ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2026

CURSO DE EXPERTO EN VINOS

(Semipresencial-100 horas)

Teoría online (76 h): Geografía Vinos España del Mundo y Análisis Sensorial | **AULA VIRTUAL EEC**
Práctico presencial (24 horas): Cata de **60 vinos** en Cursos de **Iniciación, Intermedio y Avanzado**

PRESENTACIÓN

¿Ya has realizado algún curso práctico de vinos? ¡Complementa tu formación y consigue tu Certificación como Experto en Vinos!

DIRIGIDO

A cualquier aficionado o profesional interesado en entender el vino con fundamente.

OBJETIVOS

- Domina el mundo del vino
- Formación teórico-práctica de excelencia.
- Conoce los vinos de España
- Descubre sus regiones, variedades y características.
- Perfecciona tu cata y destaca profesionalmente
- Desarrolla una metodología de cata y potencia tu perfil en el sector.

PRODUCTOS A CATAR

Se catarán **SESENTA** referencias entre **VINOS TRANQUILOS** y **ELABORACIONES ESPECIALES** de reconocido prestigio nacional e internacional, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.

METODOLOGÍA

Semipresencial, acceso a los contenidos de la plataforma MOODLE con tutoría dinámica, disponible y cercana.

- **03 módulos teóricos** (76 horas). - GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA, VINOS DEL MUNDO y ANÁLISIS SENSORIAL vía **online** mediante el uso de su **AULA VIRTUAL MOODLE**, con password personal**. TUTORIA** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado.
- **Práctico presencial** (24 horas). - **06 sesiones** en jornadas intensivas de 04 horas a realizarse en sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA de Madrid.

DIPLOMA

DIPLOMA de ***EXPERTO EN CATA DE VINOS título/*** **diploma** propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

MEJOR CENTRO DE FORMACIÓN 2017, 2018, 2022, 2024 y 2025

PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2024 ENTIDAD PREMIADA

2018

Medalla Europea al Mérito en el Trabajo

Asociación Europea de Economía y Competitividad

AEPEV

¡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.com

MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

MÓDULOS TEÓRICOS (76 HORAS)

Online desde cualquier lugar del mundo a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE.

- **Módulo 1.- GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA** (46h). Vinos de España por autonomías.
- **Módulo 2.- VINOS DEL MUNDO** (30h). Vinos del Viejo y Nuevo Mundo.
- **Módulo 3.- ANÁLISIS SENSORIAL** (30). Análisis Sensorial

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (24 HORAS)

Nivel 1 / Iniciación: CATA DE VINOS DE ESPAÑA. (08h)

Módulo 1: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS.
Introducción y metodología. Conceptos básicos. Elaboración de blancos. Elaboración especial: fermentación en barrica. Cata de BLANCOS jóvenes.
Módulo 2: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES.
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.
Módulo 3: CRIANZAS. - (Crianza, Reserva, G. Reserva, etc).
Métodos de Crianza y envejecimiento. Influencia de la edad y las añadas. Cata de TINTOS CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y VINO DE PAGO.
Módulo 4: ARMONÍA QUESOS Y VINO.
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

Nivel 2 / Intermedio: VINOS DE ESPAÑA; PRINCIPALES VARIEDADES, ESTILOS Y CÓMO IDENTIFICARLAS (08h)

Módulo 1: CATA DE VINOS DE INFLUENCIA ATLÁNTICA Y SUS SUELOS. (02h)
Clima y suelo como factores de calidad en el vino. Suelos de pizarra, esquisto, arena. Cata vinos de Albariño, Treixadura, Godello y Palomino Fino.
Módulo 2: CATA COMPARATIVA DE VINOS DE INFLUENCIA CONTINENTAL DE LA MESETA NORTE Y CENTRO, Y SUS SUELOS. (02h)
Suelos de pizarra, arcilla, arcillo-calcáreo. Cata de vinos: Tempranillo, Garnacha y Mencía.
Módulo 3: CATA DE VINOS DE INFLUENCIA MEDITERRÁNEA Y DEL SUR. (03h)
Suelos arenoso, pedregoso, arcilloso. Cata comparativa de vinos: Monastrell, Bobal y Garnacha Tintorera.
Módulo 4: ARMONÍA DEL COMER Y BEBER. - (01h)
Bases del maridaje con vinos: ¿Cuál de los vinos armonizara mejor con los 6 sabores básicos? Cata de vinos y degustación de una tapa donde prevalecerán los sabores; ácido, salado, metálico, umami, dulce, picante y amargo.

Nivel 3 Avanzado: CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES (08h)

Módulo 1: FRANCIA Y SUS VARIEDADES. LAS MÁS CULTIVADAS EN EL MUNDO.
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah y Chardonnay.
Módulo 2: NUEVO MUNDO. -
Zinfandel (USA), Torrontes y Malbec (Argentina), Sauvignon Blanc y Carmenere (Chile). ¿Cómo se adaptaron?
Módulo 3: ELABORACIONES ESPECIALES. -
Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Comparativa de dulce natural y naturalmente dulce. Vinos de Jerez: Fino y Oloroso.
Módulo 4: ARMONÍA JAMÓN Y VINO.
Diferencias entre jamón ibérico y la paleta ibérica. Cata de tres tipos de jamones. ¿Armonizará mejor con un ¿CAVA?, ¿FINO?, ¿TINTO? O ¿PROSECCO?

LUGAR DE REALIZACIÓN DE PRÁCTICO PRESENCIAL

Sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en Madrid:
Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2) -28006-Madrid – Metro: Manuel Becerra – Líneas 6 y 2.

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018 ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS

DOS MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE, TUTORIA a cargo de la docente especialista **CARMEN GARROBO**.

Estará a su disposición vía E-MAIL o a través del FORO INTERNO (se responderán todos los viernes) y telefónicamente los **Lun, Mie** y **Vie** en horario de **10:00 a 14:00** horas. En total de cuatro tutorías de una hora por alumno.

Teléfono: 645 82 92 02 y 91 402 67 04
E-mail: carmengarrobo@gmail.com
carmen-garrobo@escueladecata.com

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, ***Mejor Mujer Sumiller de España 2026,*** premio Isabel Mijares otorgado por la Asociación de Mujeres del Vino. Directora y Docente principal de la Escuela Española de Cata *(Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain-IWC 2018).* Especialista en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios. Sumiller, WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora y redactora en la revista digital **Vino Tendencias.** Presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora de concursos nacionales e internacionales.

Carlos Gómez, Sumiller especialista en cata y Análisis Sensorial. Asesor de productos eno-gastronómicos de diversas tiendas especializadas. Docente en los Cursos de Cata y del Curso Internacional de Sommelier. Directivo de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD

COSTE DEL CURSO

Pago al CONTADO	Observaciones
750,00€	Pago en una sola cuota

***BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Entidad independiente de Escuela Española de Cata.*
Contactar con JORGE RUIZ / Teléfono: 608 932 873 / jruiz@institutodeformacionprogramada.com

¿COMO MATRICULARSE?

1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZAS**
2.- Realizar **TRANSFERENCIA** o **INGRESO BANCARIO** de acuerdo con la MODALIDAD DE PAGO elegida.
3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF:**

- FORMULARIO DE INSCRIPCION,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTO CARNÉ
- FOTOCOPIA DE INGRESO BANCARIO.

¿QUE INCLUYE?

03 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE. - Dispondrá de un plazo de TRES MESES para realización de TEÓRICOS.

- Password acceso a Plataforma de formación MOODLE
- **Descarga** de 03 MÓDULOS de GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA, VINOS DEL MUNDO y ANÁLISIS SENSORIAL.
- **Asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, f**oro privado**, entre otros.

PRÁCTICO DE CATA EN MADRID. - Dispondrá de UN AÑO para realizar los TRES CURSOS PRESENCIALES.

- **Nivel 1 INICIACIÓN:** CATA DE VINOS DE ESPAÑA. (08h)
- **Nivel 2 INTERMEDIO:** PRINCIPALES VARIEDADES, COMO IDENTIFICARLAS Y ESTILOS DE VINOS DE ESPAÑA (08h)
- **Nivel 3 AVANZADO:** CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES (08h)

Nota. - Incluye **PIN** y **MANDIL** de Escuela Española de Cata de regalo.

¡Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos¡