



FORMAÇÃO DE SOMMELIER



**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

+ 200 alunos formados

+ 60

Visitas de viticultores do Brasil, Chile, Argentina, Uruguai, Portugal, Espanha, Itália e França.



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

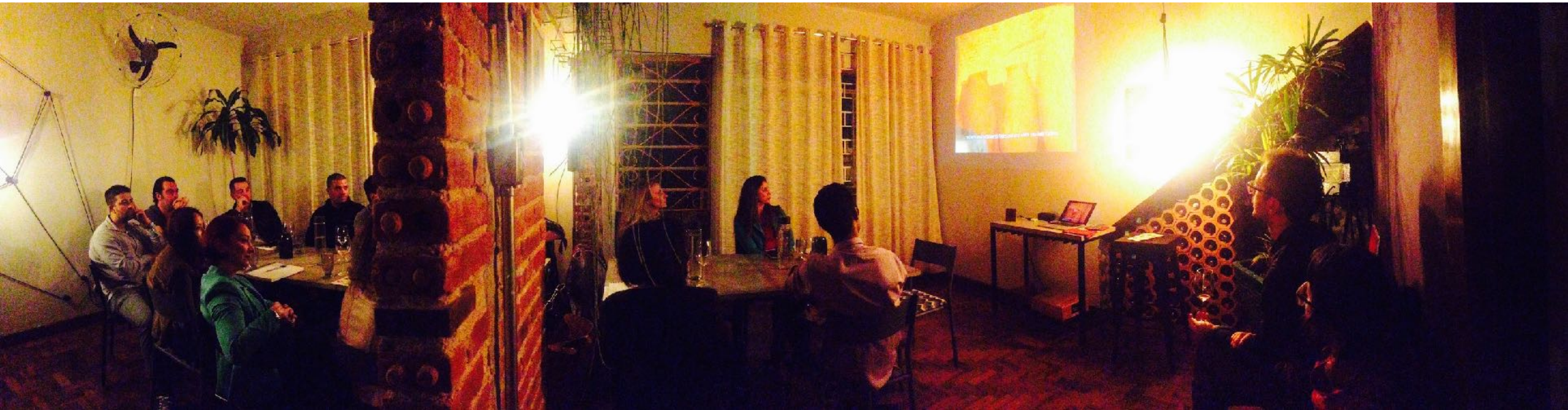


Eventos de lançamentos de vinhos com viticultores e sommeliers do Brasil e do exterior

Nossos cursos são certificados
pela VINOPAR – Associação
dos Vitivinicultores do Paraná.



Nossos formadores





Wagner Gabardo

Doutor em Geografia pela UFPR

Bolsista da cátedra UNESCO Culture et traditions vitivinicoles da Université de Bourgogne, França.

Mestre em Turismo pela UFPR

Especialista em Enologia e Viticultura pela UTP, Brasil.

Tecnólogo Sommelier pelo CAVE, Argentina.

Bacharel em Turismo, ênfase Alimentos e Bebidas, pela UFPR

Secretário executivo da VINOPAR - Associação dos Vitivinicultores do Paraná

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



Guilherme Balbino

Campeão do 1º desafio Paranaense de Sommeliers

Proprietário do Palo Cortado bar de vinhos

Embaixador nível 3 da Academia de Vinhos de Portugal,

Especializado 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



Francelize Chiarotti

Doutoranda em Agronomia pela UFPR
Mestre em Agronomia (Produção Vegetal) UFPR
Engenheira Agrônoma pela 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
Gerenciou as áreas de produção, vinificação e
comercialização da Vinícola Araucária, PR.



Lindslei Antunes

É diretora de faculdade e proprietária da
Celebrar Vinhos e Espumantes desde 2009.
Administradora de empresas com pós-
graduação em Marketing e Enologia.
Palestrante em confrarias e clientes
corporativos.
Formada Sommelière Profissional e Avançado
Escola Alta Gama.
Sommelière de Cervejas pelo Science Beer
Institute.



José Luiz Marcon Filho

Engenheiro Agrônomo

Mestre e Doutor em Produção Vegetal pela UESC com extensão na Universidade de Auckland, Nova Zelândia.

Desenvolveu pesquisas sobre viticultura em regiões de altitude.

Diretor técnico da Vinícola Legado em Campo Largo e consultor de viticultura nos Campos Gerais.

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



Jonas Martins

Engenheiro Agrônomo 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 de portfólio para importadora de vinhos MMV.

Participou de feiras internacionais de vinhos como Vinexpo França e Vinitaly Itália.



Rafael Bruzamolín

Formação pelo Wine & Spirits Education Trust
nível 3.

Especialização French Wine Scholar pelo Wine
Scholar Guild

Especialização Spanish Wine Scholar pelo Wine
Scholar Guild

Especialização Italian Wine Scholar pelo Wine
Scholar Guild

Experiência de campo em vinícolas no Brasil,
Chile, Portugal, Espanha, França, Alemanha,
Itália, Canadá e Estados Unidos.

Médico com MBA em Gestão da Saúde.



Simone Vivian

Criadora de conteúdo educacional para
@gentedevinho

Idealizadora do PodCast Gente deVinho

Embaixadora das marcas da JG Importadora

Sommelière de Vinhos pelo Centro Europeu

Bacharel em Tradução pela PUC RS

Pós-Graduada em Marketing e Gestão
Empresarial

PROGRAMA

DO CURSO

SOMMELIER

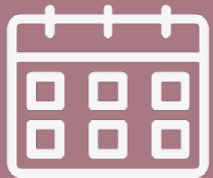
PROFISSIONAL



Público geral

Profissionais do setor de
Alimentos e Bebidas

Para quem ensinamos?



1 ano letivo



180 horas



aulas teórico-práticas

Conteúdos

- História e Geografia do Vinho
- Enologia: vinhos tranquilos, espumantes, fortificados e tardios
- Viticultura
- 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 vitícola do Novo Mundo (África, América do Norte e Oceania)
- Geografia vitícola da Alemanha, Grécia e demais regiões tradicionais e emergentes
- Estilos de vinhos e harmonização
- Defeitos do vinho
- Elaboração de cartas de bebidas



- Enogastronomia
- Queijos artesanais brasileiros
- Azeites de Oliva
- Cervejas especiais
- Cafés especiais brasileiros
- Destilados vínicos
- Visita técnica a vinhedos e vinícola
- Jantar Harmonizado

Formamos comunicadores e difusores da cultura do vinho, com habilidades técnicas de serviço, venda e harmonização com alimentos.



Orientamos nossos alunos em diversos seguimentos do mercado de bebidas: importadoras, lojas, restaurantes, vinícolas, eventos e palestras.



Venha brindar um
amplo
conhecimento em
vinhos.



✉ contato@altagama.net.br

🌐 altagama.net.br

📷 [@altagamabr](https://www.instagram.com/altagamabr)