

SEMINÁRIO

ARTE – Avanços Recentes em Tecnologia Enológica

- **Data e horário:** 19 de Junho, 09:30h – 17:30h
- **Local:** Associação das Empresas de Vinho do Porto – AEVP, Vila Nova de Gaia
- **Custo de participação:** 200€ para associados | 300€ não associados (acrescido de IVA à taxa em vigor)
- **Com a presença de:** **Hildegard Heymann** - Investigadora e Professora do Departamento de Viticultura e Enologia da Universidade da Califórnia em Davis e **Vincent Chaperon** – Enólogo da Dom Pérignon / R&D Moët & Chandon.
- **Inscrições:** A inscrição e respectivo pagamento deverão ser realizados até ao dia 16 de Junho.



Neste seminário serão apresentados os últimos resultados, sobre o impacto da filtração e o efeito das condições de transporte de vinho engarrafado na sua qualidade, duas etapas críticas em todo o processo. Serão ainda abordadas as actuais Novas Perspectivas da Enologia de Precisão.

A melhor compreensão de todo o processo da uva até ao consumidor, fruto dos diferentes trabalhos e estudos realizados, são uma ferramenta cada vez mais importante ao serviço de todos os técnicos. Todos os anos, resultado da investigação desenvolvida, são publicados vários artigos relacionados com Enologia. Muitos deles corroboram diversas práticas já implementadas e muitos outros introduzem novidades e novas tecnologias ao processo tradicional.

É com este objectivo que surge o ARTE, de forma a divulgar alguns dos trabalhos realizados e fazer um ponto de situação relativamente aos Avanços mais Recentes em Tecnologia Enológica, procurando não esquecer “para onde vamos a seguir”.

Programa

- 09:00h Recepção e registo dos participantes
- 09:30h Abertura e enquadramento | José Manso (ADVID)
- 09:45h Are non-filtered wines truly better wines sensory impact of filtration monitored over 3 years | Hildegard Heymann (UC Davis)
- 10:30h Discussão | Moderador: José Luís Moreira da Silva (Duorum Vinhos S.A.)
- 10:45h Impact of transportation on the sensory quality of wine | Hildegard Heymann (UC Davis)
- 11:30h Discussão | Moderador: José Luís Moreira da Silva (Duorum Vinhos S.A.)
- 11:45h Coffee-break
- 12:00h New perspectives from Precision Enology | Vincent Chaperon (Dom Pérignon / R&D Moët & Chandon)
- 12:45h Discussão | Moderador: José Luís Moreira da Silva (Duorum Vinhos S.A.)
- 13:00h Almoço
- 14:30h Mesa-Redonda: Innovation in Enological Technology – where will we go next?
Participantes: Hildegard Heymann (UC Davis) | Vincent Chaperon (Dom Pérignon / R&D Moët & Chandon) | João Pedro Ramalho (Symington Vinhos, S.A) | Tim Hogg (ESB) | Ana Catarina Gomes (Biocant) | Nick Delaforce (Niepoort Vinhos, S.A)
Moderador: António Graça (Sogrape Vinhos, S.A)
- 16:00h Coffee-break – elaboração das conclusões
- 16:30h Apresentação das conclusões
- 17:30h Encerramento