



## Especialización en vinos italianos

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

# MÓDULOS

01

## INTRODUCCIÓN A LA GEOGRAFÍA E HISTORIA VITIVINÍCOLA DE ITALIA

Principales regiones vitivinícolas. Legislación y variedades de uvas cultivadas. Cata de 3 vinos emblemáticos: Franciacorta, Super Toscano y Amarone della Valpolicella.

02

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE PIEMONTE

Principales zonas, diferencias climáticas, variedades de uvas cultivadas y estadísticas. Cata de 3 vinos icónicos: Gavi, Barbera d'Asti y Barolo.

03

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE VENETO - TALLER DE MARIDAJE 1

Principales zonas, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. Maridaje regional italiano. 2 Propuestas gastronómicas y cata de 3 vinos icónicos: Prosecco, Soave y Valpolicella Ripasso.

04

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE LA TOSCANA

Principales zonas, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. Cata de 3 vinos icónicos: Vernaccia di San Gimignano, Chianti Classico Riserva y Super Toscano.

05

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE CAMPANIA- TALLER DE MARIDAJE 2

Principales zonas, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. Maridaje regional italiano. 2 propuestas gastronómicas y cata de 3 vinos icónicos: Irpinia, Fiano d'Avellino y Taurasi.

06

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL ADRIÁTICO ITALIANO

Principales zonas, diferencias climáticas, variedades de uvas cultivadas y estadísticas. Cata de 3 vinos icónicos: Verdicchio di Matellica, Castel del Monte y Salice Salentino.

07

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE SICILIA - TALLER DE MARIDAJE 3

Principales zonas, variedades de uvas cultivadas, estadísticas. Maridaje regional italiano. 2 propuestas gastronómicas y cata de 3 vinos icónicos: Menfi, Etna y Passito di Pantelleria.

08

## ENOTURISMO ITALIANO

Principales zonas y bodegas afamadas, estadísticas. Cata de 3 vinos icónicos: Alto Adige, Vino Nobile di Montepulciano y Recioto della Valpolicella.



# LA ESPECIALIZACIÓN

La especialización en **vinos italianos** 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 Italia**.

De esta manera, nuestros alumnos podrán dominar las **regiones vitivinícolas italianas**, 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. 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: Barolo Oddero, Chianti Classico Gran Selezione Riecine, Tignanello, Amarone della Valpolicella, Taurasi Radici bodega Mastrobernardino.

24

### HORAS DE ESTUDIO

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



## DOCENTES



**Miriely Dominguez**

Sommelier, Chianti Wine Expert -  
Consorzio Vino Chianti,  
WSET Nivel 2 en vino



**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 italiano  
Chefs de gastronomía italiana  
Sommeliers  
Estudiantes de vino y hotelería  
Entusiastas del vino italiano  
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: \$990  
Pronto pago y Comunidad EPS/ APC: \$890

## CONTÁCTANOS



+51 971 508 241, +51 985 500 768



[eps@sommeliersperu.edu.pe](mailto:eps@sommeliersperu.edu.pe)



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



[www.sommeliersperu.edu.pe](http://www.sommeliersperu.edu.pe)



escuela peruana de sommeliers