

Programas de
Educación Continua

Curso
Cata de Vinos vol.I

Introducción al
mundo del vino
Modalidad Online

Con colaboración de:

Panuts



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Ingresas al elegante mundo de la enología

En Le Cordon Bleu hemos diseñado y pensado un curso compuesto por 3 volúmenes en donde conocerás sobre el mundo del vino de forma práctica en casa. En este primer volumen, dispondrás del material necesario para el desarrollo del programa, material de estudio, fichas de cata, así como las fichas técnicas de los vinos.

Las catas de vinos serán guiadas y se realizarán vía virtual. Este curso viene acompañado de un kit; el cual contiene 1 box de 7 vinos, 1 andarín y una copa. Ten en cuenta que, si estás en el extranjero o en provincia, te podrás inscribir al curso sin necesidad del kit, siempre y cuando puedas conseguir, por tu propia cuenta, los vinos que otorgamos en el box.



Certificación —

Constancia de participación emitida por el Instituto Le Cordon Bleu Perú



Logros de aprendizaje —

Al finalizar el curso el participante:

- + Realizará correctos análisis organolépticos a través de la cata de diversos tipos de vinos
- + Diferenciará factores de calidad, estilos y crianza en los vinos
- + Desarrollará cualidades sensoriales para la cata y reconocimiento de vinos
- + Conocerá e identificar los diferentes métodos de elaboración de vinos
- + Aplicará criterios y formas correctas para un buen servicio del vino

Kit del Curso —

El kit del curso incluye 1 Box de 7 vinos, 1 Andarín y 1 Copa Bordeaux Schott Zwiesel. Puedes optar por adquirir este kit a un precio promocional, o comprar los vinos de forma independiente

- + Santa Julia – Chardonnay (botella 750 ml.)
- + Corralillo - Sauvignon Blanc (botella 750 ml.)
- + Asti Zonin (botella 750 ml.)
- + Morandé - 7 Colores Cabernet Sauvignon (botella 750 ml.)
- + Valdelana Crianza (botella 750 ml.)
- + Muga Rosado (botella 750 ml.)
- + Intipalka Cosecha Tardía (botella 375 ml.)

Muestra a todos tu kit

Sube en Instagram una foto de tus nuevos instrumentos y box de vinos con el hashtag [#CataDeVinosLCB](#)

Con colaboración de: *Panuts*





Datos del curso —



Inicio

15 de febrero



Duración

8 sesiones



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad

Online: Clases sincrónicas



Inversión

+ Precio regular: ~~S/3,200~~

+ Promoción con kit

(50% dcto.): **S/1,600***

+ Promoción sin kit: **S/1,000**

(*) Solo para Lima Metropolitana

Promociones con cupos limitados.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

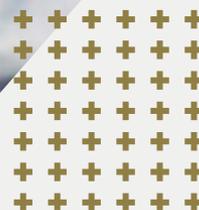
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Nuestra Propuesta —

Sesión	Temas
1. Introducción al curso	Vitivinicultura <ul style="list-style-type: none">+ Tipos de vinos+ El ciclo de la vid+ Factores que influyen en la calidad del vino
2. Introducción a la cata	Introducción a la cata organoléptica <ul style="list-style-type: none">+ Tipos de cata+ Técnica de cata+ Cata de un vino blanco chardonnay
3. Vinos blancos	Elaboración de vinos blancos <ul style="list-style-type: none">+ Elaboración de vino blanco joven+ Elaboración de vino blanco de crianza+ Cata de un vino blanco Sauvignon Blanc

4. Vinos espumosos	Elaboración de vinos espumosos + Métodos de elaboración Champenoise + Métodos de elaboración Charmat + Cata de vino espumoso
5. Vinos tintos jóvenes	Elaboración de vinos tintos jóvenes + Elaboración de vino tinto joven + Cata de un vino tinto Cabernet Sauvignon
6. Vinos tintos crianza	Elaboración de vinos tintos crianza + Elaboración de vino tinto de crianza + Cata de un vino tinto crianza
7. Vinos rosados	Elaboración de vinos rosados + Elaboración de vino rosados + Cata de un vino rosado
8. Vinos cosecha tardía	Elaboración de vinos dulces + Elaboración de vinos cosecha tardía + Cata de un vino cosecha tardía

Cata

Se realizará la cata de siete vinos:

- + Santa Julia – Chardonnay (botella 750 ml.)
- + Corralillo - Sauvignon Blanc (botella 750 ml.)
- + Asti Zonin (botella 750 ml.)
- + Morandé - 7 Colores Cabernet Sauvignon (botella 750 ml.)
- + Valdelana Crianza (botella 750 ml.)
- + Muga Rosado (botella 750 ml.)
- + Intipalka Cosecha Tardía (botella 375 ml.)

