



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 os cursos de Sommelier Profissional e Avançado além de eventos de lançamentos de vinhos com a presença dos produtores, enólogos e sommeliers do Brasil e do exterior.

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 nossos formadores!



Wagner Gabardo é mestre 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 doze anos ditando cursos em cidades do Nordeste, Sul e Sudeste do Brasil além de ministrar disciplinas na pós graduação de Enogastronomia e Confeitaria da UNIVEL, PR. É secretário executivo da VINOPAR - Associação dos Vitivinicultores do Paraná. Escreveu artigos para Revista Vinícola, 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. Desenvolveu o Kit de Aromas do Vinho Papillon. É cozinheiro formado pelo Senac PR.

Jonas Martins

Formado em Agronomia pela UFPR, tendo estagiado e se especializado em Enologia pela Ohio State University (EUA) entre 2007 e 2008. Possui certificação pela The Wine & Spirits Education Trust, é professor em escolas de Gastronomia e cursos de Sommelier desde 2012 e atua como consultor para importadoras de vinhos.

Francelize Chiarotti é formada em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal do Paraná (2009), mestrado em Agronomia (Produção Vegetal) pela Universidade Federal do Paraná (2012) e Sommelière de vinhos pelo SENAC PR (2014). Ministrou a disciplina de Fruticultura no curso de Graduação de Agronomia da UEL nos anos de 2013 e 2014. Atualmente: Ministra cursos e presta consultoria na área agrônoma pela empresa Biosfera Cursos; é instrutora do SENAR-PR no curso de Processamento Mínimo de Hortaliças e gerencia as áreas de produção, vinificação e comercialização da Vinícola Araucária - SJP.

José Luiz Marcon Filho é 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. Foi supervisor de viticultura da Vinícola Legado em Campo Largo e realizou pesquisa de pós doutorado sobre o comportamento de variedade viníferas na região metropolitana de Curitiba.



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. Em Curitiba atuou em restaurantes 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.

Henrique Cruz

É sommelier de cervejas, pós graduado em Gestão e Tecnologia Cervejeira pela UP e juiz internacional certificado pelo 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.

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.

Fabio Marquardt é sommelier com certificação pela WSET e possui cursos de Barista e Sommelier de Cerveja. É sommelier consultor do Restaurante Manu. Foi gerente de Enoturismo da Vinícola Araucária em São José dos Pinhais e 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.



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.

Nosso curso é certificado pela VINOPAR - Associação dos Vitivinicultores do Paraná.



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 E AZEITES DE OLIVA.
CERVEJAS ESPECIAIS
CAFÉS ESPECIAIS
DESTILADOS VÍNICOS
VISITA TÉCNICA A VINHEDOS E VINÍCOLA
JANTAR HARMONIZADO

Duração: 1 ano letivo | 150 horas | aulas teórico-práticas

C
O
N
T
E
Ú
D
O
S

