

## ANÁLISIS SENSORIAL DE LA UVA METODOLOGÍA ICV

### LA RIOJA

17 de Septiembre (horario de tarde)  
Finca La Grajera, Logroño.

### RIBERA DEL DUERO

18 de Septiembre (horario de mañana)  
Laboratorios RedLab, Aranda de Duero.

### NAVARRA

19 de Septiembre (horario de mañana)  
EVENA, Olite.

## ANÁLISIS SENSORIAL DE LA UVA METODOLOGÍA ICV

Estudio de 19 descriptores a utilizar en el análisis sensorial de la uva.

Aprendizaje de la metodología analítica:

- sucesión temporal
- valoración cuantitativa de los descriptores

Trabajo con fichas:

- analítica (para estudio experimental)
- ficha sintética (para uso práctico)

Sesión práctica de análisis sensorial de diferentes muestras de uva.

PONENTE: Giuliano Boni (VINIDEA)

### LA RIOJA

Cupo máximo: 40 participantes por sesión  
Lugar de celebración del curso: Finca La Grajera, Logroño.  
Día y hora: 17 de Septiembre de 16:00 a 20:00

### RIBERA DEL DUERO

Cupo máximo : 25 participantes por sesión  
Lugar de celebración del curso: Laboratorios RedLab, C/ Teruel 10,  
Aranda de Duero (Burgos)  
Día y hora: 18 de Septiembre de 9:30 a 13:30

### NAVARRA

Cupo máximo: 40 participantes por sesión  
Lugar de celebración del curso: EVENA, Olite, Navarra.  
Día y hora: 19 de Septiembre de 9:30 a 13:30

excell  
L'EXPERTISE ANALYTIQUE

REDLAB  
SPAIN S.L.

VINIDEA

## ANÁLISIS SENSORIAL DE LA UVA: METODOLOGÍA ICV:

El ICV (Instituto Cooperativo del Vino) de Montpellier, que ofrece servicios de consultoría y análisis para la producción de alrededor de 15 millones de HL de vino en la región mediterránea francesa, ha puesto a punto y utiliza en la práctica, desde hace 10 años, un método de análisis sensorial de la uva. El análisis representa una respuesta concreta a la exigencia de valorar la calidad enológica de la uva, tanto para el control vitícola como enológico. Gracias a su repetitividad y a su costo reducido, esta técnica representa una metodología de referencia, complementaria al análisis físico-químico de la uva (azúcar, acidez, madurez fenólica, etc.)

Con la adecuada interpretación es posible establecer el momento óptimo de cosecha de las uvas en función de los objetivos de producción, diagramar el diseño de elaboración e incluso, predecir de qué manera cada uno de sus componentes se pondrán en evidencia en el vino al que darán origen.

En particular la metodología ICV permite:

- Evaluar con un único análisis las características mecánicas de las bayas, el equilibrio ácido, la potencialidad aromática y la calidad de los polifenoles.
- Individualizar el equilibrio en el grado de maduración de los diversos componentes de la baya, señalando situaciones de stress de la vid y ayudando a determinar el adecuado momento de la vendimia.
- Cuantificar los parámetros evaluados a través de una ficha analítica, permitiendo comparar los resultados obtenidos en diferentes jornadas, periodos o añadas.
- Sintetizar los resultados del análisis en una evaluación simple y de fácil y práctico uso cotidiano.

## VINIDEA

"Vinidea nace en 1998 tras una larga experiencia profesional previa dentro del sector vitivinícola y desde entonces ha seguido especializándose en la transferencia de conocimientos y tecnología a los diferentes protagonistas del mundo del vino. Vinidea es un *Innovation Broker* dedicado al sector del vino.

Focaliza su esfuerzo en la capacitación y puesta al día de los profesionales del sector del vino a través de diversas herramientas, como cursos prácticos, seminarios (presenciales y online), congresos, viajes de estudio y con la revista técnica Infowine.

Ha construido una red de relaciones internacionales entre técnicos, investigadores y empresas proveedoras sin igual, que actúa como fuente continua y como vehículo eficaz de novedades, establecido colaboraciones y acuerdos en exclusiva con importantes centros de investigación nacionales e internacionales para poder proponer temas de actualidad con docentes que ofrecen un alto nivel de conocimientos científicos y una experiencia práctica específica, con el fin de proporcionar información y conocimiento inmediatamente aplicables en la cotidianidad laboral.

**COSTE DE LA MATRÍCULA:** 120 €/persona

\*Laboratorios Excell Ibérica ofrece un descuento de 30€ a viticultores y enólogos, quedando la matrícula en 90€/persona.

### INSCRIPCIONES / CONTACTO:

Excell Ibérica: 941 445106 / [excelliberica@labexcell.com](mailto:excelliberica@labexcell.com)