

Moléculas aromáticas do vinho e formação de aromas | Da vinha à adega, factores determinantes

Destinatários:

Produtores, quadros técnicos ligados à produção vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao canal Horeca e outros interessados.

Objectivos da Formação:

- Aprender a reconhecer as principais famílias de aromas durante a degustação de vinhos especialmente preparados para a prova (reconstituídos).
- Actualização de conhecimentos sobre factores que influenciam os aromas da vinha à adega.

Metodologia:

- Prova cega de vinhos reconstituídos.
- Discussão sobre as diferentes percepções
- Apresentação das moléculas de cada família aromática, das vias de síntese e dos factores que influenciam o seu teor nos vinhos (vinha, adega, conservação, ...)
- Aperfeiçoamento por exercícios de degustação.

Conteúdo da formação / Programa

Esta formação é baseada no trabalho de investigação realizado por **Vicente Ferreira González** – Laboratório de Análises de Aromas e Enologia Química Analítica da Universidade de Zaragoza – ao longo de 20 anos e das suas descobertas sobre interacção entre as moléculas aromáticas, comunicadas nos últimos e principais simpósios internacionais e diversas revistas científicas e foi delineada com a sua colaboração. Durante a formação vão ser focados os seguintes pontos:

- As famílias aromáticas de base: ésteres frutados, acetatos, ésteres etílicos de ácidos gordos, isoácidos, fusel álcoois e ácidos gordos
- A base aromática e o envelhecimento de vinhos.
- Impacto do etanol sobre alguns aromas de base.
- As moléculas associadas a determinadas variedades: Terfenóis, rotundona, tióis, lactonas, norisoprenoides, aldeídos alifáticos.
- Os aromas da madeira: lactonas do whisky, baunilha.
- Os compostos associados à oxidação: isoaldeídos, metional, fenilacetaldeído, sotolon.
- Os aromas associados à redução: benzilmercaptanos, furfúril-tióis.
- Desconstrução dos aromas de um vinho: exercícios sobre vinho tinto, vinho branco, vinho rosé.
- Contaminações: impacto sobre algumas famílias aromáticas
- Comparação com vinhos existentes no mercado.

Duração: 1 dia

Ferramentas Pedagógicas:

Análise sensorial de preparações aromáticas de vinhos reconstituídos a partir de vinhos existentes. Apresentação técnica e científica centrada em aspectos práticos de interesse para os participantes.