



ABS-PE

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – SEÇÃO PERNAMBUCO

ABS PE

CURSO DE SOMMELIER DE VINHOS 2024

O curso é desenvolvido pela Associação Brasileira de Sommelier, entidade filiada à ASI - Association de la Sommellerie Internationale, presente em 62 países.

Constitui uma formação exclusivamente focada em vinhos e é uma das etapas da formação de um sommelier profissional, que poderá ser concluída mediante frequência complementar em módulo específico abrangendo outras bebidas e formação em serviço.

O curso de Sommelier de Vinhos outorga diploma específico devidamente chancelado pela ABS Brasil e ASI - Association de la Sommellerie Internationale, propiciando tanto o conhecimento para atuação nos mais diversos segmentos do universo do vinho como o trabalho em restaurantes, lojas, distribuidoras ou simplesmente para aprofundar conhecimentos aos enófilos. Para participar do nosso curso, não se faz necessário nenhuma formação ou conhecimento anterior.

A ABS já formou diversos sommeliers em todo o Brasil. Entre eles, estão alguns dos profissionais mais renomados do país, tendo a ABS-PE participado com a formação de mais de 250 sommeliers.

Objetivo:

Proporcionar conhecimentos aprofundados sobre o universo do vinho e da sommellerie e formar pessoas habilitadas para atuar nos mais diversos segmentos do mercado, seja em Restaurantes, Lojas, Distribuidoras, ou apenas para o seu lazer, com certificação emitida pela ABS-PE, filiada à ABS BR e á ASI – Association de la Sommellerie Internationale.

Metodologia: Presencial para o aluno

Associação Brasileira de Sommeliers – Seção Pernambuco
ABS-PE CNPJ: 21.957.764/0001-40
TEL.: 00 55 81 982622200
Site: www.abs-pe.com.br

Aulas teóricas e práticas com degustação de vinhos relacionados com o tema, ministrados por professores com larga experiência didática, integrantes do Corpo Docente do Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais das diversas Associação Brasileira de Sommeliers.

CARGA HORÁRIA

O curso terá carga horária de 127 horas e será composto por aulas e atividades divididas da seguinte forma:

- 96 horas de aulas presenciais, divididas em 6 finais de semana de 18 hrs cada, com aulas às sextas-feiras das 13 às 22 hrs e no sábado das 8:00 às 17:30 hrs.

6 aulas on-line de revisão de 2:30 hrs cada nas segundas-feiras das 19:00 às 21:30 hrs, 15 dias após cada módulo.

- 3 provas teórico-prática de 2:00 hrs cada nas datas e horários assinalados.

Caso o aluno não compareça no dia e horário marcado para a realização da prova, a mesma será agendada, pela ABS/PE e realizada na semana subsequente a da sua aplicação, com um custo a ser definido, por prova/aluno.

LOCAL

O local das aulas e das provas será no SENAC PE, sito a Av. Visconde de Suassuna, 500, Santo Amaro, Recife, PE.

INVESTIMENTO

R\$ 8100,00 a vista.

Parcelamento sob análise.

Cancelamento / Desistência:

O prazo de desistência/cancelamento é de 07 (sete) dias úteis a contar da matrícula.

A desistência deve ser feita somente através do e-mail da presidência jrobertodantas@gmail.com

Material:

Será disponibilizado material de apoio, em pdf no formato digital, de responsabilidade da ABS-PE, aos quais todos os alunos terão acesso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MÓDULO 1 – SERVIÇO, ANÁLISE SENSORIAL E HARMONIZAÇÃO

17/05/2024 das 13:00 às 22 e 18/05/2024 das 8:30 às 17:30hrs

Renato Brasil (CE)

José Roberto Dantas ABS PE

1. A PROFISSÃO DE SOMMELIER

- História do vinho: origens, dados de produção e consumo; o vinho no Brasil; os fatores de qualidade: clima, solo, castas e tecnologia.
- Sommelier: definição, funções, qualificação do Sommelier e regulamentação da profissão.
 - O que faz um Sommelier.
 - Postura e apresentação.
- O mercado de trabalho do Sommelier: elaboração de cartas de vinhos; administração de uma adega; noções de orçamento, marketing e comunicação, técnicas promocionais, consultoria.

2. ANÁLISE SENSORIAL DOS VINHOS E ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

- Aspectos organolépticos dos vinhos: visuais, olfativos e gustativos.
 - Apresentação da ficha de degustação

3. ASPECTOS MERCADOLÓGICOS

- Adeegas, rolhas, garrafas e rótulos. Diferentes tipos de vedação e envasamento (screw cap, bag in box, lata, etc.)
- Estratégias de consumo, revistas, estratégias de comunicação com clientes – como comprar e vender o vinho.

4. SERVIÇO DO VINHO 1

- Serviço de restaurante: postura, elegância, abordagem e atendimento profissional do Sommelier.
- Técnicas de abertura de garrafas de vinhos tranquilos e espumantes.

5. SERVIÇO DO VINHO 2

- Diferenças entre decantação e aeração. Temperatura, taças, serviço dos espumantes, mise en place.
 - A etiqueta no serviço aos comensais.

6. CARTAS DE VINHO E ORGANIZAÇÃO DE ADEGA

- Cartas de Vinho: estrutura;
- Adequação ao tipo de estabelecimento; precificação.
- Organização de adega, o Sommelier no restaurante.

7. HARMONIZAÇÃO DE VINHOS COM COMIDAS

- Noções de harmonização entre vinhos e comidas: as sensações no vinho, as sensações na comida.
 - A arte de harmonizar vinho e comida.
- Harmonizações clássicas. Harmonizações não convencionais.

8. TESTES DE HARMONIZAÇÃO DE VINHOS COM COMIDAS

- Harmonização na prática

MÓDULO 2 – VITICULTURA E VINICULTURA

14/06/2024 e 15/06/2024

José Roberto Dantas

9. NOÇÕES DE VITICULTURA

- Noções de viticultura: a influência do solo e rochas, do clima e da localização dos vinhedos na produção de uvas viníferas; conceito de terroir; decisões no manejo dos vinhedos que afetam a qualidade do vinho (técnicas de plantio, condução e poda, colheita); doenças da vinha.

10. UVAS VINÍFERAS BRANCAS

- Características básicas das principais uvas viníferas brancas e sua expressão nos vinhos de diferentes países.
 - Diferença entre uva vinífera e americana/híbrida.

11. UVAS VINÍFERAS TINTAS

- Características básicas das principais uvas viníferas tintas e sua expressão nos vinhos de diferentes países.
- Diferença entre cruzamentos de uvas viníferas e clones de uvas viníferas.

12. NOÇÕES DE VINIFICAÇÃO 1

- Modo de produção Orgânicos, Biodinâmicos e Naturais.

13. NOÇÕES DE VINIFICAÇÃO 2

- Produção de vinhos tintos e roses.

14. NOÇÕES DE VINIFICAÇÃO 3

- Produção de vinhos brancos e laranjas.

15. USO DA MADEIRA NA PRODUÇÃO DE VINHOS

- Tipos de madeira que podem ser usadas.

- Os diferentes tipos de carvalho.
- Produção de barricas.
- Efeitos no vinho.

16. ENVELHECIMENTO E AMADURECIMENTO DE VINHOS

- Diferença entre vinhos de guarda e vinhos para consumo imediato.
- Mitos sobre o envelhecimento dos vinhos.
- O processo de envelhecimento na garrafa.

PROVA 1

05/07/2024 das 9:30 às 11:30 hrs

PROVA DOS MÓDULOS I e II – AVALIAÇÃO DE MÚLTIPLA ESCOLHA 60 QUESTÕES E
UMA DESCRIÇÃO DE UM VINHO

MÓDULO 3 – VINIFICAÇÃO E ESPUMANTES

05/07/2024 e 06/07/2024

José Roberto Dantas

17. TÉCNICAS ESPECIAIS DE VINIFICAÇÃO: VINHOS DOCES (não fortificados)

- Aspectos Históricos.
- Colheita tardia e vinho do gelo “icewine”
- Passitos (vin Santo)
- Botrytis (Sauternes e Tokaji)

18. TÉCNICAS ESPECIAIS DE VINIFICAÇÃO: VINHOS FORTIFICADOS (secos e doces) 1

- O processo de Fortificação de vinhos.

19. TÉCNICAS ESPECIAIS DE VINIFICAÇÃO: VINHOS FORTIFICADOS (secos e doces) 2

- Fortificados do mundo.
- Climas, solos, uvas.

20. TÉCNICAS ESPECIAIS DE VINIFICAÇÃO: VINHOS FORTIFICADOS (secos e doces) 3

- Processo de produção dos vinhos: Jerez, Marsala, Vin-Doux-Naturel, Porto e Madeira.

21. ESPUMANTES FRANCESES E TÉCNICA DE DEGUSTAÇÃO DE ESPUMANTES 1

- Espumantes da França (Champagne e sub-regiões e demais espumantes franceses).

22. ESPUMANTES FRANCESES E TÉCNICA DE DEGUSTAÇÃO DE ESPUMANTES 2

- Champagne: Método tradicional; solo, clima, uvas.
- Análise organoléptica dos espumantes.

23. ESPUMANTES DO MUNDO E TÉCNICA DE DEGUSTAÇÃO DE ESPUMANTES

- Diferenças entre método tradicional, Charmat e ancestral.
- Itália (Prosecco, Asti, Franciacorta), África do Sul (Cap Classique), Brasil, Portugal, Cava.

24. INTRODUÇÃO AOS SISTEMAS DE DENOMINAÇÃO

- Aspectos Históricos.
- Indicação Geográfica; Denominações de Origem.
- Atual Sistema Francês; Legislação da União Europeia.
- Sistema Germânico
- Legislações dos países não europeus.

MÓDULO 4 - FRANÇA

VINHO NA FRANÇA

02/08/2024 E 03/08/2024

José Roberto Dantas

Joseph Ryther Morgan

25. FRANÇA 1: ALSACE, LOIRE

- Castas, solos e climas e principais AOCs e sub-regiões da Alsace, Loire, citar Jura.

26. FRANÇA 2: RHÔNE, JURA

- Castas, solos e climas e AOCs do Rhône Norte, Rhône Sul, Languedoc, Roussillon, Provence e do Sudoeste, citar Córsega.

27. FRANÇA 3: SUDOESTE, LANGUEDOC, ROUSSILLON E PROVENCE

- Castas, solos e climas e AOCs

28 FRANÇA 4: BORDEAUX 1

- Principais castas.
- Clima e solos.
- Métodos específicos de vinificação.

29. FRANÇA 5: BORDEAUX 2

- As principais AOCs da Margem Direita, Margem Esquerda e Entre-Deux-Mers.

30. FRANÇA 6: BOURGOGNE E BEAUJOLAIS 1

- Principais castas, solos, topografia, climas e métodos específicos de vinificação.
- As AOCS da Bourgogne nas regiões de Chablis, Côte de Nuits.

31. FRANÇA 7: BOURGOGNE E BEAUJOLAIS 2

- Côte de Beaune, Côte Chalonnaise e Mâconnnais.
- As AOCs do Beaujolais; Vinificação Beaujolais.

32. VINHOS DO LEVANTE: GRÉCIA, LÍBANO, ISRAEL.

- Principais castas. Climas e solos.
- Principais regiões de cada país.

PROVA 2

23/08/2024 das 9:30 às 11:30 hrs

**PROVA DOS MÓDULOS III e IV – AVALIAÇÃO DE MÚLTIPLA ESCOLHA 60 QUESTÕES
E UMA DESCRIÇÃO DE UM VINHO**

MÓDULO 5 - PAÍSES

23/08/2024 e 24/08/2024

Márcio Monteiro

33. PORTUGAL

- Principais castas; Clima e solos.
- Regiões: Douro, Alentejo, Dão, Lisboa, Vinhos Verdes, Bairrada, Tejo, Setúbal.

34. ESPANHA 1

- Principais castas; Clima e solos.
- Regiões: Rias Baixas, Toro, Priorat.

35. ESPANHA 2

- Regiões: Rioja, Ribeira del Duero.

36. ITÁLIA 1: NORTE

- Principais castas; Climas e solos.
- Principais regiões: Piemonte, Trentino, Alto Adige, Friuli
- Vêneto; O método de produção do Amarone, Ripasso e Recioto della Valpolicella.

37. ITÁLIA 2: CENTRO

- Principais castas; Climas e solos.
- Principais regiões: Toscana, Marche, Umbria e Abruzzo.

38. ITÁLIA 3: SUL E ILHAS

- Principais castas; Climas e solos.
- Principais regiões: Campania, Basilicata, Puglia, Sicília, Calabria, Sardenha.

39. ALEMANHA

- Principais castas; Climas e solos.
- Legislação e rotulagem.
- Principais Regiões: Mosel, Nahe, Pfalz, Rheinhessen, Rheingau.

40. ÁUSTRIA E HUNGRIA

- Principais castas; Climas e solos.
- ÁUSTRIA: legislação e rotulagem. Principais regiões: Neiderosterreich, Neusiedlersee, Steiermark (Styria),
Burgeland.
- HUNGRIA: região de Tokaj e vinhos secos da casta Furmint

MÓDULO 6

20/09/2024 e 21/06/2024

WEYLER ROCHA LIMA

41. OUTROS PAÍSES: Romênia, Bulgária, Moldávia, Geórgia, China, México, Reino Unido, etc. – 20/08/2024

- Principais castas; Climas e solos.
- Principais regiões e estilos de vinhos.

42. ESTADOS UNIDOS

- Principais castas; Clima e solos.
- Califórnia e suas principais AVAs, Oregon, Washington e Nova York.

43. ÁFRICA DO SUL

- Principais castas; Climas e solos.
- Principais regiões: Swartland, Constantia, Paarl, Stellenbosch, Franschhoek, Elgin, Walker Bay, Robertson

44. CANADÁ E NOVA ZELÂNDIA

- Principais castas; Climas e solos.
- CANADÁ: Ontário e British Columbia.
- NOVA ZELÂNDIA: Auckland, Gisborne Hawke's Bay, Wairarapa, Martinborough, Marlborough, Nelson, Canterbury e Central Otago

45. AUSTRÁLIA

- Principais castas; Clima e solos.
- Principais regiões: Margaret River, Adelaide, Clare, Barossa, Eden, McLaren Vale, Coonawara, Yarra, Mornington Península, Hunter e Tasmânia.

46. BRASIL

Associação Brasileira de Sommeliers – Seção Pernambuco
ABS-PE CNPJ: 21.957.764/0001-40
TEL.: 00 55 81 982622200
Site: www.abs-pe.com.br

- História do vinho no Brasil; Principais castas; Clima e solos.
- Principais Regiões: Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha, Serra Catarinense, Vale do São Francisco, Vinhos Colheita de Inverno (SP, MG, GO-DF).

47. CHILE

- Principais castas; Clima e solos.
- Principais regiões: Limarí, Aconcágua, Casablanca, San Antonio, Leyda, Maipo, Rapel, Colchagua, Curicó, Maule, Malleco

48. ARGENTINA E URUGUAI

- Principais castas; Clima e solos.
- ARGENTINA: Cuyo, Norte, Patagônia.
- URUGUAI: Canelones, Montevideú, Colônia, Maldonado.

PROVA

05/10/2024 das 9:30 às 11:30 hrs

PROVA DOS MÓDULOS V e VI – AVALIAÇÃO DE MÚLTIPLA ESCOLHA 60 QUESTÕES E UMA DESCRIÇÃO DE UM VINHO

★ Conclusão do Curso: ★

A média mínima exigida para aprovação é de 6,0 (seis) e comparecimento mínimo de 75% das aulas. Os alunos que concluírem todos os módulos e forem aprovados receberão diploma e botton de Sommelier de Vinhos emitidos pela ABS-PE. Os alunos reprovados não receberão certificados.

A ordem das aulas, por motivo de absoluta necessidade, poderá ser alterada, a critério da ABS PE, a qual comunicará previamente a todos os alunos.

O aluno que realizar sua matrícula para a turma de 2024, deverá concluir o curso na mesma, não podendo haver pendência de qualquer módulo para a(s) próxima(s) turmas.

