



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 7ª Edição

WINE FLAVOURS NÍVEL I



CURSO PRÁTICO 14ª Edição

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO



4.abril.2017

IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa

6.abril.2017

Regia-Douro Park, Vila Real

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

VINIDEA

APOIOS INSTITUCIONAIS:



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 perfumistas 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

DURAÇÃO: ½ dia (9h00 à 13h30)

DATA e LOCAL:

4 de abril de 2017, IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa

6 de abril de 2017, Regia-Douro Park, Vila Real

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Famílias aromáticas de base: ésteres frutados, acetatos, esteres 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.
- Modelos de vinhos existentes no mercado.

METODOLOGIA:

- Mais de **50** amostras em prova.
- 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, adega, conservação, ...)

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.

DURAÇÃO: ½ dia (14h30 à 18h30)

DATA e LOCAL:

4 de abril de 2017, IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa

6 de abril de 2017, Regia-Douro Park, Vila Real

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.
- Desenvolver a capacidade do provador para reconhecer 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 (metoxipirazinas, ...)
- Contaminação microbiana das uvas (geosmina, IPMP, 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, ...)

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 depósitos (benzaldeído, estireno, ...)

Defeitos que surgem durante o envelhecimento na garrafa:

- 2-amino-acetofenona (ATA)...
- Degradação do ácido sórbico (etoxi-hexadieno (gerânio), ...)
- Gosto a mofo e bolores (TCA, TeCA, TBA, ...)
- Gosto de luz (sulfureto de dimetilo, ...)



METODOLOGIA:

- Estudo de soluções contaminadas e análise sensorial de vinhos contaminados (brancos e tintos).
- Prova cega no final da sessão, na qual os participantes poderão testar e avaliar os conhecimentos adquiridos.
- Por cada defeito descrito, será apresentada a molécula responsável, a sua origem, tratamento, prevenção ou gestão do impacto sensorial.
- Atualização sobre os temas de brettanomyces, redução, contaminações externas, etc...
- Distribuição de documentação sobre os temas abordados.

Propinas e condições de inscrição:

Curso Prático	1 inscrição	2 ou mais inscrições da mesma entidade
<i>Wine Flavours</i>	Preço unitário: 130€ (159,90€ com IVA)	Preço unitário: 117€ (143,91€ com IVA)
Defeitos Sensoriais do Vinho	Preço unitário: 130€ (159,90€ com IVA)	Preço unitário: 117€ (143,91€ com IVA)
<i>Wine Flavours</i> + Defeitos Sensoriais do Vinho	Preço unitário: 200€ (246€ com IVA)	---

CONDIÇÕES:

As comunicações do orador serão apresentadas em **português**.

As inscrições incluem: 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: 3 de abril de 2017.

- 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 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.

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.