



## Master Class • Leigh FRANCIS

### Relações entre a composição química do vinho e as preferências dos consumidores asiáticos e ocidentais

**Data:** 14 Maio 2013 (10h00)

**Local:** Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Auditório Geociências - Junto ao Museu de Geologia)

**Orador:** Leigh FRANCIS

#### Abstract

A indústria do vinho é muito tradicional na sua abordagem ao controlo de qualidade e classificação da qualidade do produto, dependendo fortemente de enólogos especializados. Está a tornar-se cada vez mais importante, como uma indústria, definir a resposta do consumidor na obtenção de bons parâmetros para a produção como forma de garantir que os vinhos correspondem às necessidades dos consumidores. Devemos compreender as implicações do aumento ou decréscimo de diferentes aromas nos vinhos numa perspetiva do consumidor. Dos recentes estudos do AWRI sobre composição-sensorial-consumidor, há uma clara preocupação de que muitos consumidores são muito sensíveis a baixos níveis aromas indesejáveis ou off-flavours, como TCA ou amargor. Em contrapartida os aromas positivos como frutos pretos e frutos vermelhos em vinhos tintos, ou aromas de origem vegetal e aromas de frutas tropicais em vinhos brancos podem polarizar consumidores. Nesta apresentação serão apresentados recentes estudos do AWRI sobre os consumidores e a composição do vinho. O conhecimento da sensibilidade dos grupos de consumidores a off-flavours resultantes do engarrafamento com diferentes vedantes; até aos compostos aromáticos do Sauvignon Blanc; comparação das preferências dos consumidores chineses e australianos; efeito da presença do aroma de menta ou de pimenta nos vinhos tintos; e resposta à concentração em taninos, serão também discutidos.



**Leigh FRANCIS** (PhD) é Diretor de Investigação do Australian Wine Research Institute (AWRI), lidera as equipas de investigação em análise sensorial e química aromática. Com um doutoramento em química do vinho na Universidade de Adelaide, Leigh Francis tem 25 anos de experiência em química enológica e propriedades sensoriais do vinho. Francis trabalhou em diversos aspetos dos aromas do vinho e das propriedades sensoriais dos vinhos, incluindo os aromas indesejáveis de Brettanomyces; smoke taint, alterações aromáticas relacionadas com as rolhas durante a conservação; taninos; influências microbiológicas, e compostos importantes para o aroma frutado. Autor de mais de 60 publicações científicas, Leigh Francis faz parte do conselho editorial do Australian Journal of Grape and Wine Research e do Journal of the Science of Food and Agriculture. Leigh Francis tem um interesse particular em estudos sobre a preferência dos consumidores e como o gosto dos consumidores se relaciona com as questões ligadas à produção de vinho.

**Palavras-chave:** análise sensorial, estudos do consumidor, química dos aromas, análise de dados

#### Modalidades de participação:

- Alunos UTAD | 10€ (7.70€+IVA)
  - Expositores inscritos – In Douro Wine Expo | *Gratuito*
  - Outros Participantes | 24.60€ (20€ + IVA)
- inscrições em [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt)

Parceiros:



Co-financiamento:

