



# ACADEMIA DO VINHO VERDE

## PROVAS EM CONTEXTO DE ENOTURISMO

27 e 28 de maio das 9h às 18h | Casa do Vinho Verde

### Objetivos:

- Aplicar os principais conceitos de viticultura e enologia no âmbito da oferta enoturística;
- Análise sensorial em contexto de enoturismo
- Elaborar um programa de enoturismo, da vinha ao vinho

### Programa:

	Descrição	Duração
Noções de viticultura e enologia:		
a) A vinha, castas e vindima		4h
b) A vinificação e o estágio		
Análise sensorial em contexto de enoturismo:		
a) Mecanismos fisiológicos da prova: visão, olfato, gosto		
b) As cores dos vinhos de diferentes tipologias e estilos		
c) A Roda dos Aromas e Defeitos: identificação e descrição		
d) O Gosto do Vinho:		
e) Testes de identificação e ordenação sabores doces, ácido e amargo.		
f) Distinção entre sabores elementares e sensações		
g) Ficha de Prova		
h) Condução de prova em contexto de enoturismo		
Experiências de Enoturismo		
a) Como desenvolver programas de enoturismo da vinha ao vinho		4h
	<b>Duração Total</b>	<b>16h</b>
<b>Formadora:</b>	Bebiana Monteiro	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licenciada em Engenharia Alimentar e Mestrado em Enologia</li><li>• Especialista na área da Hotelaria e Restauração e MBA em Gestão</li><li>• Docente do E. Superior e Coord. da Pós-graduação em Enoturismo (ESHT, IPP)</li><li>• Membro da Global Wine Tourism Organizations &amp; The Enotourism Academy</li></ul>	

**Inscrições:** <http://webapp4.vinhoverde.pt/academia-VV/InformacaoCurso.aspx?71>

**Modo de pagamento:** 100 € com coffee breaks de manhã e de tarde (não inclui almoço)

**Parceiro:**

**P.PORTO**

ESCOLA  
SUPERIOR  
DE HOTELARIA  
E TURISMO



Mais informações sobre nós?

[www.vinhoverde.pt/academia](http://www.vinhoverde.pt/academia)



Fale connosco!

[academia@vinhoverde.pt](mailto:academia@vinhoverde.pt)  
+351 226 077 300



Venha ter connosco!

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes  
Rua da Restauração, 318 | 4050-501 Porto | Portugal