

P3. Aprender Química Através do Vinho

Tipo: Palestra

Resumo:

Ernest Hemingway disse que “o vinho é uma das substâncias mais civilizadas do mundo, uma das coisas materiais que foram levadas ao mais alto grau de perfeição e que oferece a maior variedade de prazeres e de satisfações que qualquer outra que se possa comprar com intenções puramente sensoriais”.

Por detrás das sensações que se têm ao se beber um vinho está a Química. De facto, o vinho é uma mistura muito complexa de compostos químicos e a cor, o aroma, o sabor e textura de um vinho estão estritamente ligados à sua composição química. Nesta palestra pretende-se falar um pouco sobre algumas das moléculas responsáveis pelo que vemos, cheiramos e sentimos na boca quando se prova um vinho. E veremos que por detrás dos processos responsáveis pela transformação do sumo das uvas em vinho existe toda uma Química...

Responsável: Paulo Mendes

Duração: 60 minutos

Público-alvo: Alunos do Ensino Secundário (10^º-12^º)

Número de Participantes: 1 a 2 turmas

Local de realização: Universidade de Évora ou Escolas