



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 6ª Edição

WINE FLAVOURS NÍVEL I



12.11.2015

PROGRAMA

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

VINIDEA

APOIOS INSTITUCIONAIS:

 **laae**
Laboratório de Análises
de Aroma y Enología



 **VINHO.com MODERAÇÃO.pt**
Art de Vivre

CURSO PRÁTICO 6ª Edição

WINE FLAVOURS Nível I

12.11.2015

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.

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 e outros profissionais interessados.

ORADOR: Giuliano Boni, VINIDEA Itália

DURAÇÃO: ½ dia (14h00 às 18h30)

LOCAL: Régia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho (CEVV), Vila Real

DATA: 12 de novembro de 2015

OBJETIVOS:

- Conhecer e reconhecer por análise olfativa as 9 grandes famílias dos extratos naturais.
- Aprender a reconhecer as principais famílias de aromas durante a análise sensorial de vinhos especialmente preparados para a prova (vinhos inoculados com moléculas).
- Atualizar os conhecimentos sobre fatores que influenciam os aromas da vinha à adegas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Famílias aromáticas de base: ésteres frutados, acetatos, ésteres etílicos de ácidos gordos, iso-ácidos, álcoois de fusel e ácidos gordos.
- A base aromática e o envelhecimento de vinhos.
- Impacto do etanol sobre alguns aromas de base.
- Moléculas associadas a determinadas variedades: terpenóis, rotundona, tióis, lactonas, norisoprenóides, aldeídos alifáticos.
- Aromas da madeira: lactonas do whisky, baunilha.
- Compostos associados à oxidação: iso-aldeídos, metional, fenilacetaldéido e sotolon.
- Aromas associados à redução: benzil-mercaptanos, furfural-tiol.
- Desconstrução dos aromas de um vinho: exercícios com vinho tinto, vinho branco, vinho rosé.
- Contaminações: impacto sobre algumas famílias aromáticas.
- Comparação com vinhos existentes no mercado.

METODOLOGIA:

- **40 vinhos em prova.**
- Análise olfativa de extratos naturais e discussão sobre a sua origem e descritores.
- Prova cega de 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, adegas, conservação, ...)
- Aperfeiçoamento através de exercícios de análise sensorial.

Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 130€ (159,90€ com IVA) até 06/11/2015
1 Inscrição | 150€ (184,50€ com IVA) após 06/11/2015

No caso de duas inscrições da mesma entidade, o preço unitário da segunda inscrição será de 117€ (143,91€ com IVA).

No caso de três inscrições da mesma entidade, o preço unitário da terceira inscrição será de 110€ (135,30€ com IVA).

A comunicação do orador será apresentada em português.

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

A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *e-mail* à VINIDEAs para vinideas@vinideas.pt

Data Limite para inscrição: 10 de novembro de 2015.

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 (NIB 0035 0906 00089713930 55) colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

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.