



VITI-  
CULTURA



ENO-  
LOGIA



ANÁLISE  
SENSORIAL

## CURSO PRÁTICO

# INOVAR E APERFEIÇOAR AS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DOS VINHOS

# ROSÉS



27.04.2015

## PROGRAMA



APOIOS INSTITUCIONAIS:



**VINI**DEAs  
FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE

VINHO.com MODERAÇÃO.pt  
Art de Viver

## 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](http://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 adegas. 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 (investigação e desenvolvimento) permitirá 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](http://www.vinideas.pt) ou enviando um e-mail à VINIDEAS para [vinideas@vinideas.pt](mailto: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.