



CURSO DE EXTENSÃO: INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

Ministrado pelo sommelier Gabriel Raele

5 de agosto de 2023, das 12h às 17h

Curso modulado em 3 momentos: aproximadamente 5 horas.

- 4 a 6 vinhos por aula, com uma média R\$ 175,00/gfa

Degustação de 4 a 6 rótulos, passando sempre por todos os passos da degustação profissional demonstrada logo no primeiro momento.

Cada degustação tem uma seleção diferente de rótulos selecionados, de acordo com a dinâmica da aula.

A escolha pode ser feita pelos sabores, pelos aspectos ilustrados em aula ou pela combinação com as comidas servida em aula. Cada momento tem sua seleção explicada abaixo:

CRONOGRAMA DO CURSO	
1º momento	
TEMA	CONTEÚDO
Introdução ao mundo do vinho; A seleção dos rótulos para esse primeiro momento traz o intuito de exemplificar cada aspecto da degustação, como: acidez, tanino, corpo, intensidade e evolução de cor, intensidade de aromas etc.	<ul style="list-style-type: none">• Origem e breve histórico – descoberta da fermentação, ânforas de barro do Egito;• Definição, espécies e vinificação – <i>Vitis vinífera</i> X <i>Vitis labrusca</i> e suas diferenças; como a União Europeia define “vinho”; ilustração da estrutura de uma uva vinífera e comparação com uma uva não vinífera.• Terroir e fatores que influenciam na qualidade e preço do vinho: clima, solo, barrica, tipos de uvas e principais países produtores; como a localização do vinhedo pode interferir no preço e na qualidade da uva fornecida; quais os fatores na bodega são utilizados para aumentar a qualidade dos vinhos produzidos. Definindo o termo Terroir, é possível compreender as diferenças de qualidade dos vinhos.



	<ul style="list-style-type: none">• Degustação profissional: análise sensorial completa de rótulo por rótulo, roda dos aromas e fichas de degustação para preencher:✓ Análise visual – demonstração de como são feitas as análises de intensidade de cor e quais são suas variáveis, tanto para vinho branco quanto para vinho tinto. Quais as cores possíveis e como entender o que essas cores podem nos mostrar na taça.✓ Análise Olfativa – demonstração das divisões das famílias aromáticas por Emily Peynaud, roda de aromas e análise em grupo das diferentes taças. A memória olfativa de todos do grupo será ativada na discussão proposta e as referências são criadas. Técnicas para analisar a intensidade e a complexidade dos aromas.✓ Análise Gustativa – análise em boca das bebidas, levando em consideração: açúcar, acidez, álcool, adstringência, amargor, corpo e persistência aromática intensa. Esse momento acaba sendo a união de toda teoria do primeiro momento para o grupo chegar à conclusão de que há variações de qualidade de vinhos no mercado.
--	--

VINHOS UTILIZADOS

Exemplo de vinho com acidez elevada <https://wine-co.com.br/produto/tierra-delechuzas-semillon/>

Exemplo de vinho encorpado <https://wine-co.com.br/produto/lalegria-bobal-cepasviejas-arcilla/>

Exemplo de vinho com taninos acentuados <https://wine-co.com.br/produto/de-sol-asol-velasco/>

Exemplo de vinho com evolução de cor <https://wine-co.com.br/velho-do-museuatelier-carrau/>

Exemplo de vinho com açúcar residual <https://wine-co.com.br/produto/la-ptite-annierose/>



CRONOGRAMA DO CURSO	
2º momento	
TEMA	CONTEÚDO
Práticas profissionais para levar para casa; Momento de seleção de práticas e técnicas ensinadas em cursos profissionais de Sommelier, convertendo para um cenário doméstico onde o consumidor final tem mais empatia.	<ul style="list-style-type: none">• Como abrir uma garrafa de vinho – passo a passo de uma abertura perfeita de garrafa. Onde cortar a cápsula, qual a pegada certa do abridor, maneira segura e elegante de retirar a rolha; Vídeos de sommeliers importantes pelo mundo comentados em aula e uma garrafa será aberta de acordo com o passo a passo sugerido.• Decantador X Aerador – Suas diferenças no uso e acessórios que potencializam o serviço do vinho; demonstração prática de uma aeração e uma decantação de acordo com o passo a passo demonstrado em vídeos, os quais serão comentados em aula.• Temperatura: serviço X armazenamento – condições de temperatura para evoluir uma garrafa por longos anos são diferentes de uma temperatura de serviço do mesmo vinho. Demonstração de como podemos aplicar essas diversas temperaturas sem necessariamente ter um termômetro em casa.• Balde de gelo perfeito – proporção de água X gelo, quando e por que usar; demonstração prática de como um balde de gelo perfeito pode ser eficiente para resfriar a temperatura de uma garrafa de vinho. O balde será montado em aula e um garrada será resfriada no decorrer da aula. Esse momento será cronometrado para uma análise completa de uma situação vivida em restaurantes.



	<ul style="list-style-type: none">• Como polir uma taça – passo a passo de uma taça perfeita; vídeo comentado de sommeliers (nível mundial) fazendo o polimento de taças. Panos apropriados serão demonstrados em aula e a técnica será passada presencialmente.• Serviço do mesmo vinho em temperaturas diferentes. Após demonstrar como abrir uma garrada de vinho, uma pequena dose (que estará fora da temperatura ideal de serviço) será servido. Após o resfriamento do líquido, uma outra dose (agora na temperatura correta de serviço) também será servida. A análise do mesmo vinho em temperaturas diferentes é um processo importantíssimo para o valor dos CAA.• Degustação profissional de 4 rótulos – seguindo as diretrizes aprendidas no primeiro
VINHOS UTILIZADOS	
<p>Vinho que será usado para exemplificar a abertura de uma garrafa e depois será resfriado no balde de gelo: https://wine-co.com.br/produto/ganadero-blanco/</p> <p>Vinho que será usado para exemplificar aeração: https://wine-co.com.br/clos-de-luz/</p> <p>Vinho que será usado para exemplificar decantação: https://wineco.com.br/produto/pampaneio-natural-airen/</p> <p>Vinho para degustação: https://wine-co.com.br/produto/les-bourgarels-pinot-noir/</p>	



CRONOGRAMA DO CURSO	
3º momento	
TEMA	CONTEÚDO
Harmonização Enogastronômica Esse momento será um intensivo focado em interações gustativas, ou seja, a proposta é buscar o maior número de combinações dos vinhos com os pratos/ingredientes servidos.	<ul style="list-style-type: none">• O terceiro sabor: fusão do sabor da comida com o vinho dentro da boca ao mesmo tempo. A aula começa com essa combinação e durante a aula vamos aprofundando nas variáveis; A primeira ilustração acaba sendo a mais importante diante da descoberta dessa criação do terceiro sabor em boca. Esse terceiro sabor acaba sendo provocado diversas vezes durante a aula causando inúmeras combinações. Algumas combinações possuem mais sucesso que outras e as referências começam a ser criadas.• Estruturando uma harmonização: componentes do prato e da comida que devem ser levados em consideração na hora de harmonizar vinho e comida; Compreender como uma sommelier idealiza uma harmonização; compreender quais aspectos como: ingrediente, molho, cocção, devem ser levados em consideração.• Harmonização por Etnia: clássicas combinações regionais (chianti com molho de tomate);• Harmonização por equivalência: clássicas combinações por similaridade (chocolate com vinho do porto);• Interações Gustativas: Acidez, tanino, açúcar, gordura, álcool (como cada um desses elementos interfere na percepção da harmonização); Proposta: encontrar os ingredientes ou preparos que



	<p>tenham essas características realçadas por meio de testes com os vinhos servidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Degustação profissional de 6 rótulos – seguindo as diretrizes aprendidas no primeiro momento.
VINHOS UTILIZADOS	
OS VINHOS SERÃO DEFINIDOS DE ACORDO COM O MENU	