

## Ciclo de Ações de formação - “O estágio de vinhos”

### Chaves para o sucesso



Terminada a vindima é necessário definir um itinerário técnico adaptado a cada vinho!

A **VINIDEAs** propõe as Chaves para o Sucesso do Estágio de Vinhos! Um conjunto de Cursos Práticos que ajudarão a otimizar o estágio de vinhos, potenciando-os e adequando-os à estratégia de produção definida em função dos mercados a atingir!

São propostas 3 temáticas:

- [Otimização do estágio em depósito](#)
- [Otimização do estágio com aparas e aduelas](#)
- [Otimização do estágio em barrica](#)

Estes cursos são apresentados em módulos independentes, o primeiro com a duração de 1 dia, e o segundo e terceiro com a duração de meio-dia, mas a aquisição do pacote de formação completo é vantajosa em termos de aprendizagem e custo.

Estes cursos foram desenvolvidos pelo ICV (Institut Coopératif du Vin, Montpellier). A VINIDEAs tem o privilégio de poder oferecer exclusivamente estes cursos em Portugal.

## Curso Prático 2 - Otimização do estágio com aparas e aduelas



### Objetivos da formação:

#### Diversificar o estilo de vinhos através do emprego de aparas e aduelas

- Saber escolher as ferramentas adequadas e definir os processos de vinificação e de estágio com a madeira no âmbito dos objetivos técnicos e económicos.
- Responder à procura de vinhos "com madeira" nos mercados de exportação.

### Destinatários:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou gestão – **diretores de adegas e chefes de produção** de Viticultura e Enologia, e de **empresas fornecedoras do setor vitivinícola** e outros profissionais interessados.

**Docente:** Sylvain DELABRE, ICV (cv em anexo)

## Programa:

### Escolha dos alternativos «madeira»

- Lembretes regulamentares. Apresentação de diferentes alternativos "madeira" do mercado francês
- Ponto de situação dos alternativos "madeira" no mundo
- Objetivos do trabalho com as aparas
- Parâmetros de escolha das aparas e das aduelas, impactos sensoriais.

### Conceção de processos de vinificação e de estágio em madeira

- Pontos-chave para a vinificação e estágio com as aparas e aduelas.
- Complexidade das interações vinhos /madeira/processos: matéria-prima, oxigénio, borras, temperatura, movimentações dos vinhos .
- Gestão dos lotes.
- Prova de Vinhos experimentais que ilustram o efeito dos "processos".
- Exercícios práticos para seleção de aparas para os produtos e posicionamentos comerciais diferentes.

### Data e local:

[IVDP](#) - Porto | 04 Dezembro de 2012

[Quinta da Marinha](#) - Lisboa | 05 Dezembro de 2012

**Duração e horários: 4 horas** (9h às 13h00m)

## Propinas e Condições de inscrição:

	Até 15 de novembro 2012		Depois 15 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
<b>Curso Prático 1*</b>	<b>100€</b>	<b>123€</b>	<b>130€</b>	<b>159.9€</b>
1+2	145€	178.35€	175€	215.25€
1+3	145€	178.35€	175€	215.25€
<b>1+2+3</b>	<b>180€</b>	<b>221.4€</b>	<b>210€</b>	<b>258.3€</b>

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
<b>Curso Prático 2*</b>	<b>70€</b>	<b>86.1€</b>	<b>100€</b>	<b>123€</b>
2+3	110€	135.3€	140€	172.2€

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
<b>Curso Prático 3*</b>	<b>70€</b>	<b>86.1€</b>	<b>100€</b>	<b>123€</b>

- Curso Prático 1 – Otimização do estágio em depósito
  - Curso Prático 2 – Otimização do estágio com aparas e aduelas
  - Curso Prático 3 – Otimização do estágio em barrica
- 
- Os valores da propina incluem, apresentação em francês, documentação traduzida em português e coffee break, prova e serviço de vinhos;
  - Os valores da propina **não** incluem almoço. (Almoço Livre);
  - As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efectuado até ao dia do curso, por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda, ou por transferência bancária (contactar VINIDEAs);
  - A inscrição poderá ser efetuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou remetendo à VINIDEAs a ficha de inscrição, por fax ou para o endereço postal indicado;
  - Data Limite para inscrição: **20 de Novembro de 2012**
  - **Número mínimo de participantes: 25**
  - No caso das desistências comunicadas após a data limite de inscrição, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição. No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar a totalidade do valor da inscrição.



---

## 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.