



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

Pack Combinado: INICIACIÓN CATA DE VINOS

"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 entresemana 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). Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en VinoTendencias, Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internacionales y un amplio staff de docentes especialistas del sector.

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

Programa del curso: Elaboración, análisis sensorial y geografía vitivinícola de España.

» **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 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 barrica, tinto CABERNET y Pedro Ximénez.

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



Medalla Europea al Mérito en el Trabajo



Lugar impartición: C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local). 28006 Madrid. Metro: M. Becerra (Líneas 6 y 2).

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



MERCANT AWARDS
MEJOR
CENTRO EDUCATIVO 2018
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

SERÁS CAPAZ DE ELEGIR Y DEGUSTAR CON TU PROPIO CRITERIO

Pack Combinado: MONOGRÁFICOS A ELEGIR

ACEITES | CERVEZAS | WHISKYS Y DESTILADOS | JEREZ



Finalizado el Curso de Iniciación a la Cata de Vinos e introducido en la metodología de cata y análisis sensorial a través de un lenguaje coloquial, sin tecnicismos y de manera **SENCILLA, AMENA y PRACTICA**, el **Pack Combinado** le ofrece la posibilidad de elegir cualquier **Curso Monográfico de tres horas** para seguir entrenándose en el noble arte de la cata y mejor disfrute de cualquier producto agroalimentario.

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 -y de forma alternativa- entre los días Viernes de 19:00 a 22:00 horas o sábado de 17:00 a 20:00 horas.

Requisitos: Ninguno.

Docentes especialistas:

La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

CURSOS MONOGRÁFICOS PARA ELEGIR:

» CATA DE CERVEZAS

Breve introducción acerca de la historia de la cerveza. Sus ingredientes (La malta, el agua, las levaduras, el lúpulo y las hierbas utilizadas). Su ELABORACIÓN y ESTILOS. Metodología de cata. Degustación de 10 TIPOS DE CERVEZAS mostrando el tipo de copas, vasos, jarras y la manera de servir y combinarlas con los platos más adecuados.

» CATA DE ACEITE DE OLIVA

Introducción al aceite de oliva. Tipos y definiciones. Principales Denominaciones de Origen. Análisis sensorial, metodología de cata y vocabulario básico. Características negativas, atributos positivos. Cata 04 ACEITES. (Oliva suave, oliva intenso, virgen y Orujo de oliva). Cata profesional de 06 ACEITES MONOVARIETALES VIRGEN EXTRA. Defectos: Rancio, viejo, atrojado, borras, avinado, entre otros.

» CATA DE WHISKYS

Zonas de producción del whisky, diferentes tipos, estilos y clases. Clasificación, elaboración, crianza y cata de single malt escocés de las highland, single malt escocés de la isla, single malt de Irlanda, de grano bourbon (USA), de grano ray (Canadá). Ron (Destilado de caña), Ginebra (Destilado agrícola), Brandy (Destilado vírico), Tequila (Destilado Agave azul) y Licor Pacharán (Maceración endrinas).

» CATA DE JEREZ

Historia y características de los vinos del marco de Jerez. Diferentes tipos, estilos y clases. Clasificación, elaboración, crianza y degustación de los siguientes Vinos de Jerez: Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Cream y Pedro Ximénez.



Diploma: Diploma a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**

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

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



REGALA EXPERIENCIAS ÚNICAS

REGALA CULTURA Y ENTRETENIMIENTO

¿Tarjeta Regalo EEC?

Cursos y monográficos un acierto seguro, un regalo distendido y educativo de carácter práctico y participativo en grupos reducidos de amigos o con familiares. IDEAL, como incentivo en tu empresa o de REGALO para tus CLIENTES.



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local) • 28006-Madrid

Tel: 645 82 92 99 • info@escueladecata.com

escueladecata.com | escueladecata.online

¿Cómo obtenerlo?

-Comprando el curso elegido y solicitándolo a info@escueladecata.com o llamando a 91 402 67 04 o al **645 82 92 99**.
-Obteniéndolo personalmente a sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ubicada en Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local) 28006 Madrid (Entre calles Alcalá y Ortega y Gasset). Líneas 2 y 6 de metro.

¿Cómo reservar realización del curso?

-Contactar con ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA e indicar que se posee TARJETA REGALO.
-Indicar curso y fecha elegida.
-Indicar nombre de la persona y fecha en la que le fue obsequiado.
-Recibirá mail de confirmación.
-Dispone de convocatorias CADA MES y UN AÑO DE PLAZO para realizarlo desde la fecha de su compra.

escueladecata.com | vinotendencias.com | escueladecata.online



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, 50º 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 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)