



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 1ª Edição

A MINERALIDADE DOS VINHOS



14 . março . 2019 | Régia-Douro Park, Vila Real

15 . março . 2019 | Núcleo Empresarial da Região de Évora (NERE), Évora

A MINERALIDADE DOS VINHOS **NOVO**

Quem nunca ouviu falar da "mineralidade" dos vinhos? Qual a sua origem? A composição química do vinho é muito diferenciada e complexa: até ao momento foram identificadas mais de 900 moléculas, frequentemente agrupadas em famílias aromáticas ou funcionais, muitas já foram extensivamente estudadas e caracterizadas, definindo a sua contribuição para as características olfativas ou gustativas do vinho. Por outro lado, outros descritores sensoriais, como por exemplo a "mineralidade", protagonista desta formação, não atende a um claro consenso científico sobre a sua origem e definição. Muitos operadores e entusiastas do vinho utilizam este descritor, mas poucos sabem o seu claro significado: a falta de uma definição verdadeiramente concisa do termo transformou-se no "calcanhar de Aquiles", sendo muitas vezes confundida com o conceito de "terroir".

Diversos autores sugerem que a "mineralidade" não pode estar relacionada apenas com a presença de elementos minerais ou metálicos; artigos recentes também indicam a possível correlação do termo com elevados níveis de acidez, riqueza em ácidos orgânicos, ausência de compostos aromáticos potentes, como os terpenos ou os ésteres frutados, ou a presença de compostos sulfurados associados a aromas de redução. Em 2012, o Laboratório Excell Ibérica, em colaboração com a Outlook Wine, iniciou um extenso projeto de investigação com o objetivo de tentar definir os componentes químicos do vinho definidos como minerais, e verificar a possível associação tanto emocional quanto sensorial com o descritor "mineralidade" na degustação dos vinhos. Os principais resultados do estudo, baseados na relação entre a composição química do vinho e a percepção olfativa da "mineralidade" é o tema deste curso de formação.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação – viticultura e enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao canal horeca, escanções, estudantes e outros profissionais interessados.

ORADOR: Antonio Palacios, Universidade de Rioja, Laboratório Excell Ibérica

DURAÇÃO: ½ dia (9h00 às 13h00)

DATAS:

14 de março de 2019, Vila Real

15 de março de 2019, Évora

LOCAIS:

Régia-Douro Park, Vila Real

Núcleo Empresarial da Região de Évora (NERE),
Évora

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução ao conceito de "mineralidade" e significado do termo mineralidade para produtores e consumidores.
- O estado da arte: influência do solo e das condições do *terroir* no carácter mineral.
- Composição química do vinho e sua relação com a percepção do carácter mineral.
- Prova de vinhos modificados com padrões químicos que participam do atributo da mineralidade.
- Prova de vinhos comerciais internacionais com percepção mineral.
- Discussão aberta sobre mineralidade.

Propinas e condições de inscrição:

Curso Prático	Inscrições até 27.02.2019	Inscrições após 27.02.2019
A MINERALIDADE DOS VINHOS	Preço unitário: 150€ (184,5€ com IVA)	Preço unitário: 180€ (221,4€ com IVA)

No caso de **3 ou mais inscrições da mesma entidade**, o preço unitário será de 135€ (166,05€ com IVA) **até 27/02/2019** e de 162€ (199,26€ com IVA) **após 27/02/2019**.

No caso de **6 ou mais inscrições da mesma entidade**, o preço unitário será de 127,5€ (156,83€ com IVA) **até 27/02/2019** e de 153€ (188,19€ com IVA) **após 27/02/2019**.

As comunicações do orador serão apresentadas em **português**.

As inscrições incluem: documentação em português, vinhos à prova, certificado de participação e *coffee-break*.

Almoço livre.

Data Limite para inscrição: 8 de março de 2019.

- 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 até à data limite de inscrição, por transferência bancária, **colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído**, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000-033 Andraes-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55

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.

Sobre Excell Ibérica



Antonio Palacios é biólogo e enólogo. É professor associado na Universidade de Rioja e titular dos cursos de Análise Sensorial I e II; também leciona mestrados em outras universidades e colabora para inúmeros projetos de I&D.

É proprietário do laboratório Excell Ibérica em Logroño e consultor em algumas empresas espanholas. Publicou mais de 150 artigos e participou em inúmeras conferências nacionais e internacionais.

<https://excelliberica.com>