

CURSO BÁSICO DE VINHOS



& tita.



Sorocaba: Junho/ Julho 2023

"O Curso Básico de Vinhos" da ABS (Associação Brasileira de Somelier) é a porta de entrada nesse fascinante mundo, o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Tem como objetivo, levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída.

tita. Café & Restaurante

Rua Mário Campolim, 414. loja 2. Campolim.

19h30

06, 13, 20 e 27 de Junho

04 de Julho

cincos aulas + jantar de encerramento

VAGAS
LIMITADAS

Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em cinco aulas + jantar de encerramento, com degustação de ótimos vinhos.

O curso aborda, de forma sistemática e didática, todos os principais tópicos relacionados a degustação e apreciação de vinhos, assim como história e importância social ao serviço do vinho em casa ou nos restaurantes.

São analisadas também questões como a importância da viticultura para a qualidade do vinho, o processo de vinificação de brancos, tintos e espumantes, a relação entre vinho e saúde, os cuidados na guarda e armazenamento dos vinhos e ainda os fundamentos da harmonização entre vinho e comida.

Ressalte-se que em todas as aulas são degustados vinhos, de diferentes tipos e origem, para ilustrar de forma prática os pontos mais importantes abordados em cada uma. Da mesma forma, a aula dedicada à enogastronomia é acompanhada por exemplos concretos de como funciona esta maravilhosa (ou desastrosa) relação.

As aulas são ministradas por profissionais da ABS-SP, ABS Sorocaba e de Campinas, com grande experiência na análise e degustação de vinhos e muitos anos de prática didática nos vários cursos oferecidos regularmente pela ABS-SP.

Conteúdo:

06/06/2023: Noções básicas de degustação e análise sensorial dos vinhos. Aspectos organolépticos dos vinhos: visuais, olfativos e gustativos.

13/06/ 2023: Viticultura e principais uvas viníferas.

20/06/ 2023: Noções básicas de vinificação: a produção de vinhos tintos, brancos e rosados.

27/06/2023 : Adeias, rolhas, garrafas e estratégias de compras.

04/07/2023: Eno-gastronomia. A arte de harmonizar vinho e comida.

Jantar de encerramento pela chef Katia Santos - Tita.



Datas:

A ordem das aulas, por motivos de absoluta necessidade, poderá ser alterada a critério da ABS.

Degustação:

Todas as aulas são acompanhadas com degustações de vinhos e aperitivos da casa e água.

A última aula inclui jantar de encerramento pela chef Katia Santos - Tita.

Professores:

Eduardo Sartori, Arthur Azevedo , José Luiz Borges, Rosemeire Fernandes.

Vagas: 14 alunos

Investimento:

R\$ 1500,00 por pessoa.

3x no cartão (link) ou 5% desconto à vista (pix).



Maiores Informações :

(15) 99177-4759 com Tita.