

FOLHA INFORMATIVA



Nesta edição

<i>Espaço Aberto</i>	1
<i>Aguardente Lourinhã</i>	
<i>As Regiões e as Cidades do Vinho em Portugal—Alentejo...</i>	2
<i>O Centenário de Dois Portos!</i>	3
<i>Noticiário</i>	4

AGENDA CIENTÍFICA E TÉCNICA

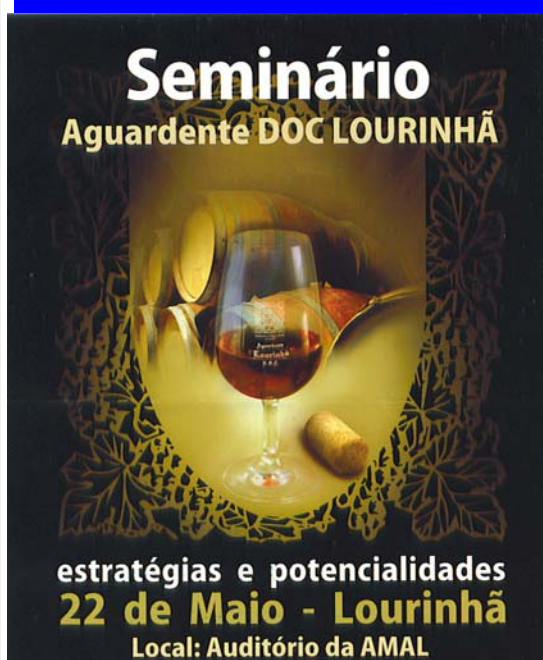
3 a 6 de Junho de 2009
UNBOTTLED—1º Congresso Internacional dos Vinhos do Dão
Inovação e Desenvolvimento
Viseu, Portugal
www.cvrdao.pt/unbottled

19 e 20 de Junho de 2009
XVII Jornadas de Biologia de Leveduras “Professor Nicolau Van Uden”
Universidade do Minho, Braga
ecs-jornadasleveduras2009@ecsau.de.uminho.pt

2 a 4 de Julho de 2009
In Vino Analytica Scientia
França
www.invinoanalyticascientia.groupe-esa.co/

www.iniap.min-agricultura.pt

ESPAÇO ABERTO



Em 22 de Maio, realizou-se o **Seminário Aguardente DOC Lourinhã — estratégias e potencialidades**, no Auditório do AMAL (Lourinhã), uma iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional da Lourinhã.

A. Pedro Belchior apresentou uma Comunicação sobre “História da Aguardente Lourinhã”. **Sara Canas** e **Ilda Caldeira** apresentaram uma Comunicação sobre “Avanços recentes sobre o envelhecimento da aguardente e perspectivas futuras”.



Houve ainda comunicações apresentadas pela *Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa* (João Ghira), *ViniPortugal* (Costa e Oliveira), *Região de Turismo do Oeste* (António Carneiro) e *Sociedade Agrícola Quinta do Rol* (Pedro Corrêa).



Na Sessão de Encerramento foi feita uma Homenagem a Pedro Belchior, pelo trabalho realizado pelas equipas por si lideradas e que, ao longo dos anos, permitiram o reconhecimento da DOC Lourinhã e a sua afirmação como aguardentes de qualidade. Nesta Sessão estiveram presentes o Sr. Secretário de Estado Adjunto da Agricultura e das Pescas, que presidiu, o Sr. Presidente da Câmara Municipal da Lourinhã e o Sr. Presidente da CVRL.

Na parte da tarde, foi feita a apresentação e prova de

aguardentes Lourinhã, uma visita ao entreposto de envelhecimento de aguardente e uma prova técnica de aguardentes (coordenada por Ilda Caldeira).



As Regiões e as Cidades do Vinho em Portugal— ...continuando a descer o Alentejo... a margem esquerda do Guadiana, Reguengos de Monsaraz, Vidigueira, Beja

Nos dois últimos números da *Folha Informativa*, ambos dedicados ao Alentejo, passámos pelas sub-regiões de Portalegre, Borba, Redondo e Évora.

Terminamos, neste número, esta volta pelo Alentejo, com referência às sub-regiões de **Granja-Amareleja, Moura, Reguengos e Vidigueira**.



Falamos da planície alentejana. Falamos de Beja e das cartas de Mariana Alcoforado. Falamos de Monsaraz, do seu castelo e da sua altaneira visão dessa deslumbrante planície. Falamos de Moura, de Serpa e de Barrancos. Falamos da



margem esquerda do Guadiana e do Alqueva. E falamos da Vidigueira, terra dos Gamas.

As áreas geográficas das sub-regiões de **Granja-Amareleja, Moura, Reguengos e Vidigueira** são as seguintes:



Granja-Amareleja — parte dos Concelhos de Moura e de Mourão.

Moura — parte dos Concelhos de Moura e de Serpa.

Reguengos — o Concelho de Reguengos de Monsaraz e parte dos Concelhos de Évora e de Redondo.

Vidigueira — Os Concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.



Para a sub-região de **Granja-Amareleja**, as castas tintas autorizadas são: Alfrocheiro, Aragonez, Castelão e Moreto (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%), Carignan, Tinta Caiada e Trincadeira. As castas brancas autorizadas são: Antão Vaz, Perrum, Rabo de Ovelha e Síría (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 65%), Diagalves, Manteúdo e Trincadeira das Pratas.

Para a sub-região de **Moura**, as castas tintas autorizadas são: Alfrocheiro, Aragonez, Castelão, Moreto e Trincadeira (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%), Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tinta Carvalha. As castas brancas autorizadas são: Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Rabo de Ovelha e Síría (no conjunto



ou separadamente com um mínimo de 70%), Alicante Branco, Bical, Chardonnay, Moscatel Graúdo, Perrum e Trincadeira das Pratas.

Para a sub-região de **Reguengos**, as castas tintas autorizadas são: Aragonez, Castelão, Tinta Caiada e Trincadeira (no conjunto ou

separadamente com um mínimo de 70%), Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Carignan, Corropio, Grand Noir e Moreto. As castas brancas autorizadas são: Antão Vaz, Arinto, Perrum, Rabo de Ovelha, Síría e Trincadeira das Pratas (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%), Diagalves, Fernão Pires e Manteúdo.

Para a sub-região de **Vidigueira**, as castas tintas autorizadas são: Alfrocheiro, Aragonez, Castelão, Grossa, Moreto e Trincadeira (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%), Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tinta Caiada. As castas brancas autorizadas são: Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Perrum, Rabo de Ovelha e Síría (no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%), Alicante Branco, Diagalves, Larião, Manteúdo, Mourisco Branco e Trincadeira das Pratas

O rendimento máximo é de 55 hl/ha (vinhos tintos) e de 60 hl/ha (vinhos brancos).



Como se referiu nos anteriores números da *Folha Informativa*, a entidade a quem compete controlar a ori-

gem, garantir a genuinidade e promover os produtos vitivinícolas destas sub-regiões é também a **Comissão Vitivinícola Regional Alentejana**, bem como dever continuar-se a assinalar o importante papel que a **ATEVA-Associação Técnica dos Viti-**



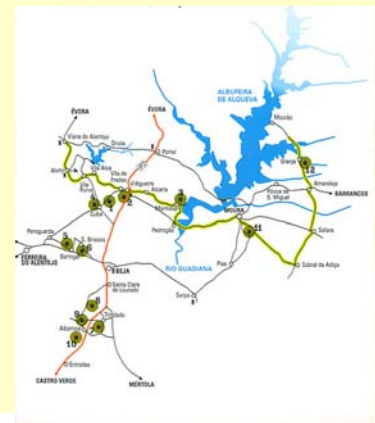
cultores do Alentejo tem assumido no desenvolvimento técnico destas sub-regiões. Para estas sub-regiões é também de referir o muito meritório papel que a **Confraria dos Enófilos do Alentejo** tem vindo também a assumir.



jo tem vindo também a assumir.

Nas anteriores Folhas Informativas, referiu-se também a diversificada actividade de colaboração do INIA-Dois Portos (ex-EVN) tem tido com a vitivinicultura alentejana. Evidentemente que essa colaboração abrange também as quatro sub-regiões desta vez focadas. Contudo, para esta zona do Alentejo, será ainda de assinalar a colaboração que tem havido com diversos produtores sobre a avaliação do estado hídrico de vinhas, gestão e condução da rega e acompanhamento da evolução da maturação, mediante o estabelecimento de protocolos de colaboração.

No que se refere às Rotas dos Vinhos do Alentejo, para estas qua-




tro sub-regiões, assume especial importância a Rota do Guadiana, convite a todos os que privilegiam o contacto com a natureza. É uma zona essencialmente rural e de extensas planícies, com uma paisagem já dominada pelo grande lago do Alqueva.

O Centenário de investigação e experimentação em *Dois Portos* (1909-2009)

Organização de Manifestações científicas 1989

80 ANOS
da Quinta da Almoinha à EVN



1.º SIMPÓSIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA EM VITIVINICULTURA

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA
ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL

DOIS PORTOS
20 e 21 de Junho de 1989

1.º SIMPÓSIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA EM VITIVINICULTURA
(20 e 21 DE JUNHO DE 1989)

TEMAS:

I - A IMPORTÂNCIA DA VITICULTURA NA QUALIDADE DOS VINHOS

I.1 - A produção e utilização de material vegetativo em Viticultura.

I.2 - A tecnologia vitícola de hoje: um factor de qualidade dos vinhos.

II - RECENTES CONHECIMENTOS SOBRE SANIDADE VITÍCOLA

III - OS VINHOS PORTUGUESES DOS ANOS 90

III.1 - A tecnologia na produção de vinhos de qualidade - da viabilidade da sua produção às exigências do seu consumo.

III.2 - Vinho, um bem alimentar.

IV - VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM VITÍCOLA

COMISSÃO ORGANIZADORA
A. S. CURVELO-GARCIA
M. CRISTINA GILMAGO
J. E. EIRAS-DIAS
M. CONCEIÇÃO LEANDRO
MANUEL L. G. LOPES



1998



22 A 27 DE JUNHO DE 1998
LISBOA PORTUGAL

1998 • XXIII
CONGRESSO MUNDIAL DA VINHA E DO VINHO
78ª ASSEMBLEIA GERAL DO OIV

Organização de ASCOIV (Direcção: IVV, EVN/INIA e FENADEGAS)

Presidência do Conselho Científico local de EVN/INIA

Tema: Novos Mundos para a Vitivinicultura Mundial
Viticultura—Diversidade dos encepamentos: necessidade da sua manutenção?

Enologia—A Enologia do futuro e a qualidade de vida.

Economia—As componentes estratégicas do futuro da vitivinicultura.

2008

XVI JORNADAS DE BIOLOGIA DE LEVEDURAS
"PROFESSOR NICOLAU VAN UDEN"

15 a 17 de Maio de 2008 (Hotel Golf Mar, Vimeiro)

Em colaboração com a Associação Portuguesa de Enologia



1992

XVIe JOURNÉES INTERNATIONALES
EN ASSOCIATION AVEC LA ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY


XVI th INTERNATIONAL CONFERENCE
IN ASSOCIATION WITH THE ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY

GROUPE POLYPHENOLS
20ème ANNIVERSAIRE
the 20 th ANNIVERSARY

Fundação Calouste Gulbenkian
LISBOA, PORTUGAL

13-16 Juillet 1992
July 13-16, 1992

PROGRAMME
Informations générales
General Information



Lisboa, Portugal

ORGANIZAÇÃO


com

Instituto Superior de Agronomia

GROUPE POLYPHENOLS

XVI e Journées Internationales d'Étude
EN ASSOCIATION AVEC ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY

JIEP 92
12 - 16 Juillet, 1992



LISBOA, PORTUGAL

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

O Centenário da Investigação e da Experimentação em Dois Portos

Como tem vindo a ser noticiado, comemora-se este ano o Centenário da Investigação e da Experimentação em Dois Portos. O ponto mais alto dessa comemoração será no próximo dia 20 de Junho, com a realização de um Colóquio, às 11H00, sobre “A Importância da Investigação Agrária para o desenvolvimento do sector vitivinícola” e com um almoço de confraternização, às 13H00, nas instalações do INIA-Dois Portos, envolvendo todos os actuais e antigos funcionários, bolseiros e estagiários (20 € / pessoa, em cheque a remeter a Comissão de Trabalhadores da EVN, até ao dia 5 de Junho).

Antigo funcionário, bolseiro e estagiário da ex-EVN, inscreva-se e informe os seus antigos colegas!



Ilda caldeira apresentou uma comunicação oral intitulada “Envelhecimento acelerado de aguardentes vínicas na presença de fragmentos de madeira. Influência nos compostos odorantes” no **9º Encontro de Química dos Alimentos**, realizado em Angra do Heroísmo, de 29 de Abril a 2 de Maio, organizado pela Sociedade Portuguesa de Química, em colaboração com a Universidade dos Açores.

Desde 1 de Maio, a Engª Ana Cristina Hagü Sarabando Neves iniciou uma bolsa de investigação no âmbito do projecto “Interacção das proantocianidinas oligoméricas e poliméricas com antocianinas. Contribuição para as características sensoriais e actividade antioxidante do vinho tinto”, projecto financiado pela FCT, de que é Investigador Responsável Sun Baoshan.

De 5 de Maio a 5 de Junho, as alunas de doutoramento Vanda Nulita Gomes Pereira e Ana Cristina Rebola Pereira, do Departamento de Química da Universidade da Madeira, encontram-se a desenvolver trabalho analítico de GC-Olfactometria no INIA-Dois Portos, sob orientação de M. Cristina Clímaco, no âmbito das respectivas Teses de Doutoramento (orientadas pelos Professores J. Carlos Marques / UM e Pedro Saraiva / FCT-U. Coimbra).

Em, 8, 9 e 15 de Maio, A.S. Curvelo-Garcia e Sofia Catarino ministraram o módulo “Certificação e Controlo de Qualidade” do *Curso de Biotecnologia e Inovação Vitivinícola*, organizado pela **Escola de Estudos Avançados das Beiras**, e realizado na Universidade Católica (Viseu).

Em 13 de Maio, Sara Canas participou no Júri do Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados, realizado no CNEMA (Santarém).

Em 15 de Maio, Sofia Catarino leccionou uma aula sobre “Metais pesados em vinhos”, no Mestrado em Sistemas de Prevenção e Controlo Alimentar - Unidade Curricular de Sistemas de Segurança Alimentar na Produção Primária, Escola Superior Agrária de Santarém.

Em 20 de Maio, A.S. Curvelo-Garcia participou no Colóquio “Alimentos Funcionais”, realizado no Auditório da Ordem dos Engenheiros (Lisboa), e organizado pela Especialização em Engenharia Alimentar.

Em 21 de Maio, Eiras Dias participou em Workshop sobre ‘Recursos Genéticos’, organizado pela URGEMP, no auditório do INIA-Elvas..

Em 2i de Maio, A.S. Curvelo-Garcia e Filomena Duarte participaram numa reunião na FCT/UNL (Caparica) sobre a PYCC (Colecção Portuguesa de Culturas de Leveduras); nesta reunião, foi assinado um documento sobre a “Missão, Objectivos, Gestão e Funcionamento” da Colecção.

Em 21 de Maio, Jorge Cunha deu uma aula, no INIA-Dois Portos, sobre Ampelografia, aos alunos de Viticultura Especial do ISA.

Em 26 de Maio, A.S. Curvelo-Garcia e Ilda Caldeira participaram no Workshop **State of the art na validação de métodos analíticos**, animado por Philippe Caillaud, e organizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (Porto).

Em 29 de Maio, os alunos de Viticultura Especial da Licenciatura em Engenharia Agronómica da Escola Superior Agrária de Santarém, visitaram o INIA-Dois Portos.

Em 29 de Maio, realizou-se mais uma sessão plenária do CC do INIA.

Em 30 de Maio, A.S. Curvelo-Garcia participou nas Cerimónias de Entronização de novos confrades da “Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo” (Alpiarça).