

Iñaki kamio

Nacido el 24 de agosto de 1963. Curso sus estudios de enología en Valencia.

Miembro fundador de la empresa az3 Oeno. Actualmente ejerciendo sus funciones de Gerente de la empresa.

Título

“Adaptação do estágio do vinho às novas preferências do mercado”

Resumo

“O vinho não é um produto natural, é um produto cultural elaborado para dar prazer ao povo. Assim, desde a antiguidade até aos nossos dias, cada civilização desenvolveu técnicas para que o vinho se adapte às suas tendências e preferências. O itinerário tecnológico de elaboração e de estágio determina o estilo e o perfil do vinho, e deve responder de forma coerente ao posicionamento no mercado objetivo. Os perfis dos vinhos são muito influenciados pelas técnicas de elaboração, desde as tradicionais até as mais vanguardistas.

Modernidade por interesse: evolução do “gosto por” do consumidor e dos países produtores. Ferramentas modernas de elaboração (micro-oxigenação).”

Benedetto Amoroso

Título:

“Inovações no tratamento dos vinhos através de permuta iónica (resinas pH-Stab®). Experiências práticas em vinhos portugueses”.

Resumo:

“A ação das resinas de permuta iónica tem por finalidade modificar algumas características físico-químicas do vinho quer por imersão ou por permuta em contínuo, utilizando colunas com resinas permutadoras.

Durante a evolução natural dos vinhos é normal haver precipitação dos sais tartáricos. As opções de tratamento para prevenir as precipitações destes sais podem ir desde os tratamentos físicos, químicos até aos processos de subtração.

A utilização de resinas permutadoras de iões para a estabilização tartárica é um procedimento admitido pelo OIV desde 2000 e regulamentada pela UE através do regulamento CE nº 606/2009 e sucessivas atualizações.

pH-Stab® permite diminuir os sais catiónicos de K⁺ e de Ca²⁺ no vinho tornando-o estável em relação às precipitações tartáricas e, diminuindo os iões eletro-positivos, contribui para a diminuição do pH nos vinhos tratados.

Nesta comunicação serão apresentados resultados práticos obtidos, ao longo do último ano, em diferentes vinhos portugueses.”

Ramon Heidinger

Ramon Mira de Orduña received a Diplom in Biology (MS equivalent) from the Universität Tübingen (Germany) and a PhD in Microbiology from Massey University (Aotearoa - New Zealand). After post-doctoral studies at the Cool Climate Oenology and Viticulture Institute at Brock University (Canada) he held an appointment as Assistant Professor at the University of Guelph

(Canada) from 2002 to 2007. He has joined the Cornell faculty in 2007 and is a member of the Field of Food Science & Technology.

Título:

“Acetaldeído e outros compostos que se combinam com o SO₂: concentrações, origem e evolução durante a vinificação.”

Gilberto Lopes

Responsável pela parte de ensaio de *pre-launch* e *launch* de produtos na minha zona de trabalho, em todas as vertentes de negócio da empresa.

Apoio técnico a toda a equipa de Field Force na zona Sul, assim como acções de formação e apresentações de novas soluções junto da distribuição, agricultores e Influenciadores.

Responsável pelo acompanhamento do projecto SudExpand.

Título:

“Heliosecc - Sistema de tratamento de efluentes fitofarmacêuticos”

Resumo:

“A agricultura sustentável assume um papel cada vez mais importante na forma de fazer agricultura.

Cada vez mais temos mais desafios, desde os económicos aos de segurança alimentar, não esquecendo as questões de ordem ambiental.

A contaminação pontual pelos restos de calda e da água de lavagem dos pulverizadores estão identificados como um dos principais focos de contaminação na agricultura.

A Syngenta, observando o comportamento dos agricultores, através das suas equipas de Stewardship estuda o problema há vários anos.

Fiel aos seus princípios de promover uma Agricultura Responsável, a empresa decidiu criar um método simples e prático para ajudar a resolver este problema junto dos agricultores.

Para permitir aos agricultores adoptar melhores práticas, a Syngenta ajuda-os de duas formas. Fazendo um diagnóstico da envolvente e colocando à sua disposição um mecanismo para prevenir as contaminações pontuais – o Heliosecc.

O Heliosecc é um sistema de tratamento de efluentes fitossanitários por desidratação natural.

Simple e económico, garante o tratamento de todas as substâncias activas, ajudando desta forma a minimizar o impacto negativo das águas provenientes da lavagem de pulverizadores e não só. Permite converter os efluentes líquidos em resíduo seco, sob a acção do sol e o efeito do vento, que no seu final é encaminhado para um ponto de tratamento especializado.”

Mauro Pizzuto

Mauro Pizzuto is 45 years old and lives in Fiume Veneto (PN), Italy. It has a degree in Agriculture at University of Udine (where he studied and graduated with honors) with a thesis on the chestnut blight. He gathered 2-year experience in a molecular biology laboratory and a certificate of attendance to a specific course. Before graduating, he completed a traineeship in a vine-growing and winemaking company and collaborated in setting up a cattle farm. After he collaborated on a research in the field of mechanization in viticulture at the University of Udine and received his license to practice of Agronomy. He worked for two years in an important Italian horticultural nursery (10 hectares of greenhouses) as a production manager,

completing the experience with a grant from the European Community at the Institut für Zierpflanzenbau, in Geisenheim, Germany. Since 1998 he has been employed at "Vivai Cooperativi Rauscedo ", a world leading company in the production and marketing of grafted vines, working as Export Manager in South America and Eastern Europe first, then as Head of Sales and Logistics in the company's headquarters, and most recently as area Manager for the Iberian Peninsula and Friuli Venezia Giulia (Italy). He is enrolled in the public Register of Agronomy Doctors of the Province of Pordenone.

Título:

"The importance of genetics in the production of wine: clones, crossings, and new disease-resistant varieties"

Resumo:

"The study of the aromatic composition of wines produced by different clones of different varieties, through gas chromatography, has highlighted the role of the clone in the composition of the final aromatic profile of the wine. The DNA mapping, carried out by IGA (Institute of Applied Genomics) of Udine (Italy), has revealed the existence of the first differences between clones within the same variety, but also the importance of the terroir, by means of the methoxylation of the DNA bases.

Wine styles and the changing fashions among the consumers determine the success or the failure of a production area, and by consequence, of the varieties, that are cultivated in that area. For this reason, new crossbreeds and new varieties are arousing considerable interest, although the practice of viticulture for the growing grapes aimed to wine production is limited to the use of those varieties, that are listed in the National Register and classified in different areas of production. Also the climate and the pathogens are constantly changing, whereas the genetic improvement of the grapevine cultivars, unlike other plant species, is still in its infancy, particularly in the field of disease-resistant varieties. Among these varieties, the only ones that are authorized for cultivation for the production of wine on the Italian territory are "Bronner" and "Regent", which, as well as other resistant varieties available on the market, have been selected in Germany or in other countries with continental climate: this varieties indeed have a short vegetation cycle and are early ripening, and therefore they unsuitable to be planted in vine-growing regions with a Mediterranean climate.

IGA and University of Udine have been working together since 2006 to establish, by conventional methods of crossing of vine varieties, resistant to downy mildew and powdery mildew, and tailored to the soil, climate and winemaking requirements of the Mediterranean areas. Advanced selections coming out from these activities are being evaluated in collaboration with Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) and Unione Italiana Vini."

Xabier Kamio

Nacido el 10 de marzo de 1968, cursó sus estudios en Enología en Madrid.

Miembro fundador de la empresa az3 y actualmente Consultor de la empresa az3 y colaborador con la tonelería Doreau en el desarrollo de nuevos productos.

Título:

"El arte de domar el vino a través de la madera"

Resumo:

“La madera puede ser un factor adicional de la crianza, puede modificar significativamente el perfil aromático y gustativo del vino.

Reforzar el frescor, aumentar la intensidad de la fruta, buscar complejidad aromática y al mismo tiempo aumentar el volumen del vino sin aumentar la astringencia y mejorar el dulzor son los objetivos del uso de la madera.

La calidad de la madera es fundamental para conseguir los objetivos deseados. Es indispensable una buena selección de la materia prima, secado natural bien controlado y una buena parametrización del grado y estilo de tostado.

Después solo queda escoger la madera más adecuada para nuestro vino, dependiendo de la añada y estilo pretendido. “

Sandra Dias

Directora Geral da Tanoaria J Dias & Ca, S.A. desde 2006

Licenciada em Química – Ramo Química Industrial e Gestão pela Universidade de Aveiro

Mini-MBA pela Universidade Católica do Porto

Outras formações - Detentora de vários cursos de análise sensorial e prova de vinhos

- Participação em vários simpósios de vitivinicultura

- Participação 4th International Barrel Symposium: Wine and Bourbon Whisky Research – St. Louis – Missouri - EUA

Título:

“Tanoaria Portuguesa – conhecimento VS reconhecimento”

Resumo:

“Um ponto de vista sobre o *know-how* que a tanoaria portuguesa tem e adquiriu ao longo dos tempos em relação ao negócio, *versus*, o que o mercado percepciona desse mesmo conhecimento. Esse ponto de vista será sustentado na experiência da tanoaria J Dias & Ca, S.A. ao longo dos anos em que opera a nível nacional e internacional, assim como através da apresentação da análise de um ensaio efectuado por uma revista portuguesa do sector dos vinhos.

Benoît Verdier

Apasionado por el roble, la viña y el vino, Benoît se incorporo al equipo Seguin Moreau en 2008

Ingeniero agrónomo, fue asesor en viticultura y enología en Vallée del Rhône y Languedoc.

Fue también responsable de la investigación sobre el roble para el Institut Coopératif du Vin (ICV) en Montpellier.

Director de ventas para Europa y America del Sur es también responsable del desarrollo de la gama de roble para enología Seguin Moreau.

Título:

“Nuevos conocimientos en el concepto de “potencial enológico” del roble: elementos para nuevos modelos de barricas.”

Sérgio Gonçalves

Sócio-Gerente da J. M. Gonçalves – Tanoaria, Lda.

Título:

“Importância da certificação dos processos de tratamento térmico e secagem na adequação de madeiras ao perfil enológico do vinho.”

Resumo:

“A Importância de um sistema de gestão integrado da Qualidade e segurança Alimentar Internacionalmente Certificado, garantindo um produto de grande qualidade e com a segurança do cumprimento de um plano HACCP.

O Processo De Selecção de madeiras adequadas aos perfis enológicos com o controlo de secagem natural, a importância da sua certificação e o contributo do controle dos diversos Perfis de Tratamentos térmicos adequados aos vinhos tintos e aos vinhos brancos em função da procura constante pela inovação das diversas variáveis que influenciam a qualidade de uma barrica no carácter de um vinho.”