



SOMMELIER

Programa 2017



altagama.net.br
contato@altagama.net.br

PARA QUEM VIVENCIA, PESQUISA E SE ATUALIZA.

Voltado para profissionais do setor de Alimentos e Bebidas e público geral.
Brindamos amplo conhecimento em vinhos, destilados e demais bebidas.
Formamos comunicadores e difusores da cultura do vinho, com habilidades técnicas de serviço, venda e harmonização com alimentos.
Orientamos nossos alunos em diversos seguimentos do mercado de bebidas: importadoras, lojas, restaurantes, vinícolas, eventos e palestras.
Duração: 1 ano letivo | 120 horas | aulas teórico-práticas



HISTÓRIA DO VINHO

ENOLOGIA: VINHOS TRANQUILOS, ESPUMANTES, FORTIFICADOS E TARDIOS.

VITICULTURA; TERROIR E CLIMA

TÉCNICA DE DEGUSTAÇÃO

SERVIÇO DO VINHO E PRÁTICA DO SOMMELIER

GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA DA FRANÇA

GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA DA ITÁLIA

GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA DA PENINSULA IBÉRICA

GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA DA AMÉRICA DO SUL

GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA DO NOVO MUNDO

C
O
N
T
E
Ú
D
O
S



DEMAIS REGIÕES PRODUTORAS EUROPEIAS E EMERGENTES
ESTILOS DE VINHOS E HARMONIZAÇÃO
DEFEITOS DO VINHO
ELABORAÇÃO DE CARTAS DE BEBIDAS
APRECIACÃO GASTRONÔMICA: QUEIJOS, EMBUTIDOS, AZEITES E VINAGRES
CERVEJAS ESPECIAIS
CAFÉS ESPECIAIS
DESTILADOS VÍNICOS
VISITA TÉCNICA A VINHEDOS E VINÍCOLA
VISITA TÉCNICA A CERVEJARIA
JANTAR HARMONIZADO

C
O
N
T
E
Ú
D
O
S



Aulas semanais às segundas-feiras
19h15 as 21h45

Calendário 2017
6/mar/2017 a 11/dez/2017*

Plano de Pagamento
Matricula: R\$100 + 10 parcelas de R\$450**

Matrículas e informações
contato@altagama.net.br
Wagner Gabardo (41) 9800 2032
Fabio Marquardt (41) 8735 4937

Local das aulas
Espaço 810
Itupava 810, Alto da XV Curitiba.

**Recesso dias 10, 17 e 24 de julho.*

***Vencimentos todo dia 10, de março a dezembro. Pagamento do curso à vista com 5% de desconto.*

