



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata.com



EL CURSO MÁS VENDIDO POR SU PROFESIONALIDAD Y FLEXIBILIDAD

Nivel 1/Iniciación: CURSO DE CATA DE VINOS DE ESPAÑA

"LIBRO CATA DE VINOS, MANTEL DE CATA 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**. Más de **25 años** orientando a los consumidores desde una perspectiva independiente y especializada. Sin dudarlo, el **mejor regalo en todos los sentidos**.

¿A quién va dirigido este curso?

Curso de 8 horas, AMENO SENCILLO y PRACTICO, está dirigido a aficionados y profesionales de la restauración en general, con poca disponibilidad de tiempo. ***No se requieren conocimientos previos de cata.**

¿Cuántas convocatorias y horarios disponibles hay?

Tres convocatorias CADA MES y el plazo de UN AÑO para realizarlo.

Mañanas: 10:00 a 14:00h

Tardes entresemana: 19:30 a 21:30h

¿Qué objetivos alcanzaré?

Serás capaz de elegir y degustar con tu propio criterio cualquier vino.

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



Docentes especialistas: **Carmen Garrobo** y/o **Carlos Gómez**, especialistas en cata y Análisis Sensorial con dilatada y contrastada experiencia en el mundo del vino y la sumillería. Jueces en diversos concursos del vino a nivel nacional e internacional.

Vinos 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: Elaboración, análisis sensorial y geografía vitivinícola de España.

» MODULO 1: 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 2: 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 3: 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 4: 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**. Abonada la matrícula, se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO.



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
PREMIO MAESTROS DEL VINO 2025

Más información y reserva de plaza:

Alex Hurtado/ WhatsApp 675 70 18 05 I Arturo Hurtado/ WhatsApp 645 82 92 99

Lugar impartición: Sede propia en **Calle Mártires Concepcionistas, 19**. 28006-Madrid. (Metro: Manuel Becerra)
info@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.com



¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

>> Misión, visión, valores

Escuela Española de Cata, avalada por **más de 25 años** de experiencia en el sector, pone a disposición de cualquier interesado su formación propia, privada y especializada en el campo del análisis sensorial del vino de España y del mundo, a través de una experiencia de aprendizaje única, de excelencia e independencia.

Ser una institución educativa referente global en conocimiento, formación y talento aplicados de forma presencial, semipresencial y online en las empresas y profesionales facilitándoles los conocimientos necesarios que demanda el mercado. Experiencia, profesionalidad, independencia en todos los sentidos.

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

...**EXPERIENCIA y GARANTIA**, nos avalan más de **VEINTICINCO AÑOS** de experiencia al haber diseñado y ejecutado más de 60ª ediciones del Curso Internacional de Sumiller Profesional, diversos proyectos de formación y realizado un sinnúmero de cursos, habiendo contribuido a la formación de más de 20.000 alumnos y haber trabajado juntamente con diversas empresas públicas y privadas en España e Iberoamérica.

...**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por la especialista en análisis sensorial [Carmen Garrobo](#), coordinados por el sumiller y periodista [Arturo Hurtado](#), y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**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 www.escueladecata.com

...**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, 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.

...**RECONOCIMIENTOS**, la Escuela Española de Cata es **Premio Maestros del Vino Aepev 2025**, Premio Excelencia Educativa 2024, en la categoría "Mejor Escuela de Sumilleres de España" en los Premios Excelencia Educativa y Radio Televisión. (también en el 2019 y 2022). "Mejor Centro Educativo 2018" y finalista en los años 2016, 2017 y 2019 en los premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain de Londres, y la "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" otorgado por Asociación Europea de Economía y Competitividad, entre otros reconocimientos.

...**INSCRITA EN EL REGISTRO ESTATAL**, 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

...**SEDE PROPIA**, 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. Consta de 165 m2 totales distribuidos en una misma planta principal con zonas diáfanas y aseos, con capacidad para 30 o 35 alumnos según distribución.

...**DESCUENTO EN APARCAMIENTO CONCERTADO**, tenemos acuerdo de colaboración con **aparcamiento «Príncipe de Asturias»** que está ubicado en el número 4 de la calle del mismo nombre. 28006-Madrid. Imprescindible sellar en Escuela el ticket de entrada al aparcamiento. No reservan plazas, se adjudican según disponibilidad a la hora de entrar en el parking. Está a veinte metros de la Escuela.

...No nos hacemos cargo de **REEMBOLSOS NI DEVOLUCIONES**. Se aceptarán sustituciones o reemplazos. **Caduca PASADO UN AÑO** desde su compra. **Ampliación de validez** por persona: 3 meses 30€, 6 meses 40€, 9 meses 60€.

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 la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

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

!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



¡En el mejor lugar y de la mano de PROFESIONALES;



LE NEZ DU VIN

LE NEZ DU VIN
JEAN LENOIR

ANTES

~~300€~~

AHORA

275€

☆☆☆☆☆ **OFERTA ESPECIAL**

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;