Fátima em Direc	átima em Directo Opinião Entretenimento Publicidade Contatos Facebook								Search
RM									
Últimas	Sociedade	Política	Economia	Cultura	Saúde	Desporto	Música	Entretenimento	

1 de 3 03-11-2014 11:43



Bolsa de Terras no Ribatejo Interior



Zona Industrial



iornada

### Notícias + lidas



União não merecia tão pesado castigo



Noite de Arrepios em Rio Maior



Bolsa de Terras no Ribatejo Interior



Rio Maior já está a 11 pontos do líder



Dois reforços para a União Desportiva de Rio



Empresário riomaiorense









dá prenda de 14 milhões a banqueiro



Senhora vi<u>úva</u> Aspeto saudável 80 anos de experiência **Procura Cavalheiro** para responder, clike aqui



# Temática do vinho enche CCV Alviela

Publicado em 29 de Outubro de 2014 0:06 Tweetar 2 Gosto 16



Café de Ciência Vinho, muita ciência e pouca parra com casa cheia no Centro de Ciência Viva do Alviela

Por que razão se diz que no Ribatejo só se produzem vinhos a martelo? Neste Café de Ciência com José Sassetti, Mário Andrade e Alexandre Gaspar, pudemos provar e comprovar que o vinho ribatejano é de excelente qualidade.

No dia 24 de outubro, pelas 21h, o Centro Ciência Viva do Alviela recebeu o Café de Ciência «Vinho, muita

ciência e pouca parra», onde conhecemos a ciência que está por detrás da fermentação das uvas.

José Sassetti, da L3S - Gestão Agrícola e Florestal, começou por explicar que não se faz bom vinho sem boas uvas. O conhecido agrónomo revelou as principais características que influenciam a qualidade do vinho, nomeadamente o clima, o solo e a genética da planta (características não alteráveis), o microclima, a fertilização, a água, a cobertura do solo, a fitossanidade, a vinificação e o estágio (características alteráveis).

Os participantes ficaram também a saber o motivo da famosa expressão "vinhos a martelo", com origem no Sr. Martell, um francês que conseguiu replantar muitas das vinhas do Ribatejo e da Estremadura que foram destruídas no século XIX pela "filoxera".

Mário Andrade, conceituado enólogo, apresentou as castas do Ribatejo, com destaque para o Fernão Pires (casta branca que é utilizada em 73% do território vinícola ribatejano) e o Castelão (casta tinta que é utilizada em 32% do território vinícola ribatejano).

O enólogo deu também a conhecer as diferentes zonas vinícolas do Ribatejo (charneca, campo ou lezíria e bairro), que produzem vinhos com características distintas. Na opinião do especialista, o Ribatejo tem que melhorar a sua imagem no sector vitivinícola, desprendendo-se do conceito de "vinhos a martelo".

Alexandre Gaspar, da Quinta do Arrobe, deu a conhecer as castas utilizadas por esta quinta situada em Casével (distrito de Santarém), e as estratégias que utilizam para melhorar a qualidade dos seus vinhos. Um dos vinhos apresentados foi o "5º Elemento-Cabernet Sauvignon", premiado com a Medalha de Ouro dos melhores Cabernet's Sauvignon, no concurso Internacional dos Cabernets 2014.

> O Café de Ciência contou com a presença de mais de 70 participantes, que no final das apresentações e de uma conversa informal com os especialistas, puderam provar alguns dos melhores vinhos ribatejanos,

2 de 3 03-11-2014 11:43 comprovando que a produção desta região é de excelente qualidade.

Gosto Partilhar 16

# Notícias relacionadas



## Deixe o seu comentário



Plugin social do Facebook

3 de 3

# Música | Entretenimento



Copyright © | Maior Tv 2014

03-11-2014 11:43