



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 | Évora e Anadia

A ODISSEIA DE UMA BOLHA DE CHAMPAGNE

Seminário, Gérard LIGER-BELAIR

fev 2017 | Évora e Vila Real

ORGANIZAÇÃO:



APOIOS INSTITUCIONAIS:



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 VITICULTURA PARA ESPUMANTE

Curso Prático, Guillaume BERLIOZ

No âmbito do ciclo formativo para o vinho espumante, este curso contribui para aprofundar os aspetos vitivinícolas em particular. Tem como objetivo **sensibilizar os participantes para os critérios a serem seguidos na produção de uvas adaptadas à elaboração de vinho espumante de qualidade**. A expressão aromática das uvas é fundamental, uma vez que a “*prise de mousse*” salienta as características aromáticas do vinho de base, sendo particularmente desejável evitar por um lado os aromas herbáceos, mas também uma expressão muito marcada dos aromas varietais.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas da viticultura, produção e enologia, e outros profissionais interessados.

NÍVEL: Aperfeiçoamento

DURAÇÃO: ½ dia (9:00h às 13:00h)

DATA E LOCAL:

15 de novembro de 2016, ATEVA | Évora

16 de novembro de 2016, Museu do Vinho da Bairrada | Anadia

ORADOR: Guillaume BERLIOZ, consultor e gestor vitícola Sarl Berlioz (Champagne - França), ex-responsável de viticultura do grupo **Moët et Chandon de Champagne e Hennessy de Cognac**.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

I. ESCOLHA DAS PARCELAS E DO MATERIAL VEGETATIVO

Fisiologia da vinha:

- A água e a planta,
- Nutrição azotada,
- Balanço potássio/magnésio,
- Carga e superfície foliar

Estudos de *Terroirs* característicos de vinho espumante:

- As “*rendzines champenoises*” e o seu regime climático
- Os solos da montanha de Reims (*brun calcaire*)
- Os solos do Chile e os recursos hídricos
- Os solos de *limouxin* e os 4 climas
- Os solos de Pomino
- Os solos da Bairrada e Távora Varosa

Castas e expressão aromática:

- Os grandes clássicos
 - Características culturais e exigências
 - Escolha de clones
- Outras castas

Escolha de porta-enxerto:

- Elementos a considerar
- Porta-enxertos disponíveis no mercado

Preparação do solo e plantação:

- Erros a evitar

Instalação da parede vegetativa

II. TRABALHOS VITICOLAS ANUAIS

Investigação de fatores limitantes na vinha instalada:

- Fatores mensuráveis
- Decodificar a experiência dos antigos

Objetivos de produção:

- Quantitativos: noção de carga
- Qualitativos: relação carga/superfície foliar

O trabalho de poda:

- Fertilidade diferenciada dos gomos,
- Adaptar a modalidade de poda numa vinha instalada ou alterá-la?

Os trabalhos em verde - limitar a acumulação da folhagem:

- Desladrçamento e limpeza de gomos
- Erguida, formação da parede vegetativa

Gestão da irrigação:

- Requisitos
- Volumes disponíveis
- Períodos críticos

Proteção fitossanitária:

- Míldio e oídio,
- *Botrytis* e suas portas de entrada

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, 02.2017	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.