



**ABS-PE**

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – SEÇÃO PERNAMBUCO**

## **CURSO DE SOMMELIER DE VINHOS 2025**

O curso é desenvolvido pela Associação Brasileira de Sommelier, única entidade no Brasil, 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, 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 300 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 a qual é a representante da ASI – Association de la Sommellerie Internationale no Brasil.**

## Metodologia: Presencial para o aluno

Aulas teóricas e práticas, com degustação de vinhos em cada aula 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 120 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 13:00 às 22:00 hrs e no sábado das 8:30 às 17:30 hrs.  
6 aulas on-line de revisão de 3 hrs cada, nas segundas-feiras das 19:00 às 22:00 hrs.
- 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, outra prova será agendada pela ABS/PE e realizada na semana subsequente a da sua aplicação, com um custo a ser definido por prova/aluno.

### **DATAS**

(sextas-feiras e sábados uma vez por mês)

Módulo 1: 11/04 e 12/04

Módulo 2: 16/05 e 17/05

Módulo 3: 27/06 e 28/06

Módulo 4: 01/08 e 02/08

Módulo 5: 29/08 e 30/08

Módulo 6: 26/09 e 27/09

### **PROVAS**

Prova 01: 27/06 - 09:30

Prova 02: 29/08 - 09:30

Prova 03: 25/10 - 09:30

## LOCAL

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

## INVESTIMENTO

Ver condição e Parcelamento em cada mês.

## CANCELAMENTO / DESISTÊNCIA

O prazo de desistência/cancelamento é de 7 (sete) dias úteis a contar da matrícula.

A desistência deve ser feita somente através do e-mail da presidência

[jrobertodantas@gmail.com](mailto:jrobertodantas@gmail.com)

## MATERIAL

Será disponibilizado material de apoio, em formato PDF por meio digital, de responsabilidade da ABS-PE, aos quais todos os alunos terão acesso. Todo material distribuído tem os direitos autorais de propriedade da ABS PE, sendo proibida sua divulgação sob qualquer forma ou pretexto.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **MÓDULO 1 – SERVIÇO, ANÁLISE SENSORIAL E HARMONIZAÇÃO**

11/04/2025 das 13:00 às 22 e 12/04/2025 das 8:30 às 17:30 h.

#### **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**

- Adegas, 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**

16/05/2025 DAS 13:00 às 22:00 E 17/05/2025 das 8:30 às 17:30 h.

### **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**

27/06/2025 das 9:30 às 11:30 h

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

### **MÓDULO 3 – TÉCNICAS ESPECIAIS DE VINIFICAÇÃO E ESPUMANTES**

27/06/2025 das 13:00 às 22:00 h e 28/06/2025 das 8:30 às 17:30 h

#### **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 - VINHO NA FRANÇA

01/08/2025 das 13:00 às 22:00 h e das 02/08/2025 das 8:30 às 17:30 h.

### 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

29/08/2025 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

29/08/2025 e 30/08/2025

#### 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

26/09/2025 e 27/09/2025

## 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

- 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, Aconcagua, 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, Montevideu, Colônia, Maldonado.

#### PROVA 3

25/10/2024 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.

**SEJAM BEM-VINDOS À ABS PE!!!**

