



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!



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 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 una 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



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 matricula, 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 Sumilleres 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)



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¡Experiencia, profesionalidad, independencia!

BONIFICADO POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA EL EMPLEO-FUNDAE

CURSO DE INICIACIÓN DE CATA DE VINOS DE ESPAÑA

(Presencial-08 horas)

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



Tipo: Intensivo-presencial
Inicio: Sábado y Domingo
Horario: 10:00 a 14:00 horas
Duración: 08 horas
Metodología: 100% práctico
Productos a catar: VEITE VINOS
De diferentes tipos, origen y crianza de las principales D.O. de nuestro país.



escuela
decata
com

C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local) · 28006-Madrid
C/ Tel: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
arturohurtado@escueladecata.com

