

FOLHA INFORMATIVA



Nesta edição

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

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA:

Congresso Internacional dos Terroirs Vitivinícolas, — 25 a 29 Junho 2012. França
www.congresdesterroirs.com

35th 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

www.inrb.pt/inia

ESPAÇO ABERTO

ACTIVIDADES REALIZADAS

WORKSHOP

No dia 16 de Maio realizou-se no auditório do INIA, em Dois Portos, um *workshop* subordinada ao tema “**Sustentabilidade do setor viveirista vitícola**”. Considerando o próximo regime de apoio à reestruturação da vinha portuguesa, representantes de várias entidades e agentes da fileira da produção de plantas de videira expuseram as suas principais preocupações e propuseram medidas para melhorar a qualidade dos fornecimentos de material vegetativo produzido no território nacional. Este *workshop* foi uma organização conjunta da VITICERT (Associação Nacional de Viveiristas Vitícolas Produtores de Material Certificado), do Instituto da Vinha e do Vinho, da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, e da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira.



PRÓXIMOS EVENTOS



A AMPV – Associação de Municípios Portugueses do Vinho, irá organizar um congresso de impacto nacional sobre a temática do mundo rural e o desenvolvimento sustentável dos territórios, tendo como vetor de desenvolvimento o vinho e toda a economia associada a este sector. Para que o congresso tenha o maior alcance prático possível, serão desenvolvidas a partir de 2012, 10 fóruns regionais de debate por todas as regiões do país, incluindo ilhas.

A data do Congresso é 11 de Junho de 2013, durante a 50ª Feira da Agricultura no CNE-MA (Santarém), e onde serão apresentadas as conclusões dos 10 fóruns Regionais refletindo um país rural real, e profundamente ligado à cultura do vinho.

Ficha Varietal: MALVASIA FINA B

ORIGEM E SINONÍMIA:

Boal, na rotulagem do VLQPRD Madeira.

Constituem as Malvasias um grupo muito importante de castas de primeira qualidade, que nas nossas vinhas se acha representado por bastantes variedades. D. Simon de Rochas, na sua "Ampelographia", descreve-as com varas erguidas, folhas verde amareladas, uvas medianas muito redondas, muito suculentas e doces.

A variedade branca mais comum nas nossas vinhas é a Malvasia Fina ou Malvasia de Passa, que é temporã, melindrosa, desavinhando nalguns sítios, muito sujeita a ser atacada pelo oídio, mas dá vinho muito fino. In Vila Maior, Visconde de, 1875. Manual de Viticultura Practica. 552pp. Imprensa da Universidade, Coimbra.

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA:

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

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

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, com gomos verdes.

Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, irregular, ligeiramente bolhoso; página inferior com forte densidade de pêlos prostrados; dentes médios e retilíneos; 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 ligeiramente elíptico, pequeno e verde-amarelado; película medianamente espessa, polpa mole.

relado.

Sarmento castanho ama-

Marcadores de microssatélites	Almadanim <i>et al.</i> , 2007
VVS2	145 : 147
VVMD5	226 : 240
VVMD7	235 : 253
VVMD27	179 : 194
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 251

Almadanim, M. Cecília, M. Margarida Baleiras-Couto, H. Sofia Pereira, Elvira Melo, Eva Valero, P. Fevereiro, J.E. Eiras-Dias, Leonor Morais, Wanda Viegas, M. Manuela Veloso, 2007. Genetic diversity of the grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars most utilized for wine production in Portugal. *Vitis* 46 (3), 116-119.

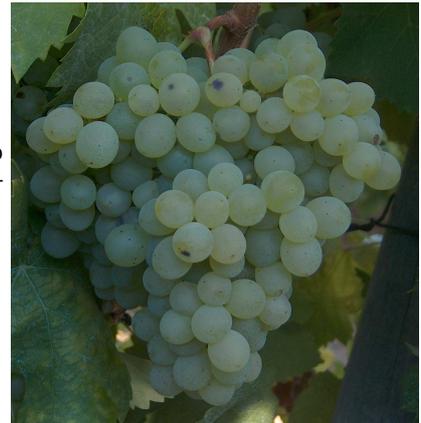
APTIDÃO CULTURAL E AGRONÓMICA:

Abrolhamento: Época média, 3 dias após a 'Fernão Pires'.

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

Pintor: Época média, 7 dias após a 'Fernão Pires'.

Maturação: Época média, uma semana após 'Fernão Pires'. Porte semi-erecto. Vigor médio. Boa produtividade e regular.



Sensível à carência hídrica, engelhando o bago.

Sensível ao oídio e à podridão cinzenta.

POTENCIALIDADES TECNOLÓGICAS:

Os mostos apresentam um teor alcoólico provável elevado e baixa acidez.

Dá vinhos de cor citrina, muito frutados, finos, perfumados, delicados, sabor equilibrado e muito elegantes.

Possui um bom potencial para envelhecimentos mais ou menos prolongados, com os seus vinhos a apresentar um "boquet" extraordinário, embora com menos exuberância e longevidade do que o Encruzado. A sua cor passa a amarelo palha, sendo então de realçar a complexidade dos seus aromas secundários, associados a uma finura, equilíbrio e elegância invejáveis.

Temos igualmente conhecimento de grandes sucessos na utilização de barricas de madeira de carvalho novo, tanto na fermentação como no estágio dos seus vinhos, com a obtenção de produtos de excepcional nobreza.

Misturado com outras castas do Dão, imprime-lhe a "tipicidade" e a personalidade própria dos vinhos da Região (Contribuição de Jorge Brites, Centro de Estudos Vitivinícolas do DÃO, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro).

SELEÇÃO CLONAL:

Possui clones certificados: Malvasia Fina B, clone 98 ISA; Malvasia Fina B, clone 99 ISA; Malvasia Fina B, clone 100 ISA; Malvasia Fina B, clone 101 ISA; Malvasia Fina B, clone 102 ISA; Malvasia Fina B, clone 103 ISA; Malvasia Fina B, clone 104 ISA (Antero Martins - Rede Nacional de Seleção da Videira).

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

Ilda Caldeira esteve presente no 1º Congresso Internacional de Valorização de Produtos Tradicionais, organizado pela Escola Superior Agrária de Ponte de Lima-Instituto Politécnico de Viana do Castelo e que teve lugar em Refoios do Lima de 3 a 5 de Maio de 2012. As comunicações apresentadas neste congresso foram as seguintes: Nunes D., Anjos O., Caldeira I. (2012) First approach to the characterization of a traditional alcoholic drink "aguardente de zimbro"; Caldeira I., Belchior A.P (2012) A successful recovery example of a traditional grape and apple jam "Uvada"; e Botelho G. e Caldeira I. (2012) Determination of volatile composition of distilled fruit spirits as an important tool in its quality control.

No dia 15 de Maio Margarida Baleiras Couto participou nas atividades do Dia do Agricultor organizadas pelo INIAV em Elvas. Durante a manhã foi realizada uma sessão de sensibilização sob a temática "Adaptação às alterações climáticas", e à tarde decorreram visitas de campo.

Sara Canas participou, como representante do INIA Dois Portos, no júri do Concurso Nacional de Vinhos, em 17 de Maio, no CNEMA - Santarém.

No dia 22 de Maio decorreu uma visita de estudo de alunos da Casa Pia de Lisboa a frequentar o Curso profissional de Técnico de Restauração. Uma das disciplinas deste curso (Tecnologia Alimentar) integra o módulo de Provas Organolépticas de Vinhos, pelo que a visita incidiu na área da Análise sensorial. Pedro Clímaco, Ilda Caldeira e Sara Canas lecionaram as aulas teóricas e práticas sobre "Prova organoléptica" e "Encepamento e Terroir".



No dia 23 de Maio os alunos do Mestrado em Viticultura e Enologia do ISA, acompanhados pelo Professor Carlos Lopes, visitaram a Coleção Ampelográfica Nacional (CAN), tendo Eiras Dias lecionado sobre Ampelografia.

A 28 de Maio José Silvestre assistiu no IBET em Oeiras à Palestra "The role of water deficit in the onset of ripening in red wine grapes" que teve como orador o Prof. Mark Matthews da Univ. California Davies.

Filomena Duarte participou na 3ª edição do Infowine.forum organizado pela Vini-deas e que teve lugar em Vila Real nos dias 30 e 31 de Maio, com a comunicação apresentada sob a forma de painel "Valorização Sensorial de Vinhos da casta Touriga Nacional por leveduras Não-Saccharomyces", Andreia Teixeira, Ilda Caldeira, Filomena L. Duarte.