

# FOLHA INFORMATIVA



## Nesta edição

<i>Espaço Aberto</i>	1
<i>Ficha varietal</i>	2
<i>Noticiário</i>	3

## AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA:

**I Congresso Internacional de Produtos Tradicionais** <http://traditionalfoodcongress.ipvc.pt/pt/node/15> - 3 e 5 de Maio de 2012 em Ponte de Lima.

**Congresso Internacional dos Terroirs Vitivinícolas**, — 25 a 29 Junho 2012. França [www.congresdesterroirs.com](http://www.congresdesterroirs.com)

**I International Workshop on Vineyard Mechanization and Grape and Wine Quality**. June 27-29, 2012, Piacenza (Italy).

Web: <http://meetings.unicatt.it/ishs/>  
Info: [stefano.poni@unicatt.it](mailto:stefano.poni@unicatt.it)

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

## ESPAÇO ABERTO

### ACTIVIDADES REALIZADAS

Decorreu no passado dia 23 de Março em Castelo Branco, o **Workshop “Higienização em Adega”** organizado pelo INRB,I.P. / INIA Dois Portos em colaboração com a Diversey Portugal e o Instituto Politécnico de Castelo Branco/Escola Superior Agrária. Foram oradores neste Workshop Cristina Pintado (Professora Adjunta, Escola Superior Agrária de C. Branco), Rodrigo Santos (KAM Beverage, Diversey Portugal), Filomena Duarte, Sara Canos, Margarida Baleiras-Couto e Andreia Teixeira (INRB,I.P. / INIA). Participou também no Workshop e no apoio à organização Ilda Caldeira (INRB,I.P. / INIA).



Ao Workshop assistiram técnicos de diversas empresas ligadas ao sector, bem como alunos de licenciatura e de Cursos de Mestrado a decorrer na Escola Superior Agrária de Castelo Branco. Estiveram presentes os meios de comunicação social, RTP e LocalVisão Tv, que emitiram reportagens sobre este evento (links:

<http://ww1.rtp.pt/multimediahtml/video/portugal-em-direto/2012-03-28/2parte?country=PT&cache=1>; <http://videos.sapo.pt/qLmMzjCtQZRBWOrjVAyn>)

Nos dias 28 e 29 de Março Sofia Catarino e Patrícia Martins representaram a tecnologia “ICP-MS: Autenticidade geográfica do vinho” selecionada para apresentação no **AGRO FOOD ITECH**, iniciativa integrada no SIAG 2012 em Santarém. A tecnologia foi desenvolvida no âmbito do projeto FCT PTDC/AGR-ALI/64655/2006, liderado pelo Instituto Nacional de Recursos Biológicos IP / INIA – Dois Portos, sob responsabilidade da Investigadora Sofia Catarino. Participam ainda neste projeto o Instituto Superior de Agronomia e as empresas Companhia Agrícola do Sanguinhal, José Maria da Fonseca Vinhos e Sogrape Vinhos.



## Ficha Varietal: LOUREIRO B

### ORIGEM E SINÓNÍMIA:

Casta estreitamente associada ao "ressurgimento" dos vinhos verdes brancos observado nas últimas décadas. É opinião corrente que correu riscos de extinção num pequeno refúgio junto a Ponte de Lima, antes da sua recuperação. Contudo, mediante as análises de genética quantitativa, não se detetou um estado de homogeneidade genética extremo, como deveria resultar dessa história evolutiva recente.

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** ( $CV_G$  de 29,48) permite considerá-la geneticamente heterogénea e concluir da sua cultura desde um passado longínquo nas respetivas regiões vitícolas, onde terá um certo tradicionalismo (Gonçalves, 1996).

Casta conhecida no Minho, principalmente na Ribeira do Lima, e à qual se atribui comunicar ao vinho um sabor a louro (Villa Maior, 1875).

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

**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 curtos e convexos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, seios laterais fechados em U.

**Cacho** médio, cónico-alado, medianamente compacto, pedúnculo de comprimento médio.

**Bago** arredondado, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

**Sarmento** castanho escuro.



(\*) Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandanim, 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:

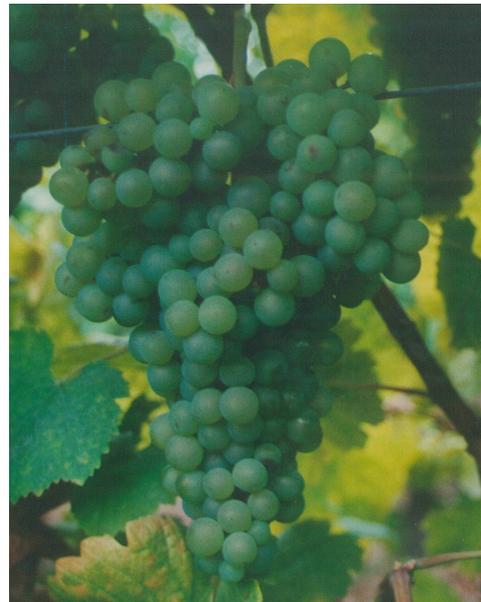
**Abrolhamento:** Precoce, 1 dias após a 'Fernão Pires'.

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

**Pintor:** Tardio, 15 dias após a 'Fernão Pires'.

**Maturação:** Tardia, duas semanas após 'Fernão Pires'.

Porte semi-erecto. Vigor médio. Boa produtividade. Sensível à carência hídrica.



Bastante sensível à podridão. Sensível à escoriose e ao oídio. Pouco sensível ao míldio.

### CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010 (*)
VVS2	145 : 153
VVMD5	232 : 232
VVMD7	247 : 259
VVMD27	181 : 185
ssrVrZAG62	186 : 196
ssrVrZAG79	251 : 251

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Origina vinhos ácidos, com aroma acentuado a casta, harmoniosos e saborosos.

A vindima tardia dos cachos produzidos nas netas permite laborar um vinho típico

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

A aluna Cristina Matias do Curso Profissional Técnico de Análises Laboratoriais da Escola Secundária Henriques Nogueira está a realizar um estágio (1 de Março a 4 de Abril de 2012) em contexto de trabalho, no laboratório central do INIA-Dois Portos. O estágio, orientado por Ilda Caldeira e com a colaboração de Deolinda Mota, incide sobre a reavaliação do método de determinação de açúcares redutores em vinhos, por fluxo contínuo segmentado, designadamente linearidade, repetibilidade e percentagens de recuperação.

Rui Luis Fernandes Vidal Santos, Mestrando do Instituto Superior de Agronomia, do Mestrado em Viticultura e Enologia, iniciou em 5 de Março de 2012 o trabalho experimental para a sua tese. O trabalho intitulado “Efeitos de diferentes tecnologias de envelhecimento no perfil de compostos odorantes de aguardentes vónicas” decorrerá no INIA - Dois Portos, sob orientação de Ilda Caldeira.

Tiago Manuel Lopes Rosa, finalista de licenciatura em Engenharia Alimentar, da Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, iniciou no dia 5 de Março um estágio curricular sobre o tema “Contributo para a caracterização elementar de vinhos com vista à identificação da sua origem geográfica”, sob orientação da Investigadora Auxiliar Sofia Catarino (INRB/INIA Dois Portos) e da Professora Adjunta Helena Mira (ESAS-IPS).

Sara Canas e Ilda Caldeira apresentaram uma comunicação, por convite, subordinada ao tema “Otimização da qualidade da Aguardente DOC Lourinhã – Contributos da investigação científica realizada no INIA – Dois Portos”, nas Jornadas Técnicas “Aguardente DOC Lourinhã”, integradas nas Comemorações do 20º Aniversário da Região Demarcada da Aguardente DOC Lourinhã e realizadas na Câmara Municipal da Lourinhã, em 10 de Março de 2012.



Em 12 e 13 de Março, Pedro Clímaco participou no Curso “A fitossanidade da videira”, organizado pela Bayer CropScience, Évora.

Em 14 de Março, J.E. Eiras-Dias lecionou sobre Ampelografia aos alunos do Mestrado em Viticultura & Enologia, no ISA.

Em 15 de Março, J.E. Eiras-Dias e Jorge Cunha lecionaram sobre A Biotecnologia na Identificação e Melhoramento das Variedades de Videira aos alunos de Mestrado em Biotecnologia da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), Instituto Politécnico de Leiria, em Peniche.

No dia 15 de Março Sofia Catarino apresentou a comunicação (por convite) “Estratégias para avaliação da autenticidade geográfica do vinho” na Conferência de Inovação e Segurança Alimentar, Painel de Qualidade e Segurança Alimentar, Esc. Sup. de Turismo e Tecnol. do Mar de Peniche (Inst. Polit. de Leiria).

No dia 19 de Março, J.E. Eiras Dias, Margarida Baleiras-Couto e Sofia Catarino participou na 1ª reunião da equipa científica do projeto FCT PTDC/AGR-ALI/117341/2010, Biosensor development for wine traceability in the Douro region (WineBioCode), INESC, Porto.

Em 20 de Março, Pedro Clímaco integrou o júri como arguente da dissertação de Mestrado em Engenharia Agronómica do licenciado Jorge André Correia, dedicada ao tema “Efeito da época e da intensidade de desfolha na casta Sauvignon”, ISA/UTL, Lisboa.

Em 23 de Março, J.E. Eiras-Dias, em representação do INRB, participou na Assembleia Geral da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID), realizada no Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP), no Porto.

No dia 31 de Março Sofia Catarino lecionou uma aula (por convite) sobre o tema “A composição mineral do Vinho. Resultados de investigação desenvolvida no INIA Dois Portos”, no curso de mestrado em Viticultura e Enologia, unidade curricular de Química e Bioquímica Enológica, Universidade de Évora.