



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |  
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)



### Pack Combinado

## CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Descubrir los secretos del mundo del vino su metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos de vinos, las pautas a seguir en su selección, adquisición conservación de manera **AMENA, SENCILLA y PRACTICA.**

#### Docente especialista:

**Carmen Garrobo**, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid. Curso The Wine Academy of Spain (Wine & Spirit Education Trust). Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). Experta en cata con experiencia docente a nivel nacional e internacional.

#### Programa:

Lectura recomendada de **MANUAL DE CATA** en casa y con total libertad de horarios. (Os lo enviaremos via e-mail en formato PDF). En la primera sesión del Curso se entregaremos **GRATIS** el libro "**LA CATA DE VINOS**" Edit. Plaza & Janés.

» **MODULO I: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS.**- Introducción y metodología. Conceptos básicos. Elaboración de blancos. Elaboración especial: fermentación en bodega. Cata de VINOS BLANCOS jóvenes.

» **MODULO II: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES.**- 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.**- Métodos de Crianza y envejecimiento. Influencia de la edad y las añadas. Cata de TINTOS CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA.

» **MODULO IV: MARIDAJE DE QUESOS y VINOS.**- ¿Te atreves a maridar un queso puro de **VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL de oveja, cabra y vaca:** con un CAVA, CHARDONNAY BARRICA, CABERNET con CRIANZA y un, PX o MOSCATEL? ¿Cuál es su temperatura y humedad idónea para potenciar sus cualidades?

**Lugar impartición:** C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009-MADRID. **Metro:** Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)

**Incluye:** Asistencia a clases, "**LIBRO DE INICIACIÓN A LA CATA**", **MANTEL DE CATA DIN A3** y **CAJA DE DOS CATAVINOS PROFESIONALES.** Uso de materiales y **diploma** a nombre de la **Escuela Española de Cata** y la **ASOCIACIÓN PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA.** Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar** en cualquier convocatoria en el **LAPSO DE UN AÑO** desde la fecha de de su contratación.

**Más información:** Arturo Hurtado. Tel/fax: 91 402 67 04 y 645 82 92 99 – [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

Matriculación y reservas de plaza: Lunes a viernes, de 10 a 14:30 h y de 16 a 20:00 horas



¡NUEVO! Curso Superior  
SUMILLER/SOMMELIER  
(Semipresencial 300 horas)  
España e Iberoamérica

Aval de Calidad  
PANEL PROFESIONAL DE EVALUACION SENSORIAL  
Aestimationis Sensus Veritas  
GARANTIA DE SATISFACCION



LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |  
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)



Pack Combinado

### 2º MONOGRAFICO DE CATA ELEGIR

**Dirigido a:** Aficionados en general y profesionales de la restauración

**Duración:** Una sesión continua de TRES HORAS

**Horario:** Ver programación en website

**Aforo:** Plazas 20

**Requisitos:** Ninguno

**Dirección e impartición del curso:** La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

**Productos a catar:** Durante el Monográfico de Cata elegido cataremos un promedio de **OCHO / DIEZ VINOS o PRODUCTOS**, todos ellos, de diferentes tipos, origen y crianza, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.



**Cursos Monográficos:**

- » CATA DE VINOS DE PAGO Y AUTOR
- » CATA DE ACEITE DE OLIVA
- » CATA DE CERVEZAS
- » CATA DE WHISKYS
- » CATA DE JEREZ
- » CATA DE AGUAS
- » CATA DE CAVAS Y ESPUMOSOS



Entre otros programados....

**Próximos cursos:**

Usted podrá elegir -como mínimo- entre UNO o DOS Cursos Monográficos de Cata cada mes.



Ver programación trimestral en: [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

**Lugar impartición:** C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009-MADRID. **Metro:** Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)

**Incluye:**

Obsequio establecido y diploma a nombre de la Escuela Española de Cata y la ASOCIACIÓN PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA. Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar** en cualquier convocatoria en el **LAPSO DE UN AÑO** desde la fecha de su matrícula.

**Más información:** Arturo Hurtado. Tel/fax: 91 402 67 04 y 645 82 92 99 – [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

Matricula y reservas de plaza: Lunes a viernes, de 10 a 14:30 h y de 16 a 20:00 horas



¡NUEVO! Curso Superior  
SUMILLER/SOMMELIER  
(Semipresencial 300 horas)  
España e Iberoamérica

Aval de Calidad  
PANEL PROFESIONAL DE EVALUACION SENSORIAL  
Aestimationis Sensus Veritas  
GARANTIA DE SATISFACCION



LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |  
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

### CALIDAD DE SERVICIO GARANTIZADO

#### Razones para elegirnos:

.....**EXPERIENCIA**, nos avalan CATORCE AÑOS de EXPERIENCIA y la impartición de más de 1200 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, XV Cursos de Especialista Sumiller y VII Cursos Superior de Sumiller/Sommelier (Semipresencial) en España e Iberoamérica.

.....**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, nuestro plantel docente está dirigido por *Carmen Garrobo*, sumiller y docente especialista en Análisis Sensorial, la coordinación académica de *Arturo Hurtado*, C.A.P. en Psicopedagogía por la U. Complutense 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** y **UN CURSO MONOGRAFICO** 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 consientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la oportunidad de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente Curso similar.

.....**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**, participación y aprovechamiento acreditado a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

.....**AVAL ACADÉMICO**, de la Asociación Internacional para el Fomento de La Cultura del la Gastronomía y el Vino.

.....**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.

.....**SELECCION 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**, una empresa de posicionamiento consolidado en el ámbito de la impartición de *CURSOS DE CATA*, *ASESORAMIENTO* y *EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS*, integrada por un destacado y experimentado equipo de profesionales, pionera en la impartición de Cursos de Cata de diversos productos, que colabora habitualmente con entidades como escuelas, universidades, asociaciones empresariales y distribuidoras, bodegas y Consejos Reguladores, en la difusión, conocimiento y cata de productos españoles en España e Iberoamérica.

#### ¿Quiere aprender a CATAR VINOS de manera cómoda y sencilla?

Nos desplazamos a su hogar u oficina y llevamos todo lo necesario para realizar un Curso de Cata

Solicite presupuesto sin compromiso a: *Arturo Hurtado*. Tel: 91 402 67 04 - Móvil: 645 82 92 99

**Horario:** Lunes a viernes, de 10 a 14:30 h y de 16 a 20:00 horas. [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |  
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

### ¿COMO LLEGAR AL AULA DE CATA?



#### Recomendaciones:

-Es necesario que este unos **15 minutos** antes del inicio de clase.

-Si viene en coche, recuerde que mientras busca y encuentra aparcamiento el tiempo pueda llegar a ser mayor de lo previsto.

-La estación de metro más cercana es: **Metro: Manuel Becerra** (Línea 6 y 2)

-El lugar de la impartición de la clase de cata de Vinos es: **C/. Alcalá, 142, 1º - planta.** 28009-MADRID.

#### Horario de atención:

De lunes a viernes, de 10:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 horas.

#### Arturo Hurtado

EEC

#### ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta · 28037 Madrid · España

Tel.: 91 402 67 04

Móvil: 645 82 92 09

[info@escueladecata.com](mailto:info@escueladecata.com)

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |  
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

### ENVIAR E-TARJETA REGALO

Elegir FOTO-POSTAL en: <http://www.escueladecata.com/regalos.php>

Quien la recibe puede elegir entre los diversos **CURSOS** y **ACTIVIDADES** que organizamos durante los 365 días del año.

### TARJETAS REGALO > Fácil de acertar y comprar



**1**  
Elige curso y diseño de la tarjeta

**2**  
Escribe tu mensaje y rellena los campos

**3**  
Llamar para reservar plaza y matricular

**4**  
Visualizar Tarjeta Regalo y enviar

**LA PERSONA OBSEQUIADA PODRÁ REALIZAR EL CURSO DURANTE TODO EL AÑO**

#### Regalar PACK COMBINADO:

**PASO 1.-**  
Elegir curso y foto/postal

**PASO 2.-**  
Escriba el mensaje que desee y rellene los campos con los datos solicitados. Son datos que aparecerán en "Su Tarjeta Regalo"

**PASO 3.-**  
Llamar al **91 402 67 04** o al **645 82 92 99** y compruebe disponibilidad de plazas

Aunque usted envíe su Tarjeta Regalo con fecha de curso elegida, esta **SOLO SERÁ CONSIDERADA EN FIRME** cuando nosotros comprobemos el ingreso bancario correspondiente

**PASO 4.-**  
Imprimir y entregar o enviar Vía e-mail la "Tarjeta Regalo".



Hola **NOMBRE DEL DESTINATARIO**  
**SU NOMBRE** te ha regalado:

### Pack Combinado



¿Sabía usted que puede enviar una **TARJETA REGALO** como esta? ¿Y que lo puede hacer desde nuestra web ?

**SU NOMBRE**

**ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**[www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

.... **E-TARJETA REGALO** Una forma cómoda y fácil de regalar **Confeciónalo, visualízalo y envíalo vía mail o imprímalo** y entréguelo. **ASI DE FACIL...**

LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS