



CURSOS PRÁTICOS

MINERALIDADE DOS VINHOS

SENSOMETRIA

ORADOR:
ANTÓNIO PALACIOS

29 JUNHO - VILA REAL - RÉGIA DOURO PARK

MINERALIDADE

INTRODUÇÃO

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", não atendem a um claro consenso científico sobre a sua origem e definição.

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, 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" são o tema deste curso de formação.

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao carácter mineral
 - História do surgimento do termo
 - Opiniões internacionais sobre o termo
 - Bibliografia anterior ao projeto de I&D
 - Tese de Doutoramento Elvira Zaldivar
 - Resultados de teses de doutoramento
 - Algoritmo do Índice de Mineralidade do Vinho
 - Técnica de degustação e fator psicológico
 - Abordagens enológicas da mineralidade do vinho.
 - Conclusões
-
- Prova de marcadores da mineralidade
 - Prova de vinhos com carácter mineral e não mineral existentes no mercado.

SENSOMETRIA

INTRODUÇÃO

Por definição, um provador experiente é a pessoa que atua como avaliador das características sensoriais do produto e da sua qualidade final, baseando as suas decisões na experiência, formação e análise da composição química e das propriedades físicas dos vinhos. Embora estes dados sejam úteis, eles apenas fornecem informações sobre a natureza do estímulo percebido pelo consumidor, mas não sobre a sensação experienciada ao consumi-lo.

No caso particular do vinho, a avaliação sensorial é a única forma de medir e avaliar o grau de prazer obtido no momento do consumo.

A **sensometria** é uma área que se encontra atualmente em contínua expansão dada a crescente competitividade nos mercados internacionais.

A avaliação organolética, no sentido lato de análise sensorial, além dos aspetos nutricionais e de saúde, é uma atividade que faz parte da nossa vida diária, no entanto, **hoje em dia, os comentários e opiniões são obtidos através de metodologias bem definidas e processadas por ferramentas matemáticas de última geração, que chegam inclusivamente a utilizar desenho experimental, que têm em conta não só os aspetos sensoriais fisiológicos, mas também fatores emocionais.**

No domínio dos vinhos, a descrição sensorial merece uma atenção especial sendo mesmo elevada à categoria de atividade artística em numerosas ocasiões, e as opiniões dos especialistas são ouvidas e valorizadas pelo consumidor.

É por esta razão que existem diversos guias de vinhos com descrições atrativas acompanhadas de informações sobre as marcas, territórios, paisagens, linhagens, filosofia pessoal do produtor, etc... No entanto, os guias realçam as características da forma que são perceptíveis apenas pelo provador que as escreve, pelo que não são muito representativas e podem mesmo ser contrárias às perceções dos consumidores, acabando por definir com um critério único e pessoal os parâmetros de sucesso no mercado, tanto em termos de estilo de vinho como de preços.

SENSOMETRIA

Concluindo, estas fontes não podem ser tomadas como medidas convencionais e objetivas para avaliação da qualidade de um vinho.

Com o objetivo de obter medidas sensoriais mais fiáveis e representativas, o mundo do vinho adotou **novas metodologias sensométricas desenvolvidas pela indústria agroalimentar**, baseadas sobretudo no conceito de perfil descritivo quantitativo, relacionando dados sensoriais e instrumentais, mapeando as preferências dos consumidores e avaliando o desempenho de um painel de provadores ou provadores individuais.

Em suma, um painel de provadores especializados é um instrumento que facilita às empresas a tomada de decisão de forma rápida e eficaz, relativamente ao controlo de qualidade, no desenvolvimento de novos produtos, alterações e adaptações de matérias-primas, transformações, técnicas de vinificação e em qualquer vertente tecnológica que possa condicionar e modificar as características sensoriais de um vinho.

No entanto, é o consumidor que tem a última palavra, de modos que a **informação detalhada sobre os produtos fornecida pelos provadores é particularmente útil quando combinada com os resultados de um painel de consumidores, permitindo definir a direção das mudanças para aumentar a aceitação do produto no mercado , definir o prazo de vida útil do produto e até o período de consumo preferencial.**

Um **painel de juízes sensoriais é assim considerado eficiente** se for capaz de discriminar produtos, seja replicável nos seus resultados e exista um certo consenso entre eles, o que é muito relevante, por exemplo, para o bom funcionamento dos Conselhos Reguladores das Denominações de Origem que têm de certificar vinhos representativos de um território com base no seu estilo e qualidade.

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

- I- Sistema sensorial no homo sapiens
- II- História da Alimentação humana
- III- Critérios de qualidade na indústria alimentar
- IV- Sensometria, medir sensações
- V- Exemplo de um estudo de preferências do consumidor

OBJETIVOS

- Caracterizar e eventualmente distinguir os produtos de acordo com os seus atributos e características sensoriais.
- Relacionar dados sensoriais com instrumentos químicos e físicos.
- Adaptar produtos existentes no mercado ou desenvolver novos produtos de acordo com as exigências do mercado em constante mudança.
- Estabelecer mapeamentos das preferências dos consumidores para definir nichos de mercado bem estabelecidos e para adaptar os produtos e o seu marketing aos mesmos.
- Validar estatisticamente os painéis de juízes sensoriais, quer em conjunto quer individualmente.
- Comparar os juízos de painéis com diferentes formações, culturas, etc.
- Prova de alguns exemplos práticos

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

Antonio Palacios, doutorado em ciências biológicas e enólogo, é professor na Universidade de Rioja sendo o responsável pelos cursos de Análise Sensorial I e II; leciona ainda mestrados em outras universidades e colabora para inúmeros projetos de I&D.

Diretor 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.

DATA E LOCAL- MINERALIDADE

29 junho- VILA REAL - RÉGIA DOURO PARK

DURAÇÃO

4 horas- 09h00 às 13h00

DATA E LOCAL- SENSOMETRIA

29 junho- VILA REAL - RÉGIA DOURO PARK

DURAÇÃO

4 horas- 14h30 às 18h30

PROPINAS E INSCRIÇÃO

PROPINAS

CURSO PRÁTICO	INSCRIÇÃO
CURSO 1-MINERALIDADE (9h00-13h00)	205€ + IVA
CURSO 2-SENSOMETRIA (14H30-18H30)	165€ + IVA
CURSO 1+2 (09H00-18H30)	285€ + IVA

INSCRIÇÃO

A apresentação é realizada em castelhano.

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

Datas Limite para inscrição: 25 de junho de 2023- RÉGIA DOURO PARK- VILA REAL

As inscrições poderão 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 para o IBAN: PT50 0035 0906 0008 9713 9305 5, até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído.

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.

Os cursos só se realizarão mediante número mínimo de participantes.

+20

ANOS DE EXPERIÊNCIA

+4500

PARTICIPANTES
(QUADROS TÉCNICOS)

+140

CURSOS PRÁTICOS

PARCEIROS

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA