

Taller Cata de VINOS

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Exploremos el mundo del vino y sus maridajes

En nuestro taller vivencial/sensorial aprenderás a identificar los principales perfiles de los vinos y llevarlos al siguiente nivel, disfrutando de una experiencia perfecta al maridarlos con diversas propuestas gastronómicas

Las clases se llevarán a cabo en un aula especializada, donde recibirás la teoría y la pondrás en práctica en la siguiente sesión con una experiencia de maridaje en nuestro Taller Restaurante, que afianzará tus conocimientos sobre vinos.

Vive la Experiencia !!





Certificación —

Constancia emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

02 de abril



Horario

Martes y jueves
de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: S/3,571+

+ Promoción (30% dscto): **S/.2,500***

(*) Promoción con cupos limitados

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos 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.





Plan de estudios

<p>1. Introducción a la Cata y Vinos Blancos</p>	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la cata organoléptica su Técnica• Factores que influyen en la elaboración del vino blanco• Como elegir un vino blanco de acuerdo a la añada, zona, estilo• Cata de vinos blancos - joven y de crianza
<p>2. Cata y Maridaje Vinos Blanco</p>	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de maridajes para vinos blancos joven y de crianza• Degustación de 3 tiempos en Qhusi, Taller Restaurante



<p>3. Introducción a la Cata y Vinos Rosados</p>	<ul style="list-style-type: none">• Factores que influyen en la elaboración del vino rosado• Como elegir un vino rosado de acuerdo a la añada, zona, estilo• Cata de vinos rosados - nuevo mundo y viejo mundo
---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>4. Introducción a la Cata y Vinos Espumosos</p>	<ul style="list-style-type: none">• Métodos de elaboración Champenoise o tradicional• Métodos de elaboración Charmat• Cómo elegir un vino espumoso o un champagne de acuerdo al estilo• Cata de espumosos y champagne
-----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>5. Cata y Maridaje Vinos Rosados y Espumosos</p>	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de maridajes para vinos rosados y espumosos• Degustación de 3 tiempos en taller restaurante
------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>6. Introducción a la Cata y Vinos Tinto Joven y de Crianza</p>	<ul style="list-style-type: none">• Factores que influyen en la elaboración del vino tinto• Cómo elegir un vino tinto de acuerdo a la añada, zona, estilo• Cata de vinos tintos - joven y de crianza
<p>7. Cata y Maridaje Vinos Tintos</p>	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de maridajes para vinos tintos joven y de crianza• Degustación de 3 tiempos en taller restaurante
<p>8. Cata y Maridaje</p>	<ul style="list-style-type: none">• Degustación de 4 tiempos en taller restaurante vinos blanco, rosado, tinto, y espumoso dulce• Cierre del curso

