

# **Maior tv**

## **INFORMAÇÃO**

<a href="#">Últimas</a>	<a href="#">País</a>	<a href="#">Mundo</a>	<a href="#">Política</a>	<a href="#">Economia</a>	<a href="#">Saúde</a>	<a href="#">Cultura</a>	<a href="#">Vidas</a>	<a href="#">Desporto</a>	<a href="#">Música</a>
-------------------------	----------------------	-----------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------



PJ apanha 600 quilos de cocaína



Mais de 73 mil pessoas recorreram à Cáritas



Mais uma avião em avião da TAP

## Notícias + lidas

Isto não é o Dubai é a Assembleia da República

Tio de uma das vítimas do Meco foi despedido

Aprenda a cultivar erva-príncipe e limpe o seu organismo

Fátima em Directo da Capelinha das Aparições

Golo de Ronaldo dá vitória a Portugal

Câmara acusa IPMA pelas cheias em Lisboa

# Vinho, muita ciência e pouca parra no CCV Alviela

Publicado em 11 de Outubro de 2014 11:14

Gosto 5 2 1



**Centro Ciência Viva do Alviela vai brindar-vos com vários vinhos ribatejanos e mostrar a ciência que está por detrás da fermentação das uvas**

O famoso “néctar dos deuses” é a temática deste Café de Ciência, onde vamos perceber processos de fermentação, o envelhecimento e maturação do vinho ou a forma como deve ser conservado. José Sassetti, hortelão da “Chefs’ Academy”, é um dos convidados de honra.

Dia 24 de outubro às 21h30, o Centro Ciência Viva do Alviela vai brindar-vos com vários vinhos ribatejanos e mostrar a ciência que está por detrás da fermentação das uvas. O solo e o relevo, a casta e o clima misturam-se para dar origem a um mundo de cores, sabores e aromas. Pelo meio, as leveduras dão uma mãozinha.

Sabe como é que o vinho sofre envelhecimento ou maturação? Como deve ser conservado? Convidámos José Sassetti, da L3S- Gestão Agrícola e Florestal e hortelão do programa da RTP1 “Chefs’ Academy”, Mário Andrade, conceituado enólogo, e Alexandre Gaspar, da Quinta do Arrobe, para nos responder a estas e muitas outras questões, neste Café de Ciência.

Portugal produz alguns dos vinhos mais requintados, exclusivos e valorizados do mundo e a inovação das tecnologias de vinificação permite que este sector esteja em crescimento. Nas mais importantes zonas vitivinícolas portuguesas está a região do Ribatejo, cuja produção de vinho é conhecida desde o século XII. O campo, o bairro e a charneca são três zonas ribatejanas que produzem vinhos diferentes. Venha degustar estes vinhos e ficar a saber porque razão têm características distintas. As inscrições são gratuitas e obrigatórias, e poderão ser efetuadas através do 249 881 805 ou [info@alviela.cienciaviva.pt](mailto:info@alviela.cienciaviva.pt).

Gosto Partilhar 5

## Notícias relacionadas



Noite do Professor em Alviela



Alviela: Mistura ciência com mergulhos na água



Festival Materiais Diversos mais internacional de sempre



Municípios aderem ao programa Vinho com moderação

## Deixe o seu comentário

Encontra-nos no Facebook

**Maior tv** **Maior Tv**  
INFORMAÇÃO  Gostas disto.

Tu e 5.238 outras pessoas gostam de Maior Tv.


Plugin social do Facebook

**Previsão do Tempo**

Quinta	Sexta	Sábado
24° 19°	25° 19°	25° 19°

tempo.pt [sinfo](#)

**RM Notícias**  
INFORMAÇÃO REGIONAL

 Adicionar um comentário...

Publica também no Facebook

Publicar como Monica Ribeiro (Alterar) **Comentar**

Plugin social do Facebook

## Música | Entretenimento

---



Rita Redshoes  
edita novo disco



Shakira revela  
teledisco rodado em Lisboa



Novo disco de Mariza  
O Tempo Não Pára



Paddy e Nico  
numa espectacular Salsa



Ana Carolina  
Quem de nós dois

---

Copyright © | Maior Tv 2014