

2104

**Benvindo
Bastos
Bragança**

5



VINHOS E OUTRAS BEBIDAS



centro nacional de formação turística e hoteleira

ÍNDICE

	PÁG.
Acidez fixa.....	69
Acidez volátil.....	68
Abertura das garrafas.....	60
Água.....	107
Aguardentes.....	74
Alteração dos vinhos - Doenças e defeitos.....	47
Amargos.....	46
Anidrido sulfuroso.....	70
Anisados.....	87
Apresentação dos vinhos.....	59
Aspectos económicos do vinho.....	7
Batidos.....	95
Bebidas compostas.....	105
Bebidas diversas.....	97
Bebidas espirituosas.....	71
Cacau.....	101
Café.....	99
Características legais.....	71
Cerveja.....	91
Chá.....	97
Chocolate.....	102
Classificação dos vinhos.....	12
Como provar um vinho.....	64
Composição do cacho de uvas.....	9
Composição do mosto.....	10
Composição do vinho.....	10
Copos.....	115
Decantação do vinho.....	61
Defeitos organoléticos.....	70
Definições legais.....	10
Destilação.....	73

	PAG.
Escanção.....	66
Espumantes naturais.....	15
Espumosos gaseificados.....	18
Estâncias termais.....	110
Extracto-seco.....	69
Fermentação alcoólica.....	12
Forma de se servir o vinho.....	63
Garrafas.....	121
Garrafeira.....	125
Gin.....	83
Gradação alcoólica.....	67
História da vinha e do vinho.....	3
Leite.....	103
Licores.....	85
Ligação do vinho com os alimentos.....	54
Misturas ou cocktails.....	105
O vinho e os alimentos.....	53
Ordem por que devem ser servidos.....	53
Organização nacional dos vinhos.....	131
Outros produtos vînicos.....	45
Oxigenação do vinho.....	62
Principais características legais dos vinhos.....	67
Purificação da água.....	112
Refrescos.....	93
Refrescantes.....	89
Refrigerantes.....	89
Regiões vinícolas demarcadas portuguesas.....	19
Regiões vinícolas demarcadas estrangeiras.....	34
Regiões vinícolas nacionais não demarcadas.....	30
Rum.....	84
Sidra.....	95
Temperatura a que devem ser servidos os vinhos.....	56
Tipos de copos.....	116
Tipos de garrafas.....	122
Whiskies.....	79
Valor alimentar e higiênico do vinho.....	6
Vermute.....	45
Vinificação.....	14