

AV

ACADEMIA
DE VINHOS DE
PORTUGAL



A **Academia Vinhos de Portugal** providencia formação profissional certificada pela **ViniPortugal**.



Os profissionais e entidades que optarem pela **Academia Vinhos de Portugal** serão valorizados pessoal e profissionalmente.

Ficarão aptos a contribuir para o crescimento e profissionalização do sector ao actuar directamente numa das áreas históricas e estratégicas no desenvolvimento e na afirmação internacional do País.

vinhos de
portugal 



AV

ACADEMIA
DE VINHOS DE
PORTUGAL



OBJECTIVOS

Apreciar os Vinhos de Portugal exige um conhecimento das nossas castas de referência, das principais DO e IG, climas e solos das principais regiões mas também um bom serviço seja na venda ou no aconselhamento.

A **Academia Vinhos de Portugal** dispõe de um vasto programa destinado a públicos nacionais ou estrangeiros, sejam profissionais da restauração, profissionais da importação, distribuição ou retalho que procuram a sua valorização profissional através da aquisição de um melhor conhecimento dos vinhos portugueses.

Frequentar os cursos da **Academia Vinhos de Portugal** proporcionará desenvolver competências que vão desde a identificação dos nossos vinhos, associando-os às castas, regiões, a arte dos blends, as melhores harmonizações gastronómicas, orientando os alunos para um excelente serviço de vinho.

A **Academia Vinhos de Portugal** com este programa está ao dispor dos Produtores e de todos os profissionais comprometidos com o aprofundamento do conhecimento em Vinhos de Portugal.



FORMAÇÃO MERCADO NACIONAL HORECA

COMO QUALIFICAR O SERVIÇO DE VINHO - A COPO!

Iniciação - 3 horas

- A ViniPortugal e a marca "Vinhos de Portugal"
- Os tipos de vinhos
- Castas portuguesas emblemáticas e seus descritores aromáticos
- Regiões: Geografia, clima e solos das principais regiões
- Iniciação à prova de vinhos
- Defeitos do vinho: tipos e origens
- Beber com "Moderação e Responsabilidade"
- Um bom serviço de vinhos
- O vinho "A Copo" como proposta
- Avaliação

O ESSENCIAL DO VINHO

Intermédio - 3 horas

- Introdução aos processos de vinificação
- As 14 regiões e suas DO e IG
- Prova de vinhos - Exame visual, olfativo e gustativo
- Beber com "Moderação e Responsabilidade"
- A importância da embalagem: como interpretar o rótulo
- O processo e os mecanismos de venda
- Avaliação

VINHO E GASTRONOMIA

Avançado - 3 horas

- Os vinhos de Portugal no mundo
- O vinho e as harmonizações gastronómicas
- Como elaborar uma boa carta de vinhos
- Prova de vinhos: desenvolvimento de competências de prova
- Consumo moderado e responsável: um imperativo europeu
- Visita técnica a produtor de Vinho
- Avaliação



FORMAÇÃO MERCADO NACIONAL DISTRIBUIÇÃO OU RETALHO

INTRODUÇÃO AOS VINHOS DE PORTUGAL

Iniciação - 3 horas

- A ViniPortugal e a marca "Vinhos de Portugal"
- Os tipos de vinhos
- Castas portuguesas emblemáticas e seus descritores aromáticos
- Regiões: Geografia, clima e solos das principais regiões
- Iniciação à prova de vinhos
- Defeitos do vinho: tipos e origens
- Beber com "Moderação e Responsabilidade"
- Avaliação

COMO ACONSELHAR E VENDER VINHOS PORTUGUESES

Intermédio - 3 horas

- As 14 regiões e suas DO e IG
- Vinhos e as harmonizações gastronómicas
- Prova de vinhos - Exame visual, olfactivo e gustativo
- Beber com "Moderação e Responsabilidade"
- Como construir uma garrafeira
- A importância da embalagem: como interpretar o rótulo
- Como aconselhar na hora de comprar
- Avaliação

PROVAR E FALAR SOBRE VINHOS PORTUGUESES

Avançado - 3 horas

- Os vinhos de Portugal no mundo
- Introdução aos processos de vinificação
- Prova de vinhos: desenvolvimento de competências de prova
- Consumo moderado e responsável: um imperativo europeu
- Avaliação teórica
- Visita técnica a produtor de vinho



FORMAÇÃO MERCADO INTERNACIONAL PROFISSIONAIS

EMBAIXADOR DE VINHOS DE PORTUGAL

Iniciação - 3 horas

- A ViniPortugal e a marca "Vinhos de Portugal"
- Os tipos de vinhos
- Castas portuguesas: as 10 castas principais e seus descritores aromáticos
- Regiões: Geografia, clima e solos das principais regiões
- As harmonizações gastronómicas e os vinhos de Portugal
- Prova de vinhos: exame visual, olfactivo e gustativo
- Avaliação

EMBAIXADOR CERTIFICADO EM VINHOS DE PORTUGAL

Intermédio - 6 horas

- A ViniPortugal e a marca "Vinhos de Portugal"
- Os vinhos de Portugal no mundo
- Os tipos de vinhos
- Castas portuguesas: as 16 castas principais e seus descritores aromáticos
- Vinhos de lote: a arte do blend
- Regiões: as grandes regiões climáticas de Portugal
- As harmonizações gastronómicas e os vinhos de Portugal
- Prova de vinhos: identificar os vinhos de Portugal
- Avaliação

MESTRE EM VINHOS DE PORTUGAL

Avançado - 35 horas

- Local: programa a decorrer em Portugal
- Objectivo: Certificar formadores, para o mercado internacional, no âmbito da "Academia Vinhos de Portugal".
- Destinatários: líderes de opinião dos mercados prioritários dos vinhos de Portugal (convidados pela VP)
- Competências a adquirir: Saber identificar, através da prova, os vinhos de diferentes regiões e os vinhos de casta
- Duração: 5 dias
- Conteúdos: Edafoclimatologia; Viticultura; Enologia; Gastronomia e Legislação e Mercado

W

ACADEMIA
DE VINHOS DE
PORTUGAL



vinhos de
portugal 


vini  portugal

Rua Mouzinho da Silveira, 5
1250 - 165 Lisboa - Portugal

Tel.: +351 213 569 890 | Fax: +0351 213 569 895
academiavinhosdeportugal@viniportugal.pt

www.winesofportugal.com

 @Wines_Portugal

 Wines of Portugal


VINHO com MODERAÇÃO .pt
Art da Vida

SEJA RESPONSÁVEL.
BEBA COM MODERAÇÃO.

vini  portugal