



Programação

**“O SABOR  
DO ALGARVE  
NUM COPO”**

Curso Online e Presencial

# Formação sobre os Vinhos do Algarve

## Objetivo

Aumentar o grau de conhecimento dos Vinhos do Algarve – “O Sabor do Algarve num Copo”

– Esta formação online e prática, organizada e ministrada pela Eviva – Wine School e Centro de Formação, com apoio da Comissão Vitivinícola dos Vinhos do Algarve e da Adega Única, tem como objetivo a formação e sensibilização de diferentes públicos, profissionais, estudantes, consumidores e intermediários da indústria do vinho, para que possam através desta ação potenciar o consumo e a promoção dos vinhos do Algarve.

## Conteúdos programáticos

A formação divide-se em dois módulos, realizada em 2 aulas: um **teórico online** e um **prático**, com duração aproximada de 2:30 horas cada. Durante a parte teórica, serão abordados, de forma sintética, os principais temas relacionados com a história, métodos de produção, o terroir (solo e clima), os diferentes estilos e tipos de vinhos, análise de um vinho. Na componente prática a acontecer na Adega Única em Lagoa, os formandos provam diferentes tipos de vinho do Algarve e aprendem como degustar e analisar os estilos dos vinhos, a diversidade destes tipos e a praticidade de se adequar a todos os momentos.

Programação

**“O SABOR  
DO ALGARVE  
NUM COPO”**

Curso Online e Presencial

Organização:



Apoio:





28 SET. 2020

19h

Online – Plataforma Microsoft Teams

#### Módulo 1:

História do Vinho no Algarve:

- Breve resumo sobre a história do Vinho do Algarve
- As regiões demarcadas.
- O terroir (tipos de solos e climas).
- Método de Produção de Espumante, Vinhos Brancos, Rosés, Tintos e o licoroso
- Estilos dos Vinhos (seco, meio seco e doce / leve, médio e encorpado).

30 SET. 2020

19h

Abordagem prática ao consumo de Vinhos do Algarve:

- Visita às instalações da Adega Única, em Lagoa, com duração de 45 minutos. Pede-se que todos sigam as regras de distanciamento social e o uso de máscaras.
- Como degustar como um Profissional (passo-a-passo)
- Análise Organoléptica.
- Prova (degustação) de 7 até 8 diferentes tipos de Vinhos do Algarve.
- O armazenamento – como guardar as garrafas, locais apropriados etc.
- Dicas de serviço de Vinhos: temperatura, copo e decantar.

Programação

## “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

Organização:



Apoio:



Programação

# “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

## Inscrição e Modo de Admissão

- Atividade formativa online realizada na plataforma Microsoft Teams com inscrição prévia dos interessados. Parte Prática realizada no dia 30/9/20 na Adega Única em Lagoa. O número de participantes máximo é de **14**. Os interessados devem reunir os seguintes requisitos de admissão:

- a) Ter idade mínima para consumir bebidas alcoólicas.
- b) Gostar de vinhos e poder consumir moderadamente (não ter restrição à bebida alcoólica).
- c) As doses da degustação de cada vinho são por volta de 0,30 ml a 0,50 ml por participante. Pede-se para que não conduzam neste dia, usem táxi ou carro de aplicativo.
- d) Reunir meios de acesso à Internet com suporte de áudio e vídeo.
- e) A inscrição deve ser enviada para o email [portugalwinelesson@gmail.com](mailto:portugalwinelesson@gmail.com)  
Concluído o prazo de inscrição, a EVIVA Wine School, enviará o link para acesso à formação.

Organização:



Apoio:





Programação

# “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

## Certificação

A EVIVA emitirá um Certificado de Participação Digital de formação à todos os formandos que assistam pelo menos 90% da carga horária total do curso.

## Custo da Formação

**60€ + IVA (23%)**

– Inclui a formação, a prova dos vinhos, visita às instalações da Adega Única em Lagoa, material didáctico e Certificado de Participação.

Toda a documentação da formação / cursos da EVIVA é fornecida aos formandos em formato digital. A impressão em papel e ou preto e branco das apresentações deste curso, com uma carga horária de 6 horas, tem um custo de 35€. Caso pretenda adquirir esta impressão, deverá contactar previamente a EVIVA Wine School e solicitar este serviço.

Organização:



Apoio:





Programação

# “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

## Cancelamentos:

- a) A viabilidade de realização do Curso depende de um número mínimo de inscritos.
- b) Eviva Wine School reserva-se ao direito de cancelar o curso por falta de viabilidade e então definirá uma nova data para que haja quórum e viabilidade com a maior brevidade possível.
- c) Se houver cancelamento, notificaremos todos os inscritos com o mínimo de 2 dias de antecedência.
- d) Em caso de cancelamento ou adiamento por mais de 30 dias do curso por parte da Eviva Wine School, o formando será reembolsado do valor pago pela inscrição. Neste caso, o formando tem a possibilidade de transferir a sua inscrição para uma nova data. Esta garantia é válida pelo período de 6 meses.

Organização:



Apoio:





Programação

# “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

## Pagamentos e devoluções

- a) A inscrição só será validada após pagamento, o qual deverá ser realizado de acordo com os dados que lhe serão indicados pelos nossos serviços de apoio e e-mail.
- b) Caso o formando não compareça no curso sem cancelar a inscrição, este perde o direito à participação no curso ou à transferência da inscrição para uma nova data.
- c) O cancelamento/adiamento por parte do formando pode ser efetuado uma única vez e desde que seja efetuado até 6 dias antes do início do curso em que está inscrito. Informamos que a partir da data de início da formação, não há qualquer reembolso, crédito ou transferência da inscrição para nova data.
- d) A desistência por parte do formando dá lugar a reembolso do valor pago pela inscrição apenas nos seguintes casos: 100% DE REEMBOLSO - Na desistência efetuada até 6 dias após o pagamento da inscrição, e 40% DE REEMBOLSO desde que até 3 dias antes do início do curso.

Organização:



Apoio:



Programação

# “O SABOR DO ALGARVE NUM COPO”

Curso Online e Presencial

## Formadora

Andressa Noitel é brasileira, formadora em Portugal, wine educator e sommelière. É formada em Propaganda e Marketing pela Universidade Paulista – São Paulo (Brasil), sommelière pela Associação Brasileira de Sommeliers, WSET level 3 Certified pela Wine Spirits Education and Trust (UK) e French Wine Scholar Instructor pela Wine Scholar Guild . Desde 2010, trabalha na área dos vinhos e há 8 anos qualificou-se como educadora em vinhos. No Algarve há 4 anos, dá formações, workshops para diversos públicos, faz carta de vinhos e treina equipas do canal HORECA e é contratada pelo IEFP.

## Outras Informações

**Área de Formação:** Curso Livre – Enologia e Viticultura  
**Forma de Organização da Formação:** Presencial e Online

**Modalidade:** Formação Modular Contínua

**Métodos de Aprendizagem:** Expositivo, Interrogativo, Demonstrativo e Ativo

**Recursos Pedagógicos:**

- Documentação de Apoio: Manual do curso (powerpoints)
- Meios Audiovisuais Utilizados: PC, Data Show, Flipchart
- Espaço: Sala de formação teórica, Sala de formação prática (Instalações da Adega / Vinhedo em formações específicas)
- Outros Recursos utilizados: Exercícios práticos na plataforma Teams / Exercícios práticos de degustação.

Organização:



Apoio:

