



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 15ª Edição, NÍVEL II

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO



CURSO PRÁTICO 8ª Edição, NÍVEL I

WINE FLAVOURS



9 e 10.novembro.2018
Regia-Douro Park, Vila Real

12 e 13.novembro.2018
CVR Tejo - Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, Almeirim

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

VINIDEA

P
A
R
T
A
G
E
R
**INTELLIGEN
GEN**
LA SCIENCE DU VIN

laae
Laboratório de Análise
de Aroma e Enologia

APOIOS INSTITUCIONAIS:



VINHOS DO
TEJO WINES

VINHO.com MODERAÇÃO.pt
Art de Vivre



CURSO PRÁTICO 15ª Edição, NÍVEL II

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO

Ao longo da ação de formação **DEFEITOS SENSORIAIS DE VINHOS**, serão provados vinhos (contaminados por moléculas), permitindo uma atualização e/ou aquisição do conhecimento sensorial relativamente a temas atuais. Por cada defeito descrito, será apresentada a sua origem, o seu impacto sensorial, os mecanismos de aparecimento e a sua evolução, assim como os meios que permitem prevenir ou eliminar cada tipo de desvio.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao canal Horeca, escanções, estudantes e outros profissionais interessados.

DATA e LOCAL:

9 de novembro de 2018, Regia-Douro Park, Vila Real

12 de novembro de 2018, CVR Tejo - Comissão Vitivinícola Regional do Tejo Coordenadas GPS: [39.2071359; -8.63106](https://www.google.com/maps/place/39.2071359,-8.63106)

DURAÇÃO: 1 dia (9h00 às 13h00; 14h00 às 18h00)

ORADOR: Giuliano Boni, VINIDEA Itália

OBJETIVOS:

- Atualizar/adquirir conhecimentos sobre os defeitos sensoriais dos vinhos (aromáticos e gustativos), com ênfase para os defeitos atualmente mais problemáticos e frequentes.
- Determinar o limiar de perceção de defeitos essenciais.
- Desenvolver a capacidade do provador para reconhecer e quantificar as substâncias responsáveis pelos aromas indesejáveis a partir de padrões associados aos principais defeitos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

MODULO I

Defeitos derivados das uvas:

- Aromas vegetais ou herbáceos ligados à maturação (hexanal, hexanol, metoxipirazinas, ...)
- Contaminação microbiológica das uvas (geosmina, IPMP, IBMP, MIB, octenona-3ol/octenona, ...) Defeitos de origem pré-fermentativa ou fermentativa:
- Acetato de etilo, ácido acético, acetaldeído, ...
- Compostos de enxofre (H₂S, etanotiol, metionol, ...)
- Compostos ligados à actividade bacteriana (diacetilo, lactato de etilo, ...)
- Odor de “rato” ligado a brettanomyces e bactérias lácticas (acetil-tetrahidropiridina, ...)

MODULO II

Defeitos originados durante o estágio e conservação:

- Proliferação de brettanomyces (4-etil-fenol, 4-etil-guaiacol, 4-etil-catecol, ácido isovalérico, ...)
- Odor de “rato” ligado à brettanomyces e a lactobacilos (acetil-tetrahidropiridina, ...)
- Proliferação de bactérias lácticas (cadaverina, putrescina, ...)

- Influência dos vasilhame (benzaldeído, estireno, ...)
- Oxidação (acetaldeído, fenil, motional e sotolon, ...)
- Redução (metionol, etanotiol, sulfureto de dimetilo, ...)

Defeitos que surgem durante o envelhecimento:

- 2-amino-acetofenona (ATA), hidrocarboneto (TDN), ...
- Influência da composição da matéria prima (3-metil-2,4 nonanediona, ...)
- Degradação do ácido sórbico (etoxi-hexadieno (gerânio), ...)
- Gosto a mofo e bolores (TCA, TeCA, TBA, MDMP, ...)
- Meio ambiente, má utilização de produtos desinfetantes (PCP, outros produtos organoclorados, ...)
- Gosto de papel, identificado inicialmente da indústria cervejeira (trans-2-nonenal, ...)

METODOLOGIA:

- Estudo de soluções contaminadas e análise sensorial de vinhos contaminados (brancos e tintos).
- Prova cega no início e final da sessão, na qual os participantes poderão testar e avaliar os conhecimentos adquiridos.
- Análise e discussão dos limiares de perceção.
- Por cada defeito descrito, será apresentada a molécula responsável, a sua origem, tratamento, prevenção ou gestão do impacto sensorial.
- Atualização sobre os temas de oxidação, problemática *Brettanomyces*, redução, acescência, e outros temas menos conhecidos, mas igualmente importantes, contaminações externas, evolução, etc.
- Distribuição de documentação sobre os temas abordados.

CURSO PRÁTICO 8ª Edição, NÍVEL I



WINE FLAVOURS

MOLÉCULAS AROMÁTICAS DO VINHO E FORMAÇÃO DE AROMAS [DA VINHA À ADEGA] FATORES DETERMINANTES

O curso prático *Wine Flavours, Análise Sensorial do Vinho*, é baseado no trabalho de investigação de Vicente Ferreira González - Laboratório de Análises de Aromas e Enologia Química Analítica da Universidade de Zaragoza - ao longo de 20 anos e da sua investigação sobre as interações entre as moléculas aromáticas, comunicadas nos principais simpósios internacionais e revistas científicas. Este curso prático foi delineado com a sua colaboração.

OBJETIVOS:

- Conhecer e reconhecer por análise olfativa as 9 grandes famílias dos extratos naturais.
- Aprender a reconhecer as interações entre as principais famílias de aromas através da olfatação de amostras, quer seja por tiras olfativas para teste, quer seja por soluções aquosas ou em vinhos especialmente preparados para a prova (vinhos inoculados com moléculas).
- Atualizar os conhecimentos sobre fatores que influenciam os aromas da vinha à adega.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao canal Horeca, escanções, estudantes e outros profissionais interessados

ORADOR: Giuliano Boni, VINIDEA Itália

DATA e LOCAL:

10 de novembro de 2018, Regia-Douro Park, Vila Real

13 de novembro de 2018, CVR Tejo - Comissão

Vitivinícola Regional do Tejo Coordenadas GPS: [39.2071359; -8.63106](https://www.google.com/maps/place/39.2071359,-8.63106)

DURAÇÃO: ½ dia (9h00 à 13h00)

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Famílias aromáticas de base: ésteres frutados, acetatos, ésteres etílicos de ácidos gordos, iso-ácidos, álcoois secundários e ácidos gordos.
- A base aromática e o envelhecimento de vinhos.
- Impacto do etanol sobre alguns aromas de base.
- Moléculas associadas a determinadas castas: terpenóis, rotundona, tióis, lactonas, norisoprenóides, aldeídos alifáticos.
- Aromas da madeira: lactonas do whisky, baunilha.
- Compostos associados à oxidação: iso-aldeídos, metional, fenilacetaldeído e sotolon.
- Aromas associados à evolução: furfural-tiol, DMS, etc.
- Reconstituição de aromas dos vinhos modelo: exercícios com vinho tinto, vinho branco.

METODOLOGIA:

- Cerca de 50 amostras em prova.
- Prova cega de aromas, soluções aquosas e vinhos inoculados (preparações aromáticas de vinhos inoculados com moléculas).
- Discussão sobre as diferentes perceções.
- Apresentação das moléculas de cada família aromática, das vias de síntese e dos fatores que influenciam o seu teor nos vinhos (vinha, adega, conservação, ...)

Propinas e condições de inscrição:

Curso Prático	Preço unitário
Defeitos Sensoriais do Vinho	200€ (246€ com IVA)
<i>Wine Flavours</i>	130€ (159,90€ com IVA)
Defeitos Sensoriais do Vinho + <i>Wine Flavours</i>	280€ (344,4€ com IVA)

As comunicações do orador serão apresentadas em português.

As inscrições incluem: documentação em português, vinhos à prova, certificado de participação e *coffee-break*.

Data Limite para inscrição: 31 de outubro de 2018.

CONDIÇÕES:

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *email* para vinideas@vinideas.pt

- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000- 033 Andrães-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55

Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.