



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Enologia	1.4. Código: ICA2827	1.5. Caráter e regime de oferta: Optativa / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (16h teórica / 48h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Rafael Queiroz Gurgel do Amaral e Hermano José Maia Campos Filho			
2. Justificativa			
<p>O estudo da enologia trás o conhecimento histórico dessa bebida milenar que é amplamente associada à alimentação, tanto nas preparações como o seu consumo como complemento alimentar. Grande parte da cultura gastronômica mundial está relacionada à produção e consumo de vinhos. Essa disciplina vem para direcionar o aluno no sentido de conhecimento dentro desse vasto mundo, dos tipos de vinhos e regiões com grande tradição enológica, aprendendo a melhor forma de combinação alimento e vinho, bem como desenvolver dentro do seu estilo gastronômico a gama de vinhos correspondente a uma melhor apreciação de todos.</p>			
3. Ementa			
<p>Conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo desde aspectos referentes a historicidade do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente a cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento; a vinificação. Aprendizado básico para a composição de carta de vinhos e aspectos importantes para a harmonização de vinhos e comida; a enogastronomia.</p>			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL			
<p>Conhecer a história do vinho desde a sua criação até a atualidade; apresentar aos alunos conhecimentos básicos de viticultura e vinificação; familiarizar-se com as principais regiões vinícolas do mundo; conhecer os tipos de vinhos e suas uvas e técnica de análise sensorial de vinhos; familiarizar-se com o serviço do vinho e montagem de carta de vinhos; saber harmonizar vinhos e alimentos.</p>			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2008. 415 p. ISBN 9788573597295 (broch.).

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2005. 326 p. ISBN 8574581984 (broch.).

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. 1ª Edição - Editora Globo.

5.2. Bibliografia Complementar

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. 6ª Edição - Editora Nova Fronteira.