



ESCOLA **EV**'14
BY *Teka*

CURSOS
**VINHO E
COZINHA**
PORTO E LISBOA



PRONTO PARA ENTRAR NO NOVO ESPÍRITO DO VINHO E DA GASTRONOMIA?

A Escola Essência do Vinho é um projeto formativo e educacional de consumidores nas áreas do vinho e da gastronomia, desenvolvido pela EV - Essência do Vinho, a empresa líder em Portugal na produção e organização de eventos enogastronómicos.

Com um know-how ímpar nesta área e beneficiando da colaboração estreita de reputados especialistas, a Escola Essência do Vinho adapta os modelos dos diferentes cursos propostos às necessidades dos respetivos formandos, fazendo o enfoque na componente prática e da experimentação... desde o primeiro momento.

Os cursos de vinho realizados desde 2007 já mereceram a confiança de mais de 4.000 inscritos. Agora também com novos cursos de cozinha, a Escola Essência do Vinho tornar-se-á ainda mais diferenciadora no mercado.

ONDE SE REALIZAM OS CURSOS?

Lisboa e Porto são as grandes apostas da Escola Essência do Vinho. Nas duas maiores cidades portuguesas, os espaços selecionados para realização dos cursos proporcionam as condições ideais para momentos de aprendizagem... e boa disposição!

LISBOA

SHOW ROOM TEKA / PARQUE DAS NAÇÕES

A Escola Essência do Vinho associou-se a uma das mais reputadas marcas de equipamentos de cozinha. O novo show room TEKA, situado no Parque das Nações, entre o Casino de Lisboa e o Centro Comercial Vasco da Gama, encontra-se num dos locais mais privilegiados de Lisboa, em diversas componentes: negócios, lazer e habitação.

Com equipamento de qualidade reconhecida, instalações modernas e confortáveis e fáceis acessos, não há desculpa para não se tornar um grande chef ou um connoisseur de vinhos capaz de surpreender família e amigos!

PORTO

EDIFÍCIO EV E PALÁCIO DA BOLSA / ZONA HISTÓRICA

Na Zona Histórica do Porto, na Rua Mouzinho da Silveira, a Escola Essência do Vinho abre as portas aos cursos de cozinha e de vinho num edifício histórico da Baixa portuense, mas totalmente recuperado em finais de 2010, que inclui cozinhas devidamente equipadas e áreas de lazer.

Para saber mais sobre os nossos cursos e realizar inscrições, consulte

www.essenciadovinho.com

CURSOS DE
VINHO

Acabaram-se as razões para temer escolher um vinho num restaurante ou propor o que acompanhar nas refeições de família e amigos.

Dos curiosos do vinho aos mais exigentes connaisseurs, a Escola Essência do Vinho promove um leque diferenciado de cursos, todos com uma forte componente prática e distintos níveis. Os formadores são enólogos, críticos de vinho e sommeliers profissionais, preparados para traduzir a por vezes pouco decifrável linguagem do vinho e responder a todas as suas dúvidas.

VINHO, A MINHA PRIMEIRA VEZ

Curso prático de iniciação à prova de vinhos, em que serão focados os seguintes aspetos: Como é feito o vinho; diferentes tipos de vinho; aspeto visual do vinho; aromas do vinho; paladar do vinho; aspetos práticos do vinho: rótulos, como comprar vinho, armazenar vinho, etc.

Preço: 35€/pax

VINHO, A MINHA SEGUNDA VEZ (avaliação sensorial)

Curso prático de nível intermédio. Os especialistas conseguem reconhecer, identificar e descrever os vinhos. Como é que fazem isso? E como podemos melhorar a nossa capacidade de degustação?

Preço: 40€/pax

BEM-VINDO AOS VINHOS PREMIUM

Curso prático que lhe dá a rara oportunidade de provar alguns vinhos que normalmente não consegue encontrar.

São vinhos ícones de diferentes regiões, agora também por si avaliados.

Preço: 50€/pax

VARIETAIS VS. BLENDS (vinhos do mundo)

Curso prático com vinhos de diferentes partes do mundo. Se o chamado Velho Mundo impulsionou os blends (vinhos de lotes), os países emergentes do Novo Mundo concentraram-se nos varietais. Descubra as principais características e conheça grandes vinhos de países como Portugal, Espanha, França, Nova Zelândia, Chile, Argentina, Austrália e África do Sul.

Preço: 45€/pax

SABER HARMONIZAR VINHO E COMIDA

Curso prático. Porque a comida e o vinho são inseparáveis, desvende os contrastes que intensificam os sabores ou quais as melhores combinações para uma degustação perfeita. Amplie a sua experiência sensorial com um expert da nossa escola.

Preço: 40€/pax

VINHO DO PORTO - UM INCRÍVEL MUNDO DE SENSAÇÕES

Curso prático que lhe permitirá ter conhecimentos e o mínimo de experiência para enfrentar a prova de vinhos do Porto. Como se produzem, as diferentes categorias, quais os melhores momentos de consumo, entre outros importantes aspetos.

Preço: 40€/pax

VINHO DO PORTO E CHOCOLATE

Curso prático que promete potenciar o prazer da degustação de produtos de eleição. A elegância e complexidade do Vinho do Porto permitem estabelecer múltiplas harmonias e o chocolate é dos melhores exemplos. Aprenda os segredos desta deliciosa combinação.

Preço: 40€/pax

ALVARINHO E TOURIGA NACIONAL

Curso prático que lhe permitirá aperceber melhor o potencial de duas das grandes castas dos vinhos portugueses. Quais as características intrínsecas, como se diferenciação de outras castas, que roupagem assumem em cada região e muito mais.

Preço: 40€/pax

COCKTAILS DE VINHO

Curso prático... e bem divertido! Como fazer cocktails à base de vinho. Os ingredientes a usar, as combinações mais clássicas... e as mais extravagantes. Orientado por um barman profissional.

Preço: 25€/pax

CURSOS COMPLEMENTARES

WHISKY MASTERCLASS

Curso prático dirigido a apreciadores. Os grandes Single Malt e Blended da Escócia, descodificados por quem sabe.

Preço: 35€/pax

GOURMET COFFEE

Curso prático sobre os diferentes tipos de café, os processos de beneficiado (Natural e Lavado), o perfil organolético, a torrefação, a embalagem e conservação, os métodos de preparação (Expresso, Filtro e Moka), sem esquecer sugestões para melhor desfrutar dos equipamentos lá de casa.

Preço: 20€/pax

O ADMIRÁVEL MUNDO DO CHÁ

Curso prático sobre os diversos graus de fermentação de uma mesma planta do país de origem do chá, a China. Uma prova técnica em serão apresentados: um chá branco (Jade Arrow), um chá verde (Lung Ching 1), um chá vermelho semi-fermentado (King of Puh Er), um chá preto (Yunnan) e um chá fumado (Tarry Lapsang Souchong).

Preço: 20€/pax

PROVA DE AZEITES

O ouro líquido do Mediterrâneo. Descubra grandes exemplares portugueses e internacionais, capte as diferenças entre as diferentes variedades e exercite as especificidades de uma correta prova de azeites.

Preço: 20 €/pax

MATERIAIS A FORNECER AOS FORMANDOS

A todos os participantes nos cursos da Escola Essência do Vinho serão distribuídos os seguintes materiais:

- / Vinhos de prestígio, de diferentes tipos, castas e regiões para prova;
- / Fichas de prova de vinhos;
- / Fichas auxiliares de prova;
- / Manual do Curso, com informação para posterior consulta;
- / Certificado de participação, por participante;
- / Copos de prova, roda de aromas, cuspideiras, individuais, bolachas, guardanapos, águas.

Descrição técnica

Cursos para pequenos grupos de apreciadores não especialistas. Os cursos são coordenados e monitorizados por especialistas. Duração entre 1 e 3h horas.

Dimensão de grupos

Grupos de 10, 20 e 30 pessoas, e seus múltiplos, até 100.

Enquadramento e tipo de grupo

Em complemento a um programa profissional - reunião, comemoração, sessão de formação, incentivo, seminário ou congresso - ou como programa de lazer - passeio, festa, reunião de amigos, fim de semana.

Os Nossos Formadores

Manuel Moreira_ Sommelier

Rui Falcão_ Crítico de vinhos

Raquel Sousa_ Enóloga

CURSOS DE
COZINHA

Pôr os portugueses a cozinhar de novo foi a aposta que fizemos em Março de 2007, com a realização da primeira edição do evento Essência do Gourmet. Tivemos uma geração inteira que não aprendeu a cozinhar. A transmissão do savoir-faire culinário foi quebrada. Pois bem, a Escola Essência do Vinho apresenta agora um novo formato de cursos de cozinha e quer dar a redescobrir a todos o prazer de cozinhar.

As nossas aulas são acessíveis à generalidade das pessoas, abrangendo diferentes níveis e orçamentos. Temos a convicção que a cozinha quotidiana deve ser simples e ao mesmo tempo espetacular. Tem que ser um prazer para quem cozinha e que deve ser partilhado. Os nossos chefes são profissionais formados nas escolas mais prestigiadas e estão dispostos a partilhar consigo a experiência e paixão da cozinha.

Descubra os nossos espaços no Porto e em Lisboa e faça como os milhares de pessoas que já tiveram o prazer de cozinhar connosco em diferentes eventos.

A TRADIÇÃO

Deixe-se guiar pelo nosso chefe e descubra os segredos de um receituário tipicamente português. O gostinho bem português, trabalhado em sabores e texturas inesquecíveis.

Preço: 45€/pax

COZINHA DO MUNDO

Inicie-se nas cozinhas do mundo (italiana, marroquina, espanhola, brasileira, entre outras) e aprenda numerosos truques e técnicas secretas dos nossos chefes.

Preço: 45€/pax

A GRANDE COZINHA DE ESTAÇÃO

O chefe ensinar-lhe-à três receitas sofisticadas, modernas ou clássicas revisitadas. Depois passará a degustar esta refeição requintada, totalmente realizada por si, à volta de uma mesa e com os vinhos selecionados pelo nosso enólogo.

Preço: 75€/pax

NO MERCADO COM O CHEFE

Prepare-se: este sábado de manhã vai às compras ao mercado com o nosso chefe de cozinha e regressa logo a seguir à escola, para confeccionar os produtos frescos que acabou de selecionar. Uma manhã em grande!

Preço: 75€/pax

A TRADIÇÃO - ESPECIAL BACALHAU

Pode ser cozinhado de mil e uma formas. Na Escola Essência do Vinho entregámo-lo à imaginação do nosso chefe de cozinha, reinventando sabores e texturas bem portuguesas. Ajude-o na preparação de um receituário apetitoso.

Preço: 45€/pax

VINHO E TAPAS

Num ambiente festivo, a Escola Essência do Vinho e a Sogrape Vinhos convidam-no para uma aula bem animada de cozinha e vinhos. Tapas e finger food harmonizados com propostas vónicas de diferentes regiões do país.

Preço: 40€/pax

O DIA DO PEIXE!

A Escola Essência do Vinho propõe a aprendizagem de técnicas simples para cozinhar peixe. Faça deste o dia do peixe. A ementa?... Vai surpreendê-lo.

Preço: 40€/pax

1 RECEITA EM 30 MINUTOS

Quer aproveitar a sua pausa para aprender a executar uma receita fácil? Pelo preço de um prato no restaurante vizinho ao seu escritório, venha usufruir de um momento descontraído e divertido na Escola Essência do Vinho, sob orientação de um chefe de cozinha profissional.

Preço: sob consulta

2 RECEITAS EM 60 MINUTOS

Aprenda a realizar duas receitas com chefes de cozinha profissionais.

Prepare um prato e uma sobremesa e almoce ou jante na Escola Essência do Vinho. Se preferir, pode levar para casa.

Preço: sob consulta

A EMENTA

Aprenda com quem sabe a preparar uma refeição completa. De A a Z, os nossos chefes de cozinha profissionais guiam-no por uma experiência à volta de uma tema, que acabará na confeção de um menu irresistível, com os melhores produtos da estação.

Preço: sob consulta

OS PEQUENOS CHEFES

A fórmula Escola EV

A aula dos cozinheiros de palmo e meio para se iniciarem à cozinha doce e salgada e ao mesmo tempo divertirem-se. Na companhia de uma 'mãe' ou 'pai' chef, as crianças dos 6 aos 12 anos terão oportunidade de aprender três receitas originais: um prato, uma sobremesa e uma bebida saudáveis.

Preço: sob consulta

COCKTAIL ATTITUDE

Não tem programa para sexta-feira à noite? Convide os amigos, e junte-se à nossa equipa de barmen e aprenda a preparar sedutores cocktails, a que se juntam apetitosas tapas. Um jantar descontraído e bem divertido!

Preço: sob consulta

DIA DE EXAME

A aula decorre em dois tempos: com a aprendizagem de uma técnica e, depois, com a realização de uma receita por uma equipa de 4 pessoas. Tem liberdade total para realizar a sua ementa com os ingredientes selecionados. Os nossos chefes estarão sempre presentes para o guiar ao longo da aula e fazer de si um MasterChef! Pronto para o desafio?

Preço: sob consulta

CAIXA SURPRESA

Descubra na Caixa Mistério todos os ingredientes para realizar os seus pratos, imagine quais serão as receitas saborosas que vai preparar e deixe-se guiar pelos conselhos dos nossos chefes! Técnicas culinárias indispensáveis para ser criativo em todas as circunstâncias.

Preço: sob consulta

CHEGOU O VERÃO!

Traga os amigos e divirta-se em diferentes momentos.

O BRUNCH NA COZINHA: de manhã, realize o seu brunch doce e salgado com os chefes e deixe-se tentar pelos cocktails vitaminados dos barmen!

O ALMOÇO NO TERRAÇO: à hora do almoço, deixe-se tentar com simplicidade por várias receitas da estação que os chefes lhe vão ensinar durante um almoço estival.

SUMMER ATTITUDE SPECIAL MATEUS ROSÉ: ao fim do dia, participe na Cocktail Atitude!

Preço: sob consulta

Este curso decorre num formato alargado e participativo com 20 participantes por sessão.

COZINHA E VINHOS DE PORTUGAL

A Escola Essência do Vinho associa-se à revista WINE – A Essência do Vinho para lhe propor uma aula que reúne o melhor de dois mundos: vinho e gastronomia. As técnicas dos chefes, os produtos de estação e as receitas do terroir.

Preço: sob consulta

O ENOCHEFE

Inicie-se nos mistérios da enologia e da degustação de vinhos portugueses. Beneficie dos conhecimentos dos peritos da Escola Essência do Vinho e, depois, cozinhe com os chefes uma refeição completa (entrada, prato e sobremesa) com os melhores produtos da estação. À volta de uma mesa, vai degustar os vinhos que descobriu durante a aula, associando-os aos pratos preparados com os chefes.

Preço: sob consulta

HARMONIZAÇÕES

Cozinhe com o chefe uma entrada, um prato e uma sobremesa. Deguste depois as suas realizações à volta da mesa de refeições, na companhia do nosso especialista em vinhos e do chefe para descobrir os segredos das associações entre pratos e vinhos. Prove um vinho diferente com cada receita para se iniciar aos sabores e prazeres de uma aliança perfeita.

Preço: sob consulta

ESPECIAL COZINHA SUPER BOCK

A cerveja é a convidada na cozinha! Descubra e aprecie-a em associação com receitas de tapas para revelar os sabores e surpreender os seus convidados. Sabores delicados, notas aromáticas de fruta, sabor a malte e picante... Lembre-se da cerveja e dê vida às suas receitas!

Preço: sob consulta

ENTRE AMIGOS

Prepare com os nossos chefes um conjunto de pratos para levar e degustar em sua casa ou na casa de amigos. Uma forma original de garantir um jantar bem sucedido ao chegar a casa e surpreender os seus convidados.

Preço: sob consulta

TRÈS CHIC!

Deseja organizar um bom jantar com os seus amigos mas não quer passar o serão sozinho na cozinha? Peguem nos tachos e panelas da Escola Essência do Vinho! Depois do receituário com o nosso chefe de cozinha, divirtam-se num jantar animado e descontraído.

Preço: sob consulta

MUITOS PARABÉNS!

Apague as velas na Escola Essência do Vingo! Realize o prato e o bolo de aniversário com os conselhos dos nossos chefes e depois deguste as suas realizações à volta da nossa mesa. Uma forma original, lúdica e alegre de festejar o seu aniversário... e a taça de champanhe é oferta nossa!

Preço: sob consulta

KITCHEN STUDIO

Uma vez por mês, um top chef português ou estrangeiro desloca-se à Escola Essência do Vinho para preparar um exclusivo menu de degustação. Um jantar intimista para apenas 10 convidados, ideal para momentos especiais ou celebração de negócios!

Preço: sob consulta



EDIFÍCIO EV
RUA MOUZINHO DA SILVEIRA 54-56
4050-414 PORTO | PORTUGAL
T. +351 222 088 499 | F. +351 222 088 501

ESSENCIADOVINHO.COM