

Commandaria – Estrutura/conteúdo de uma exposição híbrida

PASSO 1: Planear o tópico, estabelecer os objetivos

Tema principal da exposição:	Commandaria – "O vinho dos reis" e "o rei dos vinhos", é uma
	bebida cultural e tradicional no Chipre, com origem na Idade
	Média. Esta exposição centra-se na vinicultura e na sua rica
	história tradicional na região do Chipre e não só.
Objectivos educativos da	Commandaria é um produto básico da cultura e história
exposição:	cipriotas, contribuindo fortemente para o seu património
	cultural. É uma bebida alcoólica com significado cultural,
	histórico, religioso e social e pode ser encontrada em todos
	os lares cipriotas.
	Esta exposição pretende:
	 Explorar a história do vinho Commandaria através da
	representação visual.
	Melhorar a expressão visual dos alunos através de
	atividades de criação.
	 Enriquecer o vocabulário dos alunos sobre a vinicultura e
	a Idade Média.
	Fazer com que os alunos colaborem através da criação de
	exposições, melhorando ao mesmo tempo o seu trabalho
	de equipa e as suas capacidades de comunicação.
	Mostrar os talentos dos alunos e reforçar a sua
	autoconfiança.
	 Encorajá-los a descobrir a história cipriota

PASSO 2: Desenvolver subtemas





Sub-secções	Subtemas
1. Vinificação - Commandaria	Explorar as regiões vinícolas
	A produção do Livro de Processo
	2. 3.O material usado
3. Idade Média	 Uma linha do tempo histórica
	2. A história da "Batalha dos Vinhos"
4. Tradição	Commandaria como uma forma de arte
	Branding & marketing de vinho tradicional
	3. Explorar a tradição de fabrico do Commandaria

PASSO 3: Criar uma lista de objetos

	Nome do objeto	Tipo	Sub-secção	Criação
1.	Mapeamento de aldeias de	Tangível ou digital	Viticultura	SIM
	Commandaria			
	Recurso do Elemento 1: Mapa do			
	Chipre (ou algo semelhante)			
	Imprimir etiquetas			
	Tesoura & tubos de cola			
	Dispositivo digital (opcional)			
2.	Estação de Livro sobre o processo	Digital	Viticultura	SIM
	Dispositivo de pesquisa (eletrónico)			
3.	Misturado! - Faz o teu próprio	Tangível	Viticultura	SIM
	"vinho"			
	 Variedade de frutas da época & 			
	sumos			
	Ferramentas de cozinha (copos de			
	medição, colheres, descascador,			
	etc.)			
	Objetos que esmagam alimentos			
	(por exemplo, esmagador de			
	alimentos, liquidificador,			
	espremedor de sumo, etc.)			
	Aventais			





	Papel A3			
	Mesa/pequena estação			
4.	Tornarem-se especialistas em	Intangível/Tangível	Viticultura	SIM
ļ	"Vinho"	intangivel/ rangiver	vilicultura	Olivi
	Recurso do Elemento 4: Atividade			
	de avaliação de peritos em vinho			
	(ou algo semelhante)			
	Canetas/marcadores			
	 4 diferentes tipos de sumo 			
	Copos de vidro			
	 Mesa/pequena estação 			
5.	Uma Linha do Tempo Histórica	Tangível ou digital	Idade Média	SIM
	Recurso do Elemento 5: Linha			
	cronológica da História do			
	Commandaria (ou algo semelhante)			
	Canetas/marcadores ou dispositivo			
	eletrónico			
	Recurso do Elemento 5: Texto da			
	linha cronológica sobre o			
	Commandaria			
6.	Batalha dos Vinhos - Conta-nos a	Intangível	Idade Média	SIM
	tua história			
	Recurso para o elemento 6:			
	Diretrizes para contar histórias (ou			
	algo semelhante)			
	Garrafa de vinho Commandaria			
	 Outras garrafas de vinho 			
	(preferencialmente de países			
	diferentes)			
	Cadeira (para o Rei)			
	E-book e/ou a ficha de trabalho			
	POEME			
	Câmara (opcional)			
	Projetor (opcional)			

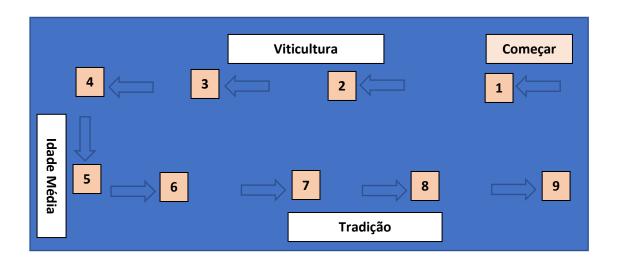


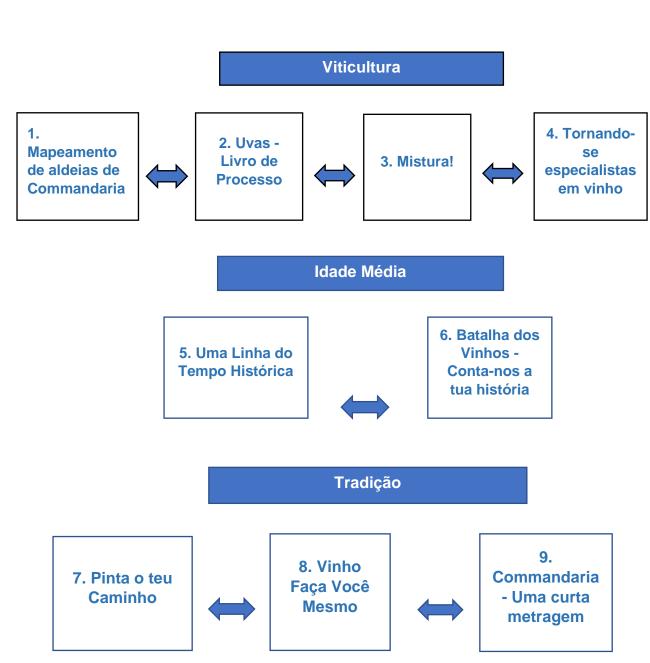


	Adereços relacionados com a Idade			
	Média (opcional)			
	Fatos da Idade Média (opcional)			
7.	Pinta o teu Caminho	Tangível	Tradição	SIM
	 Vinho Commandaria 			
	 Pincéis/ferramentas de pintura 			
	Aventais			
	 Pinos e/ou Blu Tac (para 			
	exibição)			
	 Papel de aquarela A3 			
	 Folhas e ramos de videira 			
	(opcional)			
	 Mesa/pequena estação 			
8.	Vinho Faça Você Mesmo	Tangível/Digital	Tradição	SIM
	Recurso para o Elemento 8:			
	Brainstorming sobre o PVU (ou			
	algo semelhante)			
	Etiquetas adesivas/ não adesivas			
	Garrafas de Commandaria/vinho			
	recicladas			
	Papel			
	Canetas/lápis/marcadores			
	Dispositivo eletrónico (opcional)			
	 Mesa/pequena estação 			
9.	Commandaria - Uma curta	Digital	Tradição	NÃO
	metragem			
	Recurso para o Elemento 9: Curta			
	Metragem sobre Commandaria (ou			
	algo semelhante)			
	Colunas & Ecrã (portátil/projetor)			



PASSO 4: Criar a exposição









O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Agrupamento, Disposição e Exibição de Objetos

Subsecções	Disposição de objetos	Exposição de objectos
Viticultura	1. Um mapa explicativo	Mapa do Chipre impresso em grande escala
	das regiões vinícolas	(ampliado) e colocado no chão com etiquetas
	do Chipre	recortadas para serem coladas. Se a atividade
		for realizada digitalmente, utilizar um ecrã de
		computador/tabela por grupo de estudantes
		(estações separadas por grupo).
	2. Uvas - Livro de	Ecrã digital num ecrã (portátil/PC/tablet)
	Processo	colocado sobre uma mesa. Cada grupo de
		estudantes deve ter a sua própria estação com
		um dispositivo eletrónico colocado sobre uma
		mesa/balcão.
	Atividade para	Mesa com materiais a serem utilizados para a
	criarem o seu	criação. Os alunos devem ter o seu próprio
	"vinho" a partir de	espaço para criar o seu vinhos e todas as
	frutas	ferramentas necessárias. Mesa para
		apresentar todas as criações no final. A
		etiqueta da exposição será colocada na
		parede ou em cima da mesa
	4. Atividade:	Com base na sua opinião e conhecimento, as
	Tornarem-se	crianças recebem uma lista de classificação
	especialistas em	para provar diferentes sabores de sumos. A
	"Vinho"	classificação pode ser feita digitalmente
		utilizando um dispositivo eletrónico ou
		fisicamente com cópia impressa da ficha de
		classificação
Idade Média	5. Linha cronológica	Se fisicamente, a linha do tempo será
	da História do	impressa em grande escala e colocada no
	Commandaria	chão para os alunos colocarem/escreverem os
		eventos por ordem cronológica. Fazer tantas
		cópias quantas forem relevantes, de acordo





		com os grupos. Se digitalmente, os alunos
		utilizarão um dispositivo electrónico para
		completar a linha cronológica no Canva.
	6. Representação da	Atuação teatral - os alunos assumirão os
	Batalha dos Vinhos	papéis de personagens da Idade Média e irão
		fazer um diálogo através de uma história
		imaginária sobre Commandaria. O espaço
		pode ser criado usando adereços da Idade
		Média para ajudar os alunos a entrar no
		contexto
Tradição	7. Pinta o teu caminho	Espaço para a realização de pinturas
		(mesa/balcão/espaço de piso). Mesa ou
		parede em branco para exibir todas as
		criações no final. Sob cada quadro haverá
		uma breve descrição e uma etiqueta com o
		título da obra de arte.
	8. Vinho Faça Você	Garrafas transformadas apresentadas como
	Mesmo	ideias de negócios de novas marcas de vinhos
		Commandaria numa estruture (mesa/caixa)
		não mais alta do que 1 metro, em fila com
		pequenas etiquetas debaixo de cada uma para
		indicar informações sobre cada garrafa.
	9. Curta metragem	Projecção numa pequena parede ou utilização
	sobre Commandaria	de dispositivo eletrónico pessoal
		(TV/laptop/PC/tablet). Etiqueta do elemento
		colocada ao lado do objeto a ser projetado.



PASSO 5: Elaborar textos

Painéis

O tamanho do texto na vida real deve ser 72pt e o tamanho do título deve ser no mínimo 150pt

Ε

1,50

Commandaria – O vinho dos reis

Commandaria é um dos vinhos mais antigos do mundo e é originário da ilha do Chipre. Tem raízes medievais, e é um vinho de sobremesa tradicional com sabor rico. logo

Vinificação de Commandaria

Também conhecida como vinificação é a produção de vinho, começando com a seleção da fruta, a sua fermentação para álcool, e o engarrafamento do líquido acabado. Explorar as cinco fases essenciais do processo de vinificação. O Commandaria é feito exclusivamente a partir de duas uvas indígenas cipriotas: Xynisteri e Mavro. As uvas são deixadas amadurecer demasiado na videira, e são colhidas quando o teor de açúcar atinge níveis aceitáveis.

70 cm





Tradição Idade Média O vinho Commandaria tem uma O nome de Commandaria está longa história, que remonta ao enraizado na Idade Média tempo da Grécia antiga, quando quando os Templários era uma bebida popular nos conquistaram o Chipre. A lenda festivais. Diz-se que é o vinho diz que os Cavaleiros de São mais antigo do mundo que João deram ao vinho o nome da ainda se encontra em região de Commandaria no 1,50 produção. O Commandaria Chipre, tendo-lhe sido dados possui uma denominação de nomes diferentes ao longo da origem protegida (DOP) na história. No fundo das estreitas União Europeia, nos Estados pedras dos fortes cipriotas, os Unidos e no Canadá. De acordo cavaleiros medievais com a legislação cipriota desfrutavam da sua comida e aprovada a 2 de Março de vinho, dançando e apreciando 1990, só é produzida numa Commandaria. região de 14 aldeias vizinhas no Chipre.

As etiquetas de objectos devem ter um tamanho de título 36pt e uma pequena descrição de texto de 20pt

Etiqueta do Elemento 1 (colada na parede por cima do mapa do Chipre)

Mapeamento de aldeias de Commandaria

Existe uma região no Chipre chamada região das aldeias de Commandaria, na qual, como o nome sugere, é produzido Commandaria. Encontrada nas encostas meridionais dos Montes Troodos, a norte de Limassol, a região é constituída por 14 aldeias designadas. Algumas destas incluem Lania, Trimiklini, Zoodoxos Pigi, Doros, Silikou e Monagri.

Elemento 2 (colado na parede)

Estação de Livro sobre o processo

Como é que se produz o Commandaria? Como descreverias o processo de vinificação? Que tipos de uvas são utilizados? Usa os teus dispositivos e começa a procurar! Utiliza o software Book Creator para criar um pequeno livro de processo digital e apresentar as tuas descobertas!





70 cm

Elemento 3 (colado na parede perto da estação de vinificação)

Misturado!

Há uma certa "magia" na arte de criar algo em vez de apenas experimentá-lo. Esta actividade lúdica envolve uma forma interactiva de "fazer vinho". Utiliza os materiais sobre a mesa e utiliza os teus conhecimentos do Elemento 2 para criar o teu próprio vinho. Arregacem as mangas, ponham os aventais, e sejam criativos!

Elemento 4 (colado na parede perto da estação de degustação)

Torna-te um especialista em vinho

Uma coisa que talvez não saibas, é que a arte da vinificação cria muitos empregos no mercado de trabalho. Um deles inclui pessoas que são chamadas "provadores de vinho" e "apreciadores de vinho". Embora o processo de criação seja crítico, é sempre importante prová-lo, avaliar a sua qualidade e avaliá-lo com base em diferentes critérios que o colocarão em diferentes categorias. Alguns destes critérios incluem o seu aspecto (cor, opacidade[escuro/claro], textura[espesso/aguado], cheiro, e sabor. Utilizando estes critérios, os conhecedores podem identificar quão "forte" é a bebida, quão envelhecida é e quão doce pode ser, entre muitos outros.

Elemento 5 (colado na parede perto da linha cronológica)

Uma Linha do Tempo Histórica

Por detrás de cada grande invenção vem uma longa história relacionada com a sua história de origem e de como se tornou bem-sucedida. Há pelo menos 4 eventos muito importantes relacionados com a elaboração e origem de um dos mais famosos vinhos de sobremesa do mundo. Lê o texto fornecido, usa a tua intuição, e coloca esses eventos na linha cronológica para traçar a história do Commandaria.

Elemento 6 (na estação de representação, ao lado de adereços e diretrizes)

Batalha dos Vinhos - Conta-nos a tua história

Qual seria a sensação de se viver na Idade Média? Nesta parte da exposição, és chamado a fazer numa reconstituição de eventos. Coloquem-se no lugar do Rei Filipe II de França, ou de um padre comum pronto a promover o seu vinho. O que diriam as personagens desta época? Como agiriam? O que vestiriam? Liberta a tua imaginação!





Elemento 7 (colado na parede por cima da estação de desenho)

Pinta o teu caminho

Para além dos seus atributos históricos, sociais e religiosos, o Commandaria pode ser usado como um meio criativo de expressão. Usando tudo o que aprendeste sobre este vinho doce de sobremesa, usa-o para desenhar um desenho representativo ou não representativo. O que é que isto significa para si? Dà à tua criação um título cativante e começa a desenhar!

Elemento 8 (colado na parede por cima da estação de branding)

Vinho Faça Você Mesmo

Uma coisa é criar um produto de qualidade excecional, mas é preciso um grande marketeer para o tornar bem-sucedido. Poderão ficar surpreendidos, mas a maioria das pessoas compra vinho com base no rótulo da sua garrafa. Por vezes tudo o que é preciso é um bom design ou uma embalagem atraente, mas por vezes tem a ver com a história por detrás do vinho. O que torna um produto único? Fá-lo tu mesmo e define o Ponto de Venda Único do teu produto. Que ganhe o melhor design!

Elemento 9 (colado na parede ao lado do ecrã/projetor)

Commandaria - Uma curta metragem

Entre no mundo do fabrico de Commandaria. Como é que é o processo de criação? Como é que soa? Coloquem-se no contexto e usem os vossos sentidos para desfrutar de toda a experiência.

As etapas típicas do fabrico de Commandaria são as seguintes:

- 1.Colheita
- 2.Secagem
- 3. Esmagamento
- 4. Fermentação
- 5. Envelhecimento
- 6.Servir
- 7. Desfrutar

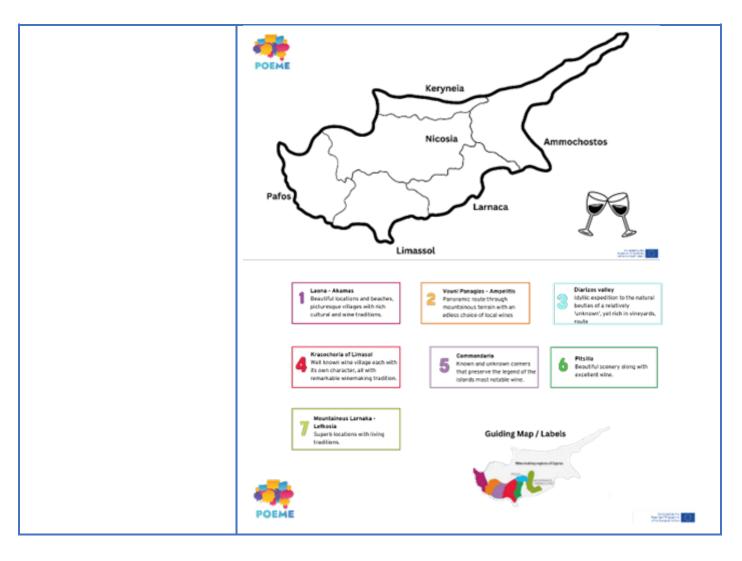




PASSO 6: Construir a exposição & elementos

Subsecção:	Viticultura
Número do elemento:	1
Nome do elemento:	Mapeamento de aldeias de Commandaria
Tipo de elemento:	Tangível ou digital
Tempo de preparação	30 minutos
recomendado:	
Alunos necessários:	Grupos de 2-4 alunos
Breve descrição:	Um mapa explicativo do Commandaria e outras vinhas de Chipre.
	O mapa apresenta a localização das vinhas no Chipre, onde a
	maior parte do vinho Commandaria é produzido e são
	consideradas como regiões certificadas como Commandaria.
Materiais e/ou ferramentas	Recurso do Elemento 1: Mapa explicativo (impresso ou
necessários:	digital)
	2. Etiquetas descritivas (impressas ou digitais)
	3. Dispositivo digital (opcional)
	4. Materiais de colagem (cola, papel, blu tack)
	5. Espaço para traçar o mapa ou mesa & ficha para
	dispositivo eletrónico
Dimensões do elemento:	As dimensões físicas do mapa e as etiquetas são proporcionais
	de acordo com o tamanho do mapa dado. Por exemplo, se o
	mapa tiver 150 x 100 cm, as etiquetas serão de 10 x 5 cm. A
	mesma coisa com o mapa digital.
Instruções de construção	Passo 1: Preparar os materiais necessários de acordo com o
passo a passo:	número de alunos. Sugere-se dar 1 mapa a um grupo de no
	máximo 4 alunos. Fornecer aos estudantes materiais de colagem
	e preparar etiquetas com antecedência (impressas ou digitais).
	Passo 2: Passe os mapas e mostre-lhes as características
	básicas do mapa.
	Passo 3: Deixe-os explorar o mapa durante 2-3 minutos.
	Passo 4: Os alunos começam a colar as etiquetas no local certo.
	PS. O mapa pode ser aumentado tanto quanto necessário, e
	apresentado tanto digitalmente como em formato impresso





Sub-secção:	Viticultura
Número do elemento:	2
Nome do elemento:	Estação de Livro sobre o processo
Tipo de elemento:	Digital
Tempo de preparação recomendado:	30 minutos
Alunos necessários:	Grupos de 2-4 alunos
Breve descrição:	É um livro que irá delinear o processo de vinificação. Descreverá os dois tipos de uvas indígenas cipriotas e pelo menos cinco das principais fases de produção do Commandaria.
Materiais e/ou ferramentas	Os alunos irão utilizar um dispositivo digital
necessários:	(telefone/tabela/portátil) para pesquisar os passos principais e encontrar as melhores imagens para cada passo. Criar um álbum digital de imagens utilizando um software de criação de livros.





	Recomendação: <u>Book Creator</u> ou <u>Canva</u> . Os alunos podem também usar o e-book e/ou a ficha de trabalho <u>POEME</u>
Dimensões do elemento:	Formato digital - pode ser visto digitalmente ou descarregado como um ficheiro epub. Podem utilizar qualquer meio que já conheçam.
Instruções de construção	Passo 1: Iniciar o processo de investigação
passo a passo:	Passo 2: Recolha de fotografias do processo (imagens de
	referência)
	Passo 3: Usar o Book Creator ou Canva para criar um Livro de
	Processo com material audiovisual
	Passo 4: No final, os alunos darão feedback e comentários sobre
	os seus álbuns

Subsecção:	Viticultura	
Número do elemento:	3	
Nome do elemento:	Misturado!	
Tipo de elemento:	Tangível	
Tempo de preparação	30-40 minutos	
recomendado:		
Alunos necessários:	Atividade individual, os estudantes podem reunir-se como um	
	grupo no final	
Breve descrição:	Esta é uma atividade lúdica desordenada onde os estudantes	
	podem envolver-se no processo que exploram na exposição	
	anterior. Ser-lhes-ão dadas frutas e sumos para esmagarem	
	usando as suas mãos e ferramentas para fazerem os seus	
	próprios "vinhos". A atividade destina-se a ser experiencial e a	
	ajudá-los a envolver-se melhor no processo de mistura de	
	materiais e de criação de algo a partir do zero.	
Materiais e/ou ferramentas	Variedade de frutas e sumos sazonais	
necessários:	Ferramentas de cozinha (copo doseador, colheres,	
	descascador, etc.)	
	3. Objetos que esmagam alimentos (por exemplo, esmagador	
	de alimentos, liquidificador, espremedor de sumo, etc.)	
	4. Aventais	





	5. Papel A3
	6. Mesa
Dimensões do elemento:	Brincadeira desarrumada - Atividade experiencial
Instruções de construção	Passo 1: Cada aluno irá selecionar 2-3 frutos e um sabor de
passo a passo:	sumo.
	Passo 2: Os alunos tentarão envolver-se no processo de criação
	misturando as frutas e os sumos, escolhendo as suas próprias
	analogias para criar "vinho" a partir do zero. Os alunos terão de
	manter um registo ou "receita" durante o seu processo.
	Passo 3: Os estudantes apresentarão o seu produto; explicarão
	como o fizeram e poderão experimentar as criações uns dos
	outros para comparar.
	Passo 4: Utilizando papel A3, os alunos criarão coletivamente um
	livro de vinhos, com uma coleção de todas as suas receitas.

Sub-secção:	Viticultura
Número do elemento:	4
Nome do elemento:	Tornarem-se especialistas em "Vinho"
Tipo de elemento:	Tangível e/ou Digital
Tempo de preparação recomendado:	15-20 minutos
Alunos necessários:	Atividade individual (grupos de 1)
Breve descrição:	A atividade de classificação será uma introdução aos peritos e
	provadores de vinho. Os alunos familiarizar-se-ão com estes
	processos praticando as suas capacidades de degustação. Os
	sumos serão utilizados em vez do vinho natural para esta
	atividade, e o processo será o mesmo. Os alunos classificarão o
	"vinho" de acordo com o seu aspeto, cheiro e sabor e depois
	acrescentarão uma conclusão/classificação geral.
Materiais e/ou ferramentas	Recurso do Elemento 4: Atividade de avaliação de peritos
necessários:	em vinho (ou algo semelhante)
	2. Canetas/marcadores
	3. 4 tipos de sumo
	4. Copos/chávenas





	5. Mesa
Dimensões do elemento:	A atividade não tem uma dimensão/forma/formato. A atividade de
	classificação pode ser executada digitalmente utilizando
	dispositivos eletrónicos ou fisicamente imprimindo cópias A4 da
	tabela de atividade de classificação. A degustação pode apenas
	ser feita fisicamente.
Instruções de construção	Passo 1: Introdução aos peritos em vinho e a variedade de
passo a passo:	empregos na fábrica de vinho
	Passo 2: Explicação da folha de prova e classificação.
	Passo 3: Começa a degustação. Será solicitado aos alunos que
	expressem a sua opinião regularmente durante esta atividade.
	Anotarão as suas observações individualmente ou em pequenos
	grupos
	*Recurso em formato pdf (físico ou digital).
	Recoming 'Wine' Evporte / Tactore Taste: Flavors (fruit, others), Structure
	Look: Color, Opacity, Viscosity Smell: Fruit Aromas, Herb Aromas, Earth Aroma, Other Smells, Intensity Conclude:
	Look Color, derblight, texture thick/wateryl Smell What does it small like? What does it table like? Conclude / Rate
	Juice #1
	Juice #2
	Juice #3
	Juice #4
	20,000

Sub-secção:	Idade Média
Número do elemento:	5
Nome do elemento:	Uma Linha do Tempo Histórica
Tipo de elemento:	Tangível e/ou Digital
Tempo de preparação	15 minutos
recomendado:	
Alunos necessários:	5-6 alunos por grupo
Breve descrição:	Esta atividade visa explorar a Idade Medieval e a história do
	Commandaria. Os estudantes são convidados a ler um texto





	sobre Commandaria, anotar os acontecimentos mais importantes
	relacionados com a sua história e depois colocá-los
	cronologicamente na linha cronológica fornecida.
Materiais e/ou ferramentas	1. Recurso do Elemento 5: Texto da Linha do Tempo (ou algo
necessários:	semelhante)
	2. Recurso do Elemento 5: Linha do tempo da história do
	Commandaria (impresso em pdf ou digital) (ou algo
	semelhante)
	 Canetas e Papéis ou dispositivo eletrónico
	4. Ficha de trabalho ou e-book POEME sobre Commandaria
	(opcional)
Dimensões do elemento:	Linha temporal histórica em tamanho real (de acordo com o
	espaço disponível no chão/parede)
Instruções de construção	Passo 1: Partilhar o texto escrito sobre a história do
passo a passo:	Commandaria com os alunos
	Passo 2: Os alunos leem o texto e destacam os acontecimentos
	mais importantes ao longo da sua história
	Passo 3: Os alunos utilizam a linha cronológica para colocar os
	eventos cronologicamente.
	Passo 4: Realizar uma discussão aberta no caso de os alunos
	terem respostas muito diferentes e pedir para explicar as suas
	escolhas.
	*Recurso dado em formato pdf (física ou digitalmente)
	Medieval - Ages Commandaria Timeline



Sub-secção:	Idade Média
Número do	6
elemento:	
Nome do	Batalha dos Vinhos - Conta-nos a tua história
elemento:	
Tipo de	Intangível e/ou digital
elemento:	
Tempo de	30-45 minutos
preparação	
recomendado:	
Alunos	2-4 alunos por grupo
necessários:	
Breve	Os estudantes são convidados a assumir os papéis de personagens durante
descrição:	a Idade Média e criar diálogos numa história imaginativa para reencenar o
	concurso Batalha dos Vinhos organizado pelo Rei Filipe II. Espera-se que os
	alunos improvisem numa atividade de representação e tentem utilizar o
	vocabulário aprendido nas atividades anteriores.
Materiais e/ou	1. Recurso para o elemento 6: Diretrizes para contar histórias (ou algo
ferramentas	semelhante)
necessários:	2. Garrafa de vinho Commandaria
	3. Outras garrafas de vinho (preferencialmente de países diferentes)
	4. Cadeira (para o Rei)
	5. Adereços relacionados com a Idade Média (opcional)
	6. Fatos da Idade Média (opcional)
	7. Câmara para gravação/projetor (opcional)
Dimensões do	Atividade de representação. A atividade pode ser realizada uma vez
elemento:	fisicamente e depois gravada para ser exibida digitalmente (utilizando um
	projetor/ecrã) em loop durante o tempo restante da exposição.
Instruções de	Passo 1: Ler o Recurso para o elemento 6 e dividir os papéis entre os alunos
construção	(ou algo semelhante)
passo a passo:	Passo 2: Os alunos fazem uma tempestade de ideias e criam um diálogo
	fictício com as suas personagens relacionado com o período e a Batalha dos
	Vinhos
	Passo 3: Os alunos mostram o seu trabalho ao público





Passo 4 (Opcional): Os alunos podem gravar a sua atuação uma vez e depois exibi-la utilizando um projetor num loop contínuo

"Battle of Wines" Storytelling

Re-enacting the battle of the wines competition





Context: Legend says that King Philip II of France was a fan of drinking and decided to hold the Battle of the Wines competition. The King sent messengers to collect wine from everywhere in the world and then decided to judge which of all wines was the best. It is thought that Commandaria, delivered by a Cypriot priest, won this competition. Re-enact this legendary scene using vocabulary you have learned from previous stages.

Remember: The King will consider both the taste of the wine but also the description given by the winemaker.

Step 1

Step 2

Step 3

Step 4

Division of Roles

- King Philip II of France
- · Winemaker from Cyprus
- Winemaker from France
- Messenger

Tip:

Imagine your character's

- Responsibilities
- Feelings & Attitude
- Dialogue & way of speaking

Scenario

- · Where are you?
- · What are you wearing?
- Is Commandaria the main theme in the dialogues?

Time to act!

 Write your own dialogues of how you think the story unfolded and perform!

Purpose of the activity:

To use the wine-related vocabulary from previous activities and practice speaking

Tradição Subsecção:

Students may take several roles and switch roles as well

• A student might take a role of an object too

Subsecção.	Tradição
Número do elemento:	7
Nome do elemento:	Pinta o teu Caminho
Tipo de elemento:	Tangível
Tempo de preparação	20 minutos
recomendado:	
Alunos necessários:	Atividade individual ou em pares
Breve descrição:	Esta atividade procura utilizar Commandaria como meio artístico
	para criar desenhos representativos ou não representativos -
	idealmente relacionados com o próprio vinho. O resultado final
	será exposto no espaço disponível e os alunos podem também
	acrescentar uma pequena descrição e etiqueta da sua pintura (na
	sala de aula, salão, etc.).
Materiais e/ou ferramentas	Papel de aguarela A3 para cada aluno
necessários:	2. Vinho Commandaria
	3. Aventais
	4. Pincéis/ferramentas de pintura
	5. Pinos e/ou Blu Tack (para exibição)





O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

6. Folhas e ramos de videira (opcional)

	7. Mesas/pequenas estações
Dimensões do elemento:	A atividade pode ter lugar numa sala de aula, num estúdio de arte
	ou num espaço aberto onde os alunos têm o espaço para pintar e
	experimentar o meio artístico. Cada aluno pode ter a sua própria
	estação (mesa, bancada, etc.) para trabalhar individualmente
Instruções de construção	Passo 1: Será ensinado aos alunos como utilizar Commandaria
passo a passo:	como meio para pintar.
	Passo 2: Utilizando o vinho Commandaria como 'tinta' e/ou
	materiais que compõem o vinho Commandaria, os alunos criarão
	as suas próprias criações artísticas
	Passo 3: Peça aos alunos para escreverem uma pequena
	descrição da sua obra de arte e acrescentem uma etiqueta com o
	título da pintura
	Passo 4: Compilar uma colecção dos quadros para exposição
	nas salas de aula ou na escola.

Subsecção:	Tradição
Número do elemento:	8
Nome do elemento:	Vinho Faça Você Mesmo
Tipo de elemento:	Tangível ou digital
Tempo de preparação recomendado:	25-30 minutos
Alunos necessários:	2-3 alunos por grupo
Breve descrição:	Nesta atividade, os estudantes aprenderão a fazer uma
	tempestade de ideias sobre o Ponto Único de Venda de um
	produto (PUV) passo a passo. Nesta atividade, os estudantes
	aprenderão a fazer uma tempestade de ideias sobre o Ponto
	Único de Venda de um produto (PUV) passo a passo. Utilizarão
	as suas capacidades para comercializar e personalizar a sua
	ideia de marca para a tentarem "vender" a potenciais
	compradores.
Materiais e/ou ferramentas	Recurso para o Elemento 8: Brainstorming sobre o PUV
necessários:	(ou algo semelhante)
	2. Garrafas de vinho/Commandaria reutilizadas ou recicladas





	Etiquetas adesivas/não adesivas
	4. Papel
	5. Canetas & marcadores coloridos
	6. Dispositivo eletrónico (opcional - para investigação e/ou
	impressão/design)
	7. Mesas/pequenas estações
Dimensões do elemento:	A atividade pode ser realizada digitalmente utilizando software de
	desenho como o Canva para modelar uma marca e completar o
	brainstorming digitalmente. Se feito fisicamente, os grupos de
	alunos devem ter um espaço dedicado na sala para colocar os
	seus materiais e esboçar as suas ideias.
Instruções de construção	Passo 1: Brainstorming para ideias de negócios de vinho
passo a passo:	Passo 2: Completar os parâmetros de PUV
	Passo 3: Criar o logótipo e as garrafas
	Passo 4: Apresentar o seu produto ao resto da turma e tentar
	"vendê-lo" - comercializá-lo
	(Opcional) Passo 5: Os alunos podem votar no grupo cujo
	design e marketing acreditam ter sido mais eficaz
	Brainstorm for Wine Branding Business
	USP - Unique Selling Point
	What are your
	strengths?
	Buying Decision (USP)
	Who is your Target Audience? Think why you are unique

Subsecção:	Tradição
Número do elemento:	9
Nome do elemento:	Commandaria - Uma curta metragem
Tipo de elemento:	Digital
Tempo de preparação recomendado:	5-10 minutos





Alunos necessários:	Todos os alunos
Breve descrição:	Nesta atividade, os alunos aprenderão como exibir um vídeo
	digital com o equipamento disponível. Utilização de dispositivos
	de áudio e monitores para configurar a apresentação. Espera-se
	que estejam bem informados sobre o vídeo, uma vez que podem
	ser feitas perguntas no final.
Materiais e/ou ferramentas	Recurso para o Elemento 9: Curta Metragem sobre
necessários:	Commandaria (ou algo semelhante)
	2. Monitor & Colunas
	3. Ecrã/Portátil/Projetor
Dimensões do elemento:	Apresentação do trabalho O tamanho da parede ou do ecrã
	depende do espaço disponível. Um ecrã de televisão ou portátil
	também pode ser adequado.
Instruções de construção	Passo 1: Configurar dispositivos para ver o vídeo (por exemplo,
passo a passo:	projetor, ecrã, computador portátil, som, etc.)
	Passo 2: Ver o vídeo e tomar notas
	Passo 3: Preparar para perguntas

