



PROGRAMA CURSO SOMMELIER PROFISSIONAL



Fundada em 2015, Alta Gama é uma escola de difusão da cultura do vinho, que oferece cursos e experiências enogastronômicas desenvolvidos especialmente para o público que vivencia, pesquisa e se atualiza.

Oferecemos cursos de curta duração com abordagens inovadoras e o curso de Sommelier Profissional, cuja primeira turma se formou em dezembro de 2016. Atualmente, temos duas turmas em andamento.

O nome "Alta Gama", de raiz espanhola, é usado para se referir aos vinhos de melhor qualidade de uma vinícola, feitos em pequena escala, com maior dedicação e carinho.

Esta é a filosofia que norteia os projetos da Alta Gama. E a paixão que move a cada um dos



Wagner Gabardo

Mestrando em Turismo pela UFPR onde pesquisa Enoturismo. Especialista em Enologia e Viticultura pela UTP, Brasil. Técnico em Sommelier pelo CAVE, Argentina. É professor há mais de dez anos ditando cursos em cidades do Sul e Sudeste do Brasil, como Curitiba, São Paulo, Rio de Janeiro, Balneário Camboriú e Florianópolis. É sommelier da Vinícola Araucária, organiza viagens a destinos de Enoturismo e escreve artigos para Revista Vinicola, Brasil, e Gazeta Rural, Portugal. Desenvolveu e gravou dois cursos de educação a distância para a WEBTV do Senac Nacional: Introdução aos Vinhos e Enogastronomia além de um curso sobre Champagne para PASO. Com formação na área de Turismo com ênfase em Alimentos & Bebidas pela UFPR e cursos de Cozinheiro (Senac PR) e Chef de Cuisine (Centro Europeu); sua experiência em gastronomia passa pela América Latina, Europa e EUA.

José Luiz Marcon Filho

Formado em Agronomia, com Mestrado e Doutorado em Produção Vegetal pela UESC com extensão na Universidade de Auckland, Nova Zelândia. Desenvolveu pesquisas sobre viticultura em regiões de altitude. Atualmente é supervisor de viticultura da Vinícola Legado em Campo Largo e realiza pesquisa de pós doutorado sobre o comportamento de variedade viníferas na região metropolitana de Curitiba.

Fabio Marquardt

É formado sommelier com certificação pela WSET, cursos de Barista e Sommelier de Cerveja. É gerente da Vinícola Araucária em São José dos Pinhais. Foi sommelier do Restaurante Manu, eleito o melhor restaurante brasileiro no prêmio Prazeres da Mesa de 2014 e gerente da rede de cafés Brooklyn, em Curitiba. Tem mais de quinze de experiência na área de alimentos e bebidas tendo atuado no salão em restaurantes como Bistrô Duchamp, Sel et Sucre e Gardeno. Presta serviços de consultoria e treinamento de equipes.



Ana Spengler

Chef de cozinha com larga experiência em eventos, consultoria e ensino. Bacharel em Gastronomia pela Univali (Itajaí-SC). Foi coordenadora dos cursos de culinária no SENAC Bistrô Johannastift, em Blumenau e sócia-proprietária da empresa Anis Estrelado Gastronomia, com sede na mesma cidade, tendo realizado mais de 800 eventos de 2004 a 2009. Em Curitiba atuou nos restaurantes Famiglia Fadanelli e Paraguassu Grelhados, e desenvolveu trabalhos de enogastronomia junto a La Vinothèque (atual Adega Brasil Batel). Também dedica-se ao food styling para fotografia e vídeo, além de realizar eventos particulares e corporativos e ministrar aulas para confrarias culinárias.

Juliana Tudgay

Especializada em Gerenciamento Ambiental e certificada pela WSET, atua como professora em cursos de Sommelier em Curitiba e trabalha com representação de vinhos e eventos no PR e SC com a Rootstock Vinhos. Trabalhou com vinhos por mais de 10 anos na Nova Zelândia: foi professora das disciplinas de vinhos no curso de Hospitalidade do Queenstown Resort College, trabalhou em vinícolas de Central Otago; gerenciou o The Winery wine bar e loja e também trabalhou com vendas e distribuição de vinhos.

Ronei Andretta

Formado em Engenharia Agrônômica pela UFPR, com Especialização em Ciências do Solo e posterior Mestrado em Produção Vegetal pela UFPR. Aliou os conhecimentos de Agronomia à Viticultura e realizou uma pesquisa sobre regiões climáticas para vitivinicultura em posterior especialização pela UTP. Atua na Secretaria de Defesa Agropecuária do Paraná. Sommelier formado pela ABS.

Henrique Cruz

É sommelier de cervejas, pós graduado em Gestão e Tecnologia Cervejeira pela UP e juiz certificado BJCP (Beer Judge Certification Program). É produtor caseiro de cerveja e hidromel, sócio-proprietário da empresa de consultoria Uma Cerveja Por Dia e CEO na Hump Beer. Presta consultoria em negócios cervejeiros.

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 | 150 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
APRECIÇÃO GASTRONÔMICA: QUEIJOS, EMBUTIDOS, AZEITES.
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

