



Curso de Vinhos

Desenvolvido por Jorge Junior

Descobrimo o mundo dos vinhos: Nível 1.

Um curso para iniciantes. O participante se sentirá confiante para falar sobre uvas e estilos de vinhos.

Aprenderá noções sobre serviço e guarda.

Aprenderá como degustar o vinho de forma técnica observando a qualidade.

Tudo com exercícios práticos e muita degustação. Você degustará os vinhos com mais prazer!

Carga horária: 6h (3 aulas de 2h cada) / Degustação de 9 vinhos (3 por aula).

Até 14 participantes

Aula 1:

A) Definição de vinho / As bebidas alcoólicas / O processo de fermentação e destilação.

B) Breve história do vinho no mundo e no Brasil.

C) Vinho de mesa x Vinho fino.

D) Os tipos de vinho: Vinhos tranquilos, espumantes (frisantes) e vinhos fortificados.

E) As categorias de vinho: Quanto à cor e à doçura.

F) Os estilos de vinho: Corpo, safra, uvas e teor alcoólico.

G) Degustação de 3 vinhos tintos: Foco em análise visual.

Aula 2:

A) As principais uvas utilizadas na produção de vinhos.

B) A rotulagem de vinhos: como interpretar um rótulo (termos no Brasil e exterior).

C) O serviço: Temperatura, conservação (fechados e depois de abertos), taças, decanters e acessórios.

D) Abrindo a garrafa de vinho tranquilo e espumante (saca-rolhas: 2 estágios, pinça).

E) Degustação de 1 espumante e 2 brancos: Foco em análise olfativa.

Aula 3:

A) Os tipos de degustadores

B) Os componentes do vinho

C) Avaliação da qualidade dos vinhos.

D) Conceitos sobre harmonização de vinhos e comida.

E) Degustação de 3 tintos: Foco em análise gustativa.