

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



Giuliano Boni, Formador Independente, Itália  
Orador



10  
maio

CURSO PRÁTICO 20ª Edição

DEFEITOS SENSORIAIS DO  
VINHO

Prova de vinhos

VINIDEAS

LEARNING & TRAINING  
FROM ROOTS TO SENSES

# 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

	<b>Metodologia</b>	Apresentação em auditório e prova de diferentes vinhos
	<b>Destinatários</b>	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
	<b>Data e Local</b>	10 de maio 2024 REGIA DOURO PARK   Centro de Excelência da Vinha e do Vinho (CEVV)
	<b>Duração</b>	Meio Dia 09h00 às 13h00

**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 (H<sub>2</sub>S, 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 percepção.

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



# Orador: GIULIANO BONI

## 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)...

## Formador independente, especializado no sector do vinho

## Experiencia Profissional

Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

20023-  
(...)

**Professor Contratado** no âmbito do curso de mestrado VENIT, docente da disciplina "Winemaking of varieties"

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.

2003-  
2023

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**

## DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO

## 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: **08 de maio de 2024**.
- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou enviando um email para [vinideas@vinideas.pt](mailto: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.

### Valor da inscrição

**180 € + IVA\***

\* IVA à taxa legal em vigor (23%)

Inscrições em:  
**vinideas.pt**

## Parceiros

### Co-organização

  
**VINIDEAs**  
FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE



**DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO**



**VINIDEAs**

LEARNING & TRAINING  
FROM ROOTS TO SENSES



**+ 20 anos experiência**



**+ 140 cursos práticos**



**+ 4500 participantes**

**VINIDEAs**

FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE



Help desK +351 964 800 926

[vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt)

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

**infowine** media-partner

Revista Internet  
de Viticultura e Enologia



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

5000-033 Vila Real