

## À Descoberta do Mundo dos Vinhos e dos Azeites: do Campo à Mesa

### PROGRAMA

#### **Dia 1 11 de julho**

##### **14:00-18:00 Da Vinha para a Adega – As uvas e o processo de vinificação**

Neste primeiro dia será realizada uma visita à vinha experimental da Universidade de Évora, localizada na Herdade da Mitra- Pólo da Mitra, onde serão recolhidas amostras de uvas de diferentes castas. Seguir-se-á a análise das uvas no laboratório de enologia e uma visita à adega experimental, onde serão exemplificadas as principais etapas do processo de produção de vinhos brancos, rosés e tintos (Obs.: Aconselhável a utilização de calçado e roupa adequada, bata- opcional).

Docente(s): Nuno Martins, Raquel Garcia

Local: Ponto de encontro no Laboratório de Enologia da Universidade de Évora – Pólo da Mitra.

#### **Dia 2 12 de julho**

##### **14:00-18:00 Visita Guiada ao Mundo do Vinho – Conhecer e Estudar o Vinho**

Neste 2º dia de curso será dado a conhecer as características dos vinhos, a sua constituição e composição química. Serão realizadas análises físico-químicas aos principais parâmetros da qualidade. Serão também percepcionados os seus aromas, e defeitos sensoriais, fundamentais no âmbito da análise sensorial, bem como os seus perfis aromáticos, com recurso a avançadas ferramentas analíticas- tais como a cromatografia gasosa.

Docente(s): Nuno Martins, Raquel Garcia

Local: Laboratório de Enologia – Pólo da Mitra.

# UÉVORA JÚNIOR Summer School'22

## **Dia 3 13 de julho**

**14:00-18:00 Viagem à Descoberta do “Ouro Líquido”- o processo de obtenção do azeite**

Iniciaremos essa viagem com uma breve história da oleicultura em Portugal, passando pelos processos de obtenção do azeite e a sua evolução ao longo dos tempos, sendo ainda realizada uma breve abordagem à sua composição química e às suas características sensoriais.

Docente(s): Nuno Martins, Raquel Garcia

Local: Laboratório de Enologia – Pólo da Mitra.

## **Dia 4 14 de julho**

**14:00-18:00 Continuação da Viagem à Descoberta do “Ouro Líquido”- como rotular o azeite?**

Neste dia de curso, dedicar-nos-emos em exclusivo ao azeite. Analisaremos os parâmetros químicos da qualidade de azeites, e de que forma esses parâmetros influenciam as categorias comerciais dos azeites, sendo abordada a importante etapa da rotulagem.

Docente(s): Nuno Martins, Raquel Garcia

Local: Laboratório de Enologia – Pólo da Mitra.

## **Dia 5 15 de julho**

**14:00-18:00 Aprender a Provar o Vinho e o Azeite**

No último dia do curso, terminaremos a nossa viagem com uma prova organolética a estes dois produtos chave da região Alentejo. Serão abordadas noções básicas da prova organolética de vinhos e azeites; as suas principais características sensoriais, os seus atributos e defeitos. No caso particular dos vinhos, dado o seu carácter alcoólico, a prova será apenas focada nas suas características visuais e aromáticas.

Docente(s): Nuno Martins, Raquel Garcia

Local: Laboratório de Enologia – Polo da Mitra.