

# FOLHA INFORMATIVA



## Nesta edição

*Espaço Aberto* 1

*Ficha varietal* 2

*Noticiário* 3

## AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA

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

5th International Conference on Polyphenols and Health. Sitges, Barcelona, 17-20 Outubro 2011. [www.icph2011barcelona.com](http://www.icph2011barcelona.com)

## ESPAÇO ABERTO



### Colóquio 46

Data: 15 Dezembro de 2010 – 14.30 H

Local: INRB, I.P. / INIA – Dois Portos. Auditório INIA Dois Portos. Quinta da Almoinha, Dois Portos, Torres Vedras

## Biodiversidade em Viticultura e Enologia – um potencial de diferenciação no mercado?

### Programa

- 14H30 Sessão de Abertura
- 14H45 O papel da Colecção Ampelográfica Nacional na preservação da biodiversidade da videira - José Eduardo Eiras-Dias (INRB, I.P./INIA/UIRGEMP)
- 15H00 Diversidade de leveduras no processo de fabrico de vinho - Filomena Duarte (INRB, I.P./INIA/UITA)
- 15H15 Metodologias moleculares de diferenciação - Margarida Baleiras-Couto (INRB, I.P./INIA/CAVE)
- 15H30 Biodiversidade dos fungos da cortiça - V. San Romão (Inv. Coord. aposentada - INRB, I.P./INIA/IBET) e Rogério Tenreiro (BioFig - FCUL)
- 15H45 Biodiversidade funcional em viticultura - Cluster dos vinhos da Região Demarcada do Douro - Cristina Carlos - ADVID
- 16H00 Este vinho é português? - João Afonso - Revista de Vinhos
- 16H15 Debate

Colóquio inserido nas comemorações do INRB do Ano Internacional da Biodiversidade – ENTRADA GRATUITA

FICHA DE INSCRIÇÃO (\*) – Data limite de envio 10 Dezembro

Participante: \_\_\_\_\_

E-mail / Contacto: \_\_\_\_\_

(\*) Obrigatória e limitada à capacidade da sala. Enviar inscrição para e-mail: [www.inia@inrb.pt](mailto:www.inia@inrb.pt) ou Fax: 261 712 426.



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



Ministério da  
Agricultura,  
do Desenvolvimento  
Rural e das Pescas



Instituto Nacional  
de Recursos Biológicos, I. P.



Organização: INRB, I.P. / INIA Dois Portos / Centro de Actividades de Viticultura e Enologia

## FICHA VARIETAL: ENCRUZADO B

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

**Folha jovem** amarela com tons bronzeados, página inferior com média densidade de pêlos prostrados.

**Flor:** Hermafrodita

**Pâmpano** verde, com gomos verdes. *Gavinhas nos entre-nós, acima do primeiro terço do pâmpano.*

**Folha adulta** pequena, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, medianamente bolhoso e enrugado; página inferior com fraca densidade de pêlos prostrados; dentes curtos e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais abertos em V.

**Cacho** pequeno, cilíndrico, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** ligeiramente achatado, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

**Sarmento** castanho amarelado.

### APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

**Abrolhamento:** Época média, 6 dias após a 'Fernão Pires'.

**Floração:** Época média, 2 dias após a 'Fernão Pires'.

**Pintor:** Época média, 9 dias após a 'Fernão Pires'.

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

O abrolhamento é médio.

A sua fertilidade é média a elevada. É medianamente sensível ao desavinho e têm uma produção média e regular.

Adapta-se a qualquer tipo de poda. A vara tem uma dureza média. A sebe é de difícil condução.

Os seus lançamentos, numa fase inicial de desenvolvimento, quebram facilmente com o vento.

É pouco susceptível ao stress hídrico.

É medianamente susceptível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde. É bastante afectada pela erinose.

O seu cacho é médio a pequeno, tochado de pedúnculo médio e relativamente lenhificado. Os bagos são médios e difíceis de separar. A película é medianamente espessa e o número de grânhas é médio.

A sua maturação é média.

(Fonte: Vanda Pedroso, CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO, DRAPC).



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

Dá vinhos de cor citrina, com uma grande delicadeza e excelência aromática, finos, elegantes e que no sabor, denotam um notável equilíbrio álcool/ácidos. É talvez a casta mais equilibrada do Dão. Possui elevado potencial para envelhecimentos prolongados, com os seus vinhos a apresentar uma exuberância e longevidade fora do comum; a sua cor passa a amarelo palha, sendo então de realçar a complexidade dos seus aromas terciários, amendoados, associados a uma frescura e vivacidade característicos da casta e que fazem a inveja de muitos vinhos do ano.

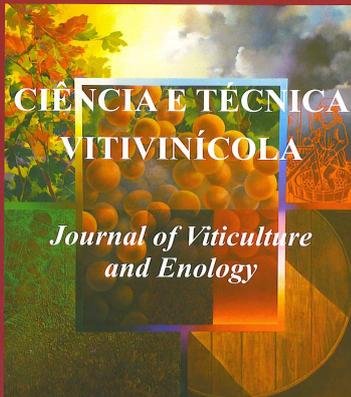
Temos conhecimento de grandes sucessos na utilização de barricas de madeira de carvalho novo, tanto na fermentação como no estágio dos seus vinhos, com a obtenção de produtos de excepcional nobreza.

(Fonte: Vanda Pedroso, CENTRO DE ESTUDOS VITIVINÍCOLAS DO DÃO, DRAPC)..



Variedade de porte horizontal a retombante, vigorosa, apresentando lançamentos bastante compridos. O seu entrenó é médio a longo, e as gavinhas são frágeis.

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 diversas bases de dados  
internacionais*  
Assinaturas: [inia.evn@oninet.pt](mailto: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](mailto:inia.evn@oninet.pt)**

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



**INIA-Dois Portos**



## NOTICIÁRIO

Ilda Caldeira integrou, como arguente principal, o júri das provas de Mestrado do curso de Tecnologia do Alimentos do Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve, subordinadas ao tema "Controlo e análise do processo de produção de aguardente de medronho da Serra do Caldeirão" do aluno David Miguel Cabrita do Espírito Santo, em 5 de Novembro de 2010. O trabalho obteve a classificação máxima de excelente.

No seguimento das últimas reuniões da OIV que se realizaram no final do passado mês de Outubro, a OIV convidou a Comissão Europeia (CE) para assistir e intervir nas reuniões das Comissões e dos Grupos de peritos da OIV do próximo ano.

Em 11 de Novembro, Pedro Clímaco esteve presente na cerimónia de apresentação do vinho premiado no concurso "Património 2008", integrado nas Festas da Cidade de Torres Vedras. O concurso foi coordenado pelo INIA-Dois Portos. O vinho premiado foi um DOC Torres Vedras produzido pela empresa António Francisco Bonifácio & Filhos.



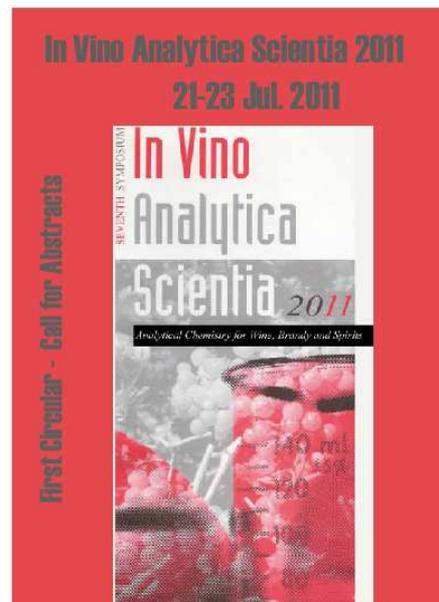
Em 12 de Novembro, J. Eiras-Dias participou no Conselho Consultivo do IVV, por convite da Presidência deste organismo, onde fez uma apresentação sobre a actual situação da identificação e preservação do encepamento nacional.

Em 16 de Novembro, A.S. Curvelo-Garcia leccionou uma aula sobre "Controlo de Qualidade em Enologia" na Cadeira de "Composição e controlo físico-químico e sensorial do vinho" do Mestrado em Viticultura e Enologia (Instituto Superior de Agronomia, UTL).

Em 17 de Novembro, José Silvestre participou no Workshop "Biodiversidade em área susceptíveis à desertificação" que decorreu no Fórum Municipal de Castro Verde

De 29 a 30 de Novembro, José Silvestre participou na "Reunião Hispano-Portuguesa de Grupos de Investigación en Riego y Relaciones Hídricas en Cultivos Leñosos" que decorreu na Finca La Orden de Vasdeswquera, Badajoz, Espanha, onde apresentou uma comunicação sobre a actividade do INIA Dois Portos no estudo das relações hídricas e rega da vinha. Para além de promover o conhecimento da actividade dos vários grupos ibéricos, fizeram-se contactos para a apresentação de projectos com grupos dos dois países.

A Bosnia-Herzegovina aderiu à OIV, como Estado-membro, tornando-se assim o 44º Estado membro desta organização internacional.



The organizing committee is pleased to announce the

**In Vino Analytica Scientia 2011**

that will be held in Graz, Austria, 21-23 July 2011.



#### Aims and Scope of the Meeting

This symposium is a continuation of a successful series of conferences. This international meeting aims to gather researchers, enologists and professionals dedicated to the different aspects of production: from environmental concerns to vines, grapes, and final products, establishing a forum to discuss and present the latest developments of Analytical Chemistry.

#### Topics

- Chemical analysis and composition of grapes, wines and spirits
- Chemical and biochemical reactions
- Authenticity of products
- Sensory analysis
- Sensors and biosensors

**Call for abstracts starting with November 15, 2010**  
For further information and abstract submission contact  
**[www.invino2011.at](http://www.invino2011.at)**

Em 28 de Novembro, faleceu o Engenheiro Joaquim Barbosa Arantes, reputado técnico da Região dos Vinhos Verdes, formado na Escola criada pelo Engenheiro Amândio Galhano. O INIA-Dois Portos curva-se respeitosamente perante a sua memória, endereçando sentidos pêsames à sua família, à CVRVV e a toda a região dos Vinhos Verdes.