



Especialización en Vinos Franceses

Curso presencial teórico práctico con cata y maridaje de vino Francés.

MÓDULOS

01

INTRODUCCIÓN A LA GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE FRANCIA Y BURDEOS

Principales regiones vitivinícolas. Legislación y variedades de uvas cultivadas. Cata de 3 vinos emblemáticos: margen derecha, margen izquierda y Sauternes

02

HISTORIA DEL VINO FRANCÉS. DORDOÑA Y SUDOESTE

Cata de 3 vinos icónicos

03

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE BORGONA Y BEAUJOLAIS TALLER DE MARIDAJE 1

Principales regiones, estadísticas. Maridaje regional francés. 2 propuestas gastronómicas y 3 vinos.

04

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VALLE DE RÓDANO

Principales zonas, Crus, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. Cata de 3 vinos

05

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE ALSACIA - TALLER DE MARIDAJE 2

Principales zonas, estadísticas, maridaje regional. 2 propuestas gastronómicas y 3 vinos.

06

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VALLE DE LOIRA

Principales zonas, diferencias climáticas, variedades de uvas cultivadas y estadísticas. Cata de 3 vinos.

07

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL SUDESTE - TALLER DE MARIDAJE 3

Principales zonas, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. 2 propuestas gastronómicas y 3 vinos.

08

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE CHAMPAÑA

Principales zonas y casas afamadas, estadísticas. Cata de 3 vinos.



LA ESPECIALIZACIÓN

La especialización en vinos franceses llevará a nuestros alumnos a través de un viaje por las diferentes regiones del país, permitiéndoles experimentar el curso como si lo hicieran de forma presencial en Francia.

De esta manera, nuestros alumnos podrán dominar las regiones vitivinícolas francesas, adquiriendo un conocimiento profundo basado en la experiencia y el relacionamiento con maridajes regionales.

EL CURSO

08

SESIONES DE 3 HORAS

Teórico - Prácticas con duración de tres horas y media. Uso de mapas digitales y físicos, trazado de ríos, valles y montañas para entender las particularidades de cada vino y cada región.

03

TALLERES DE MARIDAJE

Maridaje a través de diferentes propuestas gastronómicas curadas por nuestro equipo de sommeliers profesionales.

24

VINOS

Cata de 24 vinos Premium especialmente seleccionados como: Chateau Figeac - Premier Grand Cru Classé, Chateau Haut- Bages Libéral - Grand Cru Classé, La Dame de Montrose - Saint Estéphe, entre otros.

24

HORAS DE ESTUDIO

Enseñanza personalizada, que permitirá formar una comunidad de especialistas que participan en eventos exclusivos, viajes educativos a Francia y oportunidades laborales referentes a la especialidad.



DOCENTES



Jorge Jiménez Garavito

Director de la EPS, 27 años de experiencia,
WSET Wine Educator, WSET Nivel 3 en Vinos y Destilados



Guillermo Mendiburu Nieto

Director de la APC, DipWSET,
WSET Educator

DIRIGIDO A

Importadores de vino francés
Chefs de gastronomía francesa
Sommeliers
Estudiantes de vino y hotelería
Entusiastas del vino francés
Enoturistas y viajeros en general

INCLUYE

Cata de 24 vinos Premium
3 talleres de maridaje
Evaluación escrita
Pin de Consultor Especialista
Diploma de la Especialización
Ceremonia entrega pines y diplomas

Inversión: S/ 3800
Pronto pago y Comunidad EPS/ APC: S/2900

CONTÁCTANOS



+51 971 508 241, +51 985 500 768



eps@sommeliersperu.edu.pe



Avenida República de Panamá 5893,
oficina 302, La Aurora, Miraflores,
Lima - Perú



www.sommeliersperu.edu.pe



escuela peruana de sommeliers