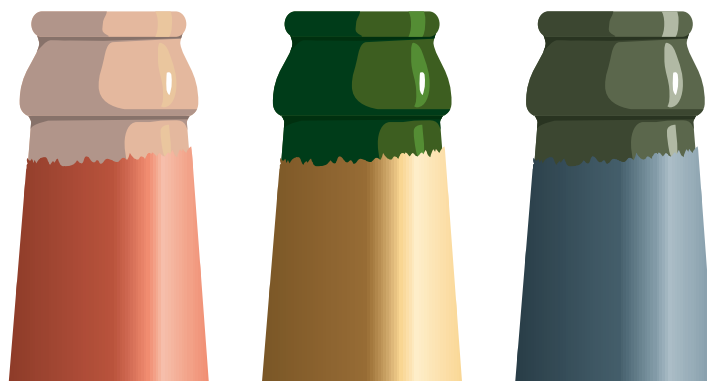


# CURSO PRÁTICO VINHOS ESPUMANTES

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](http://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.