

# 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 Produto-  
s Tradicio-  
nais** [http://traditionalfo  
odcongress.ipvc.pt/pt/no  
de/15 - 3 e 5 de Maio  
de 2012 em Ponte de  
Lima.](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](http://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](http://meetings.unicatt.it/ishs/)

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

## ESPAÇO ABERTO

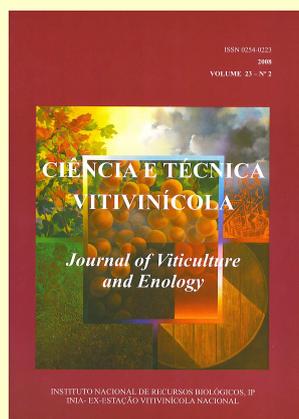
### ACTIVIDADES EM 2012

- 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:

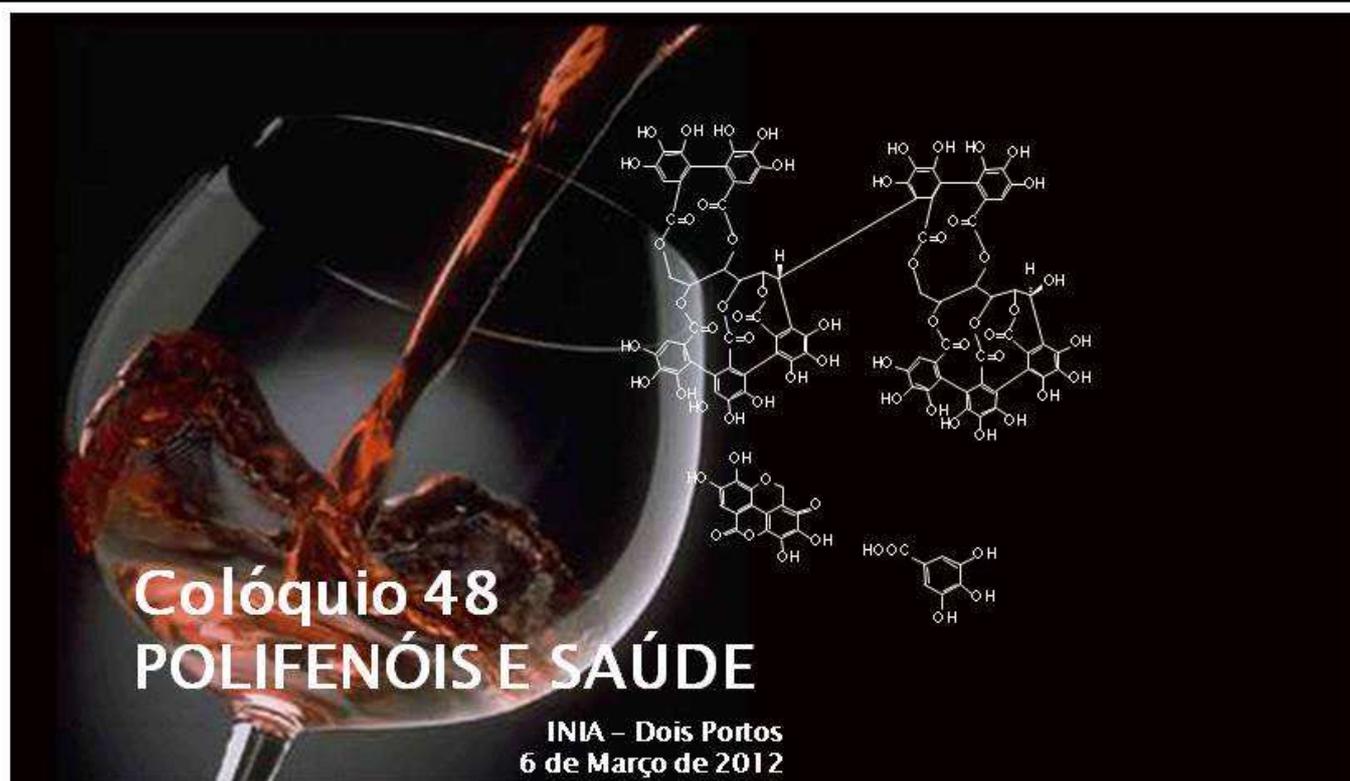


Public instruments for business management in chilean wine industry: a comparative analysis of discrete choice models (Lobos, G., Vivian, J-L., Schnettler, B., Tigero, T, Reyes, A): 55-62.

Effect of cyclodextrins on off-odours removal of red wine: an innovative approach (Botelho, G, Viliiau, 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**

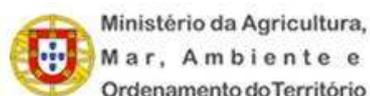
Marta de Sá, Bolseira de Investigação, INIA - Dois Portos

**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**



**ENTRADA GRATUÍTA**

**Inscrição obrigatória por e-mail para [cave.inia@inrb.pt](mailto: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 retilíneos; seio peciolar aberto, com a base em V, seios laterais abertos em V.

**Cacho** médio, cónico-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
VWS2	135 : 147
VWMD5	222 : 240
VWMD7	235 : 239
VWMD27	189 : 194
ssrVrZAG62	186 : 188
ssrVrZAG79	243 : 257

Veloso, M. Manuela, M. Cecília Almandaním, 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, 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

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 Agronomia.

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. *Enologia*, 57-58, 3-10.