



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO SUL

Diretoria de Comunicação

Clipping

Veículo: Jornal Dia Dia

Data: 19 agosto 2021

Editoria/Coluna:

Página ou

link: <https://jornaldiadia.com.br/7-cursos-para-quem-ama-aprender-sobre-vinhos/>

7 cursos para quem ama aprender sobre vinhos

19 de agosto de 2021



Por DANIELSUZUMURA

Compartilhar



O mundo dos vinhos está repleto de aulas para que iniciantes, iniciados e profissionais aproveitem ainda mais a bebida

Conhecer os tipos de vinhos, fazer harmonizações, descobrir o processo de elaboração, aprender as melhores práticas de cultivo... Há muitos motivos que levam os indivíduos até um curso de vinhos e não faltam aulas para quem deseja explorar este universo.

Seja para quem está começando a se apaixonar pela bebida, para os amantes de um bom vinho ou para aqueles que veem nos rótulos uma oportunidade de ganhar a vida, é possível escolher entre as opções abaixo qual cursar:

Iniciantes

Curso Básico em Vinhos – Sommelier School

Quem está começando a se aventurar na degustação de vinhos e deseja conhecer um pouco mais sobre este universo pode aprender, de forma simples e descontraída, na [Sommelier School](#).

Durante a aula, o participante descobrirá a importância histórica da bebida, os principais métodos de produção e a maneira adequada de servir, degustar e harmonizar cinco diferentes rótulos.

O curso acontece presencialmente. É preciso conferir o calendário para saber quando e em qual cidade a escola vai estar presente. A duração é de apenas quatro horas.

Curso de vinho com degustação – Del Vino Wine Club

A Del Vino Wine Club é uma escola de vinhos que visa proporcionar aos seus alunos experiências por meio de seus cursos básicos de vinhos.

A proposta do curso é auxiliar os iniciantes na escolha de vinhos com bom custo-benefício, ensiná-los a usar os sentidos para degustar a bebida e fazer a harmonização com alguns tipos de pratos.

Realizado presencialmente em São Paulo, o curso tem duração de nove horas e é dividido em dois dias. Inclui a degustação de 11 rótulos. É preciso acompanhar a abertura de inscrições para as novas turmas.

Academia Concha y Toro

Uma das mais tradicionais e maiores vinícolas chilenas, a Concha y Toro, disponibilizou gratuitamente em seu [canal no YouTube](#) aulas sobre o mundo dos vinhos direcionadas a consumidores da bebida.

Os módulos de 1 a 5 são ministrados pelo sommelier Gianni Tartari, já os módulos 6 a 9 são apresentados pela sommelier Gabriele Frizon, totalmente em português e com duração que não ultrapassa 15 minutos.

Eles abordam tópicos como a história dos vinhos, o processo de vinificação, o terroir, o envelhecimento da bebida e como servir e harmonizar.

Avançados

Grupo de Estudos Avançados – Ciclo das Vinhas

A escola de vinho [Ciclo das Vinhas](#) é ministrada pela sommelier Alexandra Corvo e oferece diversos tipos de cursos, como básico, intermediário, avançado, profissionalizante e até temático.

As aulas podem ser realizadas tanto de forma presencial quanto online e são focadas em técnicas de degustação, tendo como forte os exercícios de sensibilização e estímulo da percepção aos aromas e sabores.

WSET 1, 2 e 3 – Wine School

A [The Wine School](#) em São Paulo é representante da escola inglesa WSET (Wine & Spirit Education Trust), o maior fornecedor mundial de qualificações em vinhos.

A escola oferece os três principais cursos da WSET: nível 1, 2 e 3. Com eles, o aluno aprende a degustar vinhos, harmonizá-los com as refeições e conhece a cultura de videiras e os métodos de produção da bebida.

Os cursos podem ser realizados online ou de forma presencial. Também é possível adquirir o kit de degustação para acompanhar as aulas.

Profissionalizantes

Tecnologia em Viticultura e Enologia – IFRS

Instalada em Bento Gonçalves, região onde a cultura da uva e do vinho é muito forte, o [IFRS](#) (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul) oferece um curso tecnólogo que contempla os processos da fruta à bebida.

Com duração de sete semestres e aulas presenciais na unidade, o curso proporciona amplos conhecimentos para que o futuro profissional possa atuar em diversos setores da indústria de vinhos.

A formação vai desde o cultivo da uva até a comercialização do vinho, bem como a análise sensorial, o controle de qualidade e ambiental, a gestão e supervisão dos processos de produção e conservação do vinho, com noções de gestão e planejamento.

Formação de Sommelier: Vinhos – SENAC

Com 144 horas de duração, o curso do [SENAC](#) é indicado para quem tem interesse em trabalhar no mercado de vinho e se dedicar à profissão de sommelier em restaurantes, bares e comércios de bebidas.

Durante as aulas, será possível aprender conceitos básicos sobre o vinho, como sua história e tipos de bebida, e se aprofundar na análise técnica da bebida, nas harmonizações e nos serviços, além de planejar a carreira de sommelier.

O curso conta com aulas remotas e presenciais, com direito a sessões de prova de bebida, e pode ser feito na capital de São Paulo, região metropolitana e interior do estado, a depender da abertura de turmas.

Se interessou por algum desses cursos? Então basta pesquisar, se matricular e aproveitar para descobrir ainda mais. Agora, [comprar vinho](#) nunca mais vai ser a mesma coisa. Com toda essa preparação, qualquer taça de vinho vai ser ainda mais surpreendente.