



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata.com



SERÁS CAPAZ DE ELEGIR Y DEGUSTAR CON TU PROPIO CRITERIO CUALQUIER VINO

Oferta Pack Vinos: CURSO DE INICIACIÓN CATA DE VINOS

"LIBRO DE CATA, MANTEL CATA, VINO 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. Con un lenguaje coloquial, sin tecnicismos, de manera **SENCILLA, AMENA y PRACTICA**. Serás capaz de elegir y degustar con tu propio criterio cualquier vino. Más de una DECADA orientando consumidores desde una perspectiva independiente y especializada.

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 08 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Tres convocatorias cada MES. Sábado y domingo de 10 a 14:00 h. y entresemana de 19:30 a 21:30 horas.

Requisitos: Ninguno. NO SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE CATA.

Docentes especialistas: **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). Presidenta de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid. Redactora y analista sensorial en www.vinotendencias.com y **Carlos Gómez**, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Catador de vinos en diversos concursos nacionales e internacionales

Productos a catar: Mínimo VEINTE VINOS de las PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN de nuestro país.

Programa del curso: Elaboración, análisis sensorial y geografía vitivinícola de España. En la primera sesión del Curso le entregaremos GRATIS el libro "LA CATA DE VINOS"

Módulo 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.

Módulo 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.

Módulo 3: TINTOS CON CRIANZA. - (02 horas)

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: 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.

Observaciones: Abonada la matrícula, se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO.



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



Más información y reserva de plaza:

Alex Hurtado/ WhatsApp 675 70 18 05 | 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



¿PORQUE DEL NUEVO MUNDO? ¿CUÁLES SON LAS ELABORACIONES ESPECIALES?

Oferta Pack Vinos: AVANZADO DE CATA DE VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES

- DIPLOMA A NOMBRE DE ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA -



¿Por qué tienen tanto éxito en el mercado español algunos vinos del Nuevo Mundo? ¿Son mejores que nuestros vinos? ¿Sabemos reconocer un vino con buena relación calidad-precio?

Te proponemos adentrarnos en el conocimiento de variedades internacionales como: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel, Carmenere, entre otros, catar vinos dulces naturales y naturalmente dulces y realizar un sorprendente maridaje de vinos y jamones ibéricos.

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 08 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Horario: Una convocatoria cada MES.

Requisitos: SE REQUIERE CONOCIMIENTOS DE INICIACION A LA CATA.

Docentes especialistas: **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). Presidenta de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid. Redactora y analista sensorial en www.vinotendencias.com y **Carlos Gómez**, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Catador de vinos en diversos concursos nacionales e internacionales

Productos para catar: Mínimo VEINTE VINOS, de diferentes tipos, origen y crianza. NACIONALES E INTERNACIONALES.

Programa del curso: Entrega GRATIS del libro "LA CATA DE VINOS"

Módulo 1: FRANCIA Y SUS VARIEDADES. LAS MAS CULTIVADAS EN EL MUNDO. - (02 horas). Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah y Chardonnay.

Módulo 2: VINOS DEL NUEVO MUNDO. - (02 horas) Zinfandel (USA), Torrontes y Malbec (Argentina), Sauvignon Blanc y Carmenere (Chile). ¿Cómo se adaptaron?

Módulo 3: ELABORACIONES ESPECIALES. - (03 horas)

Champagne (Francia), Cava (España) Prosecco (Italia). Comparativa de dulce natural y naturalmente dulce. Vinos de Jerez: Fino y Oloroso.

Módulo 4: ARMONÍA DEL JAMÓN Y EL VINO. - (01 hora).

Diferencias entre jamón ibérico y la paleta ibérica. Cata de tres tipos de jamones. ¿Armonizará mejor con un ¿CAVA?, ¿FINO?, ¿TINTO? O ¿PROSECCO?.

Diploma: **VINOS INTERNACIONALES Y ELABORACIONES ESPECIALES**, diploma/título propio a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: **C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local)**. 28006 Madrid. Metro: M. Becerra (Líneas 6 y 2).

Observaciones: Abonada la matrícula, el Curso se podrá realizar en cualquier convocatoria en el **LAPSO DE UN AÑO** desde el día de la matrícula.

OFERTA AVANZADO PACK VINOS: "El más vendido"

Curso Iniciación: 130 euros

Curso Avanzado: 150 euros

Total: 280 euros

Iniciación + Avanzado

Individual ahora: 270 euros c/u

*Este mes descuento de 10 euros



!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 60º 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.

...**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.

...**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!



!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos;