



WINE & EXECUTIVE
— CLUB —

CURSOS DE VINHO

WINE & EXECUTIVE CLUB

A Sommelier Teresa Gomes (Owner da Wine Solutions), é a responsável pelas acções à temática do vinho para o WEC.

As 5 sessões de 3h de duração com níveis e temáticas distintas na óptica do consumidor, terão lugar no Hotel Pestana Palace.

O curso de vinhos do Wine & Executive Club, está dividido em 5 níveis.

- 1 - À Descoberta dos Vinhos de Portugal**
- 2 – À Descoberta dos Vinhos de Portugal . Especial enófilo***
- 3 – A Essência do Vinho do Porto**
- 4 – A Doçura de Portugal nos seus Vinhos generosos**
- 5 – Espumantes Naturais e outras Bolhas**

*Este Módulo implica a frequência do curso À Descoberta dos Vinhos de Portugal antes.

1 – À DESCOBERTA DOS VINHOS DE PORTUGAL

1 sessão com a duração de 3h00

Visa-se com este curso iniciar o grupo na degustação acertada dos vinhos portugueses. Tudo começa na vinha e é aí que vamos também começar a “provar” os vinhos, o ciclo vegetativo da videira, o bago da uva e as castas, a vinificação de Brancos e Tintos, e o estágio em madeira de carvalho.

O vinho finalmente está feito e agora sim vamos prova-lo! Durante a prova dos vinhos abordaremos a técnica de prova e o seu vocabulário, sem esquecer de referir as harmonias gastronómicas, bem como preciosas dicas de como conservar e servir vinho em casa. Curso com forte componente prática e bons momentos garantidos!

Inclui: prova de 5 vinhos + wine games

2 – À DESCOBERTA DOS VINHOS DE PORTUGAL – Especial Enófilo

1 sessão com a duração de 3h00

O eterno dilema de qualquer enófilo – que vinhos comprar e como guardá-los? Nesta acção vai perceber a diferença entre um vinho corrente e um Fine Wine. Que vinhos guardar e como organizar a sua garrafeira e como servi-los. Por fim, o serviço, a escolha dos copos, decantar ou não decantar e as harmonizações. Vou partilhar muitas dicas e truques profissionais.

Inclui: prova de 5 vinhos tintos + wine games

* Este módulo implica a frequência do curso À Descoberta dos Vinhos de Portugal antes.

3 – A ESSÊNCIA DO VINHO DO PORTO

1 sessão com a duração de 3h00

O Vinho do Porto é um dos grandes vinhos clássicos sendo a sua história tão longa como fascinante. Um dos aspectos que o caracterizam é a sua variedade de estilos, cada um com os seus próprios sabores genuínos.

Nesta acção ficará a conhecer melhor este generoso, a sua história (a de Portugal), a região do Douro, as castas, o processo de vinificação, seu estágio e envelhecimento, os diferentes estilos comerciais, etc. Técnica de prova e seu vocabulário. Ficaré a saber que Portos deve guardar na sua garrafeira e como servi-los. É garantido, vai apaixonar-se por este néctar!

Inclui: prova de 1 cocktail + 4 vinhos + 1 food pairing

Nota: Recomenda-se a frequência do curso À Descoberta dos Vinhos de Portugal antes.

4 – A DOÇURA DE PORTUGAL NOS SEUS VINHOS GENEROSOS

1 sessão com a duração de 3h00

Além do embaixador Vinho do Porto, temos em Portugal outros três vinhos Generosos – Moscatel de Setúbal, Madeira e Carcavelos, venha conhece-los!

Tão rica como o conteúdo doce destes vinhos são as suas origens. Nesta acção ficará a conhecer melhor as regiões de produção, as castas, os processos de vinificação e de estágio e envelhecimento, os diferentes estilos comerciais, etc. Técnica de prova e seu vocabulário. Ficarà a saber quais os que deve guardar na sua garrafeira e como servilos. Mesmo o menos guloso não ficará indiferente a estes vinhos.

Inclui: prova de 5 vinhos + 1 food pairing

Nota: Recomenda-se a frequência do curso À Descoberta dos Vinhos de Portugal antes.

5 –ESPUMANTES NATURAIS E OUTRAS BOLHAS

1 sessão de 3h00

Diz-se que tudo começou em França, em Champagne... Por cá o início da produção de Espumantes Naturais remonta aos finais do século XIX. Venha conhecer a origem e as histórias deste tipo de vinho pela Europa. Os diferentes processos de vinificação e estilos comerciais. Vou referir também questões práticas de guarda e serviço, como copos e temperatura. Técnica de prova e seu vocabulário. Depois desta acção é garantido que vai passar a preferir muitas mais vezes um Espumante Natural na sua mesa.

Inclui: prova de 5 Espumantes Naturais Branco

Nota: Recomenda-se a frequência do curso À Descoberta dos Vinhos de Portugal antes.

Informações através do seguinte email:
geral@wineexecutiveclub.