



Designação do projeto | **Q-AD4PUREPORT-Nova Gama de Vinhos do Porto, com base num inovador método de seleção de aguardentes vínicas.**

Código do projeto | **POCI-01-0247-FEDER-039956**

Objetivo principal | **Reforçar a Investigação, o Desenvolvimento Tecnológico e a Inovação**

Região de intervenção | **Norte; Centro**

Entidade beneficiária | **Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.; Symington Family Estates Vinhos, S.A., Universidade de Aveiro**

Data da aprovação | **2020-01-23**

Data de início | **2020-04-01**

Data de conclusão | **2023-03-31**

Custo total elegível | **908 114,25€; Custo elegível INIAV| 165.943,27€**

Apoio financeiro total da União Europeia | **FEDER 681 085,69€**

Objetivos, atividades e resultados esperados

Conforme o estabelecido na candidatura, o projeto Q-AD4PurePort, desenvolvido em consórcio pela Symington, Universidade de Aveiro e INIAV, tem por objetivo o desenvolvimento e posterior comercialização de um produto, altamente diferenciador, mais concretamente uma nova gama de vinhos do Porto, Pure Port, específica para “Cocktail”, tendo por base um inovador método analítico de caracterização e seleção de aguardentes vínicas.

Neste sentido, definiram-se os seguintes objetivos específicos, apresentados na candidatura:

- i) caracterizar/mapear os perfis voláteis das aguardentes comerciais,
- ii) desenvolver uma ferramenta analítica, robusta, com capacidade preditiva e rápida, de modo a ser facilmente implementada em contexto industrial, resultante da combinação de técnicas avançadas de cromatografia de gás-líquido de alta resolução com métodos estatísticos, por estudo dos compostos chaves de aroma e combinação com a informação da análise sensorial,
- iii) selecionar as aguardentes com qualidade superior para cada tipo/estilo de vinho pretendido.
- iv) desenvolver uma nova gama de vinho do Porto com destino “Cocktail

Para dar resposta aos objectivos apresentados no projecto foi estabelecido um vasto conjunto de actividades para os três parceiros do consórcio. O INIAV irá efectuar a caracterização das aguardentes diferenciadoras, a identificação dos compostos odorantes chave das aguardentes vínicas e a determinação sensorial dos limiares de percepção de vários odorantes em solução hidroalcoólica a 20% v/v. Com os resultados obtidos nestas actividades, o INIAV irá colaborar com os parceiros do consórcio na construção da ferramenta analítica e quimiométrica que irá constituir o processo inovador para a selecção das aguardentes a incorporar nos Vinhos do Porto.