



Especialización en Vinos Españoles

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

MÓDULOS

01

INTRODUCCIÓN A LA GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA E HISTORIA DEL VINO ESPAÑOL

Principales regiones vitivinícolas. Legislación y variedades de uvas cultivadas. Familias y bodegas emblemáticas. Cata de 3 vinos de Rías Baixas, Priorat y Rioja.

02

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VALLE DEL DUERO - TALLER DE MARIDAJE 1

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. Maridaje regional y peruano. 3 propuestas gastronómicas y 3 vinos de la región.

03

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VALLE DEL EBRO

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. Cata de 3 vinos.

04

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE ESPAÑA VERDE - TALLER DE MARIDAJE 2

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. Maridaje regional y peruano. 3 propuestas gastronómicas y 3 vinos de la región.

05

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE ANDALUCÍA

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. Cata de 3 vinos.

06

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE LA COSTA MEDITERRÁNEA E ISLAS

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. Cata de 3 vinos.

07

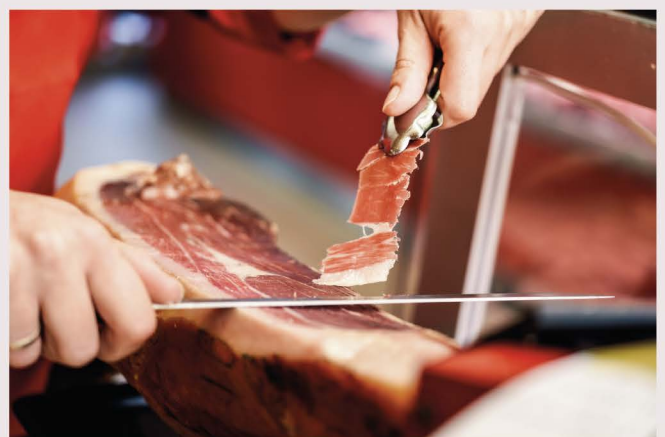
GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE LA MESETA - TALLER DE MARIDAJE 3

Principales denominaciones de origen. Estadísticas. 3 propuestas gastronómicas y 3 vinos de la región.

08

VINOS ESPUMOSOS, AROMATIZADOS, DE AUTOR Y NUEVAS TENDENCIAS

Cata de 3 vinos: 1 de autor, 1 aromatizado y 1 espumoso.



LA ESPECIALIZACIÓN

Nuestra especialización en vinos españoles llevará a nuestros alumnos, por un viaje a través de las diferentes regiones del país, permitiéndolos experimentar el curso como si lo hicieran de manera presencial en España. Nuestros alumnos podrán dominar las regiones vitivinícolas españolas mediante un conocimiento profundo basado en la experiencia y el relacionamiento con la realidad peruana.

EL CURSO

08

SESIONES

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.

09

PROPUESTAS DE MARIDAJE

Maridaje con gastronomía española y peruana. Degustación de tapas españolas, paella, charcutería y comida criolla curadas por nuestro equipo de sommeliers profesionales.

24

VINOS

Cata de tres vinos Premium especialmente seleccionados. Desde Vega Sicilia, Castillo de Ygay, así como vinos regionales y de autor. Asimismo, se probarán vinos de Priorat, Ribeiro, Rías Baixas, Chacolíés, entre otros.

28

HORAS DE ESTUDIO

Enseñanza personalizada, que permitirá formar una comunidad de especialistas que participan en eventos exclusivos, viajes educativos a España 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, WSET Nivel 3 en Vinos,
WSET Nivel 2 en Destilados

DIRIGIDO A

Importadores de vino español
Chefs de gastronomía española
Sommeliers
Estudiantes de vino y hotelería
Entusiastas del vino español
Enoturistas y viajeros en general

INCLUYE

Cata de 24 vinos Premium
9 propuestas gastronómicas
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/3400

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