



SOMMELIER AVANÇADO 2024 | CONTEÚDOS DAS AULAS

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

PERÍODO: 20 de junho à 17 de outubro de 2024

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. Defeitos do Vinho

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

13. Estilos de brancos: Laranjas

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

14. Estilos de Rosés

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

15. Estilos de Fortificados

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

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.

18. Uvas patrimoniais brasileiras

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

Carga horária: 60 horas

Aulas semanais, às quintas-feiras, 19hs as 22hs

Período: 20/06 à 17/10/2024

Investimento: 100,00 + 7 x 675,00

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.