



SOMMELIER AVANÇADO 2021 | CONTEÚDOS DAS AULAS

Professores: Juliana Tudgay, Wagner Gabardo, Francelize Chiarotti, Guilherme Balbino, Ana Spengler e convidados.

Filosofia do gosto

O fenômeno da degustação: entre cultura e subjetividade. O gosto como experiência. A noção de qualidade. Degustação.

Técnicas fermentativas

Maceração carbônica, vinificação integral, vinhos laranjas, cofermentações. Degustação.

Solo, clima e vinho

As zonas climáticas da viticultura. Os principais solos. Os impactos esperados nos estilos dos vinhos. Degustação.

Uvas: Tintas Bordalesas

Fenologia e Tipicidades de Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e outras. Regiões produtoras. Degustação.

Uvas: Tintas delicadas

Fenologia e Tipicidades de Pinot Noir, Dolceto, Gamay e outras. Regiões produtoras. Degustação.

Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon

Fenologia e Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.

Uvas: Brancas aromáticas

Fenologia e Tipicidades de Malvasia, Gewürztraminer, Torrontés, Riesling e outras. Regiões produtoras. Degustação.

Uvas: Tintas mediterrâneas

Fenologia e Tipicidades de Garnacha, Syrah, Mouvèdre, Carignan e outras. Regiões produtoras. Degustação.

Uvas: Tintas ítalo-ibéricas

Fenologia e Tipicidades de Sangiovese, Nebbiolo, Tempranillo, Baga e Touriga. Regiões produtoras. Degustação.

Recipientes: Tanoaria

A madeira e o vinho. O carvalho e outras madeiras. A tanoaria e os impactos sensoriais. Degustação.

Recipientes: Ânforas e ovos

Histórico: ânforas, qvevris, tinajas e talhas. Técnicas de elaboração e vinificação. Impactos sensoriais. Degustação.

Orgânico/Biodinâmico/Natural

Terminologia e princípios. Aproximações e diferenciações. Degustação.

Defeitos do Vinhos

Oxidação Brett, TCA e demais defeitos do vinho: causas e impactos sensoriais. Análise sensorial.

Estilos de Vinhos

Estilos de vinhos brancos, tintos, rosés e espumantes. Degustação harmonizada.

Destilados Latinoamericanos

Cachaça, Rum, Pisco, Tequila, Mezcal e Tiquira. Processos e tipicidades. Degustação..

Chás

Tipos e qualidades de chás, regiões produtoras e serviço de chás. Degustação.

Datas das aulas 2021:

Abril: 08 e 22

Maio: 06 e 20

Junho: 10 e 24

Julho: 08 e 22

Agosto: 05 e 19

Setembro: 02, 16 e 30

Outubro: 14 e 28

Novembro: 11

Investimento:

Matrícula 120,00

Curso 3.680,00 em até 8 parcelas

Att,

Wagner Gabardo

contato@altagama.net.br 41 998 002 032

Obs: a ordem dos temas das aulas será definida conforme a disponibilidade dos professores.