

---

[Homepage](#) » [Eventos](#) » [Visitas e Actividades](#) » [Café de Ciência | Vi...](#)

## **Café de Ciência | Vinho, muita ciência e pouca parra**

Centro Ciência Viva do Alviela

24 de outubro de 2014 (alcanena)



# VINHO MUITA CIÊNCIA E POUCA PARRA

**24out2014**  
21h00

**José Sasseti**  
L3S - Gestão Agrícola e Florestal  
"Chefs' Academy" - RTP1

**Mário Andrade**  
Enólogo

**Alexandre Gaspar**  
Quinta do Arrobe

- Solo, relevo, casta e clima
- Inovação das tecnologias de vinificação
- Vinho ribatejano: campo, bairro e charneca

**ATIVIDADE GRATUITA  
INSCREVA-SE!**

Informações e Inscrições: 249 881 805 | [info@alviela.cienciaviva.pt](mailto:info@alviela.cienciaviva.pt) | [www.alviela.cienciaviva.pt](http://www.alviela.cienciaviva.pt)



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 Sasseti, 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 Sasseti, 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).**

## Produtos Sugeridos

[Os Vinhos e Vinhas de Portugal](#)

[Paisagens de Baco – Identidade, Mercado e Desenvolvimento – Regiões Demarcadas: Vinhos Verdes, Douro, Dão, Bairrada e Alentejo](#)

**Gosto** 3 pessoas gostam disto. Sê a primeira entre os teus amigos.



Naturlink © 2009

Produção: [Naturlink](#) - Informação Ambiental, S.A.

Produzido por [SAPO](#) - Todos os direitos reservados.