



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

CURSO DE CATA DE VINOS DE JEREZ

¡Ven a conocer y catar aguas COMO TODO UN EXPERT@i



¿Sabía usted que la Denominación de Origen de Jerez es la más antigua de España? ¿Y que entre las localidades de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, y con únicamente tres variedades de uva autorizadas: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, se pueden elaborar 10 tipos diferentes de vino, todos ellos a partir de vino blanco, con características totalmente diferentes?

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 03 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Una convocatoria cada mes. Viernes de 19:00 a 22:00 horas o sábados de 17:00 a 20:00 horas.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

Docente especialista: **Carmen Garrobo**, FORMADORA HOMOLOGA DE VINOS DE JEREZ por el Consejo Regulador de Jerez, Xerez-Sherry. Especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Prescriptora, redactora en blog VinoTendencias. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones.

Programa: Conocimientos básicos acerca del Marco de Jerez: viticultura, elaboración y crianza. Gastronomía y vinos de Jerez.

» **MANZANILLA.** - Vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada velo de flor. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda

» **FINO.** - Vino elaborado al igual que la Manzanilla, pero en el Puerto de Santa María.

» **AMONTILLADO.** - Vino generoso propio del Marco de Jerez. Por sus características enológicas se halla entre el fino y el oloroso.

» **OLOROSO.** - Vino generoso propio del Marco de Jerez y de Montilla-Moriles, en Andalucía. Obtenido a partir de la uva palomino.

» **CREAM.** - Vino generoso de licor propio del Marco de Jerez y del Condado de Huelva, obtenido a partir de mezcla de vino seco y vino dulce.

» **PALO CORTADO.** - Vinos procedentes de mostos de palomino extremadamente finos, inicialmente encabezados a 15% vol. e identificados con un "palo" o raya oblicua.

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

Lugar impartición: **Calle Mártires Conceptionistas, 19 (Local)**. 28006-Madrid. Metro: Metro 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



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, 50ª 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 MÁX COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE MEJOR"

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)

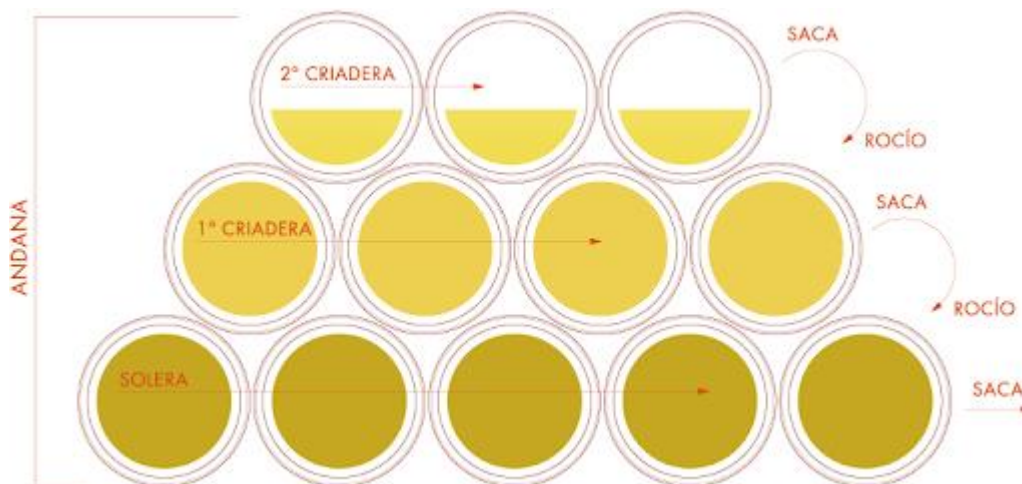


ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



Sistema de criaderas y en soleras



FORMADORES RED DE FORMADORES DEL VINO DE JEREZ

FORMADORES RED DE FORMADORES DEL VINO DE JEREZ



Nombre: Carmen Garrido Martínez
Empresa/Organización: Escuela Española de Cata
Provincia/Estado: Madrid
País: España
Teléfono: 914026704
Fax: 914026704
Email: cgm@escueladecata.com
Web: www.escueladecata.com

Breve Curriculum:
Integrante del Panel Taste & Quality Institute (TQ) de Bruselas, docente experta en Cata y Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios, Máster en Enología y Viticultura por la 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), Curso de Formador de Formadores y Formadora Homologada de Vinos de Jerez. Docente principal desde su fundación año 1996- en el XVII Curso de Sumiter (Presencial), financiado por el Fondo Social Europeo y el XIV Curso Profesional de Sommelier/Sommelier (Semi-presencial). Cuenta con la experiencia de haber realizado cursos de formación y actualización para las principales empresas públicas y privadas de nuestro país. Entre los que se encuentran el Instituto Madrileño de Formación (IMAF), Cámaras de Comercio y Ayuntamientos, entre otros. En la actualidad dirige la Escuela Española de Cata y School European Sommelier EEC, Spain, instituciones consolidadas en el ámbito de la formación que imparten Cursos de Formación y cursos sensoriales de marketing.