



unforgettable wines

5th infowine.forum

CONGRESSO INTERNACIONAL DE VITIVINICULTURA

19-20 MAIO '16
TEATRO MUNICIPAL
DE VILA REAL

O conhecimento e trabalho árduo de uma vida, o sítio perfeito, a escolha das castas,
as técnicas mais adaptadas... saber esperar... saber mostrar.
Despertar emoções! Forjar as chaves para o vinho inesquecível!

Quais são as chaves para o vinho inesquecível?

SPOT – O solo, o clima, a exposição certa. Castas que expressam a terra, e terra que dá tudo de volta num telúrico amor. Gerir a mudança dos tempos. Antecipar a mudança do tempo.

KNOW-HOW – Saber fazer bem. Potenciar a natureza. Processos transformados em perfeição pelo estudo, esforço e técnica. Atingir um sucesso continuado.

EMOTION – Despertar a emoção. Estabelecer laços. Criar com o vinho momentos inesquecíveis! Comunicar o vinho como parte da nossa vida.

Programa:

19 MAIO · QUINTA FEIRA

8.15 Abertura de secretariado

9.00 Sessão de boas vindas

10.00 **Seminário 1 – KNOW-HOW**
Vicente Ferreira *U. Zaragoza*
Redução: compreender e gerir os seus problemas

11.00 **Módulo 1 SAMECA PQ – FERMENTIS**
Duarte César Machado *Sameca PQ*
Etienne Dorignac *Fermentis*
Laurent Michel Bonanno *Biospringer*
O Conceito "Easy To Use": a combinação da eficiência e facilidade na otimização da vinificação

12.00 **Apresentação oral de Posters**

12.30 **Módulo 2 Prova · Inoser – Enológica Vason****
Afinamento Enologia Vason, ferramentas Premium para alcançar a excelência

14.00 **Seminário 2 – SPOT**
Mário Santos *UTAD*
Serão as árvores bem-vindas? Reflexões sobre os serviços prestados e possibilidade de combinar espécies arbóreas e arbustivas em viticultura comercial

14.30 **Módulo 3 ENARTIS**
Gianni Triulzi *Enartis R&D manager and mkt support*
Estabilidade tartárica: Impacto sensorial, económico e ambiental dos colóides protetores; Poliaspartato de Potássio - novos contributos da investigação, para um novo estabilizante enológico
Gestão microbiológica no vinho: Novas aplicações do quitosano em enologia

15.45 **Módulo 4 Proenol / Lallemand**
José Ramón Lissarrague *U. Politécnica de Madrid*
Efeito da aplicação foliar de derivados de levedura sobre a composição da uva e os vinhos resultantes
Prova comparativa de vinhos resultantes dos ensaios

17.45 **Prova My unforgettable wines sessão 1***
Prova caviar e vinhos sessão 1*

20 MAIO · SEXTA FEIRA

9.00 **Seminário 3 - KNOW-HOW**
Vicente Ferreira *U. Zaragoza*
Oxigénio negativo para o vinho: quando e o porquê? Papel-chave dos aldeídos.

9.40 **Módulo 5 SAI**
Filipe Ribeiro *SAI*
Estágio de vinhos em barrica - Aging & Management
Victor de Freitas *U. Porto*
Influência do estágio do vinho em madeira na composição físico-química e sensorial

10.40 **Módulo 6 Cork Supply**
António César Ferreira *U. Católica Portuguesa e Diretor I&D Cork Supply*
The Next Big Thing: Natural Corks – A reinvenção do produto considerado *high-tech by nature*

11.40 **Módulo 7 AEB**
Xose Lios Sebío Puñal *Instituto Galego do Vinho / Viños de encostas*
Vinhos de castas esquecidas, vinhos do futuro: Sousão

12.20 **Seminário 4 - KNOW-HOW**
Maria del Alamo *U. Valladolid*
Progressos no estudo da taxa de entrada de oxigénio em barricas

14.00 **Seminário 5 - EMOTION**
Pedro Abrunhosa *Compositor, autor, escritor de canções. produtor, editor, poeta, músico...*

14.45 **Prova My unforgettable wines sessão 2***
Prova caviar e vinhos sessão 2*

16.00 Inauguração do **Regia-Douro Park** - Centro de Excelência da Vinha e do Vinho (CEVV)

* Provas My unforgettable wines e caviar e vinhos / Laurent Dulau: mediante inscrição

** Prova · Inoser – Enológica Vason: mediante convite

Programa prévio sujeito a alterações



Alto Patrocínio:



Co-organização:



VINIDEAS
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE