



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata.com



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2026

CURSO DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

(Semipresencial-100 horas)

Teoría online (84h): Viticultura, Enología y Análisis Sensorial | **AULA VIRTUAL EEC**
Práctico presencial (16 horas): Cata de 40 vinos en Cursos de **Iniciación y Avanzado**

PRESENTACIÓN

Ideal para amantes del vino que deseen conocer
la **VITICULTURA,**
ENOLOGÍA y **CATA DEL VINO;**

DIRIGIDO

A cualquier profesional o interesado en entender el vino que trabajen en el sector del enoturismo, restauración, hostelería o tiendas especializadas, distribuidores de vinos, bebidas y alimentos, técnicos en ventas nacionales e internacionales de vinos.

OBJETIVOS

Conocer los secretos del mundo del vino a través del aprendizaje de su Viticultura, Enología, y el desarrollo de su Metodología de Cata y las características que determinan la calidad del vino. Aplicar las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación de manera AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA.



PRODUCTOS A CATAR

Se catarán **CUARENTA** referencias entre VINOS TRANQUILOS y ELABORACIONES ESPECIALES de reconocido prestigio nacional, 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** (84 horas). - ENOLOGÍA, VITICULTURA Y ANÁLISIS SENSORIAL 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** (16 horas). - **04 sesiones** en jornadas intensivas de 04 horas a realizarse en sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA de Madrid.

DIPLOMA

DIPLOMA de **VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS** título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

MEJOR CENTRO DE FORMACIÓN 2017, 2018, 2022 y 2024



Medalla
Europea
al Mérito
en el
Trabajo



!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

TRES MÓDULOS TEÓRICOS (84 HORAS)

Online desde cualquier lugar del mundo a través de PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE con total libertad de horarios y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **CARMEN GARROBO**.

- **Módulo 1.- Introducción a la VITICULTURA (30 horas)**

Tema 1.- Morfología de la Vid. Tema 2.- Fisiología de la Vid (Vegetativo). Tema 3.- Fisiología de la Vid (Reproductor). Tema 4.- Protección del viñedo. Tema 5.- Conducción, poda y operaciones en verde.

- **Módulo 2.- Introducción a la ENOLOGÍA (30 horas)**

Tema 1.-Tipos de vinos. Tema 2.-Elaboración de vinos blancos I. Tema 3.- Elaboración de vinos blancos II. Tema 4.- Elaboración de vinos tintos. Tema 5.- Elaboración de rosados y tintos de maceración carbónica. Tema 6.- Conservación del vino. Tema 7.- Clarificación, filtración y estabilización de los vinos. Tema 8.- Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos. Tema 9.- Crianza y envejecimiento de los vinos. Tema 10.- Elaboración de los vinos especiales

- **Módulo 3.- ANÁLISIS SENSORIAL (24 horas)**

Tema único. - Análisis Sensorial

MÓDULO PRÁCTICO PRESENCIAL (16 HORAS)

Nivel 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 bodega. 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 bodega, tinto CABERNET y Pedro Ximénez

Nivel 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.

!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



SERVICIO DE TUTORÍA Y CONSULTAS



TRES 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@institutoformacionprogramada.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 ENOLOGÍA, VITICULTURA y ANÁLISIS SENSORIAL.
- **Asesoría/tutoría personalizada**
- **Test de auto evaluación**, evaluación, **foro privado**, entre otros.

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

- **Nivel 1 INICIACIÓN:** CATA DE VINOS DE ESPAÑA. (08h)
- **Nivel 2 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;