

FOLHA INFORMATIVA



Nesta edição

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

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA

34th World Congress of Vine and Wine, 20 a 27 de Junho de 2011, Porto (Portugal)

www.oiv2011.pt

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

www.inirb.pt

ESPAÇO ABERTO



XI Congreso Nacional de Investigación Enológica Extensivo a Iberoamérica

1-3 junio

LUGAR

Jerez de la Frontera. Campus Universitario La Asunción .

Se realizarán visitas a varias poblaciones de la provincia de Cádiz.

ANTECEDENTES

La Asociación de Grupos de Investigación Enológica (GIENOL) viene organizando desde 1994 Jornadas Científicas y Congresos y esta edición tiene lugar en Jerez. Con motivo del Bicentenario de la Constitución (La Pepa), este congreso se incorpora en los actos conmemorativos del mismo y se hace extensivo a Iberoamérica.

OBJETIVOS

Presentación de los últimos progresos en la investigación vitivinícola de los grupos de investigación. Análisis de la vitivinicultura latinoamericana. Estudio de la transferencia tecnológica al sector vitivinícola. Actividades de I+D+i y otras acciones emergentes, como la creación de empresas desde la investigación.

PROGRAMA

Conferencias, Ponencias, Comunicaciones en poster, Mesas Redondas, Presentaciones de vinos, Catas y degustaciones, Visitas Bodegas, Exposiciones de Empresas. Visitas culturales. Programa específico para Acompañantes. Actividades post-congreso.

FECHAS CLAVES

30 Marzo: Fecha límite para el envío de los resúmenes de las comunicaciones

30 Abril: Fecha límite para el envío de los artículos para el Libro de Actas

30 Abril: Fin del primer plazo de inscripción

AYUDA

Beca «Lola Clemente» para doctorandos de GIENOL

ORGANIZA



FICHA VARIETAL: ANTÃO VAZ B

ORIGEM E SINONÍMIA

Não é citada em obras publicadas até 1880, ou então, a sua circunscrição a uma área restrita (Vidigueira) fê-la passar despercebida.

Aparece pela primeira vez citada por Pinto de Menezes, em 1889, na Lista das Castas de Videiras Portuguesas, publicada no Boletim da Direcção Geral de Agricultura. Nesta lista aparece a 'Antão Vaz' cultivada na 8ª região agronómica, mais precisamente nos concelhos de Cuba, Évora, Portel e Vidigueira. Em Évora é citada como casta tinta. Com o nome de 'Entamvãs' aparece mencionada no concelho de Vila Franca de Xira. A sua cultura deve ter sido tentada em Vila Franca de Xira, mas se ela fosse importante nesta região próxima de Lisboa desde há muito tempo, já teria sido notada antes de 1880.

O coeficiente de variação genotípica do **rendimento** (CV_G de 20,84) permite considerá-la com um nível relativamente elevado de variabilidade genética. Possui nível de variabilidade semelhante à Alvarinho, Alvarelhão, Aragonez, Baga, Fernão Pires, Moscatel Graúdo, Tinta Barroca, Tinto Cão e Trajadura (Gonçalves, 1996).

A sua elevada variabilidade, para casta de introdução recente (100 anos), pode ser devida a não ter sofrido qualquer tipo de selecção massal pelos viticultores, devido á sua pequena importância, ou ao facto de ser bastante antiga mas numa região bastante restrita, que a fez passar despercebida

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem verde-acobreada, com página inferior praticamente glabra.

Flor: Hermafrodita



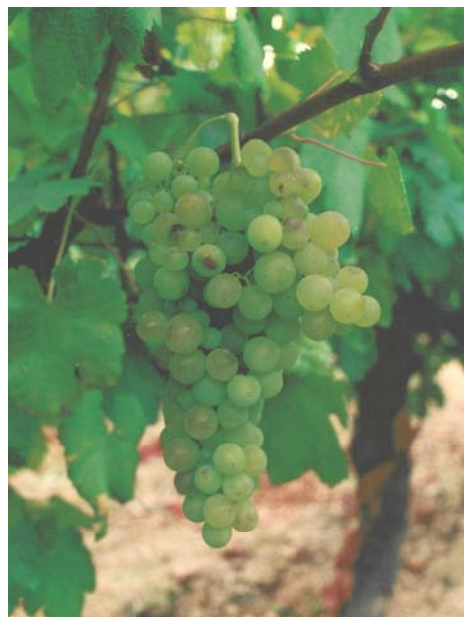
Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, cuneiforme, com cinco lóbulos; limbo verde médio, involuto, liso, página inferior glabra; dentes curtos e convexo-côncavos; seio peciolar muito aberto, com a base em chaveta, seios laterais abertos em V.

Cacho médio, cilíndrico-cónico, compacto, pedúnculo curto.

Bago arredondado, médio a grande e verde-amarelado; película fina, polpa de consistência média.

Sarmento castanho amarelado.



APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

Floreação: Época média, 4 dias após a 'Fernão Pires'.

Pintor: Tardio, 13 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Época média, uma semana após 'Fernão Pires'.

Porte prostrado. Vigor médio. Boa produtividade.

Sensível mildio e à podridão dos cachos.

Pouco sensível ao desavinho. Pouco sensível às Cigarrinhas Verdes, tal como a generalidade das castas glabras.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Mosto não oxida.

Casta com bom potencial aromático, valorizado com as vinificações a temperatura controlada.

Produz vinhos encorpados, com aromas elegantes, que lembram minerais, frutos tropicais e especiarias.

ISSN 0254-0221
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

Foi publicado o Decreto-Lei nº 20/2011, 8 de Fevereiro, que Modifica o objecto, a estrutura e o funcionamento do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, I. P.), e procede à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 47/2007, de 27 de Fevereiro (DR, I série, nº 27, 2011-02-08).

Foi publicado o Despacho nº 3602/2011, de 16 de Fevereiro de 2011, do Secretário de Estado das Pescas e Agricultura, criando a Comissão do Estatuto do Profissional de Enologia (DR nº 38, 2ª série, de 23 de Fevereiro de 2011).

José Silvestre participou no INTERREG IVC Lead Applicant Seminar que se realizou em 8 de Fevereiro, no Hotel Altis, Lisboa.

Em 1 de Fevereiro, Ana Mafalda Ferreira Romãozinho Neno de Resende iniciou um Estágio de Mestrado em Engenharia Química (IST), sobre "Separação e purificação de RGII no vinho. Influência na complexação de metais pesados", com orientação de Prof. Norberta de Pinho e co-orientação de Sofia Catarino.

Em 15 de Fevereiro, A.S. Curvelo-Garcia, na qualidade de Presidente do Conselho Técnico e Científico da CNOIV, participou na reunião do conselho Geral desta organização (IVV, Lisboa).

Em 17 de Fevereiro, A.S. Curvelo-Garcia presidiu à reunião do Comité Misto de Leitura e Seleção do XXXIV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho (Reitoria da Universidade do Porto). No dia anterior, tinha já participado na reunião do Grupo Coordenador deste Comité (IVDP, Porto).

Desde 17 de Janeiro de 2011, Sara Canas orienta o procedimento laboratorial de extração de óleo de grainha, no âmbito do trabalho "Viagem ao centro da uva - o que existe para além do que cuspimos", realizado pelas alunas Ana Rita Matos Alves Ferreira, Beatriz Ferreira Queiroz, Catarina Caldeira Chaves e Ana Sofia da Silva Caldeira, desenvolvido no âmbito da disciplina de "Área de projecto", na Área de Ciências e Tecnologias da Escola Secundária com 3º ciclo de Madeira Torres.

Em 18 de Fevereiro, Sara Canas e Ilda Caldeira participaram no Debate sobre a Temática da Agricultura, promovido pela Câmara Municipal da Lourinhã, no âmbito do "Plano Estratégico da Lourinhã - Ciclo "Lourinhã - Que Futuro"", que contou com a presença, como orador, do Dr. Luis Capoulas Santos.

Em 22 de Fevereiro, A.S. Curvelo-Garcia presidiu a mais uma sessão da Comissão Coordenadora da Secção Autónoma do L-INIA do Conselho Científico do INRB, I.P. (Oeiras). Sofia Catarino participou igualmente nesta sessão.

Em 22 de Fevereiro, Pedro Clímaco presidiu a mais uma sessão do GPN-Viticultura da Comissão Nacional do OIV (IVV, Lisboa). J. Eiras-Dias participou igualmente nesta sessão..

Em 24 de Fevereiro, Sara Canas realizou uma acção de formação, com a colaboração de Deolinda Mota, no Laboratório do INIA - Dois Portos, sobre o Método de Folin-Ciocalteu, a três colaboradores/alunos do Instituto de Ciência e Engenharia de Materiais e Superfícies (ICEMS Lisboa/IST/UTL), por solicitação da Profª Maria Norberta de Pinho.

Foram publicados os seguintes artigos:

Microsatellite database of grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars used for wine production in Portugal (M.M. Veloso, M.C. Almandanim, M. Baleiras-Couto, H.S. Pereira, L.C. Carneiro, P. fevereiro, J. Eiras-Dias), *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **25** (2): 53-61 (2010)

Restriction profiles of 26s rDNA as a molecular approach for wine yeasts identification (G.C. Zanol, M.M. Baleiras-Couto, F.L. Duarte), *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **25** (2): 75-85 (2010).

Grape must mineralization by high pressure microwave digestion for trace element analysis: development of a procedure (S. Catarino, I.M. Trancoso, R.B. Sousa, A.S. Curvelo-Garcia), *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **25** (2): 87-93 (2010).

HPLC method for the quantification of phenolic acids, phenolic aldehydes, coumarins and furanic derivatives in different kinds of toasted wood used for the ageing of brandies", (Sara Canas, António Pedro Belchior, Maria Isabel Spranger e Raúl Bruno de Sousa), *Analytical Methods*, **3**, 186-191 (2011).