

FOLHA INFORMATIVA



Nesta edição

<i>Espaço Aberto</i>	1
<i>Colóquio INIA Dois Portos</i>	2
<i>Ficha varietal</i>	3
<i>Noticiário</i>	4

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA

**António V. Xavier
Seminars — de Set
2011 a Junho 2012**

<http://www.itqb.unl.pt>

**I Congresso Inter-
nacional de Produ-
tos Tradicio-
nais** <http://traditionalfoodcongress.ipvc.pt/pt/no-de/15-3-e-5-de-maio-de-2012-em-ponte-de-lima>

**Congresso Interna-
cional dos Terroirs
Vitivinícolas, — 25 a
29 Junho 2012. França**
www.congresdesterroirs.com

**I International
Workshop on Vine-
yard Mechanization
and Grape and Wine
Quality. June 27-29,
2012, Piacenza (Italy).**
Web: <http://meetings.unicatt.it/ishs/>
Info: stefano.poni@unicatt.it

www.inrb.pt/inia

ESPAÇO ABERTO

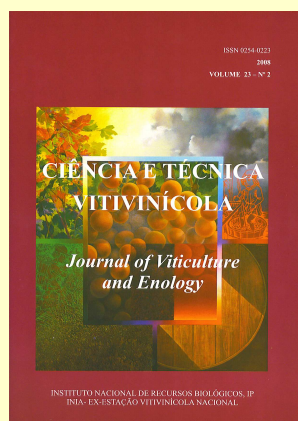
ACTIVIDADES EM 2012

- No âmbito do Plano de Formação Profissional para 2012, o INIA — Dois Portos vai realizar já no próximo dia 6 de Março um Colóquio subordinado ao tema “Polifenóis e Saúde”, aberto ao público em geral. O Colóquio terá lugar no Auditório do INIA em Dois Portos (Torres Vedras), com o programa que divulgamos na página seguinte.
- O INRB, I.P. / INIA Dois Portos em colaboração com a Diversey Portugal e o Instituto Politécnico de Castelo Branco/Escola Superior Agrária, vão organizar mais um Workshop sobre o tema “Higienização em Adega”, que terá lugar a 23 de Março em Castelo Branco. A divulgação do Programa será realizada no próximo número da Folha Informativa.
- O INRB, I.P. / INIA Dois Portos é parceiro da 3ª edição do Infowine.forum, a realizar nos dias 30 e 31 de maio de 2012 em Vila Real, que apresenta como tema Thinking “Out of the Bottle”.



Os artigos apresentados ao Infowine.forum poderão ser publicados na n/ revista CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA / JOURNAL OF VITICULTURE AND ENOLOGY (revista indexada em JCR). Os artigos deverão ser propostos pelos autores, com indicação que os propõem para ser publicados na CTV, devendo ser submetidos ao Comité de Leitura da revista. Para informações sobre o registo e envio de trabalhos deverá ser consultado o “Call for Abstracts” do evento em <http://www.infowineforum.com/>.

Foi publicado o nº2 do volume 26 (2011) da revista do INIA—Dois Portos Ciência e Técnica Vitivinícola (Journal of Viticulture and Enology), com o seguinte sumário:

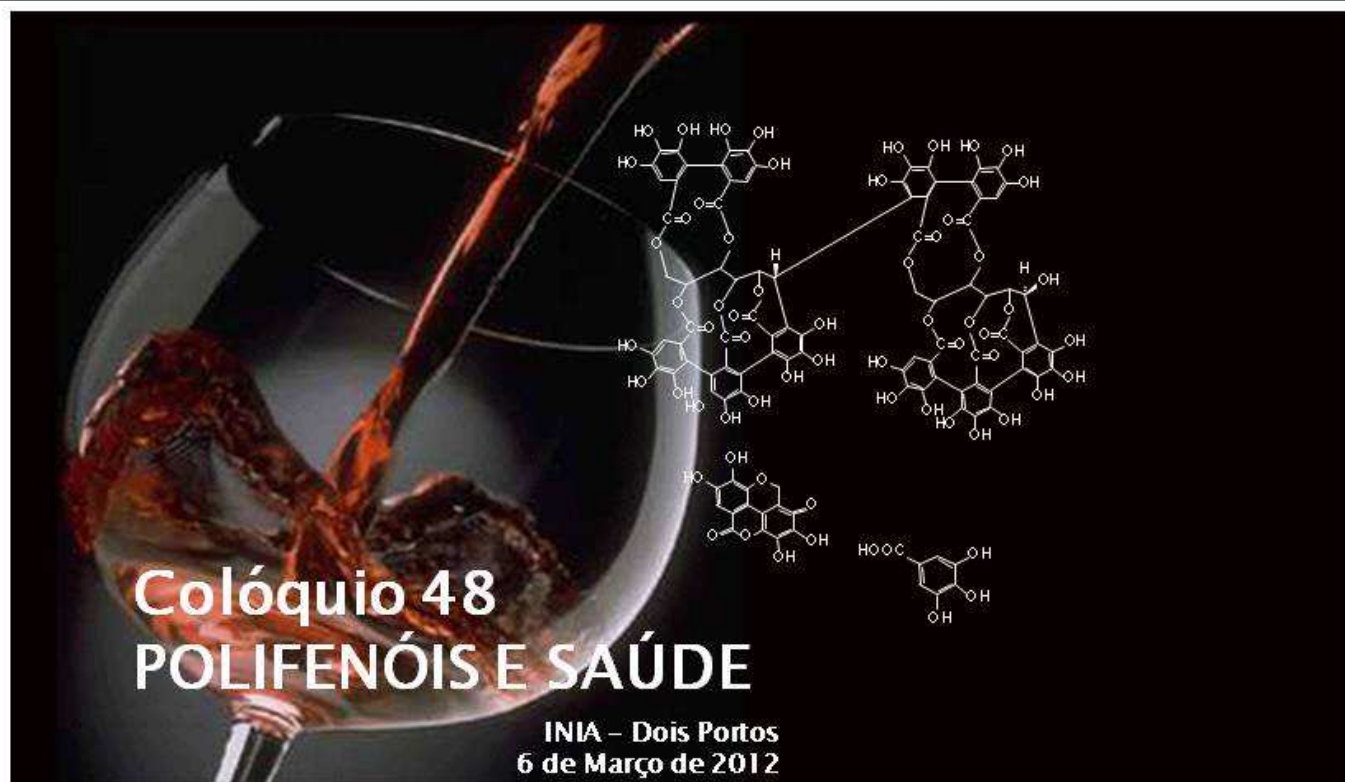


Public instruments for business management in chilean wine industry: a comparative analysis of discrete choice models (Lobos, G., Vivian, J-L., Schnettler, B., Tigero, T, Reyes, A): 55-62.

Effect of cyclodextrins on off-odours removal of red wine: an innovative approach (Botelho, G, Viliau, C., Moreira da Silva, A): 63-68.

Single-laboratory validation of determination of acetaldehyde, ethylacetate, methanol and fusel alcohols in wine spirits, brandies and grape marc spirits using gc-fid (Luís, A.C.P.M.N., Mota, D., Anjos, O., Caldeira, I.): 69-76.

Effects of sterilising filtration on microbiological stability, chemical and sensory properties of red wine (Canas, S., Sun, B., Coimbra, L., Barroca, J.): 77-83.



Colóquio 48
POLIFENÓIS E SAÚDE

INIA – Dois Portos
6 de Março de 2012

14.30 h – Abertura

14.40h – Introdução – Polifenóis e saúde

Baoshan Sun, Investigador Auxiliar, INIA – Dois Portos

15.00 h – Polifenóis do vinho. Importância nas características sensoriais e atividade antioxidante

Baoshan Sun, Investigador Auxiliar, INIA – Dois Portos

15.45 h – Intervalo

16.00 h – Obtenção de compostos bioativos a partir dos subprodutos da vinificação

Marta de Sá, Bolseira de Investigação, INIA – Dois Portos

16.30 h – Efeitos da tecnologia de envelhecimento na composição fenólica e atividade antioxidante da aguardente vínica

Sara Canas, Investigadora Auxiliar, INIA – Dois Portos

17.15 h – Debate

17.30 h – Encerramento



Ministério da Agricultura,
Mar, Ambiente e
Ordenamento do Território



Instituto Nacional
de Recursos Biológicos, I. P.



ENTRADA GRATUITA

Inscrição obrigatória por e-mail para cave.inia@inrb.pt, indicando nome e instituição do participante.

Data limite de inscrição – 27 de Fevereiro

Número de participantes limitado à capacidade do Auditório.

Ficha Varietal: CÔDEGA DE LARINHO B

ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Não aparece citada em obras publicadas até 1880. Em 1889, também não é citada por Pinto de Menezes, na Lista das Castas de Videiras Portuguezas, publicada no Bol. Dir. Geral Agricultura **1** (5), 351-399.

Menezes, J.T.C. Pinto de, 1896. *Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa, 2ª série*. Bol.Dir.Geral Agricultura **6** (7), 567-826.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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



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

Flor hermafrodita

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, medianamente bolhoso, página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retílineos; seio peciolar aberto, com a base em V, seios laterais abertos em V.

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

Bago arredondado, médio e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa de consistência média.

Sarmento castanho escuro.

CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010
VVS2	135 : 147
VVMD5	222 : 240
VVMD7	235 : 239
VVMD27	189 : 194
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	243 : 257

Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanin, Margarida Baleiras-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: Precoce.

Maturação: Época média.

Porte semi-erecto.

Vigor médio.

Produz cerca de 0,5 cachos / lançamento.

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: ctr.doisportos@inrb.pt

Folha Informativa de INIA-Dois Portos

Editor: INRB/INIA—Dois Portos
Quinta da Almoíña
2565-191 DOIS PORTOS
PORTUGAL

Telefones: 261 712 106
261 712 500
Fax: 261 712 426
E-mail: cave.inia@inrb.pt

Coordenação: M. Baleiras-Couto e José Silvestre



INIA-Dois Portos

NOTICIÁRIO

Foi apresentado o trabalho “GC-FID and GC-MS as a tool to screen the influence of wood ageing Technologies in the brandies odourless and odorant compounds”, I. Caldeira, O. Anjos, V. Portal, A. Belchior, S. Canas, sob a forma de poster no 7º Encontro Nacional de Cromatografia, organizado pelo Grupo de Cromatografia da Sociedade Portuguesa de Química, que decorreu na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto de 9 a 11 de Janeiro de 2012.

Filomena Duarte e Sara Canas participaram na reunião do Grupo de Peritos de Enologia da CNOIV, realizada no dia 10 de Janeiro, no Instituto Superior de Agro-nomia.

Participação de Vasco Justino e José Silvestre na ação de formação destinada a habilitar os editores para a preparação dos ficheiros em HTML segundo a metodologia SciELO, que decorreu no passado dia 10, em Lisboa.

No âmbito do Projeto FCT “VITIS-GRAFTING” (PTDC/AGR-PRO/118081/2010), José Eduardo Eiras Dias, Sara Canas, João Brazão e Jorge Cunha participaram em reuniões no ITQB – em Oeiras (10 de Janeiro) e nos Viveiros Plansel – em Montemor-o-Novo (11 de Janeiro).

Filomena Duarte participou na reunião da Comissão de Acompanhamento da PYCC no dia 20 Janeiro, no Departamento de Ciências da Vida da FCT, UNL.

Vasco Justino participou na reunião do GPN de Economia e Direito da CNOIV que teve lugar no dia 26 janeiro no IVV.

Participação de Margarida Baleiras Couto, Pedro Clímaco, José Silvestre e Vasco Justino, no Colóquio “A sustentabilidade do sector vitivinícola: Que desafios?”, organizado pelo Instituto da Vinha e do Vinho e que decorreu no dia 31 de Janeiro, em Lisboa.

O Relatório Final do Projeto FCT PTDC/AGR-ALI/64898/2006 – “Interação das proantocianidins oligoméricas e poliméricas com antocianinas. Contribuição para as características sensoriais e atividade antioxidante do vinho tinto” foi aprovado com avaliação muito positiva pelo Painel de Avaliação Final da área de Ciência Agronómicas e Florestais da FCT, da qual se destaca o seguinte “Os objetivos científicos previstos foram plenamente atingidos. Os resultados evidenciam grande qualidade científica, nomeadamente ao nível das publicações em revistas internacionais com *referee*. O projeto contribuiu para a formação de jovens investigadores e para a projeção internacional da equipa envolvida.” O Projeto que teve início em 01/Julho/2007 e conclusão em 31/Dezembro de 2010, teve como Instituição proponente o INRB,I.P./INIA Dois Portos (Investigador Responsável: Baoshan Sun).

Foi publicado o seguinte artigo:

Catarino S., Madeira M., Monteiro F., Trancoso I.M., Martins P., Bruno de Sousa R., Curvelo-Garcia A.S., 2011. Determinação da origem geográfica do vinho com base na sua origem elementar. *Enología*, 57-58, 3-10.