



# infowine.forum

Portugal · Vila Real · 22/23 Abril 2008

Congresso técnico e científico de viticultura, enologia e mercado

## infowine.forum

### "Inovação e Excelência" Aromas, textura e consumidores... Sensações à prova!

O sector do vinho necessita de um motor de permanente evolução. É a investigação que deve assumir essa função, insubstituível, de conduzir o futuro.

O objectivo do **infowine.forum** é valorizar a investigação, privada e pública, no seu papel de gerador de inovação e de abertura ao serviço do sector vitivinícola.

Neste sentido, em dois dias de conferências técnico-científicas, o **infowine.forum** representará o encontro entre a investigação e as fileiras da produção e da comercialização.

O programa do congresso contará com:

- **Seminários** (comunicações sobre um tema específico apresentadas por investigadores ou especialistas),
- **Módulos** (conferências organizadas em colaboração com empresas e instituições do sector, que apresentarão novidades relativas a produtos ou técnicas),
- **Apresentações Orais e Exposição de Posters** técnico-científicos
- **Bolsa de contactos** – espaço dinâmico com stands de empresas
- **Provas de vinhos** ícones do mercado

larmente antocianas, dando já particular atenção às "Omics" enquanto nova linha de investigação.

**Paul J. White** é americano, editor, jornalista e crítico de vinhos, actualmente residente na Nova Zelândia. Com uma forte visão global do mundo dos vinhos, colabora com algumas das publicações mais prestigiadas internacionalmente e pertence ao júri de prova de muitos concursos mundiais, tais como o "Concours Mondial de Bruxelles" ou o "London's International Wine Challenge" no qual é *Senior Super-Juror* e *Panel Chairman*.

**Roger Voss** é o Editor Europeu da Revista *Wine Enthusiast*. Provou e comentou mais de 75.000 vinhos em todos os continentes, tendo escrito para muitas publicações de grande prestígio internacional. Participa como júri em competições mundiais de vinhos em Los Angeles, Adelaide, Cape Town e Londres. Publicou livros que incluem guias para vinhos de várias regiões do mundo, entre os quais o Vinho do Porto. Este, e também os vinhos de Portugal, são uma das suas especialidades. Roger Voss, que visitou o Douro pela primeira vez nos anos oitenta, tem testemunhado as profundas alterações ocorridas no país em matéria de vinhos, encontrando-se assim em boa posição para falar sobre a evolução dos vinhos portugueses.

VINIDEANET

infowine

FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE

Data:

22 / 23 Abril 2008

Local:

Teatro de Vila Real – Alameda de Grasse;  
5000-703 Vila Real (Junto ao CC Dolce Vita)

Organização, Informações e inscrições:

VINIDEAs

Apartado 1050  
5000-998 Vila Real

vinideas@vinideas.pt  
tel: 259 332 376

[www.infowineforum.com](http://www.infowineforum.com)

Media  
Partners:



Blue Wine



Enovitis

### Os seminários:

**Carmo Vasconcelos** é actualmente *Senior Scientist* da *HortResearch Marlborough* na Nova Zelândia. Apesar de ser uma das investigadoras portuguesas com maior prestígio internacional, será a primeira vez que dará uma conferência em português! Com um vasto trabalho publicado na área da viticultura, também como Professora Associada da *Oregon State University*, é uma das maiores especialistas mundiais em Pinot Noir.

**Fulvio Mattivi**, italiano, coordena o *Departamento de Qualidade Agro-Alimentar do Instituto Agrário di San Michele all'Adige*, colaborando também com outras universidades italianas e alemãs. É especialista no estudo de compostos polifenólicos e particu-

Apoios  
Institucionais:

Instituto do  
Vinho do Porto



Câmara Municipal  
de Vila Real



inscrições abertas em [www.infowineforum.com](http://www.infowineforum.com)





Nome: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Telefone: | | | | | | | | | |

Dados para a emissão de recibo:

Nome/Empresa: \_\_\_\_\_ Contribuinte: | | | | | | | | | |

Endereço: \_\_\_\_\_

Localidade: \_\_\_\_\_ Cód. Postal: | | | | | - | | | | |

Pagamento por:

- Cheque em anexo, à ordem de Vinideas, com o nº. \_\_\_\_\_ no valor de | | | | |, | | | | | €
- Transferência bancária – p. f. solicitar dados por telefone (259 332 376) ou e-mail ([vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt))

Enviar para:

Vinideas  
Apartado 1050  
5000-998 Vila Real

[vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt)

tel: +351. 259 332 376

Modalidades:

- Profissionais do sector:  
180,00€ + iva (217,80€)
- Estudantes:  
90,00€ + iva (108,90€)
- Associados APCOR



## Programa

### Terça-feira, 22 de Abril

9h00 Abertura do Congresso

9h15 Seminário 1

**Práticas culturais e níveis de produção: Impacto na fisiologia da videira e composição final da uva**

*Overview Vinha* do que se passa a nível internacional em termos da investigação e indústria e quais os caminhos futuros que parecem mais consensuais · **Carmo Vasconcelos** - Professora investigadora, HortResearch Marlborough, New Zealand - Com o patrocínio Bayer Cropscience

10h30 Poster Oral 1

**Apresentação do "grow vitis" - grupo de investigação em vitivinicultura da UTAD** · **Nuno Magalhães** - Professor Investigador, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

10h45 Pausa

11h05 Módulo 1

**Madeiras, vinho e aromas**

• Análise Sensorial de aromas provenientes da madeira · **Alexandre Schmitt** - Empresa Olfacto, França (VDS Enologia)

12h05 Módulo 2

**Inovações em técnicas de filtração por membrana**

• Novos conhecimentos sobre a filtração tangencial, critérios de escolha e vantagens qualitativas, enológicas e microbiológicas · **Rémy Ghidosi** - Mestre de conferências da Faculdade de Enologia de Bordéus (BucherVaslin)  
• Osmose inversa e sua aplicação em mosto e vinho · **Luís Ponte** - BucherVaslin

13h05 *Buffet e convívio nos stands*

14h30 Módulo 3

**Segurança alimentar: os produtos alergénicos** · **Paula Guedes de Pinho** - Investigadora do REQUIMTE (Rede de Química e Tecnologia), Faculdade de Farmácia, U.P.

15h00 Seminário 2

**O efeito anti-terroir da baixa permeabilidade da screw cap em vinho** · **Paul J. White** - D. Phil, Wine, Food and Travel writer (Oxford University)

15h30 Poster Oral 2

**Novos conhecimentos no impacto organoléptico das moléculas libertadas pelas paredes de leveduras** · **Virginie Moine-Ledoux** - Laffort / Ecofiltra

15h45 Pausa

16h05 Módulo 4

**Vinho e saúde - Impacto nas práticas enológicas** · **George Sandeman** - Administrador Sogrape Vinhos, SA, Presidente da AEPV

16h45 Módulo 5

**Formação ao serviço da competitividade no sector do vinho** · **Tim Hogg** - Professor Associado e Director Associado, Escola Superior de Biotecnologia (UCP-PORTO)

17h15 Poster Oral 3

**Apresentação do Mestrado Erasmus Mundos em Viticultura e Enologia "International Vintage Master"** · **Nuno Magalhães** - professor investigador da UTAD

17h30 Encerramento do primeiro dia

### Quarta-feira, 23 de Abril

9h00 Abertura

9h15 Seminário 3

**A química dos taninos e o gosto do vinho**

*Overview vinho* do que se passa a nível internacional em termos da investigação e indústria e quais os caminhos futuros que parecem mais consensuais · **Fulvio Mattivi** - Professor Investigador, Instituto Agrario di San Michele all'Adige (FEM-IASMA - Itália)

10h30 Módulo 6

**Interesse das leveduras autolisadas e dos seus derivados no envelhecimento dos vinhos**

• Importância da escolha da estirpe de levedura para a produção de derivados de leveduras parcialmente autolisadas (DLPL) e dos seus processos de fabrico · **Hervé Alexandre** - Faculte d'Enologie Université de Bourgogne · **Moustapha Nedjma** - responsável de I&D (biotecnologia do grupos AEB-Spindal, Retz Armainvilliers - França)

11h30 Pausa

11h50 Módulo 7

**Optimização do Engarrafamento de Vinhos**

• Filtração e tratamento · **João Barroca** - Multifiltra  
• Equipamentos e performance · **Carlos Ferreira** - ACAL  
• Práticas de engarrafamento · **José Leão** - ELA

12h50 *Buffet e convívio nos stands*

14h30 Módulo 8

**Novas aplicações da goma-arábica para melhorar e preservar a qualidade global dos vinhos**

• A goma-arábica como alternativa à estabilização pelo frio · **Antonella Bosso** - Investigadora do CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia (Asti - Itália)  
• A goma-arábica como uma ferramenta para preservar a frescura e limpeza aromática do vinho · **José Alberto Santos** - Enartis Portugal Unip., Lda

15h30 Pausa

15h50 Módulo 9

**Produção de vinho com baixo teor alcoólico**

**Fernando Gonçalves** - Investigador, Enofisis, ISA e IST

16h30 Poster Oral 4

**Um outro caminho para o vinho português**

**Anibal Coutinho** - Jornalista e crítico de vinhos

17h10 Seminário 4

**Percepção sensorial dos consumidores**

**Roger Voss** - Wine writer, Editor europeu da revista Wine Enthusiast

18h00 Encerramento