



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO

INOVAR E APERFEIÇOAR AS
PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO
DOS VINHOS

ROSÉS



PROGRAMA

CURSO PRÁTICO

INOVAR E APERFEIÇOAR AS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DOS VINHOS ROSÉS



DATA: 27.04.2015

LOCAL: IVV – Instituto da Vinha e do
Vinho, Lisboa

DOCENTE: Arnaud Morand, enólogo
consultor em Provence – Grupo ICV

+INFO: www.vinideas.pt

A elaboração de vinhos rosés requer algumas reflexões preliminares a começar na vinha, como a escolha de variedades, tipo de práticas culturais, disponibilidade de água e rendimentos vitícolas. Novas ferramentas, agora disponíveis, permitem caracterizar as uvas para direcionar o itinerário técnico de produção. Desde a prensagem, fase primordial do processo de vinificação, é essencial saber adaptar os objetivos de qualidade às limitações tecnológicas da vinificação. O papel das borras, reserva da expressão aromática, foi reavaliado, e uma gestão cuidadosa das técnicas disponíveis (níveis de trasfega, estabilização, precursores aromáticos, gestão do azoto, etc.) permitem a melhoria da expressão do potencial aromático dos mostos. Igualmente importante é o papel do oxigénio, pelo que é crucial compreender os mecanismos envolvidos para conhecimento dos seus efeitos na otimização de procedimentos e controlo em adega. Finalmente, um particular ênfase será dado à caracterização da cor dos vinhos rosés.

O curso proposto, graças à experiência prática dos consultores do ICV, complementada por atividades de experimentação incessante, fornece informações práticas e completas para enólogos e produtores do mundo do vinho rosé, fornecendo ferramentas para a elaboração desta tipologia de produto de acordo com o perfil de vinho estabelecido.

A degustação de diferentes vinhos experimentais e alguns comerciais permitirão uma melhor compreensão dos temas abordados.

Objetivos do Curso Prático:

- Atualização dos últimos conhecimentos experimentais e práticos relacionados com a elaboração dos vinhos rosés.
- Avaliação dos meios a implementar para inovar na elaboração dos vinhos rosés.
- Análise da evolução de perfil.

Destinatários: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção, viticultura e enologia, e outros profissionais interessados.

Docente: Arnaud MORAND, enólogo consultor em Provence - França, Grupo ICV (CV em anexo)

Duração: 1 dia (9h às 17h)

Conteúdos programáticos:

Vinha

- Novas castas.
- Critérios e novas ferramentas de seleção das parcelas.
- Adições foliares.

Gestão da prensagem

Valorização das borras e expressão aromática

- Importância da clarificação -novas ferramentas
- Estágio em contacto com as borras e maceração de borras. Os perfis "tióis".
- Modulação das adições de azoto em fermentação em função do défice.
- Aquecimento do mosto.
- Utilização de aparas de madeira de carvalho.

Oxigénio dissolvido

- Desoxigenação.
- Inertização.

Cor

- Medição da cor.
- Aplicação e monitorização do parâmetro cor na vinificação e conservação.
- Avaliação do impacto de novas técnicas na cor (proteínas de origem vegetal, prensagem com inertização...).

Importância e fundamentos de uma boa gestão das fermentações

Local: IVV – Lisboa | Instituto da Vinha e do Vinho

Data: 27 de abril de 2015

Propina e condições de inscrição:

1 Inscrição | 145€ (178,35€ com IVA)
até 17 de Abril

1 Inscrição | 165€ (202,95€ com IVA)
após 17 de Abril

1 Inscrição (AE* CVRs) | 125€ (153,75€ com IVA)
até 17 de Abril

1 Inscrição (AE* CVRs) | 150€ (184,50€ com IVA)
após 17 de Abril

*AE - *Agentes Económicos ou Associados das CVR's*

- A comunicação do orador será apresentada em francês.

- O valor da propina inclui: documentação em português, prova de vinhos experimentais e comerciais e certificado de participação (quando solicitado).

- O valor da propina não inclui almoço (almoço livre).

- A Inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um e-mail à VINIDEAs para vinideas@vinideas.pt

- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até ao dia anterior da formação, por transferência bancária (NIB 0035 0906 00089713930 55) colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

- 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.

- **Data Limite para inscrição: 26 de abril de 2015.**

- O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.

- No momento da inscrição deverá declarar conhecer e aceitar as condições indicadas no programa da formação para a qual se inscreve.

- Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.



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.