



NOVO

# CICLO FORMATIVO

## A VITICULTURA PARA ESPUMANTE

Curso Prático, Guillaume BERLIOZ

15 e 16 nov 2016 | Évora e Anadia

## ELABORAÇÃO . MÉTODO CLÁSSICO

Curso Prático, Christophe GERLAND

22 e 23 nov 2016 | Anadia e Évora

## A ODISSEIA DE UMA BOLHA DE CHAMPAGNE

Seminário, Gérard LIGER-BELAIR

fev 2017 | Évora e Vila Real

ORGANIZAÇÃO:



APOIOS INSTITUCIONAIS:



SPONSORS:



**CICLO FORMATIVO · VINHO ESPUMANTE** | Ao longo dos últimos anos, o sucesso comercial do vinho espumante inspirou os produtores de todo o mundo a envolverem-se na produção deste vinho elegante, festivo e complexo, e a querer conhecer profundamente todas as vertentes, desde a uva até ao comportamento fugaz e marcante do desprendimento de uma bolha de espumante. Nem sempre os resultados são os esperados... independentemente do método utilizado, a elaboração de um vinho base é muito específica, muito diferente da elaboração de um vinho branco. Múltiplos são os aspetos técnicos ligados à produção de espumante que merecem grande atenção, assim como uma constante atualização da evolução tecnológica.

## ELABORAÇÃO . MÉTODO CLÁSSICO

Curso Prático, Christophe GERLAND

No âmbito do ciclo formativo para espumantes, este curso prático permitirá uma atualização dos conhecimentos sobre aspetos difíceis de gerir (maturação, prensagem, evolução...), assim como os novos desenvolvimentos tecnológicos (gestão de oxigénio, crescimento levuriano, rolhamento, museletagem...) da elaboração de vinhos espumantes, com ênfase no método clássico. O objetivo é facultar indicações para adaptar o seu processo ao estilo de vinho desejado. Este curso inclui a análise sensorial de champagne e de espumante.

**DESTINATÁRIOS:** Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e enologia e outros profissionais interessados.

**DURAÇÃO:** 1 dia (9:00h às 17:00h)

### DATA E LOCAL:

22 de novembro de 2016, Museu do Vinho da Bairrada | Anadia

23 de novembro de 2016, ATEVA | Évora

**ORADOR:** Christophe GERLAND, responsável pela INTELL'OENO, 24 anos de experiência de trabalho com vinhos espumantes (**Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, Champagne Pommery et Lanson, Station Oenotechnique de Champagne**, ações de consultoria e numerosas formações efetuadas pela INTELL'OENO desde o ano de 2003).

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

#### 1. ABORDAGEM AOS DIFERENTES MÉTODOS DE PRODUÇÃO

- Método Champanhês (clássico ou tradicional)
- Método Martinotti - Charmat (cuba fechada)
- Método Ancestral
- Método de Transferência
- Método Contínuo
- Gaseificação

#### 2. VINHOS ESPUMANTE NO MUNDO

- Volumes de produção
- Regiões de produção
- Castas utilizadas
- Tradições

#### 3. PROCESSO DE ELABORAÇÃO - Método Champanhês

##### Da vindima à tiragem: elaboração do vinho base

- Grau adequado de maturação da uva
- Vindima (equipamentos, controlo)
- Diferentes graus de prensagem: especificidade da prensagem do método Champanhês; programas, equipamentos de prensagem
- Fracionamento do mosto e a sua clarificação
- Fermentação alcoólica e malolática
- Lotação: contribuição das diferentes castas; estratégias de pré-lotação e lotação; dicas para a obtenção de um estilo reprodutível.
- Análise sensorial de vinhos base produzidos a partir de três castas de *Champagne*.
- Clarificação e estabilidade do vinho: estratégia, produtos e equipamentos tradicionais; produtos e equipamentos inovadores (centrifugação, eletrodialise).

##### Da tiragem ao *dégorgement*- Preparação do vinho para a tiragem

- Preparação do fermento
- *Prise de mousse* (tomada de espuma)
- Estágio
- *Remuage* (remeximento)
- *Dégorgement* (*descapsulagem*) e licor de expedição

#### 4. ANÁLISE SENSORIAL DE VINHO ESPUMANTE

- A preparação e o serviço
- Aspeto visual
- Aspeto olfativo
- Aspeto gustativo
- Prova de alguns *Champagnes* de diferentes origens e tipologias.

## Propinas e condições de inscrição:

Ciclo Formativo	1 inscrição	3 ou mais inscrições da mesma entidade
A VITICULTURA para espumantes, 15 e 16.11.2016	Preço unitário: 115€ (141,45€ com IVA)	Preço unitário: 95€ (116,85€ com IVA)
ELABORAÇÃO . Método Clássico, 22 e 23.11.2016	Preço unitário: 150€ (184,5€ com IVA)	Preço unitário: 130€ (159,9€ com IVA)
A ODISSEIA de uma bolha de Champagne, 02.2017	Preço unitário: 110€ (135,3€ com IVA)	Preço unitário: 90€ (110,70€ com IVA)

### CURSO PRÁTICO | A VITICULTURA para espumantes:

- A comunicação do orador será realizada em francês, com TRADUÇÃO CONSECUTIVA.
- A inscrição inclui: apresentação (*power point*) em português, certificado de participação e *coffee-break*.
- Data limite para inscrição: 13 de novembro de 2016.

### CURSO PRÁTICO | ELABORAÇÃO . Método Clássico:

- A comunicação do orador será realizada em espanhol.
- A inscrição inclui: apresentação (*power point*) em português, análise sensorial de vinhos, certificado de participação e *coffee-break*.
- Almoço livre.
- Data limite para inscrição: 20 de novembro de 2016.

### SEMINÁRIO | A ODISSEIA de uma bolha de Champagne:

- A comunicação do orador será realizada em francês, com TRADUÇÃO CONSECUTIVA ou SIMULTÂNEA (a definir).
- A inscrição inclui: certificado de participação e *coffee-break*.

### CONDIÇÕES:

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou enviando um *email* para [vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt)
- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000-033 Andrães-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

**IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55**

Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição. O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.