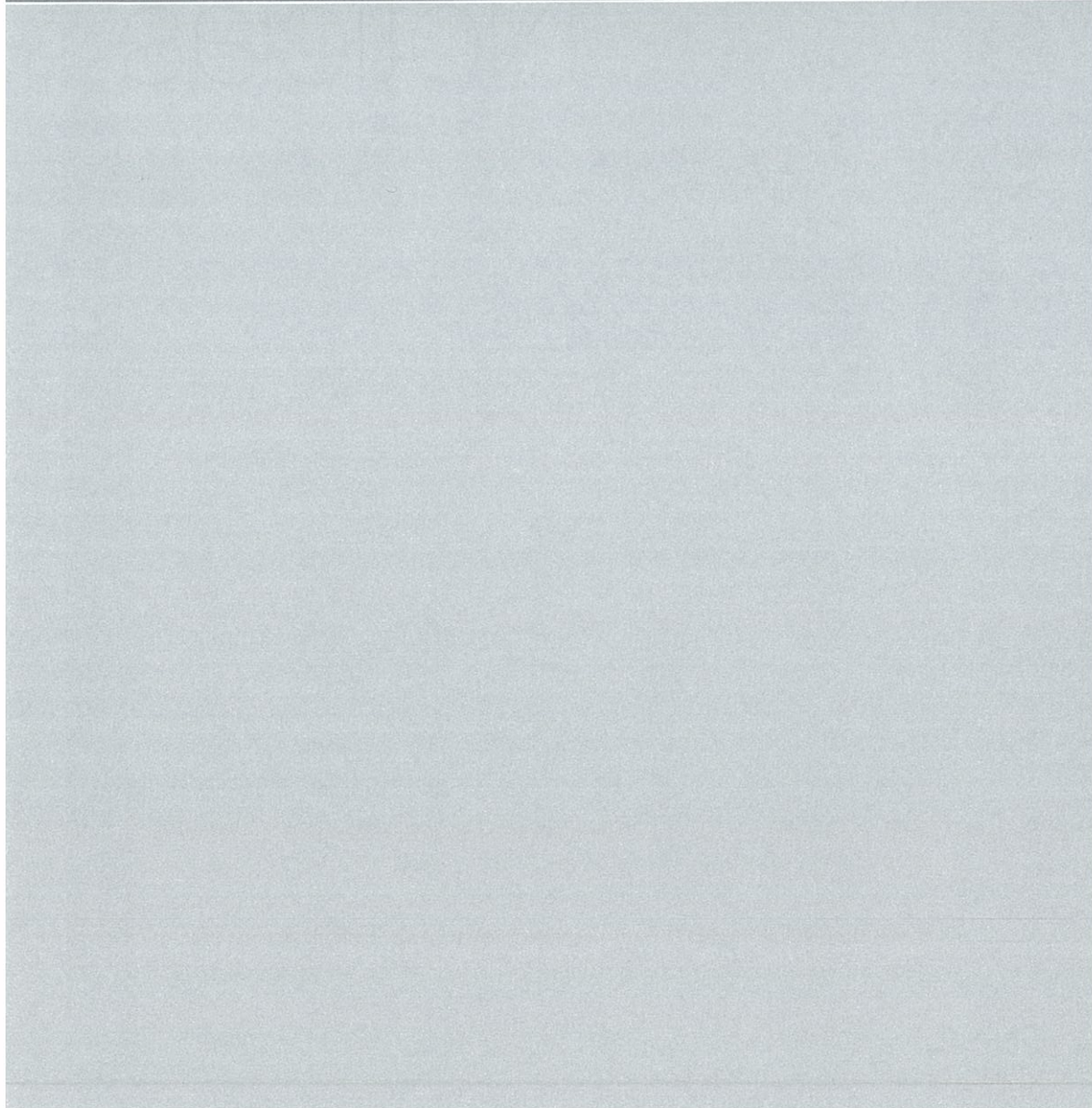
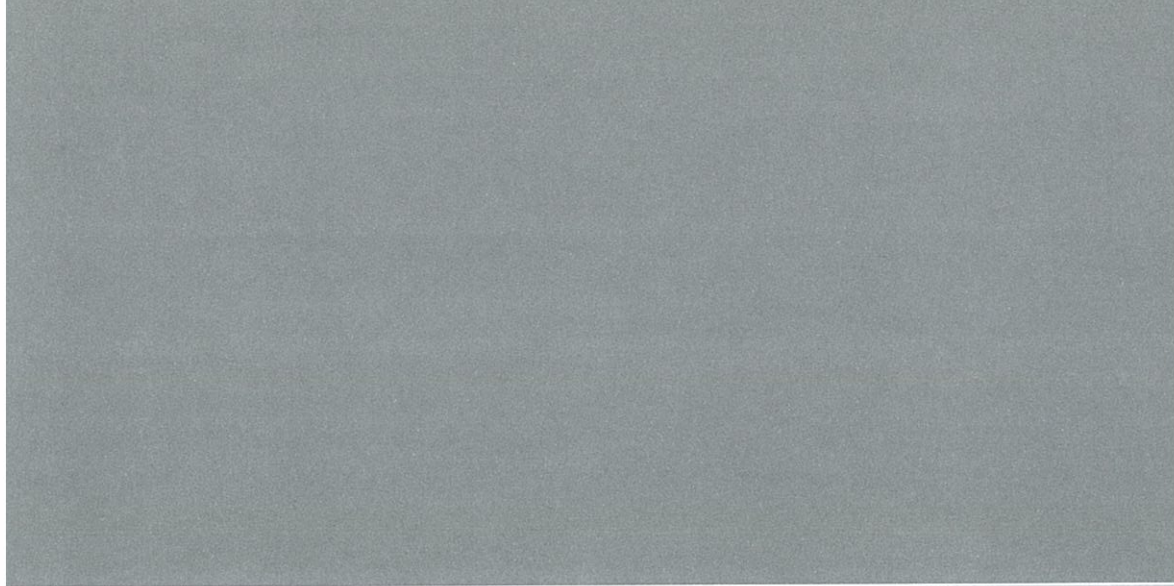




Notícias





1º curso de pós-graduação em "vinho, história tecnologia e saúde"

No ano lectivo 2003/2004, realizou-se o 1º Curso de Pós- Graduação em "Vinho, História Tecnologia e Saúde".

Tratou-se de um projecto formativo de pós-graduação destinado a apetrechar tecnicamente quadros superiores de diversas áreas ligadas à vitivinicultura, como as da gestão e marketing do vinho, enologia, eno-turismo e turismo-cultural das principais regiões vitícolas nacionais. O curso foi concebido de forma interdisciplinar, colocando em diálogo a História, as técnicas de vinificação, os malefícios e benefícios do álcool à luz da investigação de ponta da medicina contemporânea.

Entre os principais objectivos desta acção formativa avançada, saliantamos os seguintes:

- Possibilitar aos formandos uma visão integrada e pluridisciplinar da evolução da vitivinicultura;
- Potenciar elementos formativos resultantes do diálogo entre a história do vinho, as técnicas de plantio e vinificação e os dados da investigação médica, proporcionando aos formandos conhecimentos cientificamente sólidos cuja utilidade deve ser vista numa perspectiva de superior valorização profissional no mais alargado espectro funcional do sector (empresas produtoras, empresas comerciais, entidades laboratoriais prestadoras de serviços ao sector da vitivinicultura e organismos oficiais gestores das principais DOC – Denominações de Origem Controlada portuguesas);
- À luz da formação contínua, dotar os formandos de uma utensilagem cultural que, em diálogo permanente com as vertentes técnica e científica de sua formação de base, contribua para melhorar as performances do seu saber fazer.

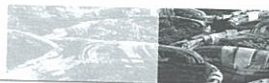
O curso destinou-se a licenciados a exercer funções nas seguintes segmentos:

- Técnicos superiores de gestão e marketing de empresas vinícolas;
- Técnicos superiores de turismo das regiões vinícolas;
- Escanções;
- Enólogos
- Masters of Wine;
- Gestores das adegas de grandes unidades hoteleiras inseridas em regiões vitícolas;
- Técnicos dos gabinetes de imagem das entidades gestoras das regiões vinícolas nacionais (DOC);
- Técnicos de gestão e Marketing de empresas ligadas à produção e comercialização de vinhos;
- Funcionários superiores das adegas cooperativas nacionais;

As áreas científicas de especialização do curso foram a da História da Vinha e do Vinho, da Biotecnologia do Vinho em perspectiva histórica e comparada e Vinho e Saúde.

Foram abertas 20 vagas e o programa consta do quadro seguinte:

Matérias	N.º de horas	N.º de créditos
1. O Vinho na Antiguidade Clássica	32	2
1.1. A bacia do Mediterrâneo Oriental		
1.2. O vinho na Península Ibérica		
1.2.1. O vinho no Território Português		
1.3. A bacia do Mediterrâneo Ocidental		
1.4. O vinho na Península Ibérica		
1.5. Comercialização dos vinhos na Antiguidade		
1.6. Tecnologias e técnicas de produção – os lagares		
2. O vinho na Idade Média	32	2
2.1. O renascimento carolíngio e o vinho		
2.2. O aperfeiçoamento técnico da vinificação		
2.3. O papel dos monges		
2.4. A Inglaterra e o vinho Bortalês		
2.5. Os vinhos caros		
2.6. Os concorrentes do vinho		



3. Vitivinicultura:

- 3.1. A evolução da videira apresentada à luz da evolução do próprio mundo dos vinhos
- 3.2. O conceito de taxonomia e a classificação da videira abordados no contexto da filoxera e a revolução que esta praga provocou na Europa. Apresentação de aspectos de viticultura moderna que sejam consequência directa da resposta ao problema da filoxera i.e. a propagação vegetativa, o uso de porta enxertos etc. 32 2
- 3.3. O conceito de casta e de diferentes qualidades do vinho. A forma como a qualidade intrínseca das castas tem influenciado a evolução do mundo do vinho.

4. Vinificação e a história do vinho

- 4.1. A composição da uva e a sua aptidão para produzir uma bebida alcoólica estável e segura. A composição do mosto e vinho apresentada num contexto de estabilidade química e microbiológica. A vinificação natural e as alterações provocadas apresentadas numa forma teórica e prática. Alusão aos vinhos produzidos nas civilizações antigas, e sua composição, demonstrada sensorialmente.
- 4.2. A evolução tecnológica e suas consequências na qualidade do vinho. A cadeia de produção e as opções disponíveis em vários períodos de história bem com as suas consequências na qualidade do vinho. Factores como a utilização de esmagadores, prensas, aditivos, materiais de construção dos recipientes (barro, cimento, madeira e os modernos materiais inertes), etc. A introdução do uso de SO₂ e refrigeração e as suas consequências. Formas de extracção de pigmentos e outros compostos para a obtenção de vinhos tintos no contexto das tecnologias disponíveis. 60 4
- 4.3. Estilos especiais do vinho e os seus métodos de produção no contexto histórico. (Jerez, Porto, Champagne, Tokay, Madeira)

5. O Vinho na Época Moderna

- 5.1. Os vinhos à descoberta do Novo Mundo
- 5.2. Os grandes vinhos do Mundo
- 5.3. Os primeiros vinhos de *château* e os mercados
- 5.4. Os "Champagne" e a sua evolução
- 5.5. Os vinhos frescos ou verdes – uma visão diacrónica da sua evolução

6. O Vinho do Porto

6.1. O estado da investigação histórica

58

4

6.2. O vinho na região do Douro e na cidade do Porto – Tempos
Medievais

6.3. Os testemunhos arqueológicos

6.4. Cister e o vinho no Vale do Douro

6.5. Os testemunhos dos clássicos

6.6. O vinho na literatura dos séculos XVI e XVII

6.7. O triunfo do vinho do Porto sobre o *Claret* bordalês e
afirmação de um grande vinho (século XVII)

6.8. Os mercados do vinho do Porto (séculos XVII, XVIII e XIX)

6.9. O Porto – a cidade e o vinho

6.10. As profissões ligadas ao vinho

6.11. Vinho e fiscalidade (séculos XVII a XIX)

6.12. Os Ingleses e o vinho do Porto (séculos XVII e XVIII)

6.13. O Rio Douro como elo de ligação essencial entre comércio
e produção dos vinhos do Douro6.14. Pombal e os vinhos do Douro – A Companhia Geral da
Agricultura das Vinhas do Alto Douro e a política de
fomento da agro-indústria dos vinhos do Douro6.15. Da Companhia Pombalina às instituições contemporâneas
(Casa do Douro CIRDD – Instituto do Vinho do Porto)

6.16. As grandes crises do Douro Vinhateiro

6.17. Conflitualidade social no Douro Vinhateiro

6.18. Douro e Património – As quintas do Douro – O património
vernacular – o património museológico

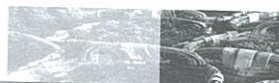
6.19. A paisagem agrária e perspectivas acerca da sua evolução

7. Benefícios do Vinho e Malefícios do Álcool, em Saúde.

36

2

- Componentes benéficos do Vinho – História da descoberta.
- Paradoxo Francês – Propostas de explicação.
- Argumentos epidemiológicos.
- Argumentos bioquímicos
- Estudos experimentais
- Estudos clínicos e nutricionais.
- Educação para o consumo do Vinho.
- Alcoolismo e dependência alcoólica.



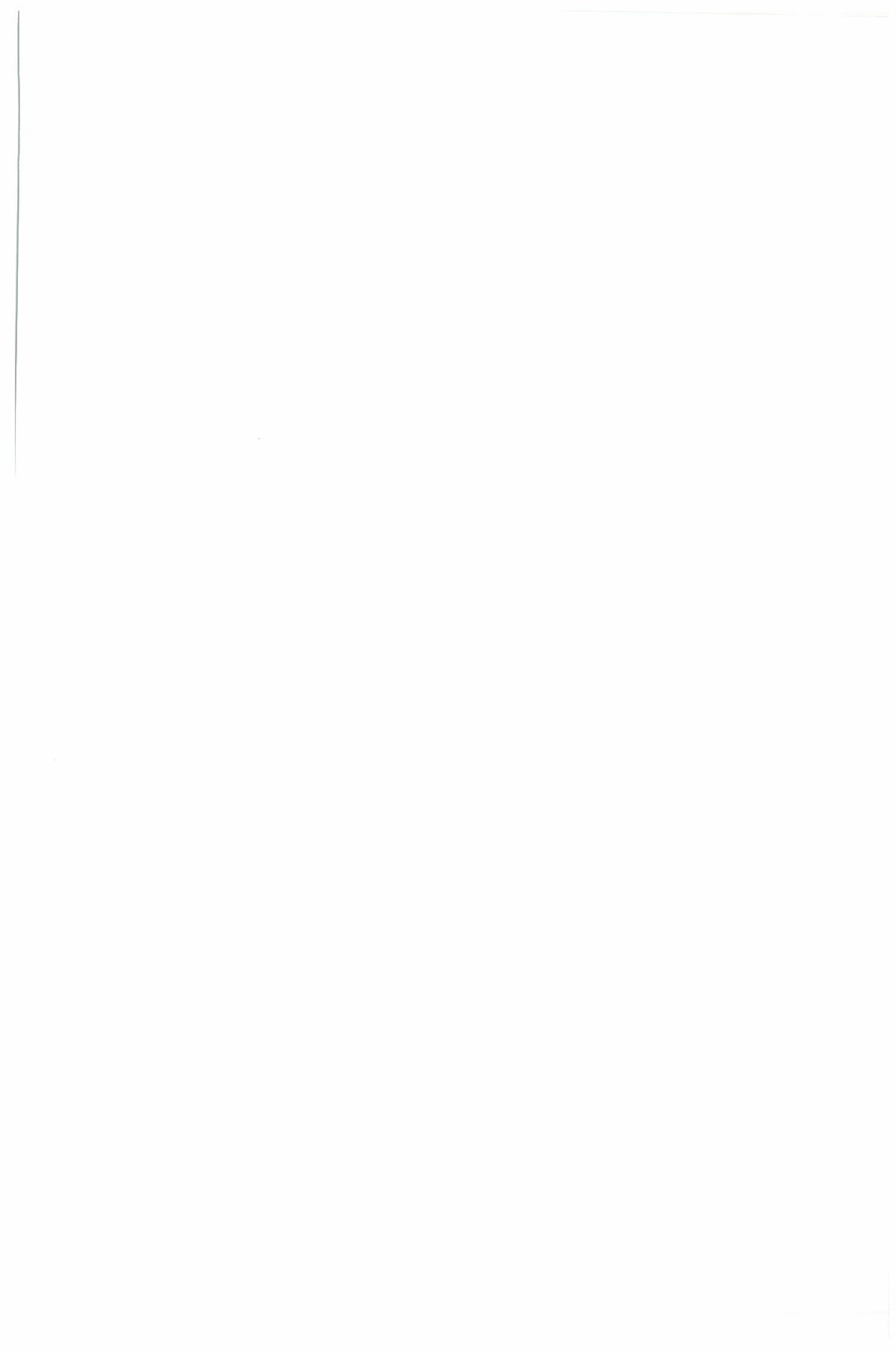
- Política nacional de prevenção do alcoolismo.
- Alcoolémia, condução automóvel e trabalho
- Intervenção da Lasvin no plano nacional e internacional

Esta acção formativa resultou de uma parceria estabelecida entre a Faculdade de Letras da Universidade do Porto, a Escola de Bio-tecnologia da Universidade do Porto e a LASVIN – Liga dos Amigos da Saúde, do Vinho e da Nutrição. A comissão organizadora integrou pela Faculdade de Letras da U.P. o Prof. Doutor António Barros Cardoso; pela Escola Superior de Bio-tecnologia da Universidade Católica o Prof. Doutor Tim Hogg e pela LASVIN o Prof. Doutor Daniel Serrão – Faculdade de Medicina do Porto.

Os docentes constam da lista seguinte:

Prof. Doutor António Barros Cardoso	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Carlos Alberto Brochado	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de Ciências e Técnicas do Património
Prof. Doutor Daniel Serrão	Faculdade de Medicina do Porto/Presidente do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. Doutor Francisco Ribeiro da Silva	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Hélder Trigo Gomes Marques	Faculdade de Letras da Universidade do Porto Departamento de Geografia
Prof. Doutor Henrique de Barros	Director de Serviços de Epidemiologia da Faculdade de Medicina do Porto (Hospital de S. João)
Prof. Doutor Hipólito Reis	Professor Jubilado da Faculdade de Medicina do Porto Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. ^a Doutora Isabel Azevedo	Directora de Serviços do Instituto de Farmacologia e Terapêutica da Faculdade de Medicina do Porto / Membro do Conselho Científico - Cultural da LASVIN
Prof. Doutor José António Couto	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica – Porto

Dr ^a Maria Helena Mesquita Pina	Faculdade de Letras da Universidade do Porto Departamento de Geografia
Prof. Doutor Martinez de Oliveira	Faculdade de Medicina do Porto / Secretário Geral do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. ^a Doutora Paula Guedes de Pinho	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica – Porto
Prof. Doutor Tim Hogg	Professor e Director da Escola Superior de Biotecnologia / Director da LASVIN
Dr. Álvaro de Carvalho	Médico Psiquiatra, Director do Departamento de Saúde Mental do Hospital de S. Francisco Xavier (Lisboa)
Dr. Emílio Peres	Médico Endocrinologista /Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Dr. José Barrias	Presidente da INALCO (Instituto de Alcoologia/ Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN



DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDour
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&
DouroEstudos&Docur
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Docum
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDour
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&



GRUPO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA
DA VITICULTURA DUPIENSE E
DO VINHO DO PORTO

ISSN 0873-3899



9 770873 389007