



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

[escueladecata@online](mailto:escueladecata@online)



## SERÁS CAPAZ DE ELEGIR Y DEGUSTAR CON TU PROPIO CRITERIO CUALQUIER VINO Oferta Pack Vinos: CURSO INICIACIÓN A LA CATA DEL VINO

"LIBRO DE CATA, MANTEL CATA, VINO y DIPLOMA" ¡¡GRATIS!!



**Descubre 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 e 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). 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 internacionales.

**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 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, GRAN RESERVA y VINO DE PAGO.

» **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



**Matricula y reservas de plaza:** Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99  
[arturohurtado@escueladecata.com](mailto:arturohurtado@escueladecata.com) - Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

**!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;**



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

[escueladecata@online](mailto:escueladecata@online)



LA MEJOR MANERA DE COMPLETAR Y ACTUALIZAR TUS CONOCIMIENTOS

## Oferta Pack Vinos: AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES

MANTEL CATA y DIPLOMA **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: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Zinfandel, Carmenere, 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. 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 internacionales.

**Docente especialista:** *Carlos Gómez*, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Directivo de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid.

**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: FRANCIA Y SUS VARIEDADES. LAS MAS CULTIVADAS EN EL MUNDO.** - (02 horas).

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah y Chardonnay.

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

Zinfandel (USA), Torrontes y Malbec (Argentina), Sauvignon Blanc y Carmenere (Chile). ¿Cómo se adaptaron?

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

Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Comparativa de dulce natural y naturalmente dulce. Vinos de Jerez: Fino y Oloroso.

» **MÓDULO IV: ARMONÍA DEL JAMÓN Y EL VINO.** - (01 hora).

Diferencias entre jamón ibérico y la paleta ibérica. Cata de tres tipos de jamones. ¿Armonizará mejor con un CAVA?, FINO?, TINTO? O PROSECCO?.

**Diploma:** CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES, 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 el día de la matrícula.

### iPACK VINOS.. el curso más vendido!

Curso Iniciación: 130 euros

Curso Avanzado: 150 euros

Total: 280 euros

### Oferta Pack Iniciación + Avanzado

Individual solo a: 260 euros c/u

\*Este mes descuento de 20 euros



**!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;**



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

[escueladecata@online](mailto:escueladecata@online)



## ¿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 el año 1995, los más altos estándares de calidad de formación, respaldada por su amplia experiencia y por un destacado staff de docentes especialistas integrado por: MWs, enólogos/as, profesores universitarios, expertos en Análisis Sensorial, sumilleres de amplia experiencia, entre otros, los cuales han contribuido a generar diversos líderes de opinión del mundo del vino y la sumillería en España e Iberoamérica, además de sumilleres campeones y finalistas en diversos concursos nacionales e internacionales.

### >> Cursos inscritos en el Registro Estatal de Entidades de Formación

La Escuela Española de Cata ofrece desde hace 25 años su oferta privada y propia de formación semipresencial que entendemos se adapta mejor a las necesidades de las empresas y de los profesionales y que facilita los conocimientos profesionales necesarios que demanda el mercado. Su único objetivo es proporcionar la formación necesaria para desenvolverse eficientemente en el campo de la sumillería, además de facilitarles con ello su acceso al ámbito profesional.

Está inscrita en el Registro Estatal de Entidades de Formación para impartir, dentro de la iniciativa de Formación Programada por las Empresas, formación profesional para el empleo distinta de las especialidades formativas incluidas en el Catálogo de especialidades formativas, de acuerdo con lo establecido en la Ley30/2015, de 9 de septiembre por lo que ofrece Cursos hasta 100% bonificados por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo -FUNDAE

### >> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTICINCO AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 12,000 Cursos de Cata, más 5,000 cursos impartidos en España e Iberoamérica.

...**ESTA DIRIGIDO POR CARMEN GARROBO**, prescriptora, redactora y analista sensorial de productos agroalimentarios con más de 30 años de carrera profesional docente en el mundo del vino, y por **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**CONTAMOS CON SEDE PROPIA EN EL CORAZÓN DE MADRID**, excelente ubicación en el centro de Madrid, en la calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) junto a la calle José Ortega y Gasset, zona comercial de calle Alcalá y plaza de Manuel Becerra. Especialmente diseñado para atender la promoción de la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios.

...**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.

...**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, CATARÁ 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 2022**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA DE VINOS**" y "**MEJOR ESCUELA DE SUMILLERES DE ESPAÑA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES, y ha sido galardonada con la "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad.

**!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;**



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

[escueladecata@online](mailto:escueladecata@online)



QUE NO TE LO CUENTEN.... ¡VÍVELO!

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

# ¡VIVE VINO! ¡DISFRUTA VINO!

EXPERIENCIA | PROFESIONALIDAD | INDEPENDENCIA



PRESENCIAL | SEMIPRESENCIAL | ONLINE

Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) · 28006 - Madrid

Tel.: 91 402 67 04 / 645 82 92 99 / [info@escueladecata.com](mailto:info@escueladecata.com)

[escueladecata.com](http://escueladecata.com) | [escueladecata.online](http://escueladecata.online)

## ONLINE SHOPPING ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA



ONLINE SHOPPING



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Coste normal: 300€  
Ahora: 260€



Coste normal: 63€  
Ahora: 60€



Coste normal: 25€  
Ahora: 20€

¡Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos!