

CURSO PRÁTICO VINHOS ESPUMANTES

data: 25.02.2011

LOCAL:

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

VISITA:
ALIANÇA

MUSEUM



Organização:

VINIDEAs

Tel: +0351 259 332 376
+0351 961 573 416
www.vinideas.pt

Programa

08:45 **Receção**

09:15 **Espumantes em Portugal**

José Carvalheira, EVB

- Enquadramento histórico da produção de espumantes em Portugal
- A situação atual da produção Portuguesa
- As principais regiões Portuguesas e as respectivas castas
- A elaboração dos vinhos base
- Os métodos de preparação

10:45 **Coffee Break**

11:00 **Caracterização da Denominação de Origem Cava (D. O. Cava)**

Juame Gramona, Cavas Gramona

- Inovações tecnológicas da D.O. Cava
- Tiragem com rolha de cortiça e autólise

12:30 **Vinhos Cava – 1ª Parte**

Juame Gramona, Cavas Gramona

- Prova Vertical de Cavas 2, 4, 6, 8, 10 e 12 anos de estágio em garrafa
- Prova de Vinhos Mono varietais: Macabeo, Xarel.lo, Chardonnais e Pinot
- Processo de “lota” com 3 castas

13:00 **Almoço**

14:15 **Visita ao Aliança Underground Museum**

15:30 **Apresentação Cavas Gramona**

Juame Gramona, Cavas Gramona

16:30 **Coffee Break**

16:45 **Metodologias de Prova de Vinhos Espumantes**

José Carvalheira, EVB

Prova comentada de Vinhos Espumantes e Vinhos Cava

José Carvalheira, EVB;

Juame Gramona, Cavas Gramona;

Francisco Antunes, Aliança Vinhos de Portugal;

Celso Pereira, Vértice

18:15 **Encerramento dos Trabalhos**

Destinatários:

produtores, quadros técnicos ligados à produção vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais e outros interessados.