REGIA DOURO PARK
Centro de Excelência da Vinha e do Vinho (CEVV)
local

Giuliano Boni, Formador Independente, Itália
Orador

12 junho

CURSO PRÁTICO 20ª Edição

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO

Prova de vinhos

Enquadramento

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

Objectivos

- Atualizar/adquirir conhecimentos sobre os defeitos sensoriais dos vinhos (aromáticos e gustativos), com ênfase para os defeitos atualmente mais problemáticos e frequentes.
- Determinar o limiar de percepção de defeitos essenciais.
- Desenvolver a capacidade do provador para reconhecer e quantificar as substâncias responsáveis pelos aromas indesejáveis a partir de padrões associados aos principais defeitos

Orador: GIULIANO BONI

Formador independente
especializado no sector do vinho, ITÁLIA

Metodologia	Apresentação em auditório e prova de diferentes vinhos
Destinatários	Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação – Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, estudantes e outros profissionais interessados
Data e Local	12 de junho 2024 REGIA DOURO PARK | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho (CEVV)
Duração	Meio Dia 14h00 às 18h00

DEFEITOS SENSORIAIS DOVINHO

Conteúdo programático:

MODULO I:

1 - Defeitos derivados das uvas:

- Aromas vegetais ou herbáceos ligados à maturação (hexanal, hexanol, metoxipirazinas, ...)
- Contaminação microbiológica das uvas (geosmina, IPMP, IBMP, MIB, octenona-3ol/octenona, …)

2 - Defeitos de origem pré-fermentativa ou fermentativa:

- Defeitos de origem pré-fermentativa ou fermentativa (acetato de etilo, ácido acético, acetaldeído, ...)
- Compostos de enxofre e redução (H2S, etanotiol, metionol, ...)
- Compostos ligados à actividade bacteriana (diacetilo, lactato de etilo, cadaverina, putrescina...)
- Odor de “rato” ligado a brettanomyces e bactérias lácticas (acetil-tetrahidropiridina, ...)

MODULO II:

3 - Defeitos originados durante o estágio e conservação:

- Proliferação de brettanomyces (4-etil-fenol, 4-etil-guaiacol, 4-etil-catecol, ácido isovalérico, ...)
- Influência do vasilhame (benzaldeído, estireno, ...)
- Oxidação (acetaldeído, fenil-metional e sotolon, ...)
- Gosto de luz (sulfureto de dimetilo)

4 - Defeitos que surgem durante o envelhecimento:

- 2-amino-acetofenona (ATA), 1,1,6-trimetil-1,2-dihidronaftaleno (TDN), ...
- Degradação do ácido sórbico (etoxi-hexadieno (gerânio), ...)
- Gosto a mofo e bolores (TCA, TeCA, TBA, ...)
- Meio ambiente, má utilização de produtos desinfetantes (PCP, outros produtos organoclorados, ...)
- Gosto de papel, identificado inicialmente da indústria cervejeira (trans-2-nonenal, ...)

5 - PROVA DE VINHOS COM DEFEITOS

Estudo de soluções contaminadas e análise sensorial de vinhos contaminados (brancos e tintos).
Prova cega no início e final da sessão, na qual os participantes poderão testar e avaliar os conhecimentos adquiridos.
Análise e discussão dos limiares de perceção.
Por cada defeito descrito, será apresentada a molécula responsável, a sua origem, tratamento, prevenção ou gestão do impacto sensorial.
Atualização sobre os temas de oxidação, problemática brettanomyces, redução, acescência, e outros temas menos conhecidos, mas igualmente importantes, contaminações externas, evolução, etc.
Distribuição de documentação sobre os temas abordados

DEFEITOS SENSORIAIS DOVINHO

Orador: GIULIANO BONI

Formador independente, especializado no sector do vinho

Experiencia Académica

1983 –1992
Licenciatura em SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI grau: 110/110 Facoltà di Agraria, Università Statale di Milano, Itália
química, microbiologia, indústria alimentar, análises laboratoriais
1978 –1983
Escola Clássica, grau: 42/60 Liceo classico «P. d'Anghiera» di Arona (NO), Itália
Italiano, História, Latim, Grego antigo Língua materna Italiano e Outras línguas

Docente dos Cursos

- "Análise sensorial das uvas: Módulo de Metodologia Aplicada" desde 2005 em Itália (Nizza Monferrato, Poggibonsi, Bolonha, Ponte di Piave, Faenza, Ramandolo, Prepotto, San Michele a/A, Oderzo, Avellino, Conegliano, Pescara, Foggia); Portugal (Douro, Alentejo), Espanha (Jumilla, Tomelloso, Borja, Cariñena, Logroño, Valencia, Yecla, Jerez de la Frontera, Guadiz, Tenerife e La Palma); Brasil (Bento Gonçalves); Argentina (Mendoza, Maipú)...
- "Reconhecimento sensorial dos defeitos do vinho" desde 2009 em Itália (Monza, Padenghe, Poggibonsi, Viterbo) e em Portugal (Vila Real, Lisboa)...
- "As bases moleculares do aroma do vinho" desde 2009 em Itália (Monza, Padenghe, Viterbo) e em Portugal (Vila Real, Lisboa)...
- "A mineralidade dos vinhos" desde 2021 em Itália (Monza, Bolonha, Carate Brianza)...

Experiencia Profissional

20023-(...)
Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
Professor Contratado no âmbito do curso de mestrado VENIT, docente da disciplina "Winemaking of varietals"

2003-2023
Vinidea S.r.l., Ponte dell'Olio (PC) - Italia
Sócio e Administrador
Coordenador de cursos de formação e atualização profissional (organização de cursos, seminários e congressos) e moderador no âmbito destas atividades.
Organizador e acompanhante/tradutor, rede de contactos internacionais adquirida em mais de 25 anos de experiência, de viagens de estudo técnico tanto para profissionais italianos no estrangeiro como para operadores estrangeiros em Itália.
Coordenador e revisor de serviços de tradução técnica.
Outras atividades da empresa consistem em serviços editoriais (especiais temáticos para as principais revistas do sector), apoio a programas de I&D e consultoria de comunicação. Para além disso, a Vinidea, produz com parceiros internacionais a revista online infowine.com, em 6 idiomas.

1997-2003
Esseco SpA di Trecate (NO)
Responsável Técnico de Produtos Enológicos e Assistência Comercial

1994-1997
Az. Agr. Doria, di Montalto Pavese (PV) |
Diretor de Produção e Diretor de Controlo de Qualidade

Propinas e inscrições

- A apresentação é realizada em Português
- As inscrições incluem: documentação em português, certificado de participação e coffee-break.
- Data-Limite para inscrição: 09 de junho de 2024.
- 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 para o IBAN: PT50 0035 0906 0008 9713 9305 5, até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído.
- 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.

Parceiros

Co-organização

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

REGIA-DOURO PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Valor da inscrição

180 € + IVA*

* IVA à taxa legal em vigor (23%)

Inscrições em:
vinideas.pt

+ 20 anos experiência

+ 140 cursos práticos

+ 4500 participantes

infowine
Revista Internet
de Viticultura e Enologia

media-partner

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

Help desK +351 964 800 926

vinideas@vinideas.pt

Régia-Douro Park, 5000-033 Andrães, Vila Real, Portugal

REGIA-DOURO PARK
SCIENCE AND TECHNOLOGY PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

5000-033 Vila Real