



VITI-
CULTURA



END-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

A ODISSEIA DE UMA BOLHA DE CHAMPAGNE

Seminário, Gérard **LIGER-BELAIR**

6 de novembro de 2017 | IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, **Lisboa**

7 de novembro de 2017 | CVRVV - Comissão de Viticultura da Região
dos Vinhos Verdes, **Porto**



ORGANIZAÇÃO:

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE


UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

APOIO:

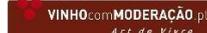

Murganheira
VINHOS E ESPUMANTES


Raposeira

APOIOS INSTITUCIONAIS:


INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO


VINHO
VERDE
Não há
outro assim.


VINHO.com MODERAÇÃO pt
Art de Vivre

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: Profissionais ligados ao canal Horeca e turismo, escanções, jornalistas, críticos de vinho, *bloggers*, técnicos comerciais e de marketing, quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação – Viticultura e Enologia, estudantes e outros profissionais interessados.

DURAÇÃO: ½ dia

6 de novembro de 2017 – 9h30

7 de novembro de 2017 – 15h00

DATA E LOCAL:

6 de novembro de 2017 | IVV -Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa

7 de novembro de 2017 | CVRVV - Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Porto

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 *flute* 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 *flute* 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.

A ODISSEIA DE UMA BOLHA DE CHAMPAGNE

Seminário, Gérard LIGER-BELAIR



Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 110€ (135,30€ com IVA).

- No caso de três ou mais inscrições da mesma entidade, o preço unitário será de 90€ (110,70€ com IVA).

- A comunicação do orador será realizada em francês, com TRADUÇÃO CONSECUTIVA.

- 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.