Escola do Vinho

LISTA DE COMPRAS

Imprima e leve ao supermercado.
As garrafas valem pelo estilo, não pela marca.

MÓDULO 1

Aprender a provar

Tudo o que vai precisar para os exercícios deste módulo. Escolha qualquer vinho que corresponda à descrição — o preço é uma referência, não uma regra. Os itens marcados como opcionais enriquecem a experiência, mas não são obrigatórios.

- [ ] **Garrafa 1 · Um branco seco e fresco, sem madeira**

  Acidez alta, corpo leve a médio, 11,5 a 13 % de álcool, colheita recente. Cerca de 8 €.

  Um Vinho Verde de Alvarinho ou Loureiro, um Sauvignon Blanc do Loire ou do Chile, um branco jovem da Bairrada.

- [ ] **Garrafa 2 · Um tinto jovem com tanino presente**

  Seco, com 1 a 3 anos, 13 a 14 % de álcool, fruta madura e alguma adstringência. Cerca de 8 €.

  Um tinto jovem do Douro ou do Dão, um Tempranillo Crianza espanhol, um Cabernet Sauvignon chileno.

- [ ] **Ingredientes de cozinha**

  Limões, açúcar, chá preto, uvas tintas com grainha, uma maçã verde e uma madura, sal, chocolate, batatas fritas, queijo curado, pão simples, especiarias (baunilha, cravinho, pimenta).

  Cada aula indica exatamente o que usa. Quase tudo já existe numa cozinha.

- [ ] **Copos e acessórios** OPCIONAL

  Dois copos de vinho de pé alto e bojo largo, um copo opaco para cuspir, um balde ou taça para água e gelo.

  Um termómetro de cozinha é útil mas opcional.