

Terminou mais uma edição do Master Vintage na UTAD



Decorreu na UTAD mais uma edição do *International Master Vintage*, um curso em Viticultura Enologia e Marketing promovido por um consórcio internacional de Universidades. Este curso existe já há 18 anos diplomou até agora 349 estudantes de 48 nacionalidades diferentes.

A UTAD, integrou o consórcio desde o início. Ao longo destes 18 anos de funcionamento, o curso foi sofrendo alterações. No modelo original, a lecionação era feita de forma rotativa entre as Universidades do consórcio, recebendo a UTAD alunos apenas de três em três anos para lecionar os módulos de Língua Estrangeira e Viticultura e Ambiente. Atualmente, embora o consórcio se mantenha para intercâmbio de docentes e investigadores, a lecionação faz-se em apenas três

Universidades todos os anos, sendo a UTAD uma das escolhidas para essa tarefa. Para além da UTAD, o curso é lecionado na *Università Cattolica del Sacro Cuore*, em Piacenza, Itália e na *Ecole Supérieure d'Agricultures* de Angers em França.

A UTAD fica responsável pela leção de um semestre, entre setembro e dezembro, genericamente designado por *Wine Quality*, que integra os módulos desenvolvimento e maturação da uva, microbiologia de vinhos, análise de vinhos, vinificação, estabilização e conservação de vinhos e análise sensorial. Em Itália será lecionado um semestre em viticultura e o terceiro semestre decorre em França onde serão lecionadas as matérias relacionadas com gestão do *terroir*, economia e marketing. O quarto semestre corresponde à realização da dissertação.

Este ano recebemos neste curso 25 alunos de oito nacionalidades: USA, França, Alemanha, Canadá, Itália, UK, Irão e Suíça.

O semestre iniciou-se com um estágio de duas semanas realizado em empresas as quais receberam os estudantes e, em alguns casos, ofereceram alojamento e alimentação: Adega Cooperativa de Sabrosa, Adega Gran Cruz, Domingos G.R. Alves de Sousa, Casa de Mateus, Luís Seabra Vinhos, Aveleda S.A., Quinta da Pacheca, Quinta da Sequeira, Quinta do Casal da Granja, Quinta do Infantado, Quinta do Silval, Quinta do Vallado e Quinta dos Murças.

A participação da UTAD neste Projeto constitui uma importante oportunidade de internacionalização, não apenas através dos estudantes que recebe, mas também pela facilidade de mobilidade docente entre as Universidades do consórcio em atividades de docência ou de investigação.

O consórcio promotor do Master Vintage mantém também atualizado o contacto de antigos estudantes, distribuídos um pouco por todo o mundo em atividades diversificadas da fileira vitivinícola.

Mais informação sobre este Master Vintage aqui

