



**ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia**

# AROMA-ALABE

ENSAIO DE APTIDÃO E TREINO DE PROVADORES



## Introdução

A ALABE passa a oferecer um novo **Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores olfativo e gustativo**, complementar ao SENSORIAL-ALABE, que se designa **AROMA-ALABE**.

É objetivo do **AROMA-ALABE** possibilitar aos provadores, individualmente ou agregados em câmaras de provadores, um meio de aferir o seu nível de perceção de aromas, numa perspetiva qualitativa.

Em resumo, a ALABE providenciará a distribuição de pequenos frascos, prontos a diluir o seu conteúdo num volume apropriado de água, para ser repartido pelos copos de prova.

Ao provador será apresentado um aroma em solução, o qual deve ser classificado em três níveis: um mais amplo, integrando o aroma numa categoria genérica (por exemplo, "frutado"); outro de dificuldade intermédia, classificando o aroma por categoria (por exemplo, "frutos vermelhos"); e outro de dificuldade mais elevada, classificando o aroma específico (por exemplo, "morango").

O provador deve classificar estes aromas através de análise sensorial olfativa e gustativa, uma vez que estes dois sentidos se complementam.

Não se impõe escolha forçada, pelo que as classificações que não forem conseguidas não devem ser assinaladas.<sup>1</sup>

À resposta certa corresponde **2 pontos** para "aroma genérico", **3 pontos** para "categoria de aroma" e **5 pontos** "aroma específico".

A ALABE fará o tratamento dos dados que são publicados em forma de relatório **AROMA-ALABE**.

---

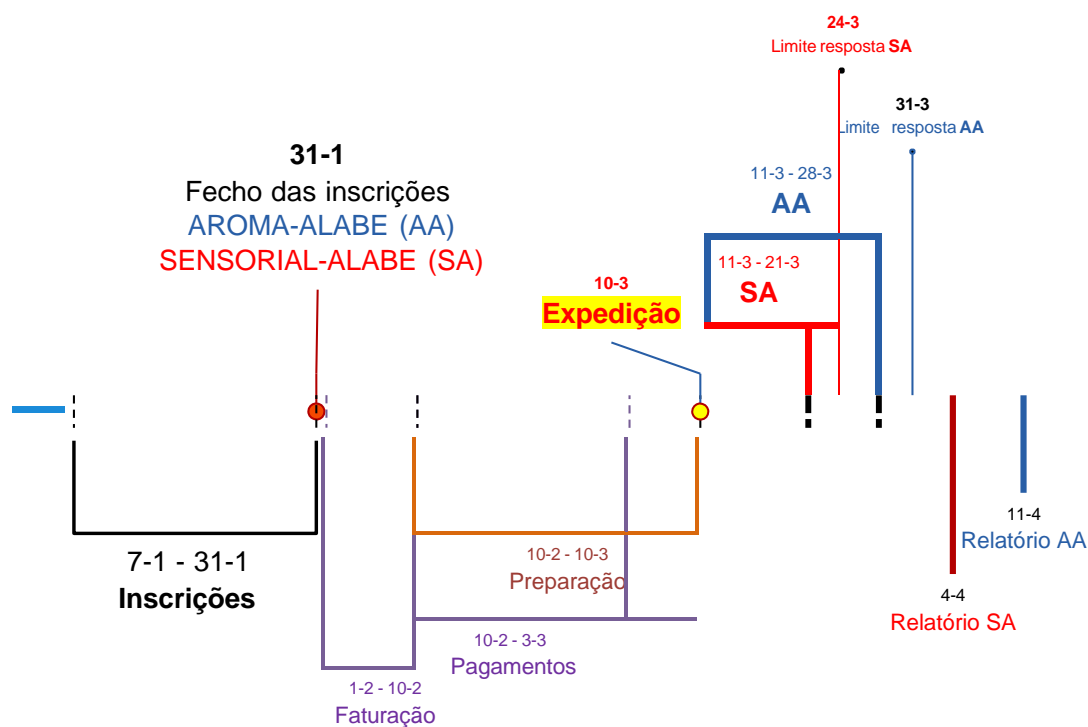
<sup>1</sup> Para feitos de inserção de dados na plataforma web, todas as opções deverão ser assinaladas. A entidade participante deve inserir, caso assim o entenda, a informação completa relativa **à não inserção** no relatório do(s) aroma(s) **que não pretende assinalar**, no campo "Observações" do formulário de inserção de dados.

## A. Calendarização

O **AROMA-ALABE** irá contar com 3 edições por ano, cada uma com a disponibilização de 5 aromas.

A distribuição dos aromas do **AROMA-ALABE** será simultânea com o **SENSORIAL-ALABE**, podendo a execução de ambos os ensaios ser efetuada na ocasião em que o participante definir, desde que os resultados do **AROMA-ALABE** sejam remetidos para tratamento estatístico até à data programada.

A ALABE disponibiliza anualmente um calendário conjunto **SENSORIAL-ALABE** e **AROMA-ALABE**, contendo as datas de distribuição, as datas limite de receção de resultados e a data previsível para conclusão do relatório.



(calendário integral 2014, nas últimas páginas)

## B. Âmbito do ensaio

O **AROMA-ALABE - Ensaio de Aptidão e Treino de Provedores** destina-se a avaliar, de um modo qualitativo, a resposta dada por provedores a estímulos olfativos e gustativos habitualmente presentes em vinhos. A caracterização quantitativa das sensações percebidas é uma abordagem autónoma coberta pelo Ensaio de Aptidão e Treino de provedores SENSORIAL-ALABE. O **AROMA-ALABE** constitui um instrumento de manutenção, aperfeiçoamento ou treino das potencialidades sensoriais dos provedores, permitindo uma monitorização de desempenhos (individuais e/ou coletivos) dentro de rigoroso esquema de sigilo, com tratamento de resultados de forma anónima: apenas o coordenador do grupo e/ou o provedor será conhecedor das suas próprias performances. A execução destes ensaios de avaliação permitirá às câmaras de provedores, ou aos provedores individualmente, conhecerem o seu desempenho e a sua evolução ao longo do tempo. O esquema que aqui se propõe será em tudo semelhante aos ensaios interlaboratoriais que se executam normalmente nos laboratórios. Os resultados são enviados à ALABE que os tratará dentro de um rigoroso esquema de anonimato. A ALABE procederá ao tratamento dos dados e publicará um relatório, em que apenas cada um se poderá identificar pelo código que definiu para si próprio. Apenas podem participar neste ensaio participantes / grupos de provedores devidamente inscritos junto da ALABE, no ensaio **AROMA-ALABE**. Os provedores, individualmente ou grupos de provedores, deverão executar os ensaios de acordo com o procedimento específico para o **AROMA-ALABE**.

**Tabela 1 – Aromas a incluir no AROMA-ALABE 2014.**

(outros aromas poderão ser acrescentados sem aviso prévio. Verificar última versão da tabela em:  
[http://alabe.pt/pt/aroma/documentos\\_aa.php](http://alabe.pt/pt/aroma/documentos_aa.php))

<b>Categoria genérica</b>	<b>Categoria</b>	<b>Aroma específico</b>
Frutado	Citrinos	Bergamota Toranja Limão
	Frutos vermelhos	Amora Framboesa Morango Groselha Cassis
	Frutas de árvore	Cereja Damasco Pêssego Maça
	Frutos tropicais	Ananás Melão Banana Maracujá Manga Guaibaba
	Fruta seca	Compota morango Uva passa Ameixa passa Figo
	Outros	Fruta cristalizada
Vegetal	Fresco	Seiva Relva cortada Pimenta fresca Eucalipto Menta
	Enlatado / cozinhado	Feijão-verde Espargo Azeitona preta Azeitona verde Alcachofra
	Seco	Feno / palha Chá Tabaco
Amendoado	Amendoado	Noz Avelã Amêndoa
Caramelizado	Caramelizado	Mel Caramelo de manteiga Manteiga Molho de soja Chocolate Melaço
Madeirado	Resinoso	Cedro Carvalho
	Fenólico	Baunilha Fenólico
	Queimado	Pão queimado Fumado
Terra	Terra	Terra molhada Cogumelo
	Bolor	Mofo Bolor

# AROMA-ALABE

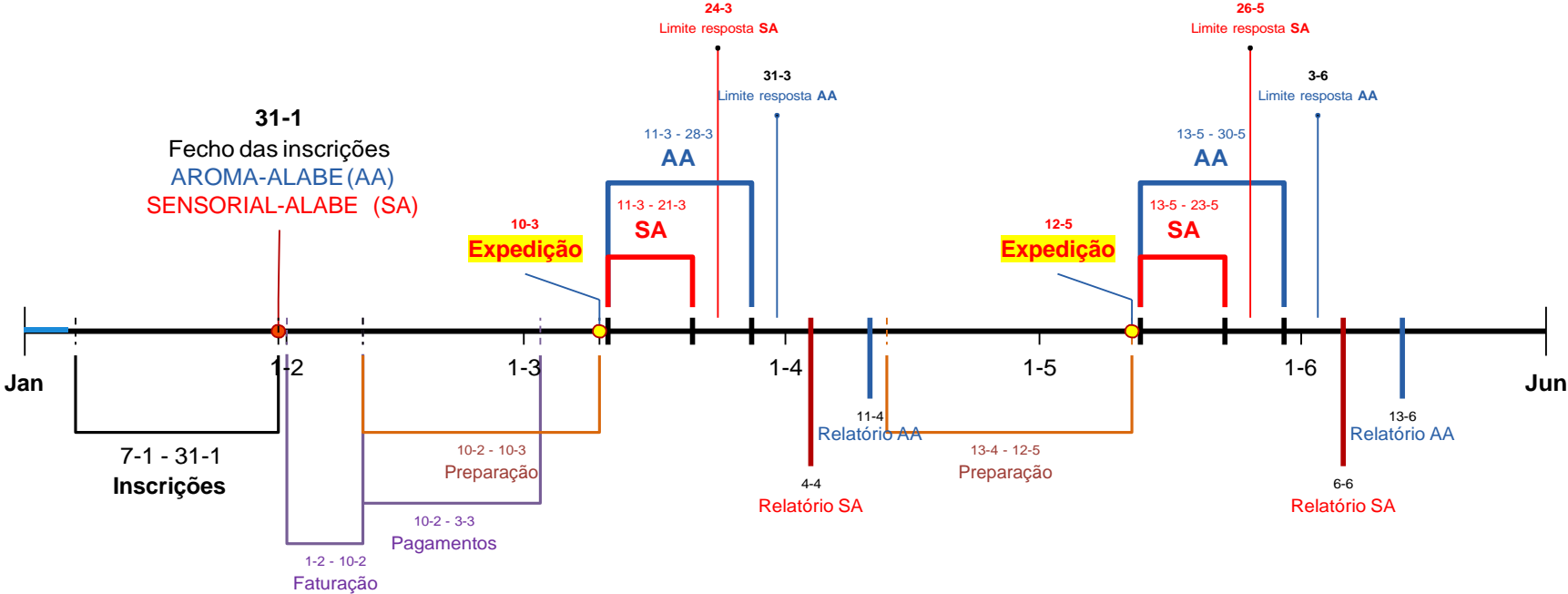
Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



<b><i>Categoria genérica</i></b>	<b><i>Categoria</i></b>	<b><i>Aroma específico</i></b>
Químico	Petróleo	Querosene Alcatrão Gasóleo
	Enxofre	Ovos podres Gás natural Alho Doninha fedorenta Couve Fósforo queimado Dióxido de enxofre Lã / cão molhado
	Pungente	Acetona Acetato de etilo Vinagre Álcool etílico Dióxido de enxofre
Pungente	Frio	Mentol
	Quente	Álcool etílico
Oxidado	Oxidado	Etanal
Microbiológico	Leveduras	Fermento padeiro Borra
	Láctico	Couve fermentada Ácido butírico
	Outros	Cavalo Rato
Floral	Floral	Flor de laranjeira Rosa Violeta Gerânio
Especiarias	Especiarias	Noz-moscada Cravinho Pimenta preta Licor de anis Canela

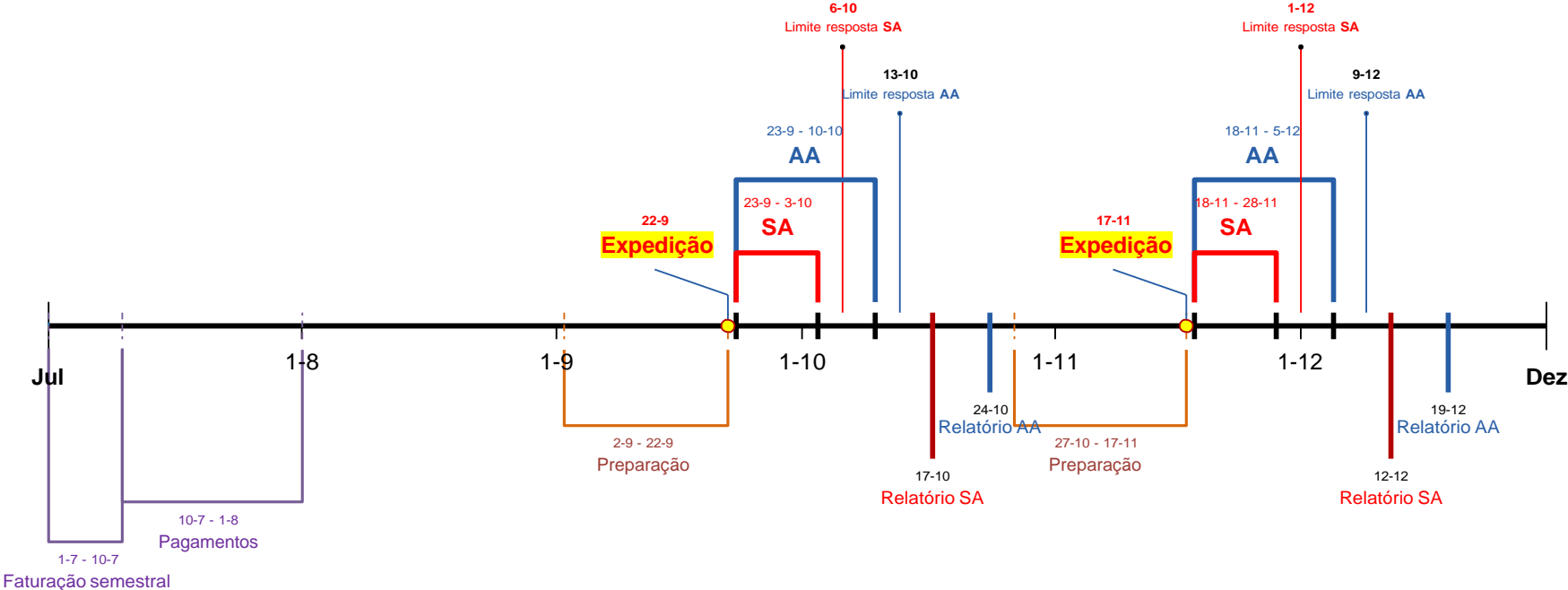


**Calendarização 1.º semestre 2014**





**Calendarização 2.º semestre 2014**





## AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



### **C. Codificação dos aromas**

A ALABE distribui, por cada edição, 5 frascos contendo diferentes aromas habitualmente presentes em vinhos (Aroma A1.14, Aroma B1.14, Aroma C1.14 e Aroma D1.14), significando "A", "B", "C", "D", etc. cada aroma específico; "1.14" a primeira edição de 2014, seguindo-se "2.14" para a segunda edição e assim sucessivamente.

A quantidade que cada um dos frascos contém foi medida rigorosamente de modo a que, se for seguido o procedimento de diluição que aqui se preconiza, se possa realizar o teste corretamente.

Embora se trate de um ensaio qualitativo, a mesma concentração do aroma coloca os provadores ao mesmo nível de dificuldade e possibilita a comparação de resultados.

# AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



## D. Diluições

1. Separar os frascos por aroma, ou seja, aqueles cujo código começa por A; aqueles cujo código começa por B, e assim sucessivamente.
2. Arrefecer os frascos recebidos, por cerca de 1 hora, no frigorífico, de forma a minimizar as perdas por volatilidade, quando se proceder à abertura dos mesmos.
3. Encher 5 frascos munidos de rolha, ou balões volumétricos, com 250 mL de água do comércio (*Fastio, Vitalis, Luso, etc.*), neutra em termos olfativos de 250ml. Deverá ser utilizada água do comércio, desde que apresente um teor de cálcio inferior a 10 mg/L. Contudo, importa que seja sempre utilizada água do mesmo lote, nas diluições.
4. Marcar cada frasco/balão com A1.14, B 1.14 e assim sucessivamente.
5. Para cada um dos frascos/balão, desenvolver o frasco Aroma A1.14, Aroma B1.14, etc. e introduzi-lo diretamente no frasco/balão, assim como a respetiva tampa. Ter o cuidado de manusear os frascos com toda a cautela para não provocar contaminação da superfície (recomenda-se o uso de luvas de látex):
6. Para tal:
  - retirar a tampa do frasco com o aroma e
  - com este sobre o gargalo do frasco/balão, deixá-lo cair para o seu interior, mantendo-o na posição vertical. Lançar igualmente a tampa do frasco, pois pode conter vestígios do aroma.
7. Não retirar este frasco, nem a tampa, do frasco/balão que contém a diluição.
8. Rolhar o frasco/balão que contém a diluição e homogeneizar. Aguardar cerca de 10 minutos, com agitação periódica.
9. Repetir o procedimento, para os aromas B e C e assim sucessivamente.
10. Proceder ao ensaio de imediato após diluição.

# AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



## **E. Preparação do ensaio**

1. Preparar tantos conjuntos de copos quantos os provadores que vão participar no ensaio.
2. Marcar os copos, cada um com as indicações do código do frasco/balão.
3. Distribuir equitativamente as soluções pelos copos (aproximadamente 40 ml).
4. Distribuir os copos pelas cabinas de prova. A temperatura das soluções deverá estar situada entre  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ .

# AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



## F. Execução do ensaio

1. Solicitar aos provadores que procedam à prova, tanto olfativa como gustativa, sendo solicitada a IDENTIFICAÇÃO do aroma, em ficha apropriada.
2. A classificação deve cingir-se aos termos constantes da ficha de prova.
3. Cada provador deve classificar o aroma em "aroma genérico", "aroma" e "aroma específico" (p. ex.º "frutado / frutos vermelhos / morango").
4. Não se impõe escolha forçada, pelo que as classificações que não forem conseguidas não devem ser assinaladas.
5. À resposta certa corresponde 2 pontos para "aroma genérico", 3 pontos para "aroma" e 5 pontos "aroma específico".
6. Os testes são realizados de forma isolada pelos provadores. Qualquer comentário, à parte o estritamente necessário para compreensão do teste, deverá ser feito após a finalização do exame por parte da totalidade dos provadores.
7. Utilizar copos de prova ISO 3591.

# AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



## **G. Conservação dos aromas**

1. Os frascos contendo os compostos devem ser guardados no frigorífico após a receção, sem congelação (cerca de 4°C), se nada for indicado em contrário.
2. Os frascos não devem ser retirados das embalagens até ao momento em que vão ser lançados no respetivo balão.

# AROMA-ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores



## H. Comunicação de resultados

1. Para comunicar resultados à ALABE deve dispor de "código de participação" (*password*) que será enviado atempadamente.
2. A ALABE procederá à análise dos dados individuais e/ou do grupo e enviará o respetivo relatório ao provador individual ou ao coordenador do grupo.
3. Aquando da inserção dos dados online, o(s) provador(es) deve(m) ser codificado(s) com uma senha de, obrigatoriamente, 8 caracteres com combinação de letras e números (por exemplo A345Y97F) em que o primeiro carácter tem que ser obrigatoriamente uma letra e deverá ser mantido em cada uma das edições. Este será o código com que o provador se irá reconhecer no relatório ALABE. Não deve ser enviado à ALABE o nome do provador, mas apenas o código de 8 caracteres.
4. Deverá inserir os dados diretamente no site da ALABE. Para tal, deverá dispor de "username" e de "código de participação" (*password*), a fornecer pela ALABE.