



# CURSO PRÁTICO

## Maximizar os aromas [TIÓIS VARIETAIS] da vinha à garrafa

**Data/Local:** 23 de maio de 2013 - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro; 24 de maio de 2013 - Instituto da Vinha e do Vinho

**Duração:** 1/2 dia

Ao longo das duas últimas décadas, o interesse na contribuição dos tióis varietais em vinhos jovens tem crescido consideravelmente. Tióis varietais, em especial o 4-mercapto-4-metil-2-pentanona (4MMP), o acetato de 3-mercapto-hexilo (A3MH), e 3-mercapto-1-hexanol (3MH), têm sido identificados como moléculas-chave de vinhos jovens elaborados com muitas variedades. Os tióis varietais têm mostrado ter um papel importante no perfil aromático do Sauvignon blanc.

Estes compostos pertencem à classe dos aromas varietais, porque resultam da clivagem dos precursores inodoros, presentes nas uvas ou mostos, pelas leveduras durante a fermentação alcoólica (via clássica) e também pela adição de glutatona e possivelmente outros compostos de enxofre com 6 unidades de carbono provenientes do processamento das uvas (nova via).

Tióis varietais voláteis contribuem positivamente para as notas frutadas de vinhos jovens a concentrações muito baixas próximas da ordem da parte-por-trilião. A sua biogénese na planta e durante a vinificação envolveu muitos trabalhos de investigação durante os últimos 20 anos com o objetivo de uma melhor compreensão e gestão da qualidade do vinho.

Este curso prático engloba uma síntese da bibliografia abrangente sobre tióis varietais com um foco especial para as condições em viticultura e vinificação que permitem expressar e maximizar estes compostos aromáticos nas uvas e nos vinhos.

Uma sessão sensorial irá familiarizar os participantes com os aromas dos tióis varietais. Prova de vinhos Sauvignon Blanc provenientes de diferentes regiões vinícolas do mundo estão incluídas neste curso.

**ORADOR:** Marco Li Calzi, PhD

### **Programa:**

- **Tióis varietais: natureza, química, história.**
- **Biosíntese (via 1 e 2).**
- **Contribuição aromática dos Tióis varietais.**
- **Prova cega de vinhos inoculados com as moléculas de tióis varietais.**
- **Maximizar os Tióis varietais na vinha.**
- **Maximizar os Tióis varietais na adega.**
- **Prova cega de vinhos de Sauvignon Blanc de diferentes regiões vinícolas do mundo.**

**Destinatários:** Produtores, quadros técnicos ligados à produção vitícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao setor e outros profissionais

– O conteúdo do curso é da autoria de Michel Moutounet (principal autor do documento), Christophe Gerland, Marco Li Calzi e Guillaume Berlioz.

• INTELLIOENO – formação a mais de 15 000 profissionais em Portugal, França, Itália, EUA, América do Sul e Espanha desde 2003 (enólogos, consultores, analistas e escanções).

**Número mínimo de participantes:** 30

**Valor por inscrição:** 150€ + IVA (até 1 de maio 2013)

180€ + IVA (até 13 de maio 2013)

*Data limite de inscrição: 13 de maio 2013*

Tel.: 259 332 376 | 964 800 926  
vinideas@vinideas.pt  
www.vinideas.pt

Org.:

**VINIDEAS**  
FOR WINE PEOPLE BY WINE PEOPLE

Apoios:

**INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO, I.P.**

**utad**

Parceiros:

**INTELLIOENO**  
LA SCIENCE DU VIN