



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [30012] Harmonização de menus e vinhos:da vinha ao vinho, entendendo e ampliando sentidos

## 1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [30012] Harmonização de menus e vinhos:da vinha ao vinho, entendendo e ampliando sentidos

### [3005] Inovação em Artes e Ciências Culinárias

Plano Curricular [1] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período Anual

ECTS 10

Curso [3005] Inovação em Artes e Ciências Culinárias

Plano [1] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

### Horas Contacto

(T) Teórico 0020:00 Por Período

(TP) Teórico Prático 0025:00 Por Período

(S) Seminário 0010:00 Por Período

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0170:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0280:00

## 4.Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome Sem docente responsável atribuído

## 5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

### 9.4.4.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Apreender o conhecimento da vinha ao vinho, do menu à harmonização
2. Compreender a vinha, a vindima e a vinificação

3. Diferenciar estágio e envelhecimento em madeira
4. Conhecer os sistemas de segurança alimentar e controlo analítico de vinhos assim como a legislação
5. Diferenciar tipos de vinho, análise, escolha, aquisição, armazenamento e serviço
6. Evoluir na teoria e no exercício das memórias olfativas
7. Desenvolver a capacidade de harmonização
8. Detectar os defeitos nos vinhos
9. Harmonizar por semelhança, por contraste e inversa
10. Ampliar a experiência dos sentidos enogastronómicos, com harmonizações virtuais
11. Definir o conceito e equipar o estabelecimento, de acordo com as necessidades e condições, adaptando o menu e o serviço de vinhos
12. Produzir eventos e ocasiões enogastronómicas

#### **6.Learning Outcomes of the curricular unit**

1. Seize the knowledge of the vineyard to wine, from the menu to the harmonization
2. Understand the vineyard, the harvest, and the winemaking
3. Differentiate aging and aging in wood
4. Know the systems of food security and analytical control of wines as well as the legislation
5. Differentiate types of wine, analysis, choice, purchase, storage, and service
6. Evolve in the theory and exercise of olfactory memories
7. Develop the capacity for harmonization
8. Detect wine defects
9. Harmonize by similarity, contrast, and inverse
10. Extend the experience of the enogastronomic senses, with virtual harmonizations
11. Define the concept and equip the establishment, according to the needs and conditions, adapting the menu and wine service
12. Produce food and wine events and occasions

#### **7.Conteúdos programáticos**

1. Vinho e a sua história
2. Enólogo vs Sommelier

3. Da garrafa à boca: fatores determinantes para a prova de vinhos, utensílios fundamentais
4. Memória olfativa e gustativa
5. Análise sensorial
6. Técnica e ficha de prova
7. Vocabulário viníco: taxa de alcoolémia, particularidades vinícas
8. Provas verticais e horizontais
9. Ordenação e tipos de harmonização
10. Idealizar a equipa de sala de um restaurante
11. Definir a ordenação de menu / serviço de vinhos
12. Construir uma carta de vinhos
13. Tecnologia e Segurança Alimentar
14. Definição de vinho, tendências e consumo
15. Produção de vinhos: branco, rosé, tinto, espumantes, porto, madeira, moscatel, colheita tardia
16. Etapas de vinificação: clarificação, tratamentos, esterilização, fermentação alcoólica
17. Maturação e envelhecimento
18. Controlo analítico e legislação
19. Doenças e defeitos no vinho

## **8.Syllabus**

1. Wine and its history
2. Winemaker vs. Sommelier
3. From bottle to mouth: determining factors for wine tasting, fundamental tools
4. Olfactory and gustatory memory
5. Sensory analysis
6. Technique and proof sheet
7. Vinegar vocabulary: alcohol content, wine particularities
8. Vertical and horizontal evidence
9. Ordering and types of harmonization
10. Idealize the team of a restaurant
11. Define the order of menu/wine service
12. Build a wine list

13. Technology and Food Security

14. Definition of wine, trends, and consumption

15. Wine production: white, rosé, red, sparkling, port, wood, muscat, late harvest

16. Winemaking stages: clarification, treatments, sterilization, alcoholic fermentation

17. Ripening and aging

18. Analytical control and legislation

19. Diseases and defects in wine

#### **9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

É com o intuito de conhecer, aprender e fazer harmonização com os alimentos que se torna necessário estudar o vinho desde a vinha. Para tal é essencial conhecer os diversos tipos de vinhos,

dominar as técnicas de prova, provar o mais possível a diversidade de vinhos existentes - nacionais

e internacionais - e teorizar, analisando as diversas possibilidades de harmonização com os vários

tipos de pratos. É, como tal, necessário aliar a teoria à prática e provar diversos vinhos para harmonizar os pratos em desenvolvimento. As várias provas vão nesse sentido: conhecer, vivenciando.

#### **10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives**

It is to know, learn, and harmonize with the food necessary to study wine from the vineyard. For this, it is essential to know the different types of wines, master the tasting techniques, taste as much as possible the diversity of existing wines - national and international - and theorize, analyzing the different possibilities of harmonization with the various types of dishes. Therefore, it

is necessary to combine theory with practice and taste different wines to harmonize the dishes in

development. The multiple tests go in this direction: knowing, experiencing.

#### **11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

ME01 - Teórico: material informativo e indicação de bibliografia específica para a formação e pesquisa.

ME02 - Prático: Visitas a produtores de vinhos, dos diversos tipos, exercícios práticos com provas

de diversos tipos de vinhos e harmonização em contexto real com chefs e menus

desenvolvimentos pelos alunos nas aulas de CCTAC e UUIIDPA.

Participação e interação dos alunos: 30%

Trabalho escrito: 60%

Assiduidade: 10%

Exame:

Teórico 50% + Prático 50%

## **12.Teaching methodologies (including evaluation)**

ME01 - Theoretical: informative material and an indication of specific bibliography for training and

research.

ME02 - Practical: Visits to wine producers, of different types, practical exercises with tastings of different kinds of wines and harmonization in real context with chefs and menus developed by students in CCTAC and UUIIDPA classes.

Student participation and interaction: 30%

Written work: 60%

Attendance: 10%

Exam:

Theoretical 50% + Practical 50%

## **13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade**

[Descrição dos conteúdos]

## **14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes**

The proposed methodology reflects the exposure of the theoretical contents, complemented by the individual reading of the corresponding bibliography. Also, the importance and valorization of

students' active participation in classes and tasks proposed by teachers, either individually or in groups, as well as during study visits to different production sites, as reinforcement of learning. It is

an interactive UC that introduces students to the techniques of sensory analysis of wine and how

to achieve harmonization, which will have an integrated approach with menus developed in other

classes and designed by the students themselves.

It is motivating the students to exercise integration of knowledge, from food and beverage management, human resource management and marketing, to new production techniques and knowledge of raw materials, among others. It is a UC with real examples, and that allows practical

implementation. Therefore, the evaluation values the work of the master students, either individually or as a team.

#### **15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)**

Moore, V. (2017) The Wine Dine Dictionary. Granta

Domine, A. (2014) Wine - Ullman Publishing

Machado, R. (2004) Em volta do Vinho. Globo

Johnson, H. (2001) A história do vinho. Companhia Dias

Peynaud, E. (2005) O gosto do vinho - o grande livro da prova. Lisboa: Litexa Editora

Peynaud, E. (1993) Conhecer e trabalhar o vinho. Lisboa: Litexa

Navarre, C. (1997) Enologia - Técnicas de produção de vinho. Publicações Europa América

#### **16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)**

Não aplicável