

# FOLHA INFORMATIVA



## Nesta edição

<i>Espaço Aberto</i>	<b>1</b>
<i>Programa Workshop</i>	<b>2</b>
<i>Ficha varietal</i>	<b>3</b>
<i>Noticiário</i>	<b>4</b>

## AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA:

**I Congresso Internacional de Produtos Tradicionais** <http://traditionalfoodcongress.ipv.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)

**35<sup>th</sup> World Congress of vine and wine OIV), June 18-22, 2012, Izmir, Turquia.**  
<http://www.oiv2012.org.tr/isp/proposals.papers.php>

**I International Workshop on Vineyard Mechanization and Grape and Wine Quality. June 27 -29, Piacenza, Itália**  
<http://meetings.unicatt.it/ishs/>  
E-mail: [stefano.poni@unicatt.it](mailto:stefano.poni@unicatt.it)

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

## ESPAÇO ABERTO

### ACTIVIDADES

### PRÓXIMO WORKSHOP

#### Sustentabilidade do setor viveirista vitícola

INIA – Dois Portos

16 de maio de 2012

Com o apoio do Instituto da Vinha e do Vinho, da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, do Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, I.P. e da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira, a VITICERT (Associação Nacional de Viveiristas Vitícolas Produtores de Material Certificado) vai realizar um workshop, no dia 16 de Maio, subordinado ao tema “Sustentabilidade do setor viveirista vitícola”, que irá decorrer no auditório do INRB,I.P./INIA, em Dois Portos. Tendo como “pano de fundo” o próximo regime de apoio à reestruturação da vinha portuguesa, serão oradores representantes de várias entidades e agentes da fileira da produção de plantas de videira, conforme programa da página seguinte.



### INFOWINE.FORUM 2012

O INRB,I.P. / INIA Dois Portos é parceiro da 3ª edição do Infowine.forum que este ano apresenta como tema *Thinking “out of the Bottle”*. O evento terá lugar em Vila Real nos próximos dias 30 e 31 de maio.

O grupo de oradores principais contará com personalidades internacionais de grande distinção no panorama do setor mundial do vinho, como são os casos de Denis Dubourdieu - Universidade de Bordéus, Roger Boulton – UC DAVIS, Bruno Quenioux - PhiloVino, Adrian Bridge – The Fladgate Partnership e muitos outros oradores convidados por instituições e empresas do setor. A Investigação Nacional terá também um espaço para apresentação dos mais recentes trabalhos científicos.

Os artigos científicos apresentados ao Infowine.forum poderão ser publicados na Revista científica editada pelo INRB,I.P./INIA - CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA / JOURNAL OF VITICULTURE AND ENOLOGY (revista indexada em JCR).

Programa e inscrições disponíveis em: [www.infowineforum.com](http://www.infowineforum.com)

## WORKSHOP—16 MAIO 2012



### PROGRAMA

09.30 h Receção

10.15 h Abertura com a presença do Sr. Secretário de Estado da Agricultura Eng.º José Diogo Albuquerque

10.30 h Apoio à reestruturação e reconversão das vinhas e expetativas do setor empresarial

10.30 h A reconversão da vinha na região do Douro: perspetiva empresarial a longo prazo (*José Manso, ADVID*)

10.50 h Incentivar as boas práticas na instalação da vinha (*João Mota Barroso, UE / ATEVA*)

11.10 h A produção de plantas de videira e o setor viveirista – principais aspetos (*Ricardo Andrade, VITICERT*)

11.30 h Reforma da OCM vitivinícola (*Jesus Zorrilla, DGAGRI*)

Discussão – Moderador *Edite Azenha, IVV*

12.30 h Almoço

14.30 h Valorização e certificação dos recursos genéticos de videira

14.30 h A diversidade do património da videira selvagem e cultivada em Portugal (*Jorge Cunha*)

14.50 h Fungos do lenho nos materiais de propagação vegetativa de videira: potenciais fontes de inóculo e estratégias de proteção (*Cecília Rego, ISA / UTL*)

15.10 h Abordagem global da PORVID para a conservação e avaliação da diversidade das videiras autóctones compreendendo a seleção de clones e policlonal (*Antero Martins, PORVID*)

15.30 h Revisão da legislação nacional relativa à produção, controlo, certificação e comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira (*Paula Carvalho, DGAV*)

Discussão – Moderador *José Eduardo Eiras-Dias, INIA-INRB*

16.00 h Encerramento

## Ficha Varietal: Tinta Caiada T

### ORIGEM E SINONÍMIA:

Cultivada em França com o nome de Carcajolo.  
Cultivada na Austrália com o nome de Bonvedro.  
Cultivada em Espanha com o nome de Parraleta.

### DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

**Extremidade do ramo jovem** aberta, com pigmentação antociânica forte, na orla, e média densidade de pêlos prostrados.

**Folha jovem** verde com zonas ligeiramente avermelhadas, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

**Flor** hermafrodita.

**Pâmpano** estriado de vermelho, mais intenso no entre-nó, gomos com média intensidade antociânica.

**Folha adulta** média, pentagonal, quinquelobada; limbo verde médio, ligeiramente irregular, bolhosidade média; nervuras principais ligeiramente avermelhadas; página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e rectilíneos; seio peciolar fechado, base em U, seios laterais fechados, em U, por vezes com um dente.

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



**Bago** elíptico curto, médio, negro-azul, película espessa, polpa mole.

**Sarmento** castanho amarelado.

### CARACTERIZAÇÃO GENÉTICA:

	Veloso et al., 2010
VVS2	135 : 135
VMD5	222 : 238
VMD7	235 : 235
VMD27	179 : 189
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	251 : 261

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

**Floreação:** Época média, 7 dias após a 'Castelão'.

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

**Maturação:** Tardia, duas semanas após a 'Castelão'.

Casta vigorosa, medianamente produtiva.

Adapta-se a poda em talão.

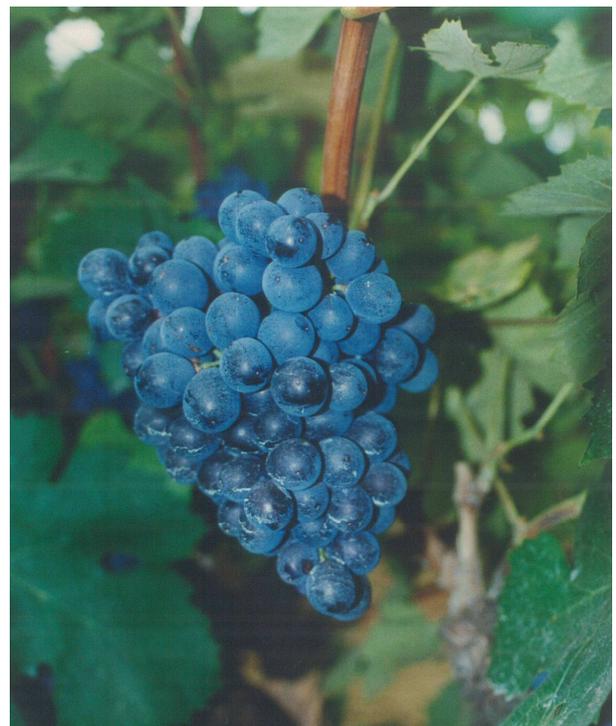
Porte ereto.

Pouco sensível ao Oídio.

Muito sensível à Botrytis.

### POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Vindimada em bom estado de maturação produz vinhos corados, de estrutura ligeira e medianamente aromáticos.



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: 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

Em 28 de Março, Pedro Clímaco lecionou uma aula (por convite) sobre “Zonagem, Encepamento e Regiões Vitivinícolas” a alunos do Mestrado de Viticultura & Enologia do ISA/UTL, Lisboa.

Em 03 de abril, no Pavilhão do Conhecimento (Lisboa), José Silvestre participou no Seminário “Oportunidades de Financiamento no 7º PQ para Alterações Climáticas (Espaço, Ambiente, Transportes, Energia, KBBE), organizado pelo GPPQ—Gabinete de Promoção do 7º Programa-Quadro de I&DT.

Em 12 de Abril, na Fundação Luso-Americana, Eiras Dias, Sofia Catarino e José Silvestre assistiram ao seminário “Alterações climáticas na produção de vinho, visão global e avaliação da situação na região do Douro”, organizado pela ADVID .

Em 20 de Abril de 2012, Sara Canas lecionou uma aula na disciplina “Estabilização e Embalagem” do 3º Mestrado de Viticultura e Enologia da Universidade de Évora, subordinada ao tema “Tecnologia e envelhecimento de aguardentes”.

Tiveram início no dia 23 de Abril os trabalhos de estágio de licenciatura em Engenharia Alimentar, do Instituto Superior de Engenharia, da Universidade do Algarve, das alunas Joana Filipa Alves Pereira (“Caracterização molecular de 5 castas autóctones instaladas na Coleção Ampelográfica Nacional através de microssatélites (SSRs)”, sob orientação do Bolseiro Pós-Doutoramento Jorge Cunha e o Inv. Auxiliar com Agregação Eiras Dias), Tânia Isabel da Palma Mateus (“Relação entre resultados de controlo microbiológico, teste de estabilidade microbiológica e características físico-químicas de vinhos” , sob orientação das investigadoras auxiliares Filomena Duarte e Ilda Caldeira) e Margarida Santos Faisca (“Pesquisa de compostos associados ao aroma a caudas nas aguardentes víquicas”, sob orientação da investigadora auxiliar Ilda Caldeira).

Em 27 de Abril de 2012, Ilda Caldeira lecionou uma aula sobre Tecnologia e envelhecimento de aguardentes, para os alunos da disciplina de Estabilização e Embalagem do Mestrado em Viticultura e Enologia da Universidade de Évora.

---

Foi publicada a Portaria nº 90/2012, de 30 de março relativa ao reconhecimento das qualificações dos profissionais nas áreas da agricultura, das florestas, do mar, do ambiente e do ordenamento do território, onde se inclui o “Título Profissional de Enólogo” e a designação das autoridades nacionais que, para cada profissão, são competentes para proceder ao reconhecimento das qualificações profissionais, nos termos da Lei n.º 9/2009, de 4 de março, onde está contemplada para o caso do Enólogo”, a respetiva “Comissão para o Estatuto do Profissional de Enologia”.

---

Decorreu no passado dia 6 de Março em Dois Portos, o **Colóquio 48** organizado pelo INRB, I.P. / INIA Dois Portos sob o tema “Polifenóis e Saúde”, com apresentação das seguintes comunicações: “Polifenóis e saúde” por Baoshan Sun (Investigador Auxiliar - INIA—Dois Portos); “Polifenóis do vinho. Importância nas características sensoriais e atividade antioxidante” por Baoshan Sun; “Obtenção de compostos bioativos a partir dos subprodutos da vinificação” por Marta de Sá (Bolseira - INIA-Dois Portos); “Efeitos da tecnologia de envelhecimento na composição fenólica e atividade antioxidante da aguardente víquica” por Sara Canas (Investigadora Auxiliar - INIA-Dois Portos).



Ao Workshop assistiram técnicos de empresas, investigadores e alunos da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém.