

TÉCNICA DA PROVA (Nível I)

Nº de módulos: 1

Duração (min.): 150

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Introdução à Técnica da Prova
- Aspectos relativos ao armazenamento e serviço de vinhos

1.2. Destinatários.

Este curso é destinado a todos aqueles que pretendem adquirir conhecimentos sobre a avaliação qualitativa e o potencial de guarda de vinhos.

1.3. Principais objectivos da formação.

1.3.1 Parte teórica

- A prova e a subjectividade.
- Os sentidos envolvidos na prova: visão, olfacto e paladar.
- Vocabulário associado à descrição das características organolépticas dos vinhos.
- A roda dos aromas.
- A técnica da prova.
- O equilíbrio dos sabores.
- Avaliação da qualidade e do potencial de envelhecimento de um vinho.
- Informação sobre os principais aspectos relativos ao armazenamento e serviço de vinhos.



1.3.1 Parte prática

- Treino gustativo com soluções para a percepção dos sabores básicos.
- Treino olfactivo com aromas específicos.
- Prova cega de 3 vinhos para aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos.

