



**UNIVERSIDAD NACIONAL
AGRARIA LA MOLINA
CENTRO DE INVESTIGACIÓN
VITIVINÍCOLA**



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



ESPIRITUOSOS DEL VIEJO MUNDO Y NUEVO MUNDO ITALIA-PERÚ LA GRAPPA Y EL PISCO

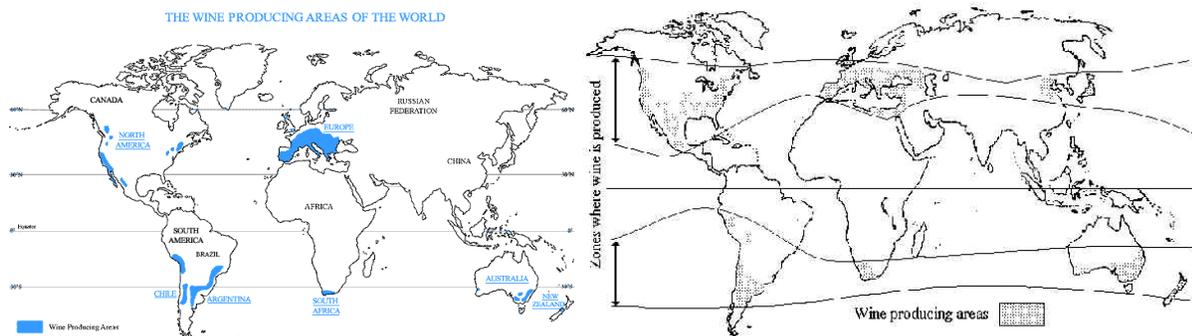
TALLER: LUNES 27 Y MARTES 28 DE AGOSTO DEL 2012

1. PRESENTACIÓN

La Asociación Nacional de Productores de Pisco en cuya dirección recae la responsabilidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco, CR-DOPisco (ver su página web en: <http://www.consejoreguladordelpisco.pe>), ha proyectado organizar el Primer Concurso y Festival Mundial de Espirituosos de Origen Vínico en Perú. Y para darle mayor realce la Organización Internacional de la Viña y el Vino, ha aceptado oficialmente su patrocinio (ver el aviso y cronograma en la página web de la OIV: <http://www.oiv.int/oiv/info/esconcour>). Un gran acontecimiento.

Implica asumir una gran responsabilidad que compromete al CR-DOPisco y a todos los que estamos directamente relacionados e involucrados. Entre otros requerimientos está la necesidad de contar con catadores oficiales no solamente de pisco sino también de los otros espirituosos de origen vínico: Grappa, Orujo, Cognac, Armagnac, Jerez, Singani, Aguardiente de Chile, etc.

Será un encuentro de espirituosos del viejo mundo y nuevo mundo. ¿Cuál es la diferencia entre la Grappa de Italia y el Pisco?; ¿se producen Grappa y Pisco en otras partes del mundo?; ¿Cómo clasifica la OIV a estos dos espirituosos? ¿Hay alguna influencia del “terroir” en las características fisicoquímicas y sensoriales, o son sólo las características de la elaboración? Seguimos en este proyecto de investigación de la procedencia de bebidas alcohólicas vitivinícolas, el viejo mundo y nuevo mundo. Cepas procedente del viejo mundo pero desarrollados en el nuevo mundo más cercano a la línea ecuatorial, fuera de la tan mencionada y promocionada “fronteras del vino o de la vid” en el mundo. ¿Con cuál de los mapas nos quedamos?, ¿cuál es el mapa que mejor informa o expresa la realidad o la posibilidad?





2. OBJETIVOS DEL TALLER

- Catar y degustar Grappas de Italia y disfrutar, explorar su riqueza de color y aroma.
- Catar y degustar Piscos de dos regiones pisqueras: Cañete e Ica.
- Comparar los aportes, similitudes y diferencias de las características de estos dos espirituosos de origen vínico.

3. DIRIGIDO A

Catadores oficiales y aspirantes de Pisco y otros espirituosos en general, Sommeliers y en general toda o todo amante apasionado del mundo de los espirituosos.

4. PROGRAMA

Lunes 27 de Agosto

Grappas de Italia y Piscos Don Amadeo 2011.

Martes 28 de Agosto

Grappas de Italia y Piscos Campo de Encanto 2011.

5. COORDINADOR GENERAL DEL TALLER.



Juan Carlos Palma. jcpalma@lamolina.edu.pe.

Profesor principal. Director del Centro de Investigación Vitivinícola. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima. Perú. Teléfonos: 01-6147800 anexo 305; celular 998295554 (nextel: 829*5554).

6. CARACTERÍSTICAS DEL TALLER.

Se catarán y degustarán los siguientes espirituosos:

• GRAPPAS DE ITALIA

- ✦ Grappa Di Nebbiolo Da Barolo Riserva Vendemia 2001. Antica Distileria Di Altavilla Monferrato Italia (Dal 1846)
- ✦ Grappa di Malvasia Riserva Vendemia 2003. Leidygrappa Antica Distileria Di Altavilla Monferrato Italia
- ✦ Grappa Di Teroldego Di Monovitigno Trentino G. Bertagnolli (Dal 1870)
- ✦ Grappa Riserva di Teroldego 140' G. Bertagnoli
- ✦ Grappa Trentina Koralis Riserva Barrique - 24 mesi
- ✦ Grappa Moscato Monovitigno Pisoni Mastri Destilatori in Trentino (Dal 1852)





Presentación a cargo de:

Julia Gladys Torres Urday g.torres@ilsommelier.com



Torino–Italia. Periodista. Sommelier Profesional. Director de Cursos. Máster relacionado con el tema en el Mundo del Champan, Responsable Mujeres Sommelier de la FISAR Piemonte e Valle d’Aosta.

FISAR. Federazione Italiana Sommelier Albergatori

Restoratori. Italia. Fundada en Pisa Italia en 1972. La

asociación ha obtenido el reconocimiento de personalidad

jurídica con D.P. (Decreto de la Prefectura) de Pisa n.1070/01 Set. el 9 de mayo del 2001.

La FISAR es una asociación sin finalidad de lucro su misión principal es el de difundir la

cultura enológica, a través de actividades, cursos de calificación profesional enológica,

calificación profesional en la figura del Sommelier en el ámbito de la

gastronomía tradicional y del turismo, con la finalidad de hacer conocer la cultura del

vino en Italia y el extranjero.

• PISCOS MEDALLA DE ORO Y PLATA

1. Piscos Don Amadeo. Cañete. Lima. Perú.

- ✚ Pisco Don Amadeo Puro Mollar. 2011.
- ✚ Pisco Don Amadeo Puro Torontel. 2011.
- ✚ Pisco Don Amadeo Mosto Verde Italia. 2011.



Presentación a cargo de: **Alberto Di Laura Viccina**



albertodilaura@yahoo.com

Propietario de la Bodega Don Amadeo.

Esta Bodega está ubicada en el Fundo

Repartición en Quilmaná, Cañete. Km. 126 de la Panamericana al sur de

Lima. Presidente del Comité de Vigilancia del Consejo Regulador de la

Denominación de Origen Pisco.

2. Piscos Campo de Encanto. Ica. Perú.

- ✚ Pisco Campo de Encanto Puro Quebranta. 2011
- ✚ Pisco Campo de Encanto Puro Moscatel. 2011
- ✚ Pisco Campo de Encanto Acholado. 2011.



Presentación a cargo de: **Caterina Capurro E.**



c.capurro@caterinacapurro.pe

Representante de Pisco Campo de

Encanto. Pisco elaborado por el Master Distiller Carlos Romero

carlosrom@hotmail.com . Caterina es Sommelier especializada en vino y

pisco. Estudió la carrera de “Sommelier y Catador Experto” en el año

2006 en Le Cordon Bleu (Lima, Perú). Directora del IdVIP – Instituto del

Vino y del Pisco de la USMP 2008-2009. Directora de la empresa Caterina

Capurro, Inc, dedicada al marketing gastronómico desde el 2012.



7. LUGAR, FECHA Y HORA.

Centro de Investigación Vitivinícola. Laboratorios del Departamento de Química. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima. Avenida La Molina (ex Av. La Universidad) S/N La Molina. Lima. Fecha: Lunes 27 y martes 28 de agosto del 2012. Horario: de 7:00 pm a 10:00 pm.

8. COSTO

Cien nuevos soles (S/100,00). Cubre todo el material didáctico el servicio y el certificado de participación.

9. CERTIFICACIÓN

Certificado Otorgado por el Centro de Investigación Vitivinícola de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

10. INFORMES E INSCRIPCIÓN

Primero. Consultar disponibilidad de vacante llamando al teléfono fijo: 01-6147800 anexo 305. Preguntar por la Sra. Cristina Carrión, o escribir a dquimica@lamolina.edu.pe dirigido a la Sra. Carrión o a Juan Carlos Palma jcpalma@lamolina.edu.pe celular 998295554 (Nextel). Centro de Investigación Vitivinícola. Universidad Nacional Agraria La Molina. Departamento de Química.

Segundo. Confirmado la vacante: Enviar correo electrónico a dquimica@lamolina.edu.pe con copia a jcpalma@lamolina.edu.pe. Asunto: SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN.

Solicito inscripción al taller: ESPIRITUOSOS DEL VIEJO MUNDO Y NUEVO MUNDO. ITALIA-PERU. LA GRAPPA Y EL PISCO. Apellidos y nombres completos; N° DNI; dirección de correspondencia; números de teléfonos, correos electrónicos alternativos si lo tuviera, su especialidad académica y ocupación actual. Adjuntar escaneado u otra constancia de pago que asegurará la inscripción.

Forma de pago y constancia:

1. Depositar al banco o transferencia electrónica bancaria vía internet a la cuenta corriente N° **191-0031059-0-26** del Banco de Crédito del Perú a nombre de **Fundación para el Desarrollo Agrario**. Si es transferencia interbancaria, hacerla al código de cuenta interbancaria CCI: **002-191-000031059-026-50** también a nombre de Fundación para el Desarrollo Agrario. Recabar el recibo/voucher, del depósito escanear y enviar a: dquimica@lamolina.edu.pe con copia a jcpalma@lamolina.edu.pe. Si es transferencia electrónica por internet o interbancaria enviar correo de registro de depósito a los mismos correos electrónicos. Llevar el original y entregar a la administración el primer día de inicio de curso y recabar su boleta o factura según su preferencia.
2. En la misma oficina del Centro de Investigación Vitivinícola en el Departamento de Química en horario de 8:00 a 4:00 pm, previa confirmación de vacante.

Atentamente.

Juan Carlos Palma

Director del Centro de Investigación Vitivinícola de la UNA La Molina

jcpalma@lamolina.edu.pe

<http://www.lamolina.edu.pe/FACULTAD/ciencias/dquimica/CIV/index.html>