexada em diversas bases de dados internacionais
Revista online em
<http://www.ctv-jve-journal.org/>

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: douportos@iniav.pt

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



INIAV - Dois Portos

A 8 de Novembro, Ilda Caldeira, participou, a convite da Câmara Municipal de Torres Vedras, numa degustação informal das Uvadas presentes nas Festas da Cidade. Esta prova decorreu com carácter informal permitindo a troca de impressões sobre aspetos tecnológicos com os vários produtores presentes.

A 8 de Novembro, Filomena Duarte participou, em representação do INIAV Dois Portos, na cerimónia de entrega dos Prémios do Concurso “Prova Cega de Vinhos – 2014” promovido pela Câmara Municipal de Torres Vedras (CMTV) no âmbito das “Festas da Cidade”, e que contou com a colaboração do INIAV – Dois Portos. **Os vinhos vencedores do concurso foram, na categoria de Vinho Branco – Velhos Tempos. Arinto - Reserva 2013. Vinho Regional Lisboa. Adega Cooperativa de Carvoeira, C. R.L. e, na categoria de Vinho Tinto – Fonte das Moças 2012. Vinho Regional Lisboa. João Melícias – Unipessoal, Lda. S. Domingo de Carmões.**

Sara Canas e Sun Baoshan participaram no 37º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho - OIV, realizado em Mendoza (Argentina), de 9 a 14 de novembro, tendo sido apresentadas as comunicações:

- *Preparative isolation of catechins from grape seed extract by high-speed counter-current chromatography* - Zhang Shuting, Cui Yan, Baoshan Sun (Oral);
- *Ageing technologies. Influence on the physicochemical characteristics of the wine brandies* - Sara Canas, Ilda Caldeira, Amélia M. Soares, A. Pedro Belchior (Poster);
- *Ageing technologies. Influence on the sensory profile of the wine brandies* - Ilda Caldeira, Ofélia Anjos, A. Pedro Belchior, Sara Canas (Poster);
- *Anti-diabetic activity of phenolic constituents from red wine against α -glucosidase and α -amylase*—Xiaoshu Zhang, Baoshan Sun, Wei Li, Yuqing Zhao;
- *Efficiency of different depolymerization methods for proanthocyanidins from grape pomace*—Patrícia Martins, Marta de Sá, Yuqing Zhao, Han Ling, Vasco Justino, Baoshan Sun (Poster);
- *The role of phenolic compounds on the graft incompatibility of *Vitis* spp.* - Sara Canas, Sara Cruz, Maria Assunção, João Brazão, Geni Zanol, J. Eduardo Eiras Dias (Poster);
- *Thiolysis characterization of proanthocyanidins from different parts of grape pomace* (Marta de Sá, Patricia Martins, Yuqing Zhao, Han Ling, Vasco Justino and Baoshan Sun);(Poster).



A 12 de Novembro Ilda Caldeira participou no workshop **Inovação Tecnológica em Aguardentes**, organizado pelo ADRAL no âmbito do projeto WineTechplus, e realizado na Feira da Vinha e do Vinho, em Borba, tendo apresentado a comunicação oral *Novas Tecnologias de Envelhecimento de Aguardentes* - Caldeira I., Belchior A.P., Canas S.

Filomena Duarte frequentou a ação de formação interna “Acreditação NP EN ISO/IEC 17025 – Ensaios Microbiológicos” nos dias 14, 17, 19 e 20/11/2014, no INIAV em Oeiras.

A 27 de novembro, José Silvestre e Javier Cancela participaram no workshop “Vinho de baixo carbono” que decorreu no Instituto Superior de Agronomia

No âmbito do programa “Estancias de movilidad en el extranjero José Castillejo para jóvenes doctores 2014” do governo espanhol, o Prof. Javier José Cancela (Univ. Santiago de Compostela), encontra-se a realizar um estágio pós-doutoral de três meses no INIAV - Dois Portos, intitulado “Evaporación y transpiración del binómio viñedo/cubierta vegetal: metodologías y estrategias de manejo de riego” sobre a responsabilidade do investigador José Silvestre.

A aluna Patrícia Raquel Pedro de Marques defendeu no passado dia 14 de novembro o relatório de estágio intitulado “Análise sensorial de vinhos obtidos por fermentação sequencial com *Metschnikowia pulcherrima*” da licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco (ESA-IPCB), tendo obtido a classificação de 19 valores. O trabalho experimental foi realizado de abril a junho, nas instalações do INIAV Dois Portos e teve como orientadoras a Inv. Aux. Filomena Duarte do INIAV e a prof. Ofélia Anjos da ESA-IPCB.