



ÍNDICE

Prólogo	4
Taller de Enología y Sommelier	5
Vittoria Sauvignon Blanc	6 - 7
Vittoria Chardonnay	8 - 9
Vittoria Rosé de Syrah	10 - 11
Cabernet Franc	12 - 13
Vittoria Syrah Reserva	14 - 15
Vittoria Malbec Reserva	16 - 17
Vittoria Cabernet Sauvignon Reserva	18 - 19





PRÓLOGO

***L**as acciones hablan más fuerte que las palabras: el día 01 de julio de 2017, el masivo equipo de estudiantes del Taller de Enología y Sommelier de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, dirigido magistralmente por el Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli, se presentó en el establecimiento Bodegas y Viñedos Tabernero para cumplir con el workshop de enogastronomía que consistió en la visita a la bodega, la degustación de los vinos y la redacción de las fichas degustativas con sus relativos maridajes.*

El programa del día se dividió en tres partes: al comienzo se realizó una visita a la bodega con el acompañamiento de un gerente de la bodega, luego el día continuó con una degustación de los vinos y un almuerzo con comida típica de la zona, para finalmente regresar a la Universidad y redactar el documento del workshop.

Deseándoles un futuro largo y próspero con el fin de alcanzar objetivos cada vez más amplios y de largo alcance, aprovecho la oportunidad para saludar y agradecer al Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli por su gran capacidad de organización y compromiso con la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de nuestra casa de estudios, al mismo tiempo saludar y felicitar a los estudiantes gestores de este trabajo.

Dr. Iván Rodríguez Chávez
Rector
Universidad Ricardo Palma

PROFESOR DEL TALLER DE ENOLOGÍA Y SOMMELIER

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli

GRUPOS DE TRABAJO

Ficha de cata Sauvignon blanc

Sandra Marín
Jackson Fuentes
Carolina Mendoza
Cussianovich Karen

Ficha de cata Chardonnay

Andrea Montanez
Jhonathan Castillo

Ficha de cata Rosé de Syrah

María Cristina García
Maribeth Apaza

Ficha de cata Cabernet Sauvignon

Desirée Calampa
Grecia Cortegana
Silvana Palomino
Mariano Villacorta

Ficha de cata Vittoria Syrah

Paola Passara
Betsy Ormeño
Erika Infante
Pierina Ramos

Ficha de cata Vittoria Malbec

Wendy Escobar
Samuel Carvalho
Jorge Castañeda
Jhonatan Quiroz

Ficha de cata Vittoria Cabernet sauvignon

Sindy Vega
Paola Gutarra
Carlos Watanabe
Fredy Zender



**VITTORIA SAUVIGNON
BLANC**
12.2% - 2016
VALLE DE ICA- PERÚ
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

Este preciado vino goza de buen cuerpo y es limpio a la vista sin ningún defecto; de un color amarillo pajizo con reflejos plateados, sin dejar de nombrar sus arcos, los cuales son estrechos y sus gotas se deslizan lentamente como rocío de lluvia sobre las hojas de primavera.

EXAMEN OLFATIVO

Los aromas son muy complejos e intensos; podemos percibir con facilidad los olores dentro de un bouquet aromático intenso tales como durazno blanco, manzana verde, cáscara de limón, maracuyá, piña, anís vainilla, nota florales y toronja.

EXAMEN GUSTATIVO

Notamos que el vino no presenta azúcares y la presencia de alcohol es aceptable, produciendo una buena salivación; asimismo, muestra una buena suavidad en nuestro paladar acompañada por una notoria sapidez; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE

Arroz con mariscos
Parámetros maridaje

- La persistencia gusto olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática del vino.
- La sequedad del vino sirve de contrapeso con la succulencia del arroz.
- La tendencia dulce de los mariscos se contrabalancea con las notas amargas del vino.
- La estructura del vino se iguala a la estructura del plato.

OPINIÓN PERSONAL

Este vino es ideal para un día soleado en una terraza con vista a la playa, admirando el horizonte, sintiendo la combinación de la brisa del mar con el canto de las aves; perfecto para un atardecer, a lado de una muy buena compañía para celebrar un acontecimiento importante, donde el personaje principal será el Sauvignon Blanc Vittoria que, con el color amarillo pajizo, se reflejará con las tonalidades del atardecer; ideal para acompañarlo con un succulento y armonioso arroz con mariscos.



VITTORIA
CHARDONNAY
12%-2016
VALLE DE ICA-PERÚ
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

Es agradable a la vista; de acuerdo al grado de limpieza, este vino puede ser definido como limpio, de color amarillo pajizo intenso y con reflejos plateados; presentan unas gotas que bajan lentamente con arcos estrechos.

EXAMEN OLFATIVO

Un vino de buena calidad con olores claros y limpios; a nivel de nariz es intenso y muy complejo, y sobresalen aromas de un variado bouquet de frutas y flores como damasco, durazno blanco, ralladura de limón, piña, maracuyá, lirio blanco, geranio blanco, pero también encontramos especias como vainilla y algunas hierbas aromáticas.

EXAMEN GUSTATIVO

Este vino es totalmente armónico; a nivel de boca es refrescante y emana una serie de sensaciones representadas por una liviana tendencia dulce; una equilibrada acidez deja un exquisito sabor a frutas, generando una buena salivación que por ende genera una gran suavidad; la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos.

MARIDAJE

Ceviche de pescado
Parámetros maridaje

- La tendencia dulce del ceviche se contrabalancea con la tendencia amarga del vino.
- La sequedad alcohólica sirve de contrapeso a la succulencia del ceviche.
- La estructura del vino se iguala con la estructura del ceviche.
- La persistencia gusto olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino.
- La suavidad del vino se coteja con la sensación de especias del ceviche.

OPINIÓN PERSONAL

Llegamos a la conclusión que este vino es de muy buena calidad y el mejor maridaje que hemos podido hallar es el ceviche de lenguado ya que este pescado contiene unas notas aromáticas marinas que hacen de contrapeso a vino que al final de boca tiene una ligera acidez; este vino es perfecto a la hora del almuerzo; llegan a mi mente pasajes gratos de mi niñez cuando mi madre preparaba ceviche los domingos por la tarde y pasamos buenos momentos en familia en reuniones interminables y charlas que jamás terminaban.



VITTORIA
CHARDONNAY

12%-2016

VALLE DE ICA-PERÚ
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

Es un vino agradable a la vista; de acuerdo al grado de limpieza, este vino puede ser definido como limpio; el color es rosado intenso como ciertas variedades de cerezas con ciertos reflejos plateados en los bordes de la copa; se nota la presencia de pequeñas burbujas (pétillant) y las gotas que separan los arcos que se han formado en la copa bajan rápidamente. EXAMEN OLFATIVO: los olores son todos claros y limpios; a nivel de nariz sobresalen aromas de un variado bouquet de frutas tales como fresa, frambuesa, granada, cereza y manzana.

EXAMEN OLFATIVO

Los olores son todos claros y limpios; a nivel de nariz sobresalen aromas de un variado bouquet de frutas tales como fresa, frambuesa, granada, cereza y manzana.

EXAMEN GUSTATIVO

A nivel de boca es refrescante y emana una serie de sensaciones tendencialmente amables y livianamente dulces, con una equilibrada acidez que deja en el paladar un exquisito sabor a frutas, generando una significativa salivación que va de la mano con una agradable suavidad; el final de boca es un tanto dulce y con un suave sabor a fresa y la persistencia gustativa es alrededor de 4/5 segundos.

MARIDAJE

Pollo a la plancha con verduras salteadas.
Parámetros maridaje

- La estructura del vino se iguala a la estructura del plato.
- La persistencia aromática del vino se coteja con la persistencia gusto-olfativa del plato.
- La pastosidad del alimento se contrabalancea con la salivación del vino.
- La sequedad alcohólica del vino se contrabalancea con la salivación generada por el alimento.

OPINIÓN PERSONAL

Este vino es ideal para una reunión con amigos dado que es un vino amistoso y placentero que da frescura y ofrece una agradable sensación a quien lo degusta; se aprecian las frutas y hay una armonía con la acidez del mismo; no hay que pensarlo dos veces para ofrecerlo a nuestros invitados y pasar una amena tarde de charla.



CABERNET SAUVIGNON
13% 2016
ICA - CHINCHA ALTA
BODEGA Y VIÑEDOS
TABERNEO

EXAMEN VISUAL

Limpio, color rojo rubí con tonalidades granate y con reflejos violáceos; los arcos son estrechos y las gotas caen lentamente.

EXAMEN OLFATIVO

Este vino presenta una buena intensidad y una notable complejidad dándonos así un vino de muy buena calidad, donde resaltan los siguientes aromas: cereza, guindones, cramberrys, arándanos, aceituna negra, higos, frutos negros maduros, frutos rojos, rosa roja salvajes, tostadura, café, chocolate y notas minerales.

EXAMEN GUSTATIVO

Este vino presenta una muy buena presencia de notas minerales y al mismo tiempo una excasa presencia de taninos; en boca es de gran cuerpo, con táninos redondos y con un buen recuerdo de la fruta en el paladar; la salivación no es mucha y la persistencia aromática intensa oscila entre 9 y 10 segundos.

MARIDAJE

Lomo Saltado
Parámetros maridaje

- La tendencia amarga del vino se contrabalancea con la tendencia dulce de la carne.
- La sequedad alcohólica del vino sirve de contrapeso a la succulencia de la carne.
- La estructura del vino se iguala a la estructura del plato.
- La persistencia aromática del vino se coteja con la persistencia gusto olfativa del plato.

OPINIÓN PERSONAL

El Lomo Saltado es un plato clásico de la comida peruana y sus orígenes están en la fusión con la comida china; es un plato sabroso que se debe servir de la sartén a la mesa para rescatar todos los sabores que se han enlazado en el fuego; un plato muy singular que siempre estaba presente en todas las presentaciones familiares y me trae recuerdos de cuando era pequeña y cocinaba con mi abuela. Este era el mejor plato que nos salía y siempre pasábamos grandes momentos juntas.



VITTORIA
SYRAH - RESERVA
2014 - 14%
VALLE DE ICA - PERU
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

Este delicado vino es limpio, de gran cuerpo, sin partículas suspendidas y con un color rojo rubí intenso en el núcleo y reflejos violáceos en los bordes.

EXAMEN OLFATIVO

Los olores que se perciben son aceitunas, mermelada de arándanos, cerezas, ciruelas, guindones, higos, brea, tierra mojada y un fuerte aroma a frutos del bosque y madera.

EXAMEN GUSTATIVO

La notable presencia de suavidad al paladar y la resaltante salivación en las zonas laterales de la lengua constituyen las notas dominantes; no presenta tendencia amarga y la astringencia a nivel de las encías es muy poco notable; no presenta sustancias minerales, presenta cuerpo medio y un apreciable equilibrio; la persistencia aromática aromática intensa es de 5/6 segundos.

MARIDAJE

Cuy chactado con salsa ocopa
Parámetros maridaje

- La sequedad alcohólica se contrabalancea con la succulencia del preparado alimenticio.
- La estructura del vino se iguala con la estructura del plato.
- La persistencia gusto olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática del vino.
- La salivación del vino se contrapone a la pastosidad de la salsa ocopa.

OPINIÓN PERSONAL

Este fino vino es ideal para degustarlo en un almuerzo familiar bajo el sol y frente a los verdes campos de Ayacucho, escuchando el canto de las aves y sintiendo los vientos del sur; a nuestra apreciación, el perfecto maridaje es un plato de cuy chactado con salsa de ocopa ya que resalta las cualidades del vino y el bouquet aromático; se presta también para una conversación amena entre amigos.



VITTORIA MALBEC
RESERVA
2014 - 14 %
VALLE DE ICA - PERÚ
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

Este vino es limpio con el color en el núcleo rojo granate y los bordes guindas; a nivel de consistencia, podemos contemplar arcos estrechos con gotas que caen lentamente como la brisa marina empañando una ventana en una tarde de verano.

EXAMEN OLFATIVO

Los aromas son complejos e intensos; podemos percibir con facilidad la franqueza de los efluvios olfativos sintiendo cada uno de ellos de manera limpia e independiente; dentro del bouquet aromático encontramos la presencia de los olores tales como arándanos, granada, ciruela, mermelada de ciruela, uva pasa, vainilla y rosa silvestre.

EXAMEN GUSTATIVO

Podemos identificar que el vino no presenta azúcares y que tiene buena presencia de alcohol; también nos da una mínima salivación y su nivel tánico es tan alto que se expresa con una gran astringencia; hay una importante estructura y la persistencia aromática intensa es de 5 segundos encontrando al final un leve sabor a frutos rojos.

MARIDAJE

Tallarines en salsa huancaína con lomo fino en cocción $\frac{3}{4}$
Parámetros maridaje

- La sequedad alcohólica se contrabalancea con la succulencia del preparado alimenticio.
- La astringencia tánica sirve de contrapeso a la succulencia de la receta.
- La estructura del vino se iguala con la estructura del plato.
- La persistencia gusto olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática del vino.

OPINIÓN PERSONAL

Este vino es un perfecto acompañamiento para un domingo por la tarde en invierno con motivos de celebración y gozo junto a todos los seres queridos ya que las características que nos presentan permiten que este vino sea ideal para estos momentos; recomendaríamos degustar este vino con platos de buena estructura y succulencia para que se contrabalancee con sus taninos; este vino realza las emociones de quien lo degusta.



VITTORIA CABERNET
SAUVIGNON
13.8% – 2014
VALLE DE ICA – PERU
BODEGA TABERNERO

EXAMEN VISUAL

De acuerdo al grado de limpieza, es agradable a la vista; este vino puede ser definido como limpio y el color es rojo granate con reflejos color púrpura; los arcos que se han formado en la copa son estrechos y las gotas caen lentamente.

EXAMEN OLFATIVO

Los olores son claros, limpios y con un buen grado de intensidad y complejidad a nivel de nariz; el bouquet olfativo es variado y sobresalen aromas como frutilla, higo, arándanos, mora, chocolate negro, rosas rojas, nueces y castañas; en resumen tiene una buena calidad olfativa.

EXAMEN GUSTATIVO

A nivel de boca es amable al paladar y tiene una baja sequedad alcohólica, mientras que la suavidad es notable; la presencia de taninos es buena y no hay mucha salivación; los taninos se representan en sus dos parámetros: astringencia en las encías y final de boca con tendencia amarga y con un suave sabor a arándanos; el vino es bien estructurado, parcialmente equilibrado y la persistencia aromática intensa es alrededor de 7/8 segundos.

MARIDAJE

Seco de res

Parámetros maridaje

- La sequedad alcohólica del vino sirve de contrapeso a la succulencia de la carne.
- La tendencia amarga del vino se contrabalancea con la tendencia dulce de la carne.
- La estructura del vino se iguala a la estructura del plato.
- La persistencia gusto-olfativa del plato se balancea con la persistencia aromática intensa del vino.

OPINIÓN PERSONAL

En nuestra opinión podemos decir que el vino es ideal para compartirlo en una reunión familiar, preparando un succulento manjar criollo que pueda ofrecer una agradable sensación a quienes lo disfrutan; se aprecian las frutas y los pétalos de rosas rojas; sin duda alguna este vino debe ser nuestra primera opción al elegir cuando queremos ofrecerlo a nuestros invitados y compartir con ellos un grandioso momento.