



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO**  
**PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS**  
**DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar
<input type="checkbox"/>	Monografia

<input type="checkbox"/>	Prática de Ensino
<input type="checkbox"/>	Módulo
<input type="checkbox"/>	Trabalho de Graduação

**STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT067	Enologia	2	0	2	30	

Pré-requisitos		Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--	---------------	--	-----------------	--

**EMENTA**

História e Classificação dos Vinhos. As Espécies e Variedades de Uvas. O conceito de "Terroir". O processo de produção de vinhos finos. Principais países e regiões produtoras de vinho. Profissionais do vinho. Serviço de vinho. Técnicas de Degustação. Noções de enogastronomia.

**OBJETIVO(S) DO COMPONENTE**

Proporcionar ao estudante conhecimento científico básico acerca da produção e do consumo de vinhos finos no Brasil e no Mundo, de modo a ampliar sua capacidade de atuação profissional no setor de turismo e de hospitalidade.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas através da exposição de cada conteúdo;  
Análise e discussão de textos;  
Seminários;  
Apresentação e discussões de filmes;  
Visitas técnicas;  
Palestras com convidados para discutir temas relevantes ao conteúdo da disciplina.

**AVALIAÇÃO**

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### 1- O VINHO

História e classificação do vinho

### 2- VITIVINICULTURA

As Espécies e Variedades de Uvas

O Conceito de “Terroir”

Processo de Produção de Vinhos finos (branco, tinto, rosé e espumante).

### 3- PRINCIPAIS PAÍSES E REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO

Classificação dos vinhos no velho e no novo mundo - França – Itália - Portugal - EUA - Chile - Brasil

As Denominações de Origem

### 4- PROFISSIONAIS DO VINHO

Distinção entre Enólogo, *sommelier* e enófilo

*Sommelier*: Perfil profissional e responsabilidades

### 5- SERVIÇO DO VINHO

Tipos de copos, abridores e utensílios do serviço

Decantação, aeração e temperatura para o serviço de vinhos

Leitura de rótulos e identificação de garrafas

Compra, armazenamento e conservação de vinho

### 6- TÉCNICAS DE DEGUSTAÇÃO

Aspecto visual, olfativo e gustativo

Identificação dos pontos chaves do palato para a fase gustativa;

A ficha de degustação e sua importância.

### 7- NOÇÕES DE ENOGASTRONOMIA

Tipos de harmonização

Técnicas de produção culinária e harmonização de vinhos

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSOCIATION de la Sommelierie Internationale. **Sommelier**: profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2003.

GALVÃO, Saul. **Guia de tintos & brancos (e rosados)**. São Paulo: Codex, 2004. 439 p.

LE CORDON BLUE. **Vinhos**: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 3 ed. rev. atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARANTE, José Osvaldo Albano. **Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber**. São Paulo: Summus, 1983.

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

MARC, Charlotte. **Larousse do vinho**. 1.ed. São Paulo: Larousse, 2004. 381 p.

RAMOS, Juan Muñoz; GRANADOS, Jesus Ávila. **Todos los vinos del mundo**. Barcelona: Enciclopédias Planeta, 1999.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



---

*Emitido em 13/07/2022*

**EMENTA Nº 1228/2022 - DEPHT (11.34.29)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19 )*  
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA  
COORDENADOR - TITULAR  
CGH (11.34.19)  
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:  
**1228**, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **6daf0719e4**