

# Gremio de Turismo y Sector Gastronomía de la CCL fomentan cultura de vinos, piscos y gastronomía peruana

En su primer evento presencial del año, el **Gremio de Turismo y su Sector de Gastronomía** de la **Cámara de Comercio de Lima (CCL)** realizaron el último 22 de febrero una cata de **vinos y piscos**, dirigida por la prestigiosa catadora internacional **Carmen Garrobo**, directora de la Escuela Española de Cata (EEC) y vicepresidenta de la Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid (Asumad).



MIRA TAMBIÉN:



30 de junio del 2025

crédito

hipotecario

# Crédito hipotecario creció 5,9 % interanual en mayo

[Leer más](#)



30 de junio del 2025

Cusco

Turismo

turismo de aventura

surf

## Turismo de aventura: gran atractivo a pesar de su bajo desarrollo

[Leer más](#)

La referida cata, que estuvo armonizada con las creaciones del chef peruano Adolfo Perret, también presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo, se enmarca dentro del objetivo gremial y sectorial de poner en valor y fomentar la cultura de los vinos, piscos y la **gastronomía peruana**.



*«Con esta cata, ha quedado ampliamente demostrado que sus vinos, elaborados con variedades pisqueras, y los piscos, tienen la suficiente calidad para armonizar con cualquier*

*comida peruana. Por tanto, es importantísimo que tanto el turista local como internacional tenga la oportunidad de probar los vinos locales. Los peruanos deberían estar orgullosos del desarrollo vitivinícola actual y ofrecer en los restaurantes vinos peruanos de calidad. Con este evento quedó clarísimo que el Perú no solamente es pisco, en cuanto a bebidas alcohólicas, sino también que el vino tiene su propio espacio”, resaltó Carmen Garrobo.*

Así, el grupo de asistentes al evento pudo disfrutar de una muestra del patrimonio agroalimentario y gastronómico de nuestro país, a través de la cata de **10 vinos, 4 piscos y una variedad de platos peruanos** que incluyó algunos de la repostería tradicional peruana.





Leyenda: Entre las bebidas catadas destacan los vinos peruanos: Espumoso Bodega Peirano Quebranta; Blanco Raíces Negras Moscatel de Alejandría; Blanco El Copero de Casalla Moscatel de Alejandría y Torontel, entre otros. En el caso de los piscos catados estuvieron el Lllaska Pisco Puro Italia (Ica); Gran Paso Pisco Mosto Verde (Pisco); San Gallan Pisco Puro Italia (Pisco) y Biondi Pisco Puro Negra Criolla (Moquegua), entre otros.

#### **LEER MÁS:**

*CCL distinguió a líderes del turismo y la gastronomía*