

Programas de
Educación Continua

Curso
Cata de Vinos vol.II
Los vinos, las cepas
y su maridaje
Modalidad Online

Con colaboración de:

Panuts



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Sigamos recorriendo el mundo de los vinos.

En Le Cordon Bleu hemos diseñado un completo curso para que conozcas a profundidad sobre el mundo enológico. En este segundo volumen conocerás las principales cepas blancas y tintas; y cuáles son las propuestas de maridaje más adecuadas. Como alumno, dispondrás de material de estudio, fichas de cata y técnicas de vinos.

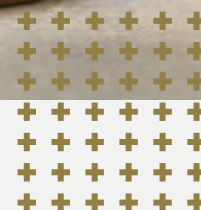
Las catas de vinos serán guiadas y se realizarán vía virtual. Este curso viene acompañado de un kit; el cual contiene 1 box de 7 vinos, 1 andarín y una copa. Ten en cuenta que, si estás en el extranjero o en provincia, te podrás inscribir al curso sin necesidad del kit, siempre y cuando puedas conseguir,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



Logros de aprendizaje —

Al finalizar el el curso el participante:

- + Conocerá sobre las principales cepas tintas y blancas del mundo
- + Diferenciará factores de calidad, estilos y crianza en los vinos
- + Podrá identificar propuestas de maridaje adecuadas para cada tipo de vino
- + Desarrollará cualidades sensoriales para la cata y reconocimiento de vinos
- + Aprenderá sobre las diferentes características y regiones de los vinos



Certificación —

Constancia de participación emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú.**

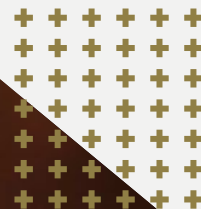
Kit del Curso —

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.

- + Vino Pulenta Estate Chardonnay VIII (botella 750 ml.)
- + Vino Santa Ana Sauvignon Blanc (botella 750 ml.)
- + Vino Corralillo Riesling (botella 750 ml.)
- + Vino Santa Julia Malbec Reserva (botella 375 ml.)
- + Vino Morandé -7 Colores Merlot (botella 750 ml.)
- + Vino Odfjell Vineyards - Armador Cabernet Sauvignon (botella 750 ml.)
- + Vino Amayna - Boya Pinot Noir (botella 750 ml.)

Muestra a todos tu kit

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



Docente
- Mirtha Noceda



Datos Generales —



Inicio

28 de setiembre



Duración

08 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% dscto.): **S/1,600***

+ Promoción sin kit: **S/1,000**

(*)Solo para Lima Metropolitana.
Promociones con cupos limitados.

(*)Requisitos técnicos

mínimos y recomendados:

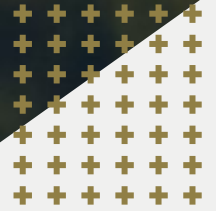
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

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.



Plan de estudios —

sesión	temas
Introducción al curso	<p>Vitivinicultura</p> <ul style="list-style-type: none">+ La vid y su ciclo vegetativo+ Factores que influyen en la calidad del vino+ Vinos del viejo mundo y nuevo mundo
Vino Chardonnay	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Chardonnay+ Cata de un vino Chardonnay+ Propuesta de maridaje: pasta con vegetales salteados
Vino Sauvignon Blanc	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Sauvignon Blanc+ Cata de un vino Sauvignon Blanc+ Propuesta de maridaje: Queso de cabra
Vino Riesling	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Riesling.+ Cata de un vino Riesling+ Propuesta de maridaje: Maki acevichado
Vino Malbec	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Malbec+ Cata de un vino Malbec+ Propuesta de maridaje: Blue cheese
Vino Merlot	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Merlot+ Cata de un vino Merlot+ Propuesta de maridaje: Tortilla Española
Vino Cabernet Sauvignon	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Cabernet Sauvignon+ Cata de un vino Cabernet Sauvignon+ Propuesta de maridaje: Jamón Serrano
Vino Pinot Noir	<ul style="list-style-type: none">+ Características y regiones del Pinot Noir+ Cata de un vino Pinot Noir+ Propuesta de maridaje: Queso Brie

