

# MOLÉCULAS & VINHO: SENSOMETRIA e MARCADORES DE LONGEVIDADE

A grande maioria dos vinhos atualmente no mercado não são elaborados para um longo período de guarda, muitos são para consumo rápido e apenas alguns são desenhados com o objetivo de se manterem conservados ao longo do tempo em função dos estilos e mercados. Na realidade, os vinhos concebidos para um longo período de estágio e que apresentam uma estrutura adequada para suportar o envelhecimento durante longos períodos de tempo e/ou transportes de longo curso, envolvem itinerários técnicos de vinificação muito rigorosos que requerem grandes esforços tecnológicos, económicos e humanos. De um modo geral, a qualidade dos vinhos está intimamente relacionada com a sua capacidade de envelhecimento, especialmente quando abandonam o seu local de origem, a adega.

Um vinho não adequadamente acondicionado no que se refere ao vedante, capacidade antioxidativa, volume de enchimento, isolamento térmico, etc., ou que não apresente uma composição química suficientemente robusta para suportar as duras condições do seu percurso evolutivo, estará já deteriorado no momento do seu consumo e o consumidor final sentir-se-á dececionado e defraudado, uma vez que não lhe é exigido conhecer como o próprio vinho chegou às suas mãos, nem o que este teve que enfrentar na sua longa viagem.

No domínio do vinho a descrição sensorial tem merecido especial atenção sendo mesmo considerada uma “arte” em inúmeras ocasiões, tal é escutada e valorizada a opinião dos especialistas.

Por este motivo, existem muitos guias de vinhos recheados de descrições atrativas acompanhadas de informação sobre adega, território, paisagem, história, filosofia pessoal do produtor, etc. Contudo, os guias destacam unicamente as características do vinho tal como são percecionadas pelo provador que as descreve, podendo ser pouco representativas ou mesmo contrárias às perceções do consumidor, acabando por ditar com um critério único e pessoal os parâmetros de sucesso no mercado, tanto em termos de estilo do vinho como de preço.

A procura de indicadores objetivos e mensuráveis, tanto do potencial de envelhecimento dos vinhos como da perceção das características sensoriais dos consumidores, tem envolvido nos últimos anos muitos grupos de investigação internacional. Antonio Palacios, professor de análise sensorial da Universidade de Rioja e responsável pelos Laboratorios Excell Ibérica, apresenta neste Webinar um resumo dos principais resultados obtidos até à data.

Parceiros:



Sponsor:



## Webinar 1: INTRODUÇÃO À SENSOMETRIA NO MUNDO DO VINHO

Com o objetivo de conciliar medidas sensoriais muito mais fiáveis e representativas, o mundo do vinho tem adotado novas metodologias sensométricas desenvolvidas pela indústria agroalimentar, em particular técnicas baseadas no conceito de perfil descritivo quantitativo para caracterizar sensorialmente os produtos, correlacionar dados sensoriais e instrumentais, estabelecer mapas de preferência dos consumidores e avaliar o desempenho de um painel de provadores ou dos próprios provadores individualmente.

Os principais objetivos dos estudos sensométricos são:

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Caracterizar e, eventualmente, discriminar produtos de acordo com os seus atributos e características sensoriais;
- Correlacionar dados sensoriais com dados instrumentais ao nível físico-químico;
- Adaptar produtos existentes no mercado ou desenvolver novos produtos de acordo com as novas exigências do mercado;
- Estabelecer mapas de preferência dos consumidores para identificar nichos de mercado bem definidos e adaptar os produtos e a sua gestão comercialização de forma consistente a esse mercado;
- Validar estatisticamente painéis de provadores profissionais, em conjunto ou individualmente;
- Comparar as avaliações de painéis com diferente formação, cultura, etc.

### DESTINATÁRIOS:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras, estudantes e outros profissionais ligados ao setor.

### ORADOR:

Antonio Palacios, Laboratorios Excell Ibérica S.L., Universidad de la Rioja.

### DATA e HORA:

2 de fevereiro de 2021

15h00 (GMT - Portugal)

12h00 (GMT-3 - Brasil)

### DURAÇÃO:

2H (15h00 às 17h00) Portugal

2H (12h00 às 14h00) Brasil

## Webinar 2: ESTIMATIVA DA LONGEVIDADE DO VINHO E MARCADORES DE OXIDAÇÃO- REDUÇÃO

A longevidade dos vinhos depende de diversos fatores, incluindo a estrutura coloidal e algumas interações com compostos voláteis, bem como a sua acidez e pH. Outro aspeto muito importante é a ausência ou baixa concentração de compostos sulfurados, como mercaptanos e sulfetos. Também o excesso de compostos voláteis, como alguns aldeídos, fenóis ou aromas herbáceos, encurtam a vida aromática do vinho, assim como os aromas da sobrematuração.

Do ponto de vista químico, o aroma do vinho sofre alterações durante o envelhecimento em garrafa devido à combinação de diversas reações químicas. Por este motivo, a identificação de marcadores de oxidação- redução que definam não só um “tempo de vida útil”, como um período adequado de consumo preferencial, é de extrema importância para calcular o tempo de longevidade e o percurso dos vinhos.

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Os compostos envolvidos são inúmeros e serão ilustrados no decorrer do curso; entre os mais significativos podemos destacar:

- TDN
- Acetaldeído
- 2-Aminoacetofenona
- Indol
- Fenilacetaldeído
- Lactonas
- Sotolon

### DESTINATÁRIOS:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras, estudantes e outros profissionais ligados ao setor.

### ORADOR:

Antonio Palacios, Laboratorios Excell Ibérica S.L.,  
Universidad de la Rioja

### DATA e HORA:

10 de fevereiro de 2021

15h00 (GMT - Portugal)

12h00 (GMT-3 - Brasil)

### DURAÇÃO:

2H (15h00 às 17h00)

2H (12h00 às 14h00) Brasil

Propinas e condições de inscrição:

<i>Webinar</i>	<i>Inscrições até 01.02.2021</i>
<b>Webinar 1:</b> <i>Introdução à Sensometria no mundo do vinho</i>	Preço unitário: 40,65€ (50€ com IVA)
<b>Webinar 2:</b> <i>Estimativa da Longevidade do vinho e marcadores de oxidação-redução</i>	Preço unitário: 40,65€ (50€ com IVA)
<b>Webinar 1 + Webinar 2</b>	Preço unitário: 69,10€ (85€ com IVA)

A comunicação do orador será realizada em Espanhol.

**As inscrições incluem:** Link para acesso à gravação do Webinar e certificado de participação.

É fundamental que os endereços de e-mail e números de telefone estejam atualizados e corretos.

**Data Limite para inscrição:** dia anterior ao Webinar.

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou enviando um email para [vinideas@vinideas.pt](mailto: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 Andraes-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.

**Sobre Excell Ibérica**

Antonio Palacios é biólogo e enólogo. É professor associado na Universidade de Rioja e titular dos cursos de Análise Sensorial I e II; leciona mestrados em outras universidades e colabora para inúmeros projetos de I&D. Responsável pelos Laboratorios Excell Ibérica em Logroño e consultor em Espanha. Publicou mais de 150 artigos e participou em inúmeras conferências nacionais e internacionais.

<https://excelliberica.com>