

# VINIDEAs

FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE

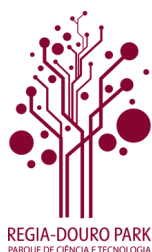
## CURSO PRÁTICO

### VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO. ANÁLISE SENSORIAL DA UVA

---

ORADOR  
GIULIANO BONI

24 AGOSTO 2022  
REGIA DOURTO PARK



# ANÁLISE SENSORIAL DA UVA

## INTRODUÇÃO

O curso prático “Análise Sensorial da Uva - Metodologia” foi desenvolvido pelo ICV (Institut Coopératif du Vin, Montpellier) e é um método que complementa a análise sensorial e físico-química da uva: Permite, de forma fácil e prática, avaliar as características do desenvolvimento do bago de uva, o seu equilíbrio em ácidos, o potencial aromático e a quantidade e qualidade dos polifenóis, assim como a sua localização. Identifica desequilíbrios do grau de maturação de diversos componentes da uva, salientando situações de stress da vinha que ajudam a determinar o momento ideal da vindima. Quantifica cada um dos parâmetros com a ajuda de uma ficha analítica, que permite comparar os resultados obtidos em diferentes dias, períodos ou anos.

Com a aplicação desta metodologia, o enólogo e o viticultor podem valorizar de forma otimizada a sua matéria-prima através da relação objectivo - produto definido.

A Análise Sensorial da Uva (ASU) permite-nos obter informações importantes que nenhuma análise clássica nos daria.

Os objectivos deste curso prático são facultar aos técnicos vitícolas e aos enólogos uma metodologia que permite a avaliação da qualidade enológica das uvas (aromática e gustativa) e do seu nível de maturação, diferenciando de forma clara as maturações tecnológica e fenólica.

# ANÁLISE SENSORIAL DA UVA

## 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

Giuliano Boni, Vinidea IT

Licenciado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA ALIMENTAR - Università Statale di Milano; 1992, com diploma AIS Sommelier (três níveis) e ANAG Grappa taster.

## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- Fevereiro de 2003 - atualmente; Sócio e Director da Vinidea S.r.l. ([www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)): coordenador de cursos de formação (organização de cursos, reuniões, seminários, viagens educacionais e de campo, cursos de Master's) e formador (cursos "Análise Sensorial da Uva", "Avaliação Sensorial de Defeitos do Vinho", "Base molecular dos aromas do vinho"). Coordenador e revisor de serviços de tradução técnica.
- Novembro de 1997 - Janeiro de 2003: Esseco SpA, Trecate (NO): Gestor técnico de vinificação e posteriormente Gestor de apoio às vendas em todo o mundo.
- Março 1996 - Dezembro 2020: Enólogo consultor em Rossi Contini, Ovada (AL).
- Março de 1994 - Novembro de 1997: Ass. Agr. Doria, Montalto Pavese (PV), Assistente de viticultura, Diretor de Produção e Gestor de Controlo de Qualidade.
- Agosto de 1993 - Novembro de 1993: C. V. Terre di Ginestra e o C. S. Castel di Maranfusa na Sicília (Sancipirello, PA); assistente de enólogo, análise de uvas e vinhos.

## DATA E LOCAL

24 de agosto 2022

Regia Douro Park

## DURAÇÃO

1 sessão de 4 horas

9h00 às 13h00

# ANÁLISE DA FORMAÇÃO

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Descritores a utilizar na análise sensorial da uva.
- Apresentação da metodologia de análise sensorial.
- Cronologia de avaliação.
- Efeito de algumas práticas agronómicas no perfil sensorial das uvas.
- Aplicação do método para a organização da vindima.
- Avaliação quantitativa dos descritores: ficha analítica (para estudos experimentais) e sintética (para utilização prática).
- Sessão prática de análise sensorial de diversas amostras de uvas.

## OBJETIVOS

- Dominar a análise sensorial da uva;
- Saber avaliar a maturação e o potencial qualitativo de uma parcela através da análise sensorial da uva como parte da preparação da vindima;
- Saber definir os perfis de maturação adaptados aos estilos de vinhos desejados.

# VALORIZAÇÃO

CURSO PRÁTICO	VAL/UNI
ANÁLISE SENSORIAL DA UVA (4H)	130€

Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor

A apresentação é realizada em português

No caso de não comparência na formação, sem aviso prévio de 5 dias, o formando será obrigado a pagar metade do valor da mesma.