

Designação do projeto | WineClimAdapt - Seleção e valorização das castas mais bem adaptadas a cenários de alterações climáticas

Código do projeto | PDR2020-1.0.1-FEADER-031012

Objetivo Principal | Selecionar as castas mais bem adaptada às condições climáticas previstas para as próximas décadas, garantindo a sustentabilidade futura do setor nas regiões mais afetadas, como é o caso do interior e Sul de Portugal

Região de intervenção | Alentejo e Centro

Entidade Beneficiária | FACULDADE DE CIÊNCIAS DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

Data de aprovação | 06-12-2017

Data de início | 02-01-2018

Data de conclusão | 31-12-2021

Custo total elegível | 114.532,85€

Apoio Financeiro da União Europeia | 68.719,71€

Apoio Financeiro público nacional | 17.179,93€

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos:

Objetivos:

1. Elaborar um ranking de adaptabilidade de 189 castas: fenologia, resistência a condições ambientais severas e a vagas de calor recorrendo sobretudo a duas técnicas: a termografia aérea e a composição em isótopos estáveis. Em 2018 foi já estabelecido um ranking de resistência ao Escaldão;
2. Quantificar o potencial agronómico e enológico das castas mais bem adaptadas aos cenários de alterações climáticas: produção, grau alcoólico, compostos fenólicos e percursores do aroma, perfil sensorial e tipicidade dos vinhos;
3. Identificar marcadores moleculares de tolerância à secura e calor: para utilização em trabalhos futuros de seleção.

Atividades:

- 1.1. Utilização de técnicas de observação fenológica em 189 castas cultivadas em duas situações climáticas muito diferentes, Estremadura e Baixo Alentejo;
- 1.2. Desenvolvimento de uma ferramenta para a quantificação da eficiência do uso da água;

1.3. Estabelecimento das associações entre características metabólicas e moleculares das castas e as suas respostas às condições ambientais.

2.1. Descrever o comportamento agronómico recorrendo a observações standards (porte, vigor, fertilidade, características anatómicas, componentes da produção, etc.);

2.2. Avaliar a influência da temperatura e das vagas de calor no metabolismo dos compostos fenólicos ao longo da maturação.

2.3. Avaliar as castas melhor adaptadas em termos de cinéticas de maturação (açúcar, acidez total) (HE) e quantificar os respetivos metabolitos secundários (composição fenólica, precursores do aroma) à vindima ou no vinho monovarietal;

2.4. Estabelecer associações entre características metabólicas e moleculares das castas e a qualidade dos respetivos vinhos monovariais de forma a identificar os marcadores da qualidade dos vinhos associáveis à casta;

2.5 Avaliar as características enológicas e perfil sensorial dos vinhos em função da tipicidade pretendida para uma dada região

Resultados esperados:

1. Garantir a sustentabilidade futura do setor vitivinícola nas regiões mais afetadas pelas AC;

2. Disponibilizar ferramenta para planeamento, gestão, avaliação de risco, aplicável às condições previstas para as próximas décadas e às condições e variabilidade climática atuais;

3. Disponibilizar informação que permitirá “pensar e desenhar” novos vinhos, no âmbito de um mercado global cada vez mais competitivo.