



DOSSIER DE APRESENTAÇÃO – LIVRO

Química Enológica – métodos analíticos

Avanços recentes no controlo da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas

EDITORES CIENTÍFICOS
A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros

EDITORA
Publindústria, Edições Técnicas / 2015

O LIVRO

Pretende-se que venha este Livro a ser uma continuação e atualização de um outro da autoria de um de nós, publicado há mais de 25 anos, sobre controlo de qualidade de vinhos, como resposta a solicitações e desafios que fomos recebendo.

Trata-se fundamentalmente de uma obra que pretende focar novos conhecimentos sobre o controlo da qualidade de vinhos e de outros produtos de origem vitícola, envolvendo pois quer uma atualização do conhecimento existente, relativamente ao que existia à data da edição dessa referida obra (1988), quer a abordagem de temas e áreas que não o tinham sido nessa edição.

Recorreu-se agora, em múltiplas matérias, à colaboração de diversos investigadores e técnicos portugueses, nas quais são hoje notáveis especialistas, sublinhando-se assim a importância da investigação na área da Enologia que tem vindo a ser desenvolvida em Portugal, nas últimas décadas.

Considerando os enormes avanços científicos verificados nas últimas décadas, quer no âmbito do controlo microbiológico, quer no âmbito da análise sensorial, seria assim também indispensável a existência de capítulos sobre estas temáticas, refletindo os avanços então verificados. No que se refere à análise sensorial, foi dada especial ênfase às metodologias e aos ensaios interlaboratoriais, até também como fruto da experiência havida recentemente em Portugal.

Foi dedicada uma especial atenção ao conhecimento atualmente existente, designadamente oriundo de centros portugueses, sobre a caracterização da autenticidade dos vinhos, focando nomeadamente a sua origem geográfica e a sua origem varietal. Recorrendo-se à colaboração de especialistas portugueses, foram introduzidos dois capítulos sobre materiais em contacto com os vinhos, designadamente a utilização de madeiras e a rolha de cortiça.

Foram também introduzidos dois capítulos sobre o que se encontra hoje disponível em operações de tecnologia enológica e no seu controlo, seja o das próprias práticas tecnológicas, seja o dos próprios produtos enológicos.

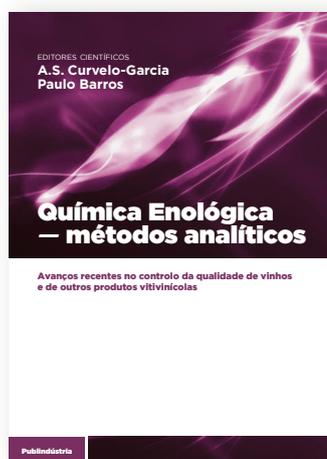
Considerando-se oportuno alargar o âmbito do livro a outros produtos de origem vitícola, para além do vinho, e tendo também em conta o conhecimento que tem sido acumulado em Portugal em outras matérias, é ainda apresentado um capítulo sobre o controlo da qualidade de aguardentes vónicas, designadamente sobre a sua composição e a sua análise e sobre aguardentes vónicas envelhecidas, e um outro sobre vinagres de vinho.

Conclui-se o livro com um capítulo sobre os princípios gerais que deverão presidir à construção de novos laboratórios de análise de vinhos e de outros produtos vitícolas, tema que reputamos de enorme interesse atual e pouco habitual em obras com estes contornos.

Em toda a obra, procurou realizar-se o seu enquadramento nas diretrizes definidas pela OIV, enquanto organização intergovernamental mundial para o setor vitivinícola, pela União Europeia, dado o seu decisivo papel para a regulamentação setorial e pelo Estado português, dado o principal alvo a que se destina.

— com *Nota de Abertura* do Professor Doutor Fernando Bianchi de Aguiar, e *Prefácio* do Professor Doutor Jorge Calado

A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros
(retirado da *Introdução* do livro)



ESTRUTURA DE CAPÍTULOS E AUTORES

- Nota de Abertura – *Fernando Bianchi de Aguiar*
- O Vinho, produto de todas as culturas – Prefácio – *Jorge Calado*
1. Introdução – *A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros*
 2. As organizações internacionais na definição dos métodos de controlo da qualidade – *A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros*
 3. Ferramentas para o Controlo da Qualidade de Vinhos – *A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros*
 - 3.1. Acreditação dos laboratórios – *Alberto Mosqueira*
 - 3.2. Controlo da qualidade dos resultados analíticos – *Isabel Lucena e Valle*
 - 3.3. Automatização da análise de vinhos – FTIR – *Manuel Lima Ferreira*
 4. Constituição ácida de mostos e vinhos – *A.S. Curvelo-Garcia e Sofia Catarino*
 5. Glúcidos – *A.S. Curvelo-Garcia e Sofia Catarino*
 6. Constituição volátil dos vinhos – *C.M. Oliveira, A.M.S. Silva e A.C. Silva Ferreira*
 7. Polifenóis da uva e do vinho – Importância em Enologia e efeito benéfico para a saúde humana – *Sun Baoshan e M. Isabel Spranger*
 8. Oxidação dos vinhos – *C.M. Oliveira, A.M.S. Silva e A. C. Silva Ferreira*
 9. Composição mineral dos vinhos. Ocorrência de metais contaminantes – *Sofia Catarino, A.S. Curvelo-Garcia e R. Bruno de Sousa*
 10. Espécies químicas com importância na segurança alimentar – *A.S. Curvelo-Garcia*
 - 10.1. Ocratoxina A e outras micotoxinas – *Luís Abrunhosa e Armando Venâncio*
 - 10.2. Carbamato de etilo – *Alberto Mosqueira*
 - 10.3. Aminas biogénicas – *Maria do Rosário Bronze e Andreia Bento da Silva*
 - 10.4. Resíduos de pesticidas – *Cristina Sampaio Esteves*
 11. Controlo microbiológico de mostos e vinhos – *Isabel Pardo, Ana Mendes-Ferreira, Sergi Ferrer e Arlete Mendes Faia*
 12. Análise Sensorial – *Ilda Caldeira*
 - 12.1. Metodologia – *Manuel Lima Ferreira*
 - 12.2. Ensaio de aptidão sensorial – *Manuel M. Pinto e Paulo Barros*
 13. Autenticidade dos vinhos – *A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros*
 - 13.1. Origem geográfica – *Sofia Catarino, R. Bruno de Sousa e A.S. Curvelo-Garcia*
 - 13.2. Origem varietal – *Paula Martins-Lopes, Margarida Baleiras Couto, José Ramiro Fernandes, Leonor Pereira, João Brazão e J. Eiras-Dias*
 14. Utilização de madeiras em Enologia – *Sara Canas e Ilda Caldeira*
 15. Materiais em contacto com os vinhos – a rolha de cortiça – *Alzira Quintanilha, Sérgio Moutinho e Paulo Barros*
 - 15.1. O binómio rolha/vinho – *Paulo Barros*
 16. Controlo de práticas enológicas – *A.S. Curvelo-Garcia*
 17. Controlo de produtos enológicos – *A.S. Curvelo-Garcia e Paulo Barros*
 18. Controlo da qualidade de aguardentes víquicas – *Paulo Barros e A.S. Curvelo-Garcia*
 - 18.1. Composição e análise de aguardentes – *Paulo Barros*
 - 18.2. Aguardentes víquicas envelhecidas – *Sara Canas*
 19. Vinagres de vinho – *A.S. Curvelo-Garcia*
 20. Construção de novos laboratórios de análise de vinhos e outros produtos vitícolas – *Paulo Barros e Inês Barros*

