Escola Superior Agrária
Descritor de Unidade Curricular

Nível de ciclo de estudos:
Licenciatura
Curso:
Ciência e Tecnologia de Alimentos

Unidade Curricular: **935029 – Tecnologia de vinhos**

Ano 3 | **Semestre 5** | **Área CNAEF: 541** | **ECTS: 6**

Tipo de Unidade Curricular: Obrigatória **Modo de Ensino:** Presencial **Língua de Trabalho:** Português

DOCENTE RESPONSÁVEL: Anabela Reis Pacheco de Amaral

TEMPO DE TRABALHO DO ESTUDANTE EM HORAS

HORAS TOTAIS	Horas de Contacto								Horas de Trabalho Autónomo
	Ensino teórico (T)	Ensino teórico-prático (TP)	Ensino prático e laboratorial (PL)	Trabalho de campo (TC)	Seminário (S)	Estágio (E)	Orientação tutorial (OT)	Outra (O)	
150	**30**		**45**						**75**

Pré-requisitos (se aplicável): Não se aplica

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Ser capaz de definir qual a importância de Portugal na Europa e no Mundo relativamente à produção, exportação e consumo de vinho,

Identificar as principais zonas produtoras de vinho no mundo e em Portugal.

Adquirir noções básicas de viticultura.

Entender o fenómeno de maturação da uva e aprender a controlá-lo.

Explicar os vários fenómenos e sequências de operações envolvidas da elaboração, conservação, clarificação e estabilização, estágio ou engarrafamento de vinhos brancos, tintos, rosados ou obtidos por vinificações especiais

Saber controlar a qualidade físico-química e sensorial de vinhos prevenindo a ocorrência de qualquer tipo de alterações desfavorável.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

A vinha e o vinho no mundo. Posição de Portugal relativamente ao mundo e à união europeia.

A produção de vinho em Portugal: designações oficiais.

Introdução à viticultura.

A matéria prima uva: constituição, maturação.

Transformações bioquímicas na elaboração de vinhos: fermentação alcoólica e malo láctica.

Vinificações: de vinhos brancos, de vinhos rosados e de vinhos tintos.

Conservação, estabilização e clarificação de vinhos. Engarrafamento.

Alterações dos vinhos.

Vinificações especiais: licorosos e generosos, espumantes, vinhos de véu (Jerez) e vinhos botritizados e de colheita tardia.

Controlo da qualidade físico-química e sensorial de mostos e vinhos.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

As estatísticas assim como as fontes dessa informação prepara o aluno apresentar a importância de Portugal relativamente à

produção, exportação e consumo de vinho.

São apresentadas as principais regiões produtoras de vinho de qualidade em Portugal chamando a atenção e mostrando alterações que estas regiões sofrem frequentemente.

Começa-se por discutir a viticultura focando principalmente as condições que influenciam a qualidade da uva (matéria-prima) ao longo da maturação.

São apresentados e ilustrados os vários métodos, operações e equipamentos utilizados na produção, conservação, clarificação e estabilização dos vários tipos de vinhos.

Descrevem-se os vários tipos de alterações dos vinhos para que os alunos apreendam a melhor forma de as evitar, prevenir ou eventualmente tratar.

O controlo da qualidade dos vinhos é apresentado e executado em aulas práticas, discutindo as várias propostas de solução ou alternativas em termos tecnológicos em função dos resultados encontrados.

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Exposição da matéria acompanhada da projeção de imagens. Projeção de filmes. Aulas práticas em laboratório para execução das técnicas analíticas que se utilizam no controlo de qualidade de vinhos.

Avaliação sensorial de aromas, sabores e vinhos. Elaboração de vinho no pavilhão tecnológico da ESAB.

Visitas de estudo.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DAS APRENDIZAGENS*

Esta unidade curricular apesar de estar dividida em aulas teóricas e práticas pretende-se que seja essencialmente prática.

Em todas as aulas teóricas se recorre à projeção de imagens ilustrativas dos conceitos a apreender e apresentação de filmes.

A prática de elaboração efetiva de vinho pretende que os alunos acompanhem de perto o processo de elaboração contribuindo assim para uma melhor aprendizagem, a elaboração do relatório de vinificação obriga os alunos a refletir sobre o que foi feito e apresentar a sua visão crítica.

As aulas práticas laboratoriais em que se aplicarão as técnicas de análise de vinhos e mostos com análise e interpretação de resultados obtidos permitirão aos alunos aprender a tomar decisões para garantir que os vinhos a elaborar não vão sofrer alterações.

As aulas de análise sensorial de vinhos preparam os alunos para a utilização deste meio de controlo de qualidade fundamental para produzir vinhos com o perfil mais adequado aos consumidores e mercados a que se destinam.

Uma visita de estudo a adegas da região que se efetuará quase no fim do semestre pretende consolidar conhecimentos, esclarecer dúvidas e permitir o contacto com a realidade profissional

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá num exame escrito, um exame prático em laboratório, apresentação de um trabalho elaborado em grupo sobre um tema de viticultura, apresentação de um relatório de vinificação (onde será descrito o processo de elaboração de vinho acompanhado com críticas e sugestões).

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

BOULTON, R. (2002) – Teoría y prática de la elaboración del vino. Acribia, Zaragoza.

CURVELO-GARCIA, A.S. (1988) Controlo de Qualidade dos Vinhos. Química Enológica. Métodos analíticos.

Instituto da Vinha e do Vinho. Lisboa.

FLANZY, C. Coord. (1998) OENOLOGIE fondements scientifiques et technologiques Lavoisier TEC&DOC. Paris.

NAVARRE, C. (1997). Enologia Técnicas de Produção de Vinho. Publicações Europa América. Mem Martins

RATTI, R. (1995) – Como degustar los vinos: manual del catador. Mundi-Prensa, Madrid.

SCHUSTER, M. (2001) – O essencial sobre a prova. Livros Cotovia, Lisboa