



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

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

6 e 7 nov 2017 | Lisboa e Vila Real

ORGANIZAÇÃO:

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE BY WINE PEOPLE


UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

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.

A ODISSEIA DE UMA BOLHA DE CHAMPAGNE

Seminário, Gérard **LIGER-BELAIR**

Depois da primeira parte do ciclo formativo, destinada a aprofundar os aspetos vitícolas, a análise sensorial e as fases específicas de produção de espumantes pelo método clássico, esta segunda parte é constituída por um seminário que faculta finalmente uma atualização sobre a investigação realizada pela Universidade de Reims na físico-química da efervescência.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas da viticultura, produção, enologia, vendas e marketing, turismo, escanções, *wine* media e outros profissionais interessados.

DURAÇÃO: ½ dia

DATA E LOCAL:

6 de novembro de 2017 | Lisboa

7 de novembro de 2017 | Vila Real

ORADOR: professor Gérard **LIGER-BELAIR**, *Equipe Effervescence, Champagne et Application*, Universidade de Reims.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

O *Champagne* surge no final do século 17, na abadia de Hautvillers, na proximidade de Epernay, sob o impulso de um visionário monge beneditino, *Dom Pierre Pérignon* (1638-1715). Hoje, cerca de três séculos mais tarde, o *Champagne* transformou-se indiscutivelmente num mito. A valsa das bolhas numa *flûte* não é alheia a esta incrível notoriedade, e os espumantes em geral, há já alguns anos têm tido um desenvolvimento notório sem precedentes. Sem bolhas, o *Champagne* e os espumantes perdem todo o seu caráter e alma. Estas pequenas esferas de anidrido carbónico nascem no vinho gerando uma sucessão de fenómenos de uma insuspeita complexidade, despertando todos os sentidos do provador.

Numa escala microscópica, o espetáculo da efervescência é impressionante! Há já quinze anos que a Universidade de Reims estuda os processos físicos e químicos que estão na origem da formação, ascensão e explosão das bolhas de *Champagne*. Procuram entender o movimento das bolhas e os mecanismos que estas induzem na prova. Tentam descrever a partir de equações cada etapa que marca a sua existência, desde a sua formação ao seu desaparecimento. Hoje, por exemplo, sabemos que estas têm origem em partículas muito finas ou nas imperfeições do vidro, que ascendem à superfície através do dióxido de carbono dissolvido, e explodem projetando minúsculas gotículas, difundindo eficazmente o aroma do vinho.

Este seminário proporciona uma viagem ao coração de uma *flûte* de *Champagne*, à escala da bolha. Descubra a valsa das bolhas como provavelmente nunca terá visto... uma viagem ao coração da efervescência! No final, para celebrarmos o fim deste ciclo de formação, brindaremos com um *Champagne* especialmente selecionado pelo professor Liger-Belair.

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, 11.2017	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 ou enviando um *email* para 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.