



Vino 101

Curso presencial teórico práctico
para aficionados y principiantes

01

FUNDAMENTOS DEL CULTIVO DE LA VID

Influencias, entorno, suelos y climas. Este conocimiento se relaciona con la calidad de la fruta, que finalmente produce vinos de diferentes estilos.

02

INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN

¿Qué es el vino?, ¿Cómo se elabora? y los tipos de elaboraciones según su color: blancos, rosados y tintos. Vinos espumosos y tipología por su método de vinificación.

03

VOCABULARIO Y LENGUAJE DEL VINO.

Términos fundamentales como tanino, añejamiento, caudalías, cuerpo, lágrimas y otros de uso común en la industria.

04

ANÁLISIS SENSORIAL

Reconocimiento de aromas en el vino, descripción y contraste de aromas y sabores: frutales, herbales, minerales, panificación; frescos y de evolución.

05

NOCIONES FUNDAMENTALES SOBRE CATA DE VINO

Vista, nariz, gusto y evaluación. Principales escuelas: WSET y CMS.

06

PRINCIPALES VARIEDADES DE UVAS PARA VINO TINTO Y ROSADO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir y Carménère.

07

PRINCIPALES VARIEDADES DE UVAS PARA VINO BLANCO

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling, Verdejo, Torrontés y Viura.

08

PRINCIPALES ESPUMOSOS DEL MUNDO

Champagne, Cava y Prosecco.



ACERCA DE

Vino 101 es un programa dirigido a principiantes y entusiastas del vino que construye los fundamentos de la vid y del vino, vocabulario vitivinícola, análisis sensorial identificando los aromas y sabores del vino. Se aprende cata de vino profesional y se comparan veinte etiquetas de vino peruano e internacional mediante sus mejores exponentes.

EL CURSO

04

SESIONES

Teórico - Prácticas con duración de tres horas y media.

20

VINOS

Cata de 20 vinos, 8 vinos blancos, 9 vinos tintos y rosados y 3 vinos espumosos

14

HORAS DE ESTUDIO

Enseñanza personalizada en la cual, de manera teórica y sensorial, el alumno podrá comprender e identificar las principales variedades de uva, sus características en diversos estilos de vino.



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, WSET Nivel 3 en Vinos,
WSET Nivel 2 en Destilados

DIRIGIDO A

Entusiastas y amantes del vino que desean encontrar en esta bebida, mayor disfrute a partir de la construcción de conocimientos

INCLUYE

Cata de 20 vinos
8 vinos blancos
9 vinos tintos y vinos rosados
3 vinos espumosos
Certificado de participación

Inversión: S/ 2500
Pronto pago y Comunidad EPS/ APC: S/2250

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