



SOMMELIER AVANÇADO | CONTEÚDOS DAS AULAS

Professores: Francelize Chiarotti, Guilherme Balbino, José Luiz Marcon, Wagner Gabardo e convidados.

PERÍODO: 20 de maio à 9 de setembro de 2026
60 horas, Aulas semanais, às quartas-feiras, 19h00 às 22h00

1. Terroir: a história de um conceito

História do conceito e disputas entre campos do conhecimento. Indicações Geográficas. Degustação.

2. Recipientes: Ânforas e Tanoaria

Histórico: ânforas, qvevris, tinajas e talhas. A técnica tanoeira. A madeira e o vinho: usos, procedências, formatos. Impactos sensoriais dos recipientes. Degustação.

3. Orgânico/Biodinâmico/Natural

Terminologia e princípios. Aproximações e diferenciações. Tendências de mercado. Degustação.

4. Estilos de Espumantes

Charmat, Champenoise, Pét-nat; Asti. Cava, Champagne, Prosecco, Pinto Bandeira. Degustação.

5. Mudanças climáticas e vitivinicultura

As zonas climáticas da viticultura. Aquecimento global e impactos na vitivinicultura. Degustação.

6. Estilos de tintos: Delicados e frescos

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

7. Estilos de tintos: Intensos, Redondos e Frutados

Fenologia e Tipicidades de Merlot, Malbec, Bonarda, Garnacha, Touriga Nacional, Syrah e outras. Regiões produtoras. Degustação.

8. Estilos de tintos: Tânicos e amadeirados

Fenologia e Tipicidades de Cabernet Sauvignon, Franc, Tannat, Nebbiolo, Baga, Petit Verdot. Regiões produtoras. Degustação com exercício de harmonização.

9. Estilos de brancos: Frescos, minerais e/ou herbáceos

Fenologia e Tipicidades de Sauvignon Blanc, Alvarinho, Pinot Grigio, Verdejo; Chablis. Degustação.

10. Estilos de brancos: Fruta madura, untuoso e/ou amadeirados

Fenologia e Tipicidades de Chardonnay, Viognier, Encruzado; Côtes de Beaune. Degustação com exercício de harmonização.

11. Estilos de brancos: Aromáticos secos e adocicados

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

12. Estilos de vinhos: Rosés, Laranjas e Clairets

Vinificações e estilos de vinhos rosés e laranjas: Regiões e produtores de destaque. Degustação com exercício de harmonização.

13. Uvas patrimoniais brasileiras

Isabel, Niágara, Bordô, Casca Dura, Goethe, Uvas Embrapa. Degustação.

14. Estilos de Fortificados

Porto, Madeira, Jerez, Marsala, Macvin du Jura, Banyuls. Degustação com exercício de harmonização.

15. Defeitos do Vinho

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

16. Importação e comercialização de vinhos

Gestão a legislação de processos de importação e comercialização. Formação de portfólio. Degustação.

17. Chás

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

Att,

Wagner Gabardo

contato@altagama.net.br

whatsapp somente: 41 3434 2591

Obs: A ordem dos temas apresentados não corresponde necessariamente a sequência das aulas do curso.