



2023



Especialidad en
Vinos
Argentinos

Módulo 1

miércoles 14 de junio



Introducción a la Geografía Vitivinícola Argentina: principales regiones y variedades cultivadas. (Cata de 3 vinos regionales emblemáticos: Malbec, Bonarda, Torrontés).



Módulo 2

viernes 16 de junio

Historia del Vino Argentino, Familias y Bodegas Principales. (Cata de 3 vinos íconos).



Módulo 3

miércoles 21 de junio



Geografía Vitivinícola de la región de Cuyo. Provincias principales, estadísticas y maridaje regional y peruano. Taller de Maridaje 1 (tres propuestas gastronómicas y 3 vinos).



Módulo 4

viernes 23 de junio



Provincia de Mendoza: Principales productores, vinos destacados, importadores y oferta de valor a nivel nacional. (Cata de 3 vinos emblemáticos).



Módulo 5

miércoles 28 de junio



Geografía Vitivinícola de la región Norte. Provincias principales, estadísticas y maridaje regional y peruano. Taller de Maridaje 2 (tres propuestas gastronómicas y 3 vinos).



Módulo 6

viernes 30 de junio

Geografía Vitivinícola de las regiones Patagonia y Atlántica. Provincias principales, estadísticas y maridaje regional y peruano. Taller de Maridaje 3 (tres propuestas gastronómicas y 3 vinos).

Módulo 7

miércoles 05 de julio



Introducción al Enoturismo en Argentina: Rutas propuestas, oferta hotelera, principales atractivos culturales y gastronómicos. (Cata comparativa a ciegas de 3 vinos)

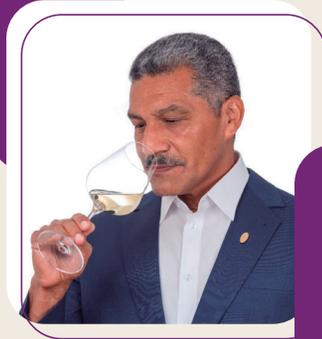


Módulo 8

viernes 07 de julio

Vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de autor y nuevas tendencias en la vitivinicultura argentina. Cata de tres vinos: un espumoso, un aromatizado y un vino de autor.





Jorge Jiménez
SUMILLER

Sommelier profesional egresado en el 2011 de la Escuela Peruana de Sommeliers - EPS, donde se desempeña como director general desde el año 2015. Diplomado como Especialista en Cata y Análisis Sensorial por la Escuela Española de Cata año 2012. Diplomado como WINE EDUCATOR por Wine & Spirit Education Trust - WSET y certificado en sus niveles 1, 2 y 3 en Vinos y Bebidas Destiladas. Invitado por Wines of Argentina - WofA al programa "Experiencia Argentina" del 16 al 26 de febrero 2017 donde asistió a 6 seminarios y degustación de vinos, participó en la visita guiada por propietarios y enólogos de 15 bodegas en Salta, Mendoza y San Juan. Asociado fundador de la Asociación Alianza Peruana de Sommeliers - ALIPS.



Verónica Sánchez
SUMILLER

Argentina de nacimiento, sommelière profesional egresada en el 2019 de la Escuela Peruana de Sommeliers - EPS, donde se desempeña como docente principal y tutora. Cuenta con diversos estudios sobre la vitivinicultura y comercialización internacional de vinos argentinos, así como redacción y comunicación del vino y otras bebidas destiladas. Está certificada por Wine and Spirit Education Trust - WSET en los niveles 1, 2 y 3 en vinos. Miembro de la Asociación Argentina de Sommeliers - AAS y de la Asociación Alianza Peruana de Sommeliers - ALIPS. @viajesymaridajes es su perfil profesional en Instagram.



Guillermo Mendiburu
SUMILLER

Guillermo, tiene alma de educador. Se puso la misión de facilitar el acceso a más personas al mundo del vino mediante la educación formal y, para lograr su cometido, luego de estudiar la Licenciatura en Letras y Ciencias Humanas en la PUCP, se convirtió en Sumiller por la Escuela Peruana de Sommeliers, lo que complementó con varias certificaciones en la Napa Valley Wine Academy de California. Actualmente es Director de la Academia Peruana de Cata y tiene el grado WSET Nivel 3 en Vinos.

Foto: Carlos Rojas Vila

Fechas:

Miércoles y viernes:
14, 16, 21, 23, 28, 30 de junio
y 05, 07 de julio de 2023.

Inversión: S/ 3,200.00

Cupos limitados

Informes

eps@sommeliersperu.edu.pe

☎ 971 508 241

Lugar:

Escuela Peruana de Sommeliers,
Av. República de Panamá 5893,
oficina 302, La Aurora,
Miraflores.

Duración:

8 sesiones

Días: miércoles
y viernes

Horario:

7:00 pm a 9:30 pm

1 mes de inmersión total
y presencial en Lima