

De: CVRLx - Gab. Rotulagem

Enviada: 31 de março de 2015 10:49

Assunto: DIVULGAÇÃO - Curso Prático - Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés | - 27 de abril de 2015 - Lisboa (IVV) - 9h-17h

Ex.mos Senhores Agentes Económicos da CVRLx

Em cumprimento de orientação superior, para vosso conhecimento e efeitos tidos por adequados, sou a reencaminhar o e-mail recebido da [VINIDEAs](#), a apresentar a 1ª edição do curso prático “Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés”, que terá lugar no dia 27 de Abril de 2015, no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) em Lisboa.



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 ou enviando um e-mail à VINIDEAs para 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.

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

Com os melhores cumprimentos.

Isabel Cristina Ferreira



Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Rua Cândido dos Reis, nº1 | 2560-312 TORRES VEDRAS PT

Telef: + 351 261 31 67 24 | Fax: + 351 261 31 35 41

Horário dias úteis: 9h00-12h30 | 14h00-17h30

NIF: 504 831 410 | e-mail geral : cvr.lisboa@mail.telepac.pt

e-mail (Serviço de Relações Públicas e Gabinete de Rotulagem): rotulagem@cvrlisboa.com

<http://www.vinhosdelisboa.com>



<https://www.facebook.com/oficialvinhosdelisboa>



<https://twitter.com/VinhosdeLisboa>

De: VINIDEAs [<mailto:vinideas@vinideas.pt>]

Enviada: quarta-feira, 25 de Março de 2015 10:21

Para: scc@cvrlisboa.com

Assunto: FW: Curso Prático - Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés | CVR de Lisboa

Importância: Alta

De: VINIDEAs [<mailto:vinideas@vinideas.pt>]

Enviada: quinta-feira, 19 de Março de 2015 15:08

Para: 's.cc@cvrlisboa.com'; 's.cc.@cvrlisboa.com'

Assunto: FW: Curso Prático - Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés | CVR de Lisboa

Importância: Alta

De: VINIDEAs [<mailto:vinideas@vinideas.pt>]

Enviada: sexta-feira, 13 de Março de 2015 9:39

Para: 'cvr.lisboa@mail.telepac.pt'

Assunto: Curso Prático - Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés | CVR de Lisboa

Importância: Alta

ASSUNTO: Curso Prático - Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos

Rosés

Excelentíssimo Senhor Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa,
Dr. Vasco Avillez

A **VINIDEAs**, em colaboração com a rede internacional **VINDEANET**, apresenta a 1ª edição do curso prático “Inovar e Aperfeiçoar as Práticas de Elaboração dos Vinhos Rosés”, nível aperfeiçoamento, desenvolvido pelo Institut Coopératif du Vin (**ICV**), Montpellier, França.

Esta ação irá decorrer no Instituto da Vinha e do Vinho (**IVV**), Lisboa, no dia 27 de Abril de 2015.

Propomos assim à **CVR de Lisboa**, uma parceria no sentido de **apoiar a divulgação** deste curso prático aos seus quadros técnicos, agentes económicos e outros protagonistas do sector. A CVR ganhará visibilidade através da sua presença, como apoio institucional, no material de divulgação e poderá dar a oportunidade aos seus agentes económicos de usufruírem de um desconto neste curso de formação avançada.

Estamos disponíveis para qualquer esclarecimento adicional.

Nota: No caso de aceitarem a nossa proposta solicitamos o envio de logótipo em formato vetorial para colocação no material de divulgação.

Proposta e Programa em anexo

Na expectativa de uma resposta urgente, apresentamos os nossos melhores cumprimentos.



Apartado 1050, 5000-998 Vila Real
Tel: +351 259 332 376
Mobile: +351 964 800 926
vinideas@vinideas.pt
www.vinideas.pt

