



CURSO PRÁTICO *NOVO*

ESPECIALIZAÇÃO EM VINHOS DA GALIZA E ESPANHA



12 e 13 dez 2016 | Vinhos da Galiza
06 e 07 fev 2017 | Vinhos de Espanha

IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P. | Porto

PROGRAMA



O curso Especialização em Vinhos da Galiza e Espanha oferece formação a profissionais que desejam reforçar o seu conhecimento sobre os vinhos da Galiza e Espanha, destacando-se os elementos do *terroir* que diferenciam estes vinhos. Realizado pela primeira vez em Portugal, e conduzido por professores do Instituto Galego do Viño, que durante anos têm dirigido, com enorme sucesso, o Curso Superior de *Sommelier* Profissional (Santiago de Compostela), apresenta-se como um programa exigente, no qual estarão em prova 50 vinhos selecionados, que percorrem a geografia de Espanha e da Galiza.

O Instituto Galego do Viño apresenta, com esta especialização, a cultura e o vinho espanhol e galego a todo o Mundo.

DESTINATÁRIOS:

O curso é dirigido a todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos e competências sobre os vinhos galegos e/ou espanhóis.

- Profissionais ligados ao sector da hotelaria, restauração, turismo e *wine marketing*
- Quadros técnicos com funções nas áreas da produção e enologia
- *Sommeliers*
- Distribuidores e importadores de destilados e vinhos
- Escritores, *bloggers* e jornalistas especializados em vinho e gastronomia
- Profissionais de lojas especializadas em vinhos
- Formadores/docentes ligados ao setor

DURAÇÃO:

12 horas: Especialização em Vinhos da Galiza

12 horas: Especialização em Vinhos de Espanha

LOCAL:

IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.
R. de Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto

DATAS E HORÁRIO:

Especialização em Vinhos da Galiza:

12 de dezembro: 9:30 às 13:00 | 14:30 às 17:00

13 de dezembro: 9:30 às 13:00 | 14:30 às 18:00

(o curso termina com um exame - 1 hora)

Especialização em Vinhos de Espanha:

6 de fevereiro: 9:30 às 13:00 | 14:30 às 17:00

7 de fevereiro: 9:30 às 13:00 | 14:30 às 18:00

(o curso termina com um exame - 1 hora)

ORADORES:

A direção do curso é da responsabilidade de Xoán Cannas, Melhor *Sommelier* Espanhol 2004 (Nariz de Oro).

Coordenador: XOÁN CANNAS

- Codiretor do Curso Superior de *Sommelier* Profissional
- Diretor do Instituto Galego do Viño
- *Sommelier* e coproprietário do restaurante Pepe Vieira (Estrela *Michelin*)
- Coproprietário de *Atlantic Galician Spirits* (Nordés)

Docente: JORGE VILA

- Codiretor do Curso Superior de *Sommelier* Profissional
- Professor e gestor do Instituto Galego do Viño
- Diretor de marketing na empresa de vinhos María Fechoría (2010-2012)

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

MÓDULO I:

ESPECIALIZAÇÃO EM VINHOS DA GALIZA (12 horas)

- 1) História e geografia do vinho galego.
- 2) Rías Baixas: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 3) Ribeira Sacra: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 4) Ribeiro: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 5) Valdeorras: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 6) Monterrei: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 7) Conclusões e esclarecimento de dúvidas.
- 8) Exame.

MÓDULO II:

ESPECIALIZAÇÃO EM VINHOS DE ESPANHA (12 horas)

- 1) História e geografia do vinho espanhol.
- 2) Zona Mediterrânica: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 3) Xerez e Cava: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 4) Zona Atlântica: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 5) Zona Continental: Geografia do vinho, solos, clima e castas. Degustação de vinhos.
- 6) Conclusões e esclarecimento de dúvidas.
- 7) Exame.

METODOLOGIA:

O curso é uma ferramenta prática para a aquisição de conhecimentos e competências úteis para o desenvolvimento profissional. A metodologia de ensino combina apresentações teórico-práticas que incluem a degustação de vinhos. O curso termina com um exame final de forma a avaliar os conhecimentos e as competências adquiridas. Este exame inclui a degustação de dois vinhos.

- 50 vinhos em prova

Propinas e condições de inscrição:

Especialização em Vinhos da Galiza | 225 €
(276,75€ c/IVA)

Especialização em Vinhos de Espanha | 225 €
(276,75€ c/IVA)

Valor de inscrição (Especialização em Vinhos da Galiza + Espanha) | 400 € (492€ c/IVA)

Preço especial para inscrições realizadas até 1 de dezembro (Especialização em Vinhos da Galiza + Espanha) | 360 € (442,8€ c/IVA)

A comunicação do orador será realizada em espanhol ou galego (de acordo com a preferência dos discentes).

A inscrição inclui: apresentação (*power point*) em português, *coffee-break* e diploma da formação, certificado pelo Instituto Galego do Viño.

A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *e-mail* à VINIDEAs para vinideas@vinideas.pt

Lugares limitados a 25 alunos

As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado após 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 Andraes 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.