# 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:

18 de agosto del 2025

Sunat

bancarización

compraventas

# Cambios que debe hacer Sunat en compraventas internacionales

Leer más

18 de agosto del 2025
Roberto Yupanqui
sostenibilidad
BIC

# BIC: Tres letras que te identifican como una empresa con propósito

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*