



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



SERÁS CAPAZ DE ELEGIR Y DEGUSTAR CON TU PROPIO CRITERIO CUALQUIER VINO CURSO INICIACIÓN A LA CATA DEL VINO "LIBRO DE CATA, MANTEL CATA, VINO y DIPLOMA" ¡¡GRATIS!!



Descubre los secretos del vino, su metodología de cata, las características que determinan su calidad, su elaboración, las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación. Con un lenguaje coloquial, sin tecnicismos, de manera **SENCILLA, AMENA y PRACTICA**. Serás capaz de elegir y degustar con tu propio criterio cualquier vino. Más de una DECADA orientando consumidores desde una perspectiva independiente y especializada.

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 08 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Tres convocatorias cada MES. Sábado y domingo de 10 a 14:00 h. y entre semana de 19:30 a 21:30 horas.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

Docente especialista: **Carmen Garrobo**, docente especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la U. de Davis (USA-California). WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora, redactora y analista sensorial en VinoTendencias. Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones.

Productos a catar: Mínimo VEINTE VINOS, de diferentes tipos, origen y crianza. Los VINOS MONOVARIETALES y de las PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN de nuestro país, como; Priorat, Rioja, Ribera del Duero, Madrid, Rías Baixas, Rueda, Cigales, Navarra, Penedés, entre otros.

Programa del curso: Elaboración, análisis sensorial y geografía vitivinícola de España. En la primera sesión del Curso le entregaremos GRATIS el libro "LA CATA DE VINOS"

» MODULO I: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS. - (02 horas)

Introducción y metodología. Conceptos básicos. Elaboración de blancos. Elaboración especial: fermentación en barrica. Cata de BLANCOS jóvenes.

» MODULO II: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES. - (02 horas)

Elaboración del vino rosado y tinto jóvenes. Elaboración especial: Maceración carbónica. La botella, la etiqueta, el corcho, la cápsula, etc. Cata de ROSADOS y TINTOS JÓVENES. Cata de un Maceración carbónica.

» MODULO III: TINTOS CON CRIANZA. - (02 horas)

Métodos de Crianza y envejecimiento. Influencia de la edad y las añadas. Cata de TINTOS CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA.

» MODULO IV: EJERCICIO ARMONÍA DE QUESOS Y VINOS. - (01 hora)

Bases de la combinación de sabores salado, dulce, amargo, ácido con untuosidad, persistencia, dulzor, tanicidad y astringencia. Armonía de queso puro de VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL con un CAVA semi-dulce, CHARDONNAY barrica, tinto CABERNET y Pedro Ximénez.

Diploma: DIPLOMA de CATA DE VINOS DE ESPAÑA, a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local), 28006 Madrid. Metro: M. Becerra (Líneas 6 y 2).

Observaciones: Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.**



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



Matrícula y reservas de plaza: Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com - Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas



LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES

LIBRO VINOS DEL MUNDO y DIPLOMA **ii GRATIS !!**



¿Por qué tienen tanto éxito en el mercado español algunos vinos del Nuevo Mundo? ¿Son mejores que nuestros vinos? ¿Sabemos reconocer un vino con buena relación calidad-precio? Te proponemos adentrarnos en el conocimiento de variedades internacionales como: Shiraz, Zinfandel, Riesling, Nebiolo, Sangiovese, Carmenere, Gamay, entre otros, catar vinos dulces naturales y naturalmente dulces y realizar un sorprendente maridaje de vinos y jamones ibéricos.

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 08 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Una convocatoria cada MES.

Requisitos: NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.



Docente especialista: **Carmen Garrobo**, Sumiller Especialista en Análisis Sensorial. WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Curso de Enología, Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). Presidenta de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid-ASUMAD

Docente especialista: **Carlos Gómez**, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Directivo de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid-ASUMAD

Productos a catar: Mínimo VEINTE VINOS, de diferentes tipos, origen y crianza. NACIONALES E INTERNACIONALES.

Programa del curso:

Entrega GRATIS del libro "LA CATA DE VINOS"

» **MÓDULO I: VINOS DEL EUROPA.** -

Nebiolo y Sangiovese (Italia), Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah (Francia). Cata de un vino a CIEGAS.

» **MÓDULO II: VINOS DEL NUEVO MUNDO.** -

Zinfandel (USA), Torrontes y Malbec (Argentina), Sauvignon Blanc y Carmenere (Chile).

» **MÓDULO III: ELABORACIONES ESPECIALES.** -

Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Dulces naturales: Oportos Tawny y Rubi, PX y Madeira. Vinos encabezados: Fino y Oloroso.

» **MÓDULO IV: ARMONÍA DEL JAMON Y EL VINO.** - Cata de JAMON IBERICO. ¿Maridará mejor con un CAVA?, ¿MANZANILLA?, ¿TINTO JOVEN? O ¿PROSECCO?. DEGUELLE de un OPORTO.



Diploma: **CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS**, título propio de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**. 28006 Madrid. Metro: M. Becerra (Líneas 6 y 2).

Observaciones: Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.**



Pack Vinos coste normal:

Curso Iniciación: 130 euros

Curso Avanzado: 150 euros

Oferta Pack Iniciación+Avanzado

Individual: 240 euros c/u

Dos participantes: 235.00 euros c/u

Grupos o más de tres: 230.00 c/u.

***Descuento de 40,00 euros**





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99

escueladecata.com



¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

>> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares, desde hace más de DOS DECADAS, cursos de FORMACIÓN OCUPACIONAL y BONIFICADA en España e Iberoamérica.

Integrado un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, es pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal *objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios*. Un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL -de calidad- dentro y fuera de nuestras fronteras.

>> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 50º Ediciones de Curso Internacional de Sommelier profesional (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 3000 cursos impartidos a diversas empresas en España e Iberoamérica.

...**EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo** y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y Club Internacional de Prensa y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de INICIACION a la CATA DE VINOS programado cada mes.

...**CURSOS AMENOS, SENCILLOS Y PRÁCTICOS**, fomentamos una participación dinámica, con la finalidad de que los asistentes puedan desarrollar expresivamente sus percepciones y sensaciones.

...**VENTAJA DE RECUPERAR CLASES PERDIDAS**, porque somos conscientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la OPORTUNIDAD de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB.

...**TRANQUILIDAD DE TENER EL LAPSO DE UN AÑO PARA REALIZAR EL CURSO**, abonada la matrícula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula. ¡AGOSTO INCLUIDO!

...**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un OBSEQUIO SEGURO. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

...DIPLOMA, a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

...**SIN COMPROMISOS COMERCIALES**, la Escuela Española de Cata garantiza que **NO PATROCINA, NO SUGIERE, NI COMERCIALIZA**, ninguno de los productos a catarse durante el desarrollo de sus cursos de cata.

...**SELECCIÓN DE PRODUCTOS A CATAR**, con la finalidad de conseguir su máximo aprovechamiento académico, durante el desarrollo de sus cursos, CATARA EXCLUSIVAMENTE los productos SELECCIONADOS y ADQUIRIDOS en las tiendas especializadas y supermercados donde usted compra los suyos. Los productos que al catarlos no estén acorde al mínimo de calidad, no se volverán a catar en la Escuela.

...**GARANTIA**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2017 y 2019**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y en la actualidad es el **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES**.

Es patrocinador de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV, Asociación de Sumilleros Profesionales de Madrid (ASUMAD), y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

"SE DISFRUTA SIEMPRE DE FORMA MÁS COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE MEJOR"

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)