



SOMMELIER AVANÇADO 2023

Certificado pela VINOPAR - Associação dos Vitivicultores do Paraná

Início: 11 de maio de 2023

Valores: matrícula 120,00 + 7 x 670,00

CONTEÚDOS:

1. Filosofia do gosto

O fenômeno da degustação: entre cultura e subjetividade. O gosto como experiência. 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. Técnicas fermentativas

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

5. Solo, clima e vinho

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

6. Uvas: Tintas delicadas

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

7. Uvas: Tintas mediterrâneas

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

8. Uvas: Tintas Bordalesas

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

9. Destilados Latinoamericanos

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

10. Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon

Fenologia e Tipicidades. Regiões produtoras. Degustação.

11. Uvas: Tintas ítalo-ibéricas

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

12. Defeitos do Vinhos

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

13. Uvas: Brancas aromáticas

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

14. Estilos de Rosés

Estilos e processos de elaboração de rosés. Regiões produtoras. Harmonização. Degustação.

15. Estilos de Vinhos e Harmonização

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

16. Chás

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

17. Importação e comercialização de vinhos

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

Datas:

11 e 25 de Maio

01, 15 e 29 de Junho

13 e 27 de Julho

10, 24 e 31 de Agosto

14 e 28 de Setembro

19 e 26 de Outubro

09 e 23 de Novembro

07 de Dezembro

Att,

Wagner Gabardo

contato@altagama.net.br

41 998 002 032

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