

FOLHA INFORMATIVA



ESPAÇO ABERTO

Nesta edição

<i>Espaço Aberto</i>	1
<i>Workshop Higienização em adega</i>	2
<i>Curso Avançado: Estratégias de Rega Deficitária em Vinha</i>	3
<i>Ficha varietal</i>	4
<i>Noticiário</i>	5

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA

Workshop Higienização em Adega. Dois Portos, 27 de Janeiro de 2011

7ª Algarvini—Feira de Aromas e Sabores, 11 a 14 de Fevereiro de 2011, Expoalgarve—NERA. Zona Industrial de Loulé.

Curso avançado: Estratégias de rega deficitária em vinha - indicadores de carência hídrica e qualidade. Dois Portos 1-3 de Junho de 2011.

9th International Symposium of Oenology. Bordeaux, 15-17 June 2011. www.oeno2011.u-bordeaux2.fr

XXXIV World Congress of Vine and Wine. Porto, 20-27th June 2011. www.oiv20121.pt

5th International Conference on Polyphenols and Health. Sitges, Barcelona, 17-20 Outubro 2011. www.icph2011barcelona.com

www.inrb.pt



XXXIV WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE

20-27th June 2011 - Porto - Portugal

The Construction of Wine

A Conspiracy of Knowledge and Art

Call for papers - Deadline: 15th February 2011 / www.oiv2011.pt



WORKSHOP HIGIENIZAÇÃO EM ADEGA

INIA – Dois Portos
27 de Janeiro de 2011

14.30 h – **Abertura** (Sara Canas, Investigadora Auxiliar, INIA – Dois Portos)

14.45 h – **Importância da higienização em adega** (Graça Gonçalves, Enóloga da Quinta do Monte D'Oiro)

15.10 h – **Caso de estudo 1 – Contaminação microbiana em linhas de engarrafamento** (Doutora Margarida Couto, Coordenadora do Centro de Actividades de Viticultura e Enologia, INIA – Dois Portos)

15.30 h – **Soluções de equipamentos em Sistema de higienização** (Rodrigo Santos, KAM Beverage, Diversey Portugal)

15.50 h – Debate

16.00 h – Intervalo

16.10 h – **Caso de estudo 2 – Avaliação da eficácia de produtos Diversey na higienização de equipamentos de adega**

- Apresentação/Delineamento experimental (Sara Canas, Investigadora Auxiliar, INIA – Dois Portos)

- Metodologia, resultados obtidos e conclusões (Filomena Duarte, Investigadora Auxiliar, INIA – Dois Portos)

16.40 h – **Higienização de membranas de filtros tangenciais** (Ester Bernardino, Application Specialist, Diversey Espanha)

17.00 h – Debate

17.30 h – Encerramento



FICHA DE INSCRIÇÃO:

Nome: _____ Instituição: _____

Endereço: _____

Tel. _____ Fax _____ E-mail _____

A inscrição neste workshop está sujeita a um pagamento de 10 €uros. A este valor, após o dia 19 de Janeiro, acresce 5 €uros. Este pagamento poderá ser efectuado:

Por cheque: Junto o cheque n.º _____, para pagamento da Inscrição do workshop acima referenciado

Por transferência bancária: Junto envio o comprovativo da transferência bancária, para o NIB 07810112000000684891, para pagamento da Inscrição do workshop acima referenciado.

Recibo em nome de: _____ Nº Contribuinte: _____

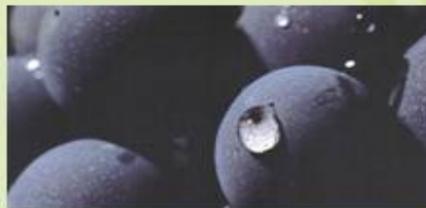
Enviar para: INIA – Dois Portos, 2565-191 Dois Portos (Fax – 261 712 426) (E-mail: cave.inia@inrb.pt)

Curso Avançado

Estratégias de rega deficitária em vinha - indicadores de carência hídrica e qualidade Proj. PTDC/AGR-AAM/69848/2006

Data: 1 a 3 de Junho de 2011

Local: Auditório do Centro de Formação do INIA - Dois Portos



Esta acção destina-se a investigadores, licenciados e técnicos, de instituições ou empresas que tenham interesse no estudo das relações hídricas da vinha. Pretende alertar para a importância da avaliação do estado hídrico numa viticultura evoluída, tendo como referência a competitividade e de qualidade do produto final.



Será lançado o "Guia de rega da Vinha", disponibilizado em formato digital nas páginas web das instituições dos autores

Objectivos Principais:

1. Constituir um fórum de discussão sobre a problemática da avaliação do estado hídrico e da gestão e condução da rega em vinha
2. Dar a conhecer os trabalhos sobre a rega da vinha realizados em Portugal
3. Principais resultados do projecto PTDC/AGR-AAM/69848.
4. Importância da rega na gestão do coberto vegetal e na qualidade da produção.
5. Rega e alterações climáticas - necessidade de modelos adaptados à cultura da vinha

Informações: jose.silvestre@inrb.pt

FICHA VARIETAL: TRINCADEIRA T

ORIGEM E SINONÍMIA:

Conhecida por Tinta Amarela nas regiões do Douro e Dão.

A variabilidade genética do **rendimento** (CV_G de 12,82) é limitada. Os clones oriundos da Estremadura apresentam indicadores de variabilidade do rendimento mais elevados (CV_G de 17,00). Isto poderá indicar a maior antiguidade da casta na região da Estremadura, expandindo-se mais tarde para as restantes regiões de cultura.

A seguir aos clones da Estremadura, surgem os clones vindos do Alentejo com uma heterogeneidade genética superior às restantes regiões de cultura (Dão, Douro e Pinhel). Estes clones atingem um rendimento médio superior aos outros clones das sub-populações varietais.

As sub-populações do Dão, Douro e Pinhel são as mais homogêneas geneticamente, o que poderá retratar o estabelecimento mais recente desta casta nessas regiões. Contudo, dentro destas regiões de cultura com variabilidade mais reduzida e bastante semelhante, a heterogeneidade genética consegue ser maior nas clones originários do Douro, seguindo-se os clones de Pinhel e por último os do Dão. (Fonte: Gonçalves, E.M.F., 1996. *Variabilidade Genética de Castas Antigas de Videira*, 76p. Relatório de Fim de Curso, I.S.A., Lisboa.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem verde-amarelada, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes.

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

Cacho médio, cônico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

Bago arredondado, médio e negro-azul; película fina, polpa mole.

Sarmento castanho amarelado



APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 8 dias após a 'Castelão'.

Floração: Época média, 6 dias após a 'Castelão'.

Pintor: Época média, em simultâneo com a 'Castelão'.

Maturação: Época média, uma semana após a 'Castelão'.

Casta vigorosa, de porte semi-erecto.

Sensível ao oídio, ao míldio e à podridão.

A razão fundamental para ser mais cultivada em regiões quentes e secas prende-se com o facto de ser uma variedade bastante susceptível à podridão.



Apresenta boa fertilidade, é pouco susceptível ao desavinho e tem um nível de produção médio. Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara é relativamente dura. A condução da sebe é medianamente fácil.

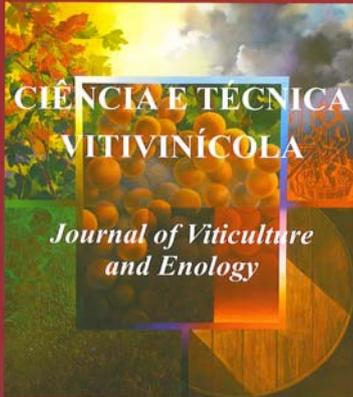
O cacho é de tamanho médio a grande, compacto, de pedúnculo médio e fortemente lenhificado. Os bagos são médios, de película medianamente espessa e com facilidade de destacamento. As grainhas são em número médio, pequenas e ligeiramente herbáceas. A maturação é média.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos denotam um teor alcoólico provável muito elevado e média acidez.

Quando vindimado no seu óptimo de maturação, dá vinhos com uma cor tinto intenso, aroma a frutos muito maduros, sabor harmonioso, macio, mas muito dependente do seu "habitat" natural. Esta casta, se colocada em condições edafoclimáticas menos adequadas (humidade), dá vinhos sem interesse (Fonte: Pedroso, V., DRAPC)

ISSN 0254-0223
2008
VOLUME 23 - Nº 2



INSTITUTO NACIONAL DE RECURSOS BIOLÓGICOS, I.P.
INIA- EX-ESTACÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL

*Revista científica bilingue,
especializada em Viticultura,
Enologia e Economia Vitivinícola,
indexada em diversas bases de dados
internacionais
Assinaturas: inia.evn@oninet.pt*

Folha Informativa de INIA-Dois Portos
Editor: INRB/INIA-Dois Portos

Quinta da Almoíña
2565-191 DOIS PORTOS
PORTUGAL

Telefones: 261 712 106
261 712 124
261 712 500
Fax: 261 712 426
E-mail: inia.evn@oninet.pt

**Coordenação: A.S. Curvelo-Garcia e
José Silvestre**



INIA-Dois Portos



NOTICIÁRIO

Em 29 de Novembro, J. Eiras-Dias representou o INRB, I.P. na Assembleia Geral da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID), realizada no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (Porto).

Em 30 de Novembro, Ilda Caldeira integrou os Júris de discussão pública dos Relatórios de Fim de Curso de Ana Catarina Pedrosa Matias das Neves Luís e de Daniel Sousa Lopes, do Curso de Engenharia Biológica e Alimentar, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Como se noticiou na Folha Informativa nº 175, realizaram um estágio no INIA-Dois Portos, de 6 de Setembro a 12 de Novembro, quatro formandos espanhóis, estagios estes integrados na formação que estão a realizar no *National Centre for Vocational-Occupational Training of Cartagena SEFCARM (Regional Service for Employment and Training of Murcia Region)* financiado pelo Programa de aprendizagem Leonardo Da Vinci. Fica aqui o seu registo fotográfico.



Em 7 de Dezembro, Sara Canas e Ilda Caldeira leccionaram uma aula sobre "Envelhecimento de aguardente vínica em madeira" aos alunos do Mestrado de Viticultura e Enologia (ISA), no âmbito da unidade curricular Derivados e Subprodutos da Uva e do Vinho.

Integrado numa série de iniciativas que o INRB organizou no ano em que se comemora o Ano Internacional da Biodiversidade, decorreu no passado dia 15 de Dezembro o Colóquio "Biodiversidade em Viticultura e Enologia – Um potencial de diferenciação no mercado?" organizado pelo Centro de Actividades de Viticultura e Enologia no INIA Dois Portos.

O colóquio foi presidido pela Sr.ª Directora do INIA, Doutora Fátima Calouro, e contou com comunicações de oradores do INIA Dois Portos, bem como da Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID), Revista de Vinhos, e da Faculdade de Ciências. Foram tratadas as questões da biodiversidade ligadas ao sector vitivinícola, com apresentação de casos de estudo. Foram ainda debatidas questões como a importância da biodiversidade na manutenção da especificidade dos vinhos portugueses.



Assistiram a este colóquio cerca de 70 participantes.