



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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? 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.

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.

Requisitos: SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE INICIACION A LA 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.

Docente especialista: **Carlos Gómez**, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Directivo de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid-ASUMAD

Productos para catar: Mínimo VEINTE VINOS, de diferentes tipos, origen y crianza. NACIONALES E INTERNACIONALES.

Programa del curso: Entrega GRATIS del libro "LA CATA DE VINOS"

» **MÓDULO I: VINOS DEL EUROPA.** - (02 horas)

Nebiolo y Sangiovese (Italia), Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah (Francia). Cata de un vino a CIEGAS.

» **MÓDULO II: VINOS DEL NUEVO MUNDO.** - (02 horas)

Zinfandel (USA), Torrontes y Malbec (Argentina), Sauvignon Blanc y Carmenere (Chile).

» **MÓDULO III: ELABORACIONES ESPECIALES.** - (03 horas)

Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Dulces naturales: Oportos Tawny y Rubi, PX y Madeira. Vinos encabezados: Fino y Oloroso.

» **MÓDULO IV: ARMONÍA DEL JAMON Y EL VINO.** - (01 horas)

Cata de JAMON IBERICO. ¿Maridará mejor con un CAVA?, ¿MANZANILLA?, ¿TINTO JOVEN? O ¿PROSECCO?. DEGUELLE de un OPORTO.

Diploma: **CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS**, diploma/título propio 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



Matricula 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.

...**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo** y coordinados por **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** y UN curso **AVANZADO DE VINOS y MONOGRAFICOS** 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, 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 2019**", 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 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



BONIFICADO POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA EL EMPLEO

CURSO AVANZADO DE CATA VINOS INTERNACIONALES y ELABORACIONES ESPECIALES

(Presencial - 08 horas)

¡LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS!



Tipo: **Intensivo-presencial**
Inicio: **Sábado y Domingo**
Horario: **10:00 a 14:00 horas**
Duración: **08 horas**
Metodología: **Fundamentalmente práctico**
Productos para catar: **VEINTE VINOS,**
de diferentes tipos, origen y crianza.
NACIONALES E INTERNACIONALES.



Organiza:



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



escuela
decata
com

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

