



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 7ª Edição

VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO • ANÁLISE SENSORIAL DA UVA

20. agosto.2019

Régia Douro Park, Vila Real

21. agosto.2019

Núcleo Empresarial da Região de Évora - NERE, Évora


FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE




L'art & l'expertise du vin


VINHO.com MODERAÇÃO.pt
Art de Vivre

CURSO PRÁTICO

ANÁLISE SENSORIAL DA UVA



Objetivos:

- Dominar a análise sensorial da uva;
- Saber avaliar a maturação e o potencial qualitativo de uma parcela através da análise sensorial da uva como parte da preparação da vindima;
- Saber definir os perfis de maturação adaptados aos estilos de vinhos desejados.

Destinatários: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, e de empresas fornecedoras do setor vitivinícola e outros profissionais interessados.

Orador: Giuliano Boni, VINIDEA Itália

Duração: ½ dia (9h00 às 13h00)

Datas e Locais:

20.agosto.2019 | Régia Douro Park, **Vila Real**

21.agosto.2019 | Núcleo Empresarial da Região de Évora - NERE, **Évora**

O curso prático “Análise Sensorial da Uva - Metodologia” foi desenvolvido pelo ICV (*Institut Coopératif du Vin*, Montpellier) e é um método que complementa a análise sensorial e físico-química da uva:

Permite, de forma fácil e prática, avaliar as características do desenvolvimento do bago de uva, o seu equilíbrio em ácidos, o potencial aromático e a quantidade e qualidade dos polifenóis, assim como a sua localização. Identifica desequilíbrios do grau de maturação de diversos componentes da uva, salientando situações de *stress* da vinha que ajudam a determinar o momento ideal da vindima. Quantifica cada um dos parâmetros com a ajuda de uma ficha analítica, que permite comparar os resultados obtidos em diferentes dias, períodos ou anos.

Com a aplicação desta metodologia, o enólogo e o viticultor podem valorizar de forma otimizada a sua matéria-prima através da relação objetivo - produto definido.

A Análise Sensorial da Uva (ASU) permite-nos obter informações importantes que nenhuma análise clássica nos daria.

Os objetivos deste curso prático são facultar aos técnicos vitícolas e aos enólogos uma metodologia que permite a avaliação da qualidade enológica das uvas (aromática e gustativa) e do seu nível de maturação, diferenciando de forma clara as maturações tecnológica e fenólica.

Conteúdos programáticos:

- Descritores a utilizar na análise sensorial da uva.
- Apresentação da metodologia de análise sensorial.
- Cronologia de avaliação.
- Efeito de algumas práticas agronómicas no perfil sensorial das uvas.
- Aplicação do método para a organização da vindima.
- Avaliação quantitativa dos descritores: ficha analítica (para estudos experimentais) e sintética (para utilização prática).
- Sessão prática de análise sensorial de diversas amostras de uvas.

Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 120€ (147,60€ com IVA).

- No caso de **3 ou mais inscrições** da mesma entidade, o preço unitário será de 108€ (132,84€ com IVA) até 07/08/2019.

- No caso de **6 ou mais inscrições** da mesma entidade, o preço unitário será de 102€ (125,46€ com IVA) até 07/08/2019.

- **A comunicação do orador será apresentada em português.**

- A inscrição inclui: documentação em português, prova de uvas, certificado de participação e *coffee-break*.

Data Limite para inscrição: 16 de agosto de 2019.

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.



Sobre o ICV

O Grupo ICV - *Institut Coopératif du Vin*, sediado em Montpellier, é uma instituição de referência, **prestando serviços de aconselhamento técnico, análise, formação e produtos enológicos**. É um agente importante da evolução no seio da fileira vitícola.

Através de uma vigilância técnica e científica constante em França e nas vinhas do mundo inteiro, o Grupo ICV desenvolveu um espírito pioneiro num meio em constante mutação onde a cada momento surgem novas necessidades, novas restrições, novas oportunidades ...

Apoiado por uma estrutura cooperativa que posiciona os viticultores e o interesse da fileira vitícola no coração das suas preocupações, o Grupo ICV concebe, realiza e vende produtos e serviços a mais de 300 adegas cooperativas, 1700 Produtores e 20 estruturas de comercialização.

Jacques Rousseau, atual responsável pelo departamento de Vinhas e Vinhos do ICV desenvolveu os cursos práticos de Análise Sensorial da Uva I - Metodologia e Análise Sensorial da Uva II - Aperfeiçoamento.