



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



APUNTATE A DISFRUTAR Y FORMAR PARTE DE LA CADENA DE VALOR DEL VINO

Nivel 2/Intermedio: CURSO DE CLIMAS, SUELOS Y ESTILOS DE VINOS DE ESPAÑA

- DIPLOMA A NOMBRE DE ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA -



La mejor manera de complementar el Curso de Iniciación a la Cata de Vinos de España que tanto te gusto. Apúntate a esta propuesta de perfeccionamiento del conocimiento y cata de vinos del país con una de las mayores superficies de viñedo de Europa y del mundo.

¿Qué es el *terroir* y cómo afecta al vino? Cata a ciegas y pautas para reconocer perfiles de sabores y aromas de variedades autóctonas y foráneas. ¿Blanco, rosado o tinto? ¿De influencia mediterránea o continental?. ¡Acertarás y sorprenderás!



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.

Docente especialista: *Carmen Garrobo*, docente especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. WSET Level 3 (Wine Spirit Education Trust). Prescriptora, redactora y analista sensorial en VinoTendencias. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones.

Docente especialista: *Carlos Gómez*, Sumiller, especialista en Análisis Sensorial. Asesor de producto de diversas tiendas especializadas. Directivo de Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid-ASUMAD.

Productos para catar: Mínimo VEINTE VINOS, entre variedades autóctonas y foráneas con y sin crianza.

Programa del curso:

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 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 sabores básicos? Cata de vinos y degustación de una tapa donde prevalecerán los sabores; ácido, salado, metálico, umami, dulce, picante y amargo.

Diploma: NIVEL 2: CLIMAS, SUELOS y ESTILOS DE VINOS DE ESPAÑA, diploma/título propio a nombre de la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



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

Matricula y reservas de plaza: Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99
arturohurtado@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?

>> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares, desde el año 1995, los más altos estándares de calidad de formación, respaldada por su amplia experiencia y por un destacado staff de docentes especialistas integrado por: MWs, enólogos/as, profesores universitarios, expertos en Análisis Sensorial, sumilleres de amplia experiencia, entre otros, los cuales han contribuido a generar diversos líderes de opinión del mundo del vino y la sumillería en España e Iberoamérica, además de sumilleres campeones y finalistas en diversos concursos nacionales e internacionales.

>> Cursos inscritos en el Registro Estatal de Entidades de Formación

La Escuela Española de Cata ofrece desde hace 25 años su oferta privada y propia de formación semipresencial que entendemos se adecua mejor a las necesidades de las empresas y de los profesionales y que facilita los conocimientos profesionales necesarios que demanda el mercado. Su único objetivo es proporcionar la formación necesaria para desenvolverse eficientemente en el campo de la sumillería, además de facilitarles con ello su acceso al ámbito profesional.

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

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

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTICINCO AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 12,000 Cursos de Cata, más 5,000 cursos impartidos en España e Iberoamérica.

...**ESTA DIRIGIDO POR CARMEN GARROBO**, prescriptora, redactora y analista sensorial de productos agroalimentarios con más de 30 años de carrera profesional docente en el mundo del vino, y por **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**CONTAMOS CON SEDE PROPIA EN EL CORAZÓN DE MADRID**, excelente ubicación en 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. Especialmente diseñado para atender la promoción de la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de **INICIACION a la CATA DE VINOS** y UN curso **AVANZADO DE VINOS y MONOGRAFICOS** programado cada mes.

...**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 nuestra WEB.

...**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, CATARÁ 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.

...**GARANTIA**, la ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA pionera en la impartición de cata y análisis de productos agroalimentarios desde 1995, ha obtenido el **PREMIO EXCELENCIA EDUCATIVA 2024, 2022 y 2017**, en la categoría **"MEJOR ESCUELA DE CATA DE VINOS"** y **"MEJOR ESCUELA DE SUMILLERES DE ESPAÑA"**, otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES, y ha sido galardonada con la "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad.

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos!