



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

School European Sommeliers, EEC Spain

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

escueladecata.com



LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS 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?

Sumérgete 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 10:00 a 14:00 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. Vicepresidenta ASOCIACION MADRILEÑA DE SUMILLERES.

Docente especialista: **Carlos Gómez**, Sumiller experto en Cata y Análisis Sensorial. Asesor en diversas tiendas especializadas.

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

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 "VINOS DEL MUNDO"

» **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: CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES, 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.**



Matrícula 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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

School European Sommeliers, EEC Spain

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

escueladecata.com



¿Porqué 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 **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 20ª Ediciones de Cursos de Especialista Sumiller Sommelier (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, más 40ª Ediciones de Cursos Profesional de Sumiller/Sommelier (Semipresencial-450 horas) 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. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA). Jurado en diversos concursos nacionales e internacionales, y coordinados por **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-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 UN curso de AVANZADO de 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.

...**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 AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES**, 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.

...**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**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **Premio Excelencia Educativa**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA 2017**", 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 dos veces finalista en la categoría de **Mejor Centro Educativo en International Wine Challenge Merchant Awards Spain en los años 2016 y 2017**. Es patrocinador preferente de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.