

Workshop “Maturação Fenólica”

- **Data e horário:** 26 de Agosto, 09:30h – 13:00h
- **Local:** Régua
- **Custo de participação:** grátis para associados | 75€ não associados
- **Com a presença de:** **Nicolas Vivas** da Universidade de Bordéus e Director de Investigação e Desenvolvimento na tanoaria Demptos | **Paul Smith**, do Departamento de Química do AWRI
- **Inscrições:** até ao dia 22 de Agosto

Programa

- 09:15h Recepção e registo dos participantes
- 09:30h Metodologia da AWRI aplicada pela ADVID e comparação com o Método de Glories – Videoconferência
Paul Smith (AWRI - The Australian Wine Research Institute)
- 10:15h Controlo de Maturação com especial ênfase na Maturação Fenólica. Metodologias tradicionais para o seu controlo
Nicolas Vivas (Universidade de Bordéus / Demptos)
- 12:40h Debate

A maturação ideal das uvas tintas é atingida quando vários factores estão em equilíbrio. A decisão do momento da colheita das uvas tem que conjugar a maturação tecnológica, aromática e fenólica, com o intuito de obter a qualidade máxima possível do vinho a produzir.

A maturação fenólica compreende a concentração total de fenóis, mas também a sua maturação e a capacidade de serem extraídos das uvas durante o processo de vinificação. Teoricamente, nas mesmas condições de vinificação, uvas com alto teor de antocianas deveriam produzir vinhos com maior intensidade corante, o que no entanto não se verifica sempre, pois o potencial de extratibilidade depende da maturação fenólica da uva.

Um dos métodos mais utilizados para avaliação da extratibilidade dos compostos fenólicos da uva foi desenvolvido por Yves Glories, e até 2013, foi o método utilizado pela ADVID para a análise fenólica durante o controlo de maturação. No ano de 2013, e no seguimento do protocolo estabelecido com o “The Australian Wine Research Institute” (AWRI), a ADVID passou a utilizar o método desenvolvido pelo referido Instituto.

Neste *workshop* pretende-se analisar a importância do controlo de maturação, nomeadamente da maturação fenólica, e discutir as metodologias e respectivos resultados, utilizadas na avaliação do potencial fenólico.

Para isso, convidámos o prestigiado Prof.º Nicolas Vivas da Universidade de Bordéus e Director de Investigação e Desenvolvimento na tanoaria Demptos, que abordará a maturação fenólica das uvas tintas.

Via videoconferência, contaremos ainda com a participação do Investigador Paul Smith, do Departamento de Química do AWRI, que nos apresentará o método de extracção e quantificação desenvolvido por aquele Instituto, bem como, a sua comparação com o Método de Glories.