MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	12000190 - ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA - M2
Período	2022/1
Unidade	CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS
Distribuição de créditos	T (2) P (2) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (30) P (30) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
VALDECIR CARLOS FERRI	0	36	0	0	0	36	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Geral:
Conhecer os conceitos básicos de enologia, a história do vinho, os componentes da uva e da videira e as principais castas. Conhecer a classificação dos vinhos, as técnicas de vinificação e de armazenamento. Organizar cardápios escolhendo pratos e vinhos que combinem, harmoniosamente, texturas, sabores e aromas.

Específicos:
- Apresentar uma visão cosmopolita do mundo da vitivinicultura, através de dados técnicos, históricos e acadêmicos.

- Identificar as classificações dadas aos vinhos, assim como as diferentes entidades ou instituições envolvidas no processo do mercado vinícola, a níveis internacionais, regionais e nacionais.

-Descrever as diferentes técnicas de elaboração de vinhos.

- Caracterizar os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos.

- Utilizar procedimentos adequados num restaurante ou própria residência, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas e conhecimentos do serviço.

- Justificar a importância do conhecimento na identificação das diferentes características das uvas degustadas através de suas características de colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, sendo determinantes pelo uso dos sentidos.

Ementa

Conceitos básicos de enologia. Histórico do vinho, componentes da uva e da videira, principais castas. Classificação dos vinhos, técnicas de vinificação e armazenamento. O vinho e a gastronomia. O serviço do vinho. Técnicas de degustação.

Programa

1. Conceitos básicos de enologia, histórico do vinho e componentes da uva.
1.1. Introdução à enologia, conceitos básicos e históricos;
1.2. O vinho, a videira, o cultivo na geografia mundial;
1.3. O clima e microclima, sua influência na composição do vinho, a poda e cuidados com o vinhedo, a colheita-mecânica e manual;
1.4. Composição da uva, sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas.
2. Classificação dos vinhos e técnicas de vinificação e armazenagem.
2.1. Classificação dos vinhos no velho e no novo mundo.
2.2. A vinificação dos vinhos tintos, brancos, rose e espumantes. Equipamentos e utensílios usados no processo;
2.3. O que comprar, onde comprar. Técnicas de armazenagem, vinhos com envelhecimento em madeira e garrafa, breve enfoque sobre tonéis e capacidade.
2.4. O sobreiro, a importância da rolha. Aspectos básicos para a compra dos vinhos;
2.5. Os vinhos brasileiros, marcas e empresas mais conhecidas, as regiões vinícolas brasileiras.
3. O vinho na gastronomia.
3.1. Os vinhos na cozinha; a harmonização dos vinhos tintos, brancos, rose, sparklings e fortificados com os alimentos;

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

Programa

3.2. Histórico do vinho na gastronomia;
3.3. Tendências do mercado enogastronômico na atualidade.
4. O serviço do vinho.
4.1. A temperatura correta de serviço, como abrir uma garrafa de vinho e de espumante, como servir o vinho, como decantar o vinho;
4.2. Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço;
4.3. Leitura de rótulos, identificação de garrafas.
5. Técnicas de degustação.
5.1. Definição, local, copos de provas, o provador, aspecto visual, aspecto olfativo e gustativo;
5.2. Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos pontos chaves do palato para a fase gustativa;
5.3. Prova de vinhos tintos, brancos, rose, espumante e fortificado;
5.4. A ficha de degustação e sua importância.

Metodologia

Nesta disciplina serão desenvolvidas aulas presenciais de forma expositiva com a utilização do quadro negro, data show e recursos virtuais. Utilizaremos também o ambiente de aprendizagem AVA - e-aula como auxilio ao conhecimento. Haverá complementação deste conhecimento com visita técnicas a campo.
As atividades teóricas serão desenvolvidas na sala 251.
As atividades práticas serão realizadas de forma presencial no laboratório de Doces &bebidas.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de Provas, seminários e relatórios. A avaliação será mediante duas provas escritas, perfazendo 70% (35% + 35%) da nota global dos discentes e outras atividades expositivas e de cunho prático complementaram a nota (30%).
Cabe ao discente a Presença e assiduidade em aulas teóricas e aulas práticas, realização de provas, execução de atividades práticas e apresentação de trabalhos e seminários.

Bibliografia básica

BRAGA, D.; ALZER, C. F. Tradição, conhecimento e prática dos vinhos. 5. ed. Rio de Janeiro: ABS, 1998.

Le Cordon Bleu: vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

LONA, A. A. Vinhos: degustação, elaboração e serviço. 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999.

MACNEIL, K. A biblia do vinho. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

MIRANDA, F. Arte & vinho. Rio de Janeiro: Axcel, 2001.

NOVASKOVSKI, D. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

PACHECO, A. O. Iniciação à enologia, 4ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

Bibliografia complementar

J. O. A. Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber. São Paulo: Summus, 1983.

CALÓ, A. et. al – Vinho, Escolha, Compra, Serviço, e Degustação, Manual do Sommelier – Ed. Globo SP 2004.

GALVÃO, S. – A Cozinha e Seus Vinhos – Ed.Senac – SP 2002.

JOHNSON, H. A historia do vinho. São Paulo: Cia das Letras, 1999.

LAROUSSE DOS VINHOS – Ed. Larousse do Brasil

LOURO, M. Ação de formação de enologia: a descoberta do vinho. Lisboa. Fortaleza: Texto, 2001.

MANFROI, V. – Degustacão De Vinhos – UFRG.

RAMOS, J. M.; GRANADOS, J. A. Todos los vinos del mundo. Barcelona: Enciclopédias Planeta, 1999.

Outras informações

CRONOGRAMA

Data	Tópico abordado
01/08/2022	Planejamento do PLANO DE ENSINO Histórico e conceitos básicos de enologia e histórico do vinho.
08/08/2022	Componentes da uva e contextualização. Introdução à enologia, conceitos básicos e históricos.
15/08/2022	Temperatura de serviço do vinho, abrir garrafa de vinho e de espumante, como servir e decantar o vinho; A importância da ficha de degustação do vinhos.

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

CRONOGRAMA

Data	Tópico abordado
22/08/2022	O vinho, a videira, o cultivo na geografia mundial; números e estimativas; O clima e microclima, sua influência na composição do vinho, cuidados com o vinhedo e a colheita;
29/08/2022	Principais variedades de uvas - tintas e brancas. Classificação dos vinhos e técnicas de vinificação e armazenagem.
05/09/2022	Composição da uva, sua maturação. Características de limpidez, complexo de aromas, e identificação dos pontos chaves do palato para a fase gustativa;
12/09/2022	Classificação dos vinhos e a vinificação dos vinhos tintos, brancos, rose e espumantes.
19/09/2022	Equipamentos e utensílios usados no processo; rótulos, identificação de garrafas; tipos de copos, abridores e utensílios do serviço; O serviço do vinho; O que comprar, onde comprar. Técnicas de armazenagem, vinhos com envelhecimento em madeira e garrafa, breve enfoque sobre tonéis e capacidade.
26/09/2022	Avaliação escrita
03/10/2022	Aspectos básicos para a compra dos vinhos, a importância da rolha e de toda a rotulagem e suas embalagens. Os vinhos brasileiros, marcas e empresas mais conhecidas, as regiões vinícolas brasileiras.
10/10/2022	Visita técnica
17/10/2022	SIIEPE
24/10/2022	O vinho na gastronomia, e os vinhos na cozinha. Definição, local, copos de provas, o provador, aspecto visual, aspecto olfativo e gustativo;
31/10/2022	A harmonização dos vinhos tintos, brancos, rose, sparklings e fortificados com os alimentos;
07/11/2022	Prova de vinhos tintos, brancos, rose, espumante e fortificado;
14/11/2022	Tendências do mercado enogastronômico na atualidade.
21/11/2022	Visita técnica
28/11/2022	Avaliação escrita
05/12/2022	Exame