

avanzado

16.5 à 12.12
quintas-feiras
quinzenal



SOMMELIER



Voltado a profissionais do vinho e enófilos com formação anterior na área.

Conhecimento aprofundado sobre cultura e patrimônio vitivinícola, fenologia e tipicidade de uvas, técnicas enológicas e de cultivo e impactos sensoriais no vinho.

Degustação comparativas às cegas de vinhos premium em todas as aulas.

Grupo de 12 pessoas.

Início das aulas: 16 de maio de 2019.

Duração: 8 meses – 50 horas. Aulas quinzenais às quintas das 19:15 às 21:45 na Rua Nunes Machado, 1345.

Investimento: matrícula de R\$ 120,00 e 8 parcelas de R\$ 400,00 (pagas de maio a dezembro até o dia 10 do mês em dinheiro, débito ou depósito bancário.)

Cronograma 2019

Aulas	Data	Tema	Ementa
1	16/5	Filosofia do gosto	O fenômeno da degustação: entre cultura e subjetividade. O gosto como experiência. A noção de qualidade. Degustação.
2	30/5	Solo, clima e vinho.	As zonas climáticas da viticultura. Os principais solos. Os impactos esperados nos estilos dos vinhos. Degustação.
3	13/6	Terroir e Paisagem	Os conceitos de terroir. A paisagem cultural do vinhedo. O patrimônio vitivinícola. Degustação.
4	27/6	Uvas: Cabernets e Merlot	Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.
5	11/7	Uvas: Chardonnay e Sauvignon Blanc	Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.
6	25/7	Uvas: tintas delicadas	Gamay, Dolceto, Cinsault, Pinot Noir. Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação
7	8/8	Recipientes: ânforas e ovos	Histórico. Técnicas. Impactos sensoriais. Degustação.
8	22/8	Prática de Sommelier	Organização de eventos de AyB, gestão de adegas e prática de serviço.
9	12/9	Recipientes: Barricas e toneís	Tanoaria. A madeira e o vinho. O carvalho e outras madeiras. Impactos sensoriais. Degustação.
10	26/9	Uvas: Brancas aromáticas	Riesling, gewurztraminer, moscatel, malvasia. Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.
11	10/10	Uvas: Tintas mediterrâneas.	Carignan, Garnacha, Syrah, Mouvédre. Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.
12	24/10	Orgânico/Biodinâmico/ Natural	Terminologia e princípios. Aproximações e diferenciações. Degustação.
13	7/11	Técnicas fermentativas.	Maceração carbônica, vinificação integral, vinhos laranjas, charmat e champenoise.
14	21/11	Uvas: tintas ítalo-ibéricas	Touriga Nacional, tempranillo, sangiovese, nebbiolo. Fenologia. Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação
15	5/12	Panorama OIV	Macrogeografia vitivinícola, tendências globais de viticultura
16	12/12	Legislação do vinho	Panorama institucional, tributário e legal do vinho no Brasil