



CATÓLICA PORTO
BIOTECNOLOGIA

Monitoring & Managing Grape Maturity

ADVANCED SEMINAR INTEGRATED IN THE POST-GRADUATION
COURSE OF OENOLOGY

DECEMBER 19TH, 2014

Universidade Católica Portuguesa
Campus Foz – Sala EC105

Seminário realizado com o apoio da

FUNDAÇÃO
LUSO-AMERICANA

FRAMEWORK

Grape maturity is, nowadays, considered to be critical for the quality of wines. In fact, there is a growing perception that more and more, the quality of a wine depends on the quality of the grapes used in the winemaking process. Thus, it is crucial to establish parameters to evaluate the technological maturity of grapes and to develop advanced techniques to monitor them. In this seminar we intend to discuss the question of defining grape maturity using genetic and biochemical parameters and to correlate it to the technological maturity as established by the winemakers.

Phenolic compounds are crucial for red wine quality. There are several methods available nowadays for accompanying the evolution of phenolic compounds during grape maturity, and there is an increasing knowledge about their biological role in plants and about their technological role in wines.

In this seminar, we intend to debate the concept of grape maturity and to present some recent techniques, which are available to monitor it. The role of phenolic compounds as markers of grape maturity will also be discussed.

Nota: Este seminário será bilingue (Português/Inglês), sem tradução simultânea. Algumas das apresentações serão feitas em Inglês.

PROGRAMME

PART 1 DEFINING GRAPE MATURITY

- 9h00 Registration of participants
- 9h25 Presentation and Framework of the Seminar
Tim Hogg (CBQF/ESB-UCP)
- 9h30 Sugars and water in grape during development and ripening
Hernani Gerós (CITAB/Univ. Minho)
- 10h15 Transcriptional and metabolic markers of grape pre-ripening and ripening
Ana Margarida Fortes
(Faculdade Ciências/Univ. Lisboa)
- 11h00 Coffee Break
- 11h15 Chemometric approaches for measuring grape maturity
António César Ferreira
(CBQF/ESB-UCP/Stellenbosch University)
- 12h00 Discussion Forum
- 12h30 Lunch

PART 2 GRAPE MATURITY AND PHENOLICS

- 14h15 Phenolic compounds in grapes and wines – evolutionary, biological and physiological significance
Francisco Campos (CBQF/ESB-UCP)
- 14h45 Evolution of the phenolic composition of grapes during maturation
James Kennedy (California State University at Fresno)
- 15h30 Role of phenolics degradation in wine
Carla Oliveira (Univ. Aveiro)
- 16h15 Discussion Forum

PROPINA E CONDIÇÕES DE INSCRIÇÃO

Propina (inclui almoço e acesso às apresentações):

- Atuais e antigos alunos da Católica Porto: 75 euro
- Outros participantes: 85 euro*

* No caso de três ou mais inscrições por parte da mesma instituição, o valor será de 85 euro/inscrição – para formalização da inscrição de participantes nesta condição devem as instituições entrar em contacto com os serviços académicos da Católica Porto através do email s.academicos@porto.ucp.pt

INSCRIÇÃO

Preenchimento do formulário de inscrição [aqui](#)

A inscrição só é considerada válida após o pagamento do respetivo valor.

Data limite de inscrição: 15 de dezembro de 2014

LOCAL

Universidade Católica Portuguesa
Campus Foz – Sala EC105
Rua Diogo Botelho, 1327
4169-005 Porto

INFORMAÇÕES

Universidade Católica Portuguesa
Centro Regional do Porto – *campus* Asprela
Serviços Académicos – Estudos Avançados e Formação
Rua Arquitecto Lobão Vital
Apartado 2511
4202-401 Porto, Portugal
Tel. 225 580 098 / E-mail: s.academicos@porto.ucp.pt