ALTA
GAMA

Nosso propósito é a difusão da cultura do vinho.

COMO?

Proporcionamos **cursos e experiências enogastronômicas** desenvolvidos especialmente para o público que **vivencia, pesquisa e se atualiza.**

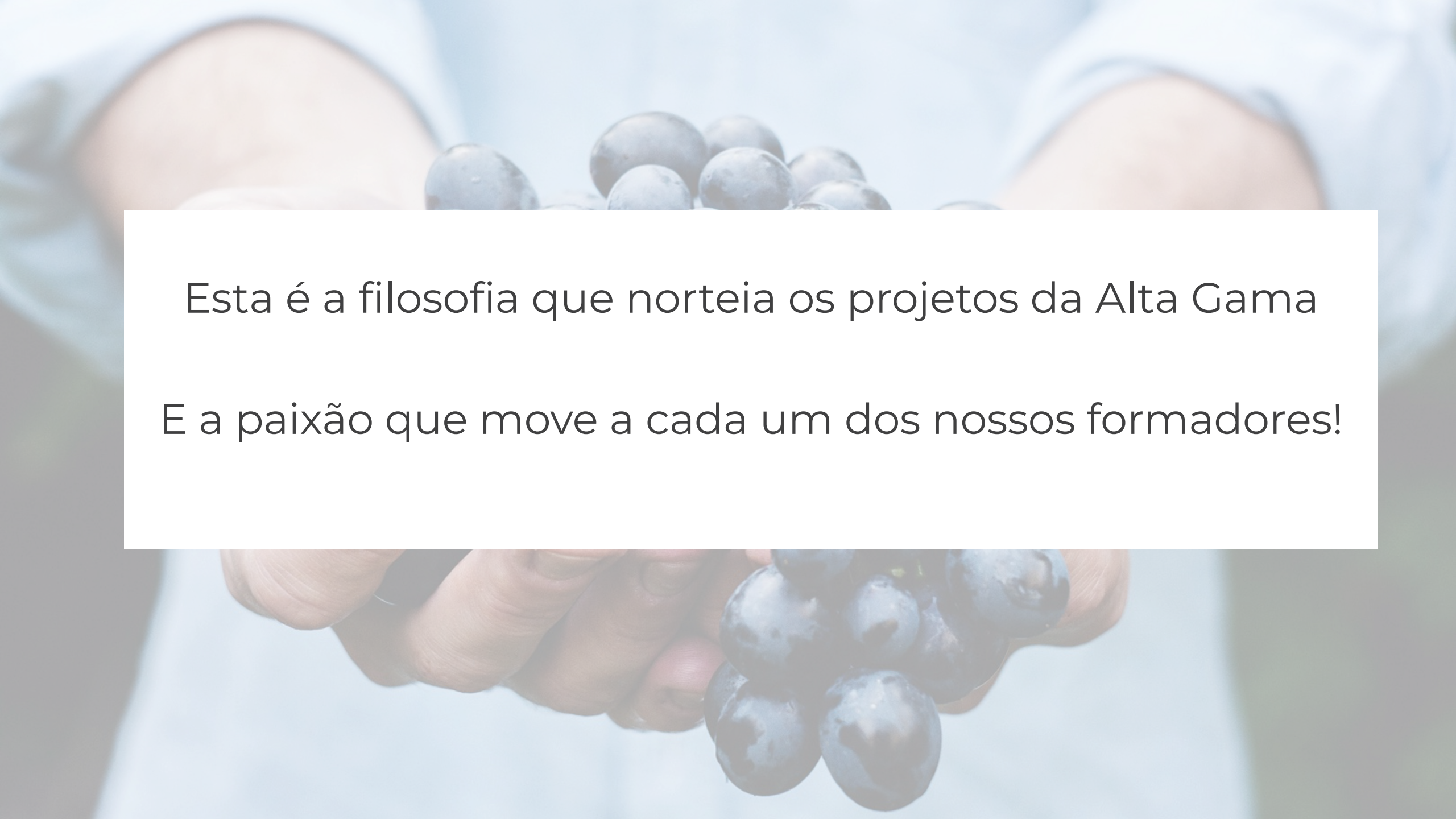
A Escola Alta Gama

Fundada em 2015

+ 150 alunos formados

Você sabia?

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!

Nossos serviços

Curso de Sommelier Profissional

Curso de Sommelier Avançado

Eventos de lançamentos de vinhos com produtores, enólogos e sommeliers do Brasil e do exterior

Nossos cursos são certificados pela

VINOPAR – Associação dos Vitivinicultores do Paraná.

VINOPAR

ASSOCIAÇÃO DOS VITIVINICULTORES DO PARANÁ

Nossos formadores

Wagner Gabardo

Doutorando em Geografia

Mestre em Turismo pela UFPR

Especialista em Enologia e Viticultura pela UTP, Brasil

Técnologo em Sommelier pelo CAVE, Argentina

Professor há mais de 12 anos

Secretário executivo da VINOPAR

Desenvolveu cursos de educação à distância para a WEBTV do Senac Nacional

Desenvolveu o Kit de Aromas do Vinho Papillon

Juliana Tudgay

Especialista em Gerenciamento Ambiental e certificada pela WSET

Professora em cursos de Sommelier em Curitiba

Representante de vinhos e eventos no PR e SC com a Rootstock Vinhos.

Mais de 10 anos de experiência com vinhos na Nova Zelândia

Professora no curso de Hospitalidade do Queenstown Resort College,

Ttrabalhou em vinícolas de Central Otago

Gerenciou o The Winery wine bar e loja

Francelize Chiarotti

Engenheira Agronôma pela UFPR

Mestre em Agronomia (Produção Vegetal) UFPR

Sommelière de vinhos pelo SENAC PR

Ministra cursos e presta consultoria na área agronômica pela empresa Biosfera Cursos

Instrutora do SENAR-PR no curso de Processamento Mínimo de Hortaliças

Gerencia das áreas de produção, vinificação e comercialização da Vinícola Araucária - SJP

Ana Spengler

Chef de cozinha com larga experiência em eventos, consultoria e ensino.

Bacharel em Gastronomia pela Univali

Foi coordenadora dos cursos de culinária no SENAC Bistrô Johannastift, em Blumenau

Foi sócia-proprietária da empresa Anis Estrelado Gastronomia, tendo realizado mais de 800 eventos

Atuou em restaurantes e desenvolveu trabalhos de enogastronomia junto a La Vinothèque (atual Adega Brasil Batel)

Dedica-se ao food styling para fotografia e vídeo

José Luiz Marcon Filho

Engenheiro Agronômo

Mestre e Doutor 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

Realizou pesquisa de pós-doutorado sobre o comportamento de variedades viníferas na região metropolitana de Curitiba

Jonas Martins

Engenhario Agronômo pela UFPR,

Realizou estágio e especialização em Enologia pela Ohio Estate University (EUA)

Possui certificação pela The Wine & Spirits Education Trust

É professor em escolas de Gastronomia e cursos de Sommelier desde 2012

Atua como consultor para importadoras de vinhos

Guilherme Balbino

Formado em sommelier em 2012

Especializado em vinhos portugueses,

Embaixador nível 3 da Academia de Vinhos de Portugal,

Realizou cursos de especialização em Vinhos Verdes pela DOC Vinhos Verdes e de vinhos do Porto pela IVDP

Trabalha desde 2011 com comércio de vinhos no varejo

Atuou diretamente na produção e importação de vinhos argentinos de 2013 a 2019

Campeão do 1º desafio Paranaense de Sommeliers

Henrique Cruz

Sommelier de cervejas

Pós-graduado em Gestão e Tecnologia Cervejeira pela UP

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

CEO na Hump Beer

Consultar em negócios cervejeiros

PROGRAMA DO CURSO

SOMMELIER PROFISSIONAL

Público geral

Profissionais do setor de Alimentos e Bebidas

Para quem ensinamos?

1 ano letivo

180 horas

aulas teórico-práticas

Conteúdos

- 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 vitícola da França
- Geografia vitícola da Itália

- Geografia vitícola da Península Ibérica
- Geografia vitícola da América do Sul
- Geografia do Novo Mundo
- Demais regiões produtoras europeias e emergentes
- Estilos de vinhos e harmonização
- Defeitos do vinho
- Elaboração de cartas de bebidas

- Apreciação gastronômica: queijos e azeites de oliva
- Cervejas especiais
- Cafés especiais
- Destilados vínicos
- Visita técnica a vinhedos e vinícola
- Jantar Harmonizado

Venha brindar um amplo conhecimento em vinhos, destilados e demais bebidas.

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