

NOTA INFORMATIVA

Alterações no funcionamento do PROVA-ALABE em 2017

No decurso de 2017, irão ter lugar algumas alterações no funcionamento do PROVA-ALABE, decorrentes da necessidade de se introduzirem no circuito amostras de vinho intencionalmente modificado no sentido de lhe conferir uma ou mais alterações: aspeto, olfativa, gustativa.

A orientação do PROVA-ALABE para o exercício da deteção de defeitos decorre de várias solicitações que nos têm chegado nesse sentido, reconhecendo a enorme valia que poderá advir para o melhor desempenho de provadores e, conseqüentemente, para a progressiva melhoria dos vinhos que são produzidos.

A estratégia defensiva, por vezes assumida por alguns provadores no exercício da prova em ensaios de aptidão, pode originar uma falsa verdade em torno do valor verdadeiro. No caso de um vinho intencionalmente modificado para que o defeito seja percebido, tal enviesamento anularia o interesse de todo o ensaio. Ou seja, se a maioria dos provadores não reconhecesse o defeito (ou por serem menos sensíveis, ou por estarem a aplicar estratégia defensiva), os provadores efetivamente sensíveis sairiam prejudicados quanto ao resultado final.

Daqui resulta a necessidade de se fixar como “defeito” uma alteração propositadamente induzida no vinho. Não sendo praticável a classificação *a posteriori* – ou seja, decorrente dos resultados finais obtidos, a ALABE irá adotar um procedimento para reconhecimento do defeito induzido que passará pelas seguintes etapas:

1. A um dado vinho será adicionado um determinado composto que, de acordo com a bibliografia científica disponível, provoca um determinado defeito no vinho.
2. A concentração teórica final desse composto deverá estar acima do valor referenciado na bibliografia científica para o limiar de reconhecimento do defeito.
3. Após adição, o vinho será homogeneizado e será objeto de uma primeira análise sensorial sumária, ainda no local de produção, para assegurar que a indução do defeito foi concretizada.
4. Uma amostra do vinho intencionalmente modificado será, pela ALABE, enviada a uma câmara de provadores aleatoriamente escolhida entre os participantes do PROVA-ALABE, em regime de amostra-cega, para avaliação sensorial.
5. Outra réplica será enviada à mesma câmara de provadores (ou a outra, aleatoriamente), em nova ocasião, para a mesma finalidade.
6. Outra réplica será enviada pela ALABE a uma câmara de provadores internacional, com a mesma finalidade.
7. A ALABE assegura total sigilo quanto aos vereditos que vierem a ser obtidos e, muito em especial, quanto à sua origem, de modo a não causar quaisquer constrangimentos decorrentes desta atuação para as câmaras de provadores.

O PROVA-ALABE continuará a oferecer vinhos sem defeito a par de outros com defeito ao longo das 10 edições previstas para 2017. Não se registrarão quaisquer alterações no esquema e na organização do PROVA-ALABE, valendo esta nota apenas para justificar o tratamento estatístico que se irá processar.

Assim, no caso de ser distribuído um vinho com defeito confirmado como aqui se institui:

1. Se um provador apontar defeito, mas diferente daquele foi propositadamente induzido, será convencionalmente classificado como “*outlier de grau 1*”.
2. Se um provador não apontar defeito: será convencionalmente classificado como “*outlier de grau 2*” se deu classificação 4, “*outlier de grau 3*” se deu classificação 5, e assim sucessivamente, no intuito de ser penalizado gradativamente o afastamento relativo à situação de defeito.

A ALABE reserva-se o direito de ajustar este procedimento, caso a experiência que for sendo adquirida assim o recomende.