



# Azeite

Workshop – Conhecer para escolher

*Dri Viegas*  
Sommelière de Azeite



Workshop: 1 dia  
Duração: 4 horas.

*Dri Viégas*  
Sommelière de Azeite



## Tópico 1

Variedades de azeitonas/produção



## Tópico 2

Tipos de azeite/rótulos e contra rótulos



## Tópico 3

Análise Sensorial – Identificar o azeite





Harmonização

Tópico 4



## Material

- Apostila (digital) e ficha de degustação
- Azeites;

Rótulos 3 a 4 a definir /opção do estabelecimento.

Tipo Único, composto, defeituoso.

- Limpador de paladar:

Água com gás e/ou maça verde.

- Parte lúdica/harmonização:

logurte natural, laranja c/ canela, pão de fermentação natural (sabores), emulsão com chocolate cacau 50

- Louças:

Copo azul de degustação oficial ( entra como custo de material somente se quebrar/ R\$ 50,00 cada)

Pipetas (para se servirem de azeite).

- Espumante para brindar o final de curso (opcional)

Adriana Viégas

Sommelière em Azeites de Oliva - Faculdade de Química da Universidade de La República, Montevideo, Uruguay.

País filiado ao COI - Conselho Oleícola Internacional, única organização internacional intergovernamental no domínio do azeite e da azeitona de mesa, com sede em Madrid, Espanha.

*Drª Viégas*  
Sommelière de Azeite








“Que seu alimento seja seu  
único remédio”.

Hipócrates, médico grego

*Dr. Viégas*  
Sommelière de Azeite

 [driviegassommeliere](#)

 11 9 9588 7054