

Ciclo de Ações de formação - “O estágio de vinhos”

Chaves para o sucesso



Terminada a vindima é necessário definir um itinerário técnico adaptado a cada vinho!

A **VINIDEAs** propõe as Chaves para o Sucesso do Estágio de Vinhos! Um conjunto de Cursos Práticos que ajudarão a otimizar o estágio de vinhos, potenciando-os e adequando-os à estratégia de produção definida em função dos mercados a atingir!

São propostas 3 temáticas:

- [Otimização do estágio em depósito](#)
- [Otimização do estágio com aparas e aduelas](#)
- [Otimização do estágio em barrica](#)

Estes cursos são apresentados em módulos independentes, o primeiro com a duração de 1 dia, e o segundo e terceiro com a duração de meio-dia, mas a aquisição do pacote de formação completo é vantajosa em termos de aprendizagem e custo.

Estes cursos foram desenvolvidos pelo ICV (Institut Coopératif du Vin, Montpellier). A VINIDEAs tem o privilégio de poder oferecer exclusivamente estes cursos em Portugal.

Curso Prático 3- Otimização do estágio em barrica



Objetivos da formação:

Selecionar e conservar as barricas, definir os processos de vinificação e de estágio no âmbito de conjuntura técnico-económica e objetivos comerciais.

Destinatários:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou gestão – **diretores de adegas** e **chefes de produção** de Viticultura e Enologia, e de **empresas fornecedoras do setor vitivinícola** e outros profissionais interessados.

Docente: Sylvain DELABRE, ICV (*cv em anexo*)

Programa:

A madeira de carvalho (origem, seleção e fabricação)

➤ Escolha das madeiras (vasilhame)

- Principais parâmetros de escolha do vasilhame em madeira
- Metodologia ICV de escolha das barricas (ilustrada através de exercícios práticos e de degustação)
- Exercícios de aplicação para diferentes produtos e posicionamentos comerciais (objetivos do trabalho com a madeira)
- Escolha de processos de vinificação e de estágio
- Impacto dos pontos-chave dos processos de vinificação e de estágio (fase de enchimento das barricas (ou outro vasilhame de madeira) matéria prima, duração do estágio, gestão das borras, oxigénio, movimentação do vinho, lotes...)
- Condução dos processos de vinificação e de estágio com madeira
- Gestão da aquisição de barricas (controlo do produto e valorização de resultados)

➤ Gestão e manutenção do parque de barricas

- Conceção da cave de barricas e trabalho de tanoaria
- Ferramentas e métodos de limpeza, desinfeção
- Recuperação das barricas: balanço das técnicas utilizadas, vantagens e limitações
- Reparar as barricas:
 - Diagnóstico de estanquicidade ao vinho
 - Exercícios práticos de reparação

Data e local:

[IVDP](#) - Porto | 04 Dezembro de 2012

[Quinta da Marinha](#) - Lisboa | 05 Dezembro de 2012

Duração e horários: 4 horas (14h às 18h)

Propinas e Condições de inscrição:

	Até 15 de novembro 2012		Depois 15 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 1*	100€	123€	130€	159.9€
1+2	145€	178.35€	175€	215.25€
1+3	145€	178.35€	175€	215.25€
1+2+3	180€	221.4€	210€	258.3€

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 2*	70€	86.1€	100€	123€
2+3	110€	135.3€	140€	172.2€

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 3*	70€	86.1€	100€	123€

- Curso Prático 1 – Otimização do estágio em depósito
 - Curso Prático 2 – Otimização do estágio com aparas e aduelas
 - Curso Prático 3 – Otimização do estágio em barrica
-
- Os valores da propina incluem, apresentação em francês, documentação traduzida em português, coffee break, prova e serviço de vinhos;
 - Os valores da propina **não** incluem almoço (Almoço Livre);
 - As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até ao dia do curso, por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda, ou por transferência bancária (contactar VINIDEAs);
 - A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou remetendo à VINIDEAs a ficha de inscrição, por fax ou para o endereço postal indicado;
 - Data Limite para inscrição: **20 de Novembro de 2012**
 - **Número mínimo de participantes: 25**
 - No caso das desistências comunicadas após a data limite de inscrição, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição. No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar a totalidade do valor da inscrição.



Sobre o ICV

O Grupo ICV – Institut Coopératif du Vin, sediado em Montpellier, é uma instituição de referência, **prestando serviços de aconselhamento técnico, análise, formação e produtos enológicos**. É um agente importante da evolução no seio da fileira vitícola.

Através de uma vigilância técnica e científica constante em França e nas vinhas do mundo inteiro, o Grupo ICV desenvolveu um espírito pioneiro num meio em constante mutação onde a cada momento surgem novas necessidades, novas restrições, novas oportunidades ...

Apoiado por uma estrutura cooperativa que posiciona os viticultores e o interesse da fileira vitícola no coração das suas preocupações, o Grupo ICV concebe, realiza e vende produtos e serviços a mais de 300 adegas cooperativas, 1700 Produtores e 20 estruturas de comercialização.