



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 EXPERTO EN VINOS

(Semipresencial-100 horas)

Teoría online (76 h): Geografía de Vinos de España y Análisis Sensorial | **AULA VIRTUAL EEC**
Práctico presencial (24 horas): Cata de 40 vinos en Cursos de **Iniciación, Intermedio y Avanzado**

PRESENTACIÓN

¡Ideal para aficionados y profesionales del sector que deseen seguir adentrándose en el fascinante MUNDO DEL VINO!

DIRIGIDO

A cualquier aficionado o profesional 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

- Obtener una formación de excelencia teórico-práctica.
- Profundizar el conocimiento de la geografía de vinos de España.
- Perfeccionar la cata y de la metodología de cata.
- Mejorar tus capacidades para acceder a los mejores puestos en hostelería



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 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**.

PREMIOS Y DISTINCIONES



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;



PROGRAMA SEMIPRESENCIAL

MÓDULOS TEÓRICOS (76 HORAS)

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

- **Módulo 1.- GEOGRAFÍA DE VINOS DE ESPAÑA** (30 horas)
Tema único. - Vinos de España por autonomías.
- **Módulo 2.- VINOS DEL MUNDO** (30 horas)
Tema único. - Vinos del Viejo y Nuevo Mundo.
- **Módulo 3.- ANÁLISIS SENSORIAL** (16 horas)
Tema único. - 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: CURSO DE CLIMAS, SUELOS Y ESTILOS DE VINOS DE ESPAÑA (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 armonizará 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 PRÁCTICOS PRESENCIALES

Sede propia 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



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

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carmen Garrobo, 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	Descuento	A pagar	Observaciones
690,00€	50,00€	640,00€	Pago al contado

****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**.
- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF**:
 - FORMULARIO DE INSCRIPCION
 - FICHA DE MODALIDAD DE PAGO
 - FOTO CARNÉ, y
 - COPIA DE INGRESO BANCARIO,

¿QUE INCLUYE?

Fecha de inicio: **Matricula abierta todo el año.**

03 módulos teóricos online (76 horas- **Tres meses** desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO)

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

Practico presencial: (24 horas de practico presencial y hasta año de plazo para realizarlo).

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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



QUE NO TE LO CUENTEN.... ¡VÍVELO!



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

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;