



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 CATA DE ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

¡Ven a conocer y catar COMO TODO UN EXPERT@!



¿Sabía usted que el Champán del francés champagne, es un tipo de vino espumoso generalmente de un vino blanco y que también existe el champán rosado, que se elabora a partir de varios tipos de uva, la mayor parte tintas? ¿Que al Cava el Macabeo le aporta dulzor y perfume, la Parelada finura, frescor y aroma, ¿el Xarel-lo cuerpo y estructura? Descubre sus diferentes tipos de vinificaciones y aprende a aplicar correctamente las técnicas para el servicio. **¡Apúntate y aprende a diferenciar los cavas y champanes!**



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: *Staff de docentes especialistas* de Escuela Española de Cata y la colaboración de destacados profesionales del sector

Programa: Semejanzas y diferencias entre el ESPUMOSO, CAVA y el CHAMPAGNE, su historia, la situación en la actualidad y cuál escoger en cada ocasión, y cata de 04 espumosos (Asti, Espumosos de calidad), 02 CAVAS y 02 CHAMPAGNES.



Espumosos nacionales:

- REYDOS BRUT / Moscatel – D.O. Valencia (Fermentación natural)
- BRINDE DE ROANDI BRUT / Gollello – D.O. Valdeorras

Otros Espumosos:

- LAMBRUSCO MEDICI ERMETE / Denominazione Di Origini controlata
- MOSCATO D'ASTI CARDINALE LANATA 2012 / IGT (Italia)

Cavas:

- CODORNIU BRUT / Pinot Noir - D.O. Cava
- A. TORELLO RVA 2009 / Macabeo, Xarel.lo y Parelada – D.O. Cava

Champagnes:

- VEUVE PELLETIER & LILS BRUT (A.O.C. Champagne)
- HENRI DE VERLAINE (A.O.C. Champagne) BRUT – PRIMER CRU.

Diploma: **DIPLOMA** de **ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES**, a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: *C/ 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



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 | escueladecataonline

¿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 UNA convocatoria bimensual y UN AÑO DE PLAZO para realizarlo desde la fecha de su compra.



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**, 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-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones, 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**.

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

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)