

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

INIA – DOIS PORTOS

IV - CURSO DE PROVA DE VINHOS – NÍVEL I

O INIA – Dois Portos vai realizar, em 2011, diversas ações de Formação Profissional, nas suas instalações, em Dois Portos.

A presente ação de formação destina-se a licenciados, bacharéis, técnicos e outras pessoas que tenham um particular interesse em melhorar o seu conhecimento na área da apreciação das características sensoriais do vinho.

OBJECTIVOS:

Facultar conhecimentos teórico-práticos sobre a prova de vinhos, designadamente sobre os mecanismos sensoriais e os seus condicionantes, a técnica e as condições de prova.

Iniciar a aprendizagem das características organolépticas dos vinhos.

Conteúdo programático

Fisiologia dos sentidos: Os sentidos intervenientes. Outras sensações. Moduladores dos sentidos. Acuidade sensorial. Fadiga. Adaptação.

Técnica de prova: A sala de prova. O copo de prova. A técnica de prova. A ordem de apresentação das amostras. Tipos de prova. Vocabulário da prova.

Maturação da uva: Evolução de açúcares e ácidos no bago. Substâncias com gosto ácido, salgado, doce e amargo. Substâncias adstringentes. Noção de adstringência, cor e taninos.

Viticultura e qualidade: A interação casta x clima x solo. "Terroir" e regiões vitivinícolas. Vinhos de castas e regiões diferentes.

Tecnologia de vinificação: Fermentações e condições de desenvolvimento. Produtos secundários formados. Constituintes do aroma. Métodos de vinificação e sua relação com alterações de constituintes importantes. Implicações organolépticas.

Doenças e acidentes

Envelhecimento

Nº de aulas: 12 teóricas; 10 práticas.

Responsável: Pedro Clímaco

Propina de inscrição*: 300 € - Inclui documentação, diploma e almoços

Calendário: 16, 17, 23 e 24 de Maio de 2011 (20 horas)

Docentes: Pedro Clímaco, A. Pedro Belchior, Ilda Caldeira, Sara Canas, M. Cristina Clímaco, Filomena Duarte e Sofia Catarino.

INIA – Dois Portos, Quinta da Almoíña, 2565 – 191 DOIS PORTOS

Tel. – 261 712106 Fax – 261 712426 E-mail – margarida.couto@inrb.pt

*** Data limite para inscrição - 10 de Maio de 2011**



FICHA VARIETAL: ALICANTE BOUSCHET T

ORIGEM E SINONÍMIA

Também conhecida por 'Alicante Henri Bouschet'.

Proveniente de semente, obtida por Louis e Henri Bouschet, em 1855, em Mauguio (Hérault), cruzando a Grenache N com a Petit Bouschet N (Aramon x Teinturier du Cher).

Usada por Leão Ferreira de Almeida como progenitora, tendo-lhe chamado Tintinha.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

Folha jovem verde com zonas acobreadas, página inferior com elevada densidade de pêlos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano estriado de vermelho e gomos ligeiramente avermelhados.

Folha adulta média, orbicular, subtrilobada; limbo verde escuro, revoluto, com bolhosidade fraca; página inferior com média densidade de pêlos prostrados; dentes médios e rectilíneos; seio peciolar pouco aberto, com a base em V, e seios laterais superiores abertos em V.



Cacho médio e medianamente compacto.

Bago arredondado, médio e negro-azul, polpa corada.

Sarmento castanho amarelado.

APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Precoce, 2 dias após a 'Castelão'.

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

Pintor: Época média, 2 dias antes da 'Castelão'.

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

Sensível à Podridão dos cachos.

Vigor médio a fraco. Produção média. Porte prostrado.

Apresenta muitas vezes maturações deficientes devido a excessos de produção. É pois essencial, para se obter alguma qualidade, uma correta gestão da vegetação, garantindo área foliar bastante para uma maturação adequada, associada a um conveniente arejamento da copa. Estas situações acentuam-se quando é cultivada em solos mais frescos e climas mais amenos.

Manifesta notória sensibilidade ao stress-hídrico, podendo apresentar nessas circunstâncias, uma esfoliação intensa acompanhada de dessecamento das varas mais finas. No



entanto é em condições edafo-climáticas mais adversas que pode produzir vinhos com qualidade, embora exigindo sempre cuidados na gestão da vegetação e na fertilização.

Muito sensível à escoriose e a outras doenças do lenho.

Encontra-se muito infectada com o vírus do enrolamento tipo III, embora os clones franceses mais recentes já estejam isentos (Fonte: Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira).

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

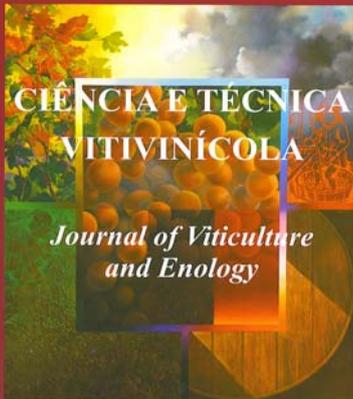
Grande potencial vitícola e enológico, quando cultivada em clima quente. Muito influenciável pelas condições ambientais específicas de cada ano.

Casta tintureira., logo muito rica em compostos fenólicos. Em condições ideais de maturação origina vinhos muito concentrados de cor (retintos), ricos em substâncias fenólicas (encorpados) com aromas vinosos bem evidentes lembrando compota de ameixa bem madura (Fonte: Luís E. Carvalho; Kátia G. Teixeira; João Melícias Duarte, Delfim Madeira).

SELECÇÃO CLONAL:

Em Portugal, não possui clones certificados.

ISSN 0254-0221
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

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

Foram publicados no nº 55/56 (2010) da revista da Associação Portuguesa de Enologia (ENOLOGIA) os artigos:

- *O crescente recurso a processos físicos nas práticas enológicas* (A.S. Curvelo-Garcia): 2-7.
- *Genómica aplicada à traçabilidade do vinho português* (Geni Zanol, J. Eiras-Dias, João Brazão, Pedro Clímaco, Margarida Baleiras-Couto, Paula Martins-Lopes, M. Leonor Pereira, Henrique Guedes-Pinto): 18-29.

Foi publicado o artigo "Exo-metabolome of some fungal isolates growing on cork-based médium" (M.C. Barreto, J.C. Frisvad, T.O. Larsen, J. Mogensen, M.V. San-Romão). *European Food Research & Technology* (2011) 232 (4):575-582.

Desde 31 de Dezembro de 2010, a Investigadora Auxiliar Sofia Catarino é membro integrado da equipa de investigação da Unidade de Química Ambiental (ISA).

Iniciou no dia 7 de Fevereiro o seu trabalho para a Tese do Mestrado em Engenharia Alimentar (Instituto Superior de Agronomia) a aluna Mónica Assunção, com o tema "Avaliação da tolerância ao selénio de diferentes estirpes de leveduras de fermentação". O trabalho experimental desenrolar-se-á no INIA Dois Portos sob a orientação da Doutora Margarida Baleiras-Couto e no Instituto Superior de Agronomia com a Prof. Luísa Louro.

Em 4 de Março, Sara Canas, Baoshan Sun e Isidro Luis participaram num ensaio de filtração de vinho tinto, supervisionado pelo Eng. Luis Coimbra da empresa Multifiltra, na adega do INIA – Dois Portos.

Pelo Despacho nº 3/2011, de 7 de Março de 2011, da Senhora Diretora do INIA, o Assessor Principal Vasco Manuel Hipólito Soares Justino foi transferido, a seu pedido, do Núcleo de Apoio à Gestão e ao Utente do INIA-Dois Portos para a Unidade Investigação de Tecnologia Alimentar, no Laboratório de Polifenóis do INIA-Dois Portos (sob a orientação da Investigadora Principal Maria Isabel Spranger)

Em 9, 10 e 12 de Março, A.S. Curvelo-Garcia presidiu às reuniões do Grupo Coordenador do *Joint Reading and Selection Committee do XXXIV World Congress of Vine and Wine* (IVDP e UP, Porto), sendo a do dia 12 em Vídeo-Conferência com a OIV (Paris).

Em 11 de Março, Eiras Dias e Pedro Clímaco participaram numa reunião sobre "A nova lista de castas" no IVV (Lisboa).

Pedro Clímaco participou como delegado científico da CNOIV nas reuniões, em Paris, dos Grupos de Peritos: "Environnement Viticole et Evolution Climatique" (15 de Março); "Gestion et Innovation des Techniques Viticoles" (15 de Março) e "Ressources Génétiques et Sélection de la Vigne" (16 de Março) da "Organisation Internationale de la Vigne et du Vin" (OIV).

No dia 16 de Março decorreu uma visita de estudo ao INIA Dois Portos de alunos da Escola Secundária Rainha Santa Isabel de Estremoz. A formação destes alunos integra disciplinas de Viticultura, Enologia, e Química Analítica.

No dia 17 de Março decorreu a visita de estudo ao INIA Dois Portos de 13 alunos que frequentam o Curso de Especialização Tecnológica em Viticultura e Enologia da Escola Superior Agrária de Santarém.

Em 23 de Março, Ilda Caldeira participou no Workshop "Avaliação dos riscos e benefícios associados ao consumo de produtos cárneos fumados tradicionais e pescado cozinhado: limitações e perspectivas", realizado no Auditório do IPIMAR (Algés).

Em 25 de Março, Geni Zanol, José Eiras-Dias, Pedro Clímaco e José Silvestre participaram no "Assessment Meeting" do projeto "Vitimultistress: Gene expression in grapevine (*Vitis vinifera* L) under multiple abiotic stresses" que decorreu no Instituto Superior de Agronomia.