TÉCNICA DA PROVA (Nível II)

Nº de módulos: 2
Duração (min.): 240

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Avaliação da acuidade olfactiva e gustativa.
- Aprofundamento dos conhecimentos relativos à avaliação sensorial.

1.2. Destinatários.

Este curso é destinado a todos aqueles que pretendem evoluir na avaliação sensorial dos vinhos.
Aconselhamos a frequência da formação Técnica da Prova nível I.

1.3. Principais objectivos da formação.

1.3.1 Parte teórica

- A importância do conhecimento sobre o equilíbrio dos aromas e dos sabores.
- Discussão sobre a importância dos factores não sensoriais associados à prova de vinhos e sobre a psicologia da qualidade.

1.3.1 Parte prática

- Identificação olfactiva e gustativa dos principais aromas e sabores presentes em vinhos.
- Prova de vários vinhos em que se procura demonstrar a importância dos factores não sensoriais associados à prova.
- Prova de vários vinhos com características determinadas.