



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com



SERÁS CAPAZ DE ELEGIR Y DEGUSTAR CON TU PROPIO CRITERIO CUALQUIER VINO

Pack vinos: CURSO INICIACION A LA CATA DEL VINO

! LIBRO DE CATA, MANTEL y DIPLOMA" ¡¡ GRATIS !!



Descubra 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 entresemana de 19:30 a 21:30 horas.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.



Docente especialista: **Carmen Garrobo**, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). Jurado y experta en cata y ANALISIS SENSORIAL con experiencia en concursos nacionales e internacionales y un amplio staff de docentes especialistas EEC.



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, tendrán un tratamiento preferencial.

Programa del curso: Previa lectura recomendada de MANUAL DE CATA. (Os lo enviaremos vía e-mail en formato PDF). 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 bodega. 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 bodega, tinto CABERNET y Pedro Ximénez.



Diploma: Cada alumno recibirá **DIPLOMA** de **CURSO INICIACIÓN CATA DE VINOS DE ESPAÑA**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC**, Spain.

Lugar impartición: Aula Polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ubicada en **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**. 28006 Madrid-España. Metro: Manuel 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.

Matriculación y reservas de plaza:

Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99. eMail: arturohurtado@escueladecata.com

Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

!! Por su **VERSATILIDAD, SERIEDAD y PRECIO.. SÚ MEJOR ALTERNATIVA !!**



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com



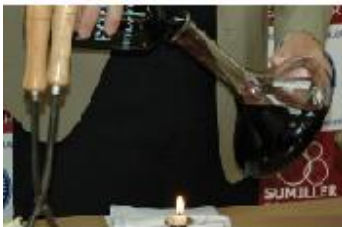
LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS

Pack vinos: CURSO 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. **El complemento IDEAL de cualquier Curso de Iniciación a la Cata de Vinosii**



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. Sábado y domingo de 16:30 a 20:30 h.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

Docente especialista: **Carmen Garrobo**, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid.

Docente especialista: **Carlos Gómez**, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid. Curso de Enología y Viticultura y



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, tendrán un tratamiento preferencial.

Programa del curso: Previa lectura recomendada de MANUAL DE CATA. (Os lo enviaremos vía e-mail en formato PDF). En la primera sesión del Curso le entregaremos GRATIS el libro "LA CATA DE VINOS"



» **MODULO I: VINOS DEL VIEJO MUNDO- EUROPA.** - (02 horas)
Riesling (Alemania), Nebiolo y Sangiovese (Italia), Gamay y Syrah (Francia).
Cata de un vino a CIEGAS.

» **MODULO II: VINOS DEL NUEVO MUNDO.** - (02 horas)
Sauvignon Blanc (Sudáfrica), Shiraz (Australia), Zinfandel (USA), Malbec (Argentina) y Carmenere (Chile).

» **MODULO III: ELABORACIONES ESPECIALES.** - (02 horas)
Prosecco italiano, SEK alemán, Cava español y Champagne francés. Dulces naturales: Oportos Tawny, Rubi, y Madeira. Vinos naturalmente dulces: Sauternes y Moscato D'Ásti. Vinos encabezados y de licor: Fino y Oloroso.

» **MODULO IV: EJERCICIO ARMONÍA DE JAMON Y VINO.** - (01 hora)
Bases de la combinación de sabores salado, dulce, amargo, ácido con untuosidad, persistencia, dulzor, tanicidad y astringencia del JAMON IBERICO. ¿Maridará mejor con un CAVA?, ¿FINO?, ¿TINTO JOVEN? O ¿CERVEZA?. DEGUELLE de un OPORTO.



Diploma: Cada alumno recibirá **DIPLOMA** de **CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER EEC, Spain**.

Lugar impartición: Aula Polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ubicada en **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**. 28006 Madrid-España. Metro: Manuel 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.

Matricula y reservas de plaza:

Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99. eMail: arturohurtado@escueladecata.com

Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

!! Por su VERSATILIDAD, SERIEDAD y PRECIO.. SÚ MEJOR ALTERNATIVA !!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 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 una década, a través de la impartición de cursos de formación ocupacional y bonificada en España e Iberoamérica. Sus programas están avalados por la **School European Sommelier, EEC Spain** y la integran un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, 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 ANALISIS 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 **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**, dirigido por **Carmen Garrobo**, Especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Periodista de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV. Master en Enología y Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA). Jurado en diversos concursos nacionales e internacionales y la coordinación académica de **Arturo Hurtado**, C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de la Prensa de Madrid 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 similar Curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB. Confecciónalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o imprímalo y entréguelo.

...**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**, cada alumno recibirá **DIPLOMA de CURSO INICIACIÓN CATA DE VINOS DE ESPAÑA y CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES y ELABORACIONES ESPECIALES** título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER EEC**, Spain.

...**AVAL ACADÉMICO**, programas académicos avalados por SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC, Spain.

...**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.

!! Por su VERSATILIDAD, SERIEDAD y PRECIO.. SÚ MEJOR ALTERNATIVA !!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

New! Aula Polivalente: Calle Mártires Concepcionistas, 19 ● 28006-Madrid

Teléfonos: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

escueladecata.com

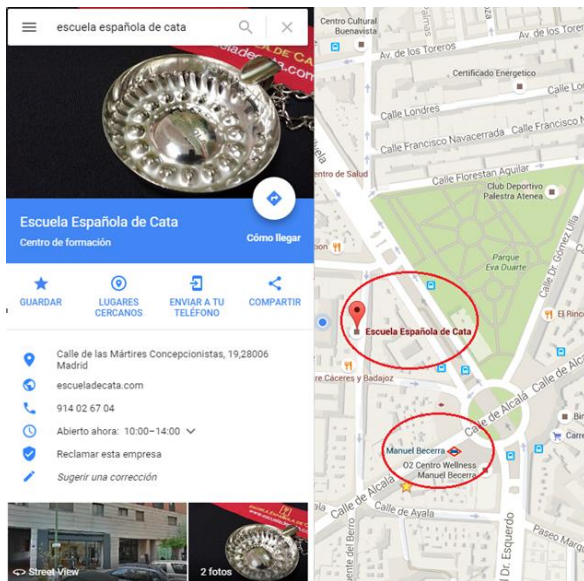


Escuela Española de Cata ¿Dónde está?

Aula polivalente de Cata de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
**Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)
28006-MADRID**

Teléfonos: **91 402 67 04 – 645 82 92 99**

Metro: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)



¿Qué es la eTarjeta Regalo?

Una forma CÓMODA y FÁCIL DE REGALAR
Confeccionalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o
Imprímalo y entréguelo.
¡Sí, sí, así de FACIL...!



Recomendaciones:

- **Se recomienda no llevar perfumes, podrían alterar nuestras percepciones y la de los demás.**
- No fumar media hora antes
- Es necesario que este unos 10 minutos antes del inicio de clase.
- La estación de metro más cercana es: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)
- **Descuento especial en PARKING CALLE PRÍNCIPE DE ASTURIAS, 4.-** El parking "PRÍNCIPE DE ASTURIAS" está ubicado en el número 4 de la calle del mismo nombre. 28006-Madrid (está a veinte metros de la Escuela). **Media jornada 6,00 euros I.V.A. Incluido (máximo 5,30 horas), y Jornada completa 12.00 euros I.V.A. Incluido,** siendo un máximo de 14.00 horas.

Nota.- El ticket de entrada al parking debe de ir sellado por ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. No reservan plazas, se adjudican según disponibilidad a la hora de entrar en el parking.
Contacto: José Luis. Teléfono: 91 402 52 44.

Matricula y reservas de plaza:

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

ENCUÉSTRANOS EN:



FACEBOOK



TWITTER



FLICKR



LINKEDIN



YOUTUBE

!! Por su VERSATILIDAD, SERIEDAD y PRECIO.. SÚ MEJOR ALTERNATIVA !!

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!