



O ensino do uso do VINHO como alimento saudável e informações ministradas com cunho motivacional, visando Qualidade de Vida & Saúde

**CURSO SENSORIAL ENOLÓGICO por Paola Pedron**  
*Para os que gostam de vivenciar momentos culturais e de prazer!*

Opção de uma até quatro palestras/aulas, com temas envolventes, onde abordaremos:

- ✓ Como analisar e distinguir, com propriedade, os elementos mais importantes da estrutura dos vinhos;
- ✓ Alguns vinhos ícones de países vinhateiros famosos - O porquê de tanta fama, quais as uvas necessárias para o "nascimento" destes vinhos;
- ✓ Ênfase na análise organoléptica dos vinhos;
- ✓ Vinho e Saúde – os benefícios comprovados deste sano alimento;
- ✓ Dicas genéricas práticas de serviços e enogastronômicas – foco em treinamento de staff;
- ✓ Enologia & Coaching-Mentorig;
- ✓ Vinho & Dança - “efeito anti stress”

Sendo teoria sempre acompanhada de exercícios sensoriais e gosto-olfativos.

As palestras, cursos e saraus invariavelmente oferecem:

1. *Degustação às cegas de dois até cinco vinhos em cada aula, qualitativos, tanto do Velho Mundo como do Novo Mundo vinhateiro – somente no final de cada aula os produtores e origens dos vinhos serão mostrados a cada participante.*
2. *Material Didático específico, impresso.*
3. *Fichas técnicas de avaliação & degustação.*
4. *Toda a logística necessária para o perfeito andamento das aulas:*

*Assistente para o serviço adequado e cuidadoso dos vinhos; copos adequados para avaliação técnica; guardanapos; água mineral; pão italiano ou integral; alimentos para testes/exercícios gosto-olfativos, como amêndoas, damasco, figo turco seco ou tâmaras secas ou frescas, uva, maçã, pera, manteiga sem sal; utensílios necessários para o serviço dos vinhos; pequenos recipientes para exercícios olfativos (Le Nez du Vin – especiarias secas e as frescas colhidas no dia etc.)*



## Escolha seu TEMA favorito!

### 1 - AULA SENSORIAL PARA AVALIAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS

com exercícios gusto-olfativos e degustação comparativa

Este tema dará uma base com sólidos fundamentos para se distinguir os defeitos e as qualidades da estrutura do vinho em questão.

### 2 - ÊNFASE NA ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

entendendo diferenças entre avaliação sensorial gustativa e olfativa entre outras ...

O equilíbrio gustativo dos vinhos brancos, rosés e tintos - Sem degustar o vinho como saber se é seco ou doce?;

### 3 - ALGUMAS REGIÕES MAIS FAMOSAS SEUS VINHOS, SUAS UVAS, SUAS CARACTERÍSTICAS .....

conceitos de vinificação do velho e do novo mundo, envolvendo-se com

Por quê alguns vinhos são ícones...

Uma panorâmica envolvente sobre algumas regiões tais como

França, com ênfase nas sub-regiões do Bordeaux (na "famosa" classificação de 1855)

Um pouco dos distritos de Borgonha ...

Itália - Piemonte - Veneto - Toscana e seus ícones.

Portugal ... novas e intrigantes regiões.

(com exercícios gusto-olfativos).

### 4 - VINHO É SAÚDE & QUALIDADE DE VIDA!

Degustando vinhos especiais, faremos uma abordagem sobre os importantes BENEFÍCIOS DO VINHO em nosso organismo.

O vinho seguramente melhora nossa saúde e a qualidade de nossas vidas; degustado com bom senso, nos dá longevidade, inteligência, proteção contra diversas patologias, não engorda e diminui nosso stress, dentre outros benefícios.

Também daremos DICAS ENOGASTRONOMICAS, tais como: temperatura de serviço, um pouco de harmonização, decantação, oxigenação, as cores do vinho e seu significado etc.

### 5 - "ENOLOGIA & COACHING"

Este tema foi desenvolvido por Paola Pedron, aplicado em grupos pequenos e Aprovado como projeto Socioambiental na carteira de projetos da OSCIP AESabesp.

Destaca o consumo elaborado do vinho, como caminho e apoio para a descoberta da resolução dos problemas pessoais e profissionais, através de técnicas objetivas de "coaching focado no mentoring", resultando em qualidade de vida.

#### Local :

Consulte seu executivo (a) de vendas para eventos enoculturais de cunho agregador, no "Espaço Paola Pedron" – Casa da Celebração do Vinho ou "In Company."

Estamos também a disposição nos números 11 55727920 ou no e-mail [grifeenologica@paolapedron.com.br](mailto:grifeenologica@paolapedron.com.br) **Tudo de bom ... saúde, prosperidade e bons vinhos!**