

Pós-Graduação Viticultura e Enologia – UniPinhal

Programa e Metodologias

Viticultura

- Preparo de solo
- Importância econômica da cultura
- Nutrição mineral da videira
- Variedades
- Desenvolvimento radicular e vegetativo
- Anatomia e morfologia da videira
- Ciclo vegetativo e reprodutivo
- Estágios fenológicos e fisiologia da videira
- Propagação de mudas
- Colheita e pós-colheita

Enologia

- Conceitos em enologia
- Conceitos de bioquímica (bioquímica da videira, da uva, do vinho, da degustação)
- Qualidade organoléptica do vinho
- Fatores que influenciam na qualidade do vinho
- Funções do enólogo
- Estabelecimentos vinícolas
- Recipientes de uso enológico
- Legislação do vinho
- Etapas da produção do vinho
- Tipos de vinificação
- Composição do mosto
- Operações pré-fermentativas: macerações
- Fermentação alcoólica: processo e gestão (produtos e subprodutos)
- Fermentação malolática: processo e fatores de influência
- Fermentação acética: processo e fatores de influência
- Operações pós-fermentativas: clarificação e estabilização do vinho

- Principais tipos de análises físico-químicas do vinho

Uso de aditivos, estabilizantes e conservantes

Enografia I – Velho Mundo Vitícola

- Fundamentos históricos do panorama da viticultura mundial
- Origem do termo “terroir” e suas principais influências
- Dados estatísticos e culturais da produção e consumo mundial, nacional e regional de uvas e vinhos
 - Principais regiões produtoras de uvas e vinhos no mundo, velho mundo
 - Principais e mais influentes normas de classificações de vinhos no mundo
 - Regiões demarcadas
 - Denominações de origem, indicações geográficas e indicações de procedência
 - Enografia das principais regiões vitivinícolas mundiais: Itália, Portugal, África do Sul, Nova Zelândia e outros de maior importância

Enografia II – Novo Mundo Vitícola

- Dados estatísticos e culturais da produção e consumo mundial, nacional e regional de uvas e vinhos
- Principais regiões produtoras de uvas e vinhos no mundo, novo mundo
- Principais e mais influentes normas de classificações de novo no mundo
- Regiões demarcadas
- Denominações de origem, indicações geográficas e indicações de procedência
 - Enografia das principais regiões vitivinícolas mundiais: Chile, Argentina, Uruguai, Estados Unidos e Brasil
 - Enogastronomia Manifestações gastronômicas ligadas ao vinho. Aspectos culturais, origem geográfica, hábitos culinários e fatores religiosos;
 - Tipos de vinhos: Espumantes. Vinhos brancos. Vinhos tintos. Vinhos fortificados. Vinhos de sobremesa. Vinhos comuns. Vinhos compostos;

- Serviço do vinho: Leitura de rótulos de vinhos, cardápio e carta de vinhos. Técnica de controle de temperatura. Tipos de taças. Armazenamento. Uso dos diversos tipos de saca rolhas. Aberturas de vinhos. Decantação de vinhos. Serviço de vinho à mesa. Acessórios de serviço de vinho: decanter, corta gotas, termômetro, corta capsulas, guardanapo entre outros. Técnica de seleção e compra de vinhos.

- Técnicas de harmonização de preparações gastronômicas e vinhos: Construção do gráfico (Mercadini) para harmonização.

- Harmonização por semelhança e contraste;

Sequência de harmonização no contexto gastronômico: Carnes brancas. Carnes vermelhas. Carnes de caça. Queijos. Embutidos. Verduras. Frutas. Sobremesas. Massas e cereais. Condimentos e especiarias. Molhos.

Análise sensorial

- Tópicos de viticultura e enologia que influenciam a análise sensorial de vinhos;

- Terminologias específicas da degustação do vinho, vocabulário de degustação, glossário enológico;

- Amadurecimento, envelhecimento, conservação e duração dos vinhos;

- Principais doenças do vinho que influenciam a análise sensorial;

- Os órgãos do sentido usados na análise sensorial dos vinhos;

- Análise visual - termos da degustação técnica e avaliativa;

- Análise olfativa - termos da degustação técnica e avaliativa - aroma e

buque;

- Análise gustativa - termos da degustação técnica e avaliativa;

- Tipos de taças e suas características;

- Análise vertical e análise horizontal de vinhos;

- Sistema de pontuação de vinhos;

- Avaliação sensorial de vinhos, meios necessários, registros e fichas de degustação.

Fitossanidade

- Doenças fúngicas;

- Doenças virais;

- Doenças bacterianas;

- Doenças causadas por nematoides;

- Entomologia geral, sintomas ou distúrbios causados por agentes não infecciosos;
- Manejo integrado de controle de doenças, pragas, nematoides e plantas daninhas;
- Plantas daninhas conceito classificação e identificação;
- Principais defensivos utilizados e tecnologia de aplicação.

Vinificação

- Fluxogramas dos processos de vinificação
 - Operações de limpeza e sanitização
 - Colheita, transporte e recepção da matéria prima
 - Obtenção de mostos e operações de pré-fermentação
 - Vinificação em tinto: etapas e processo de produção
 - Vinificação em branco: etapas e processo de produção
 - Vinificação em rosé: etapas e processo de produção
 - Vinificação de espumantes: etapas e processo de produção
 - Fatores que influenciam no processo de vinificação
 - Tipos de estabilização dos compostos dos vinhos: tartárica, fenólica, microbiológica e proteica
 - Maturação e envelhecimento dos vinhos
 - Uso de barricas de carvalho
 - Preparação dos vinhos para engarrafamento
 - Provas de estabilidade do vinho
 - Insumos para engarrafamento: garrafas, rolhas, rótulos. Linhas de engarrafamento
- Alterações e defeitos dos vinhos - origem química e microbiológica

Enogastronomia

- Manifestações gastronômicas ligadas ao vinho. Aspectos culturais, origem geográfica, hábitos culinários e fatores religiosos;
- Tipos de uvas: Uvas labruscas. Uvas viníferas;
- Tipos de vinhos: Espumantes. Vinhos brancos (Leves – Encorpados – Aromáticos). Vinhos Rosés (Meio Encorpado – Encorpado). Vinhos tintos (Leve - Meio encorpado – Encorpado). Vinhos fortificados. Vinhos de sobremesa. Vinhos comuns. Vinhos compostos;

- Classificação dos tipos de vinho: Pirâmide de conceitos: Ícone - Ultra Premium - Super Premium – Premium - Básico Luxo - Básico Semi Luxo - Básico popular;

- Categoria de Vinhos: Monovarietal – Varietal - *Assemblage* ou corte;

- Serviço do vinho: Leitura de rótulos de vinhos, cardápio e carta de vinhos. Técnica de controle de temperatura. Tipos de taças. Armazenamento. Uso dos diversos tipos de saca rolhas. Aberturas de vinhos. Decantação de vinhos. Serviço de vinho à mesa. Acessórios de serviço de vinho: decanter, corta gotas, termômetro, corta capsulas, guardanapo entre outros. Técnica de seleção e compra de vinhos.

- Técnicas de harmonização de preparações gastronômicas e vinhos: Construção do gráfico (Mercadini) para harmonização. Harmonização por semelhança e contraste.

Sequência de harmonização no contexto gastronômico: Carnes brancas, carnes vermelhas, carnes de caça, queijos, embutidos, verduras, frutas, sobremesas, massas e cereais, condimentos e especiarias, molhos.

Gestão vitivinícola

- Planejamento estratégico;
- Estrutura e formalização do negócio;
- Planejamento de marketing;
- Planejamento financeiro;
- Gestão financeira;
- Gestão de vendas;
- Gestão de recursos humanos;
- Revisão do plano de negócios.

Metodologia científica

- Metodologia científica: definição e importância. Investigação científica.
- Projeto: definição, importância e componentes.
- Etapas para a realização de pesquisas e trabalhos: da escolha do tema à publicação.
- Revisão bibliográfica, citações e referências.
- Pesquisa: definição, objetivos, classificação e fases.
- Hipóteses e variáveis.
- Partes que compõem um trabalho acadêmico. Componentes pré-textual; textual e referencial.

- Estrutura de artigo científico.
- Aplicação da investigação científica: escolha do tema, identificação do problema, formulação de hipótese, identificação de variáveis, estudo e discussão.
- Levantamento e análise de artigos científicos (identificação dos componentes e classificação do tipo de pesquisa).
- Trabalho de conclusão de curso.