



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA | JAMON IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Telfax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

EXPERIENCIA | PROFESIONALIDAD | INDEPENDENCIA

www.escueladecata.com



experiencia



profesionalidad



flexibilidad



cata maridaje



obsequios

¡! CULTURA Y ENTRETENIMIENTO EN UN MISMO REGALO!!

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Descubre los SECRETOS DEL MUNDO DEL VINO. Su metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos de vinos, las pautas a seguir en su selección, adquisición conservación de manera **AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA.**

¡TRES CURSOS programados CADA MES y el lapso de UN AÑO para realizarlo!

Tipo: Intensivo-Presencial | **Duración:** 08 horas | **Plazas:** 15/18 pax |

Dirigido a: Aficionados en general y profesionales de la restauración.

Metodología: Curso práctico. Previa de lectura de Manual de Cata enviado vía e-mail.

Horario: Según programación en website. **Requisitos:** Ninguno.

Docente especialista: *Carmen Garrobo*, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid. Curso The Wine Academy of Spain (Wine & Spirit Education Trust). Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la U. de Davis (USA-California). Experta en cata con experiencia docente a nivel nacional e internacional.

Programa: Lectura recomendada de **MANUAL DE CATA** en casa para que el docente cimente sus explicaciones en un mínimo de base teórica. En la primera sesión del Curso le entregaremos **GRATIS** el libro "LA CATA DE VINOS" y **CAJA DE COPAS.**

» **MODULO I: INTRODUCCIÓN Y CATA DE BLANCOS.**- Introducción y metodología. Conceptos básicos. Elaboración de blancos. Cata de VINOS BLANCOS jóvenes.

» **MODULO II: VINOS ROSADOS y TINTOS JÓVENES.**- Elaboración del vino rosado y tinto joven. (Incluido elaboración: Maceración carbónica). La botella, la etiqueta, el corcho, la cápsula, etc. Cata de ROSADOS y TINTOS JÓVENES.

» **MODULO III: TINTOS CON CRIANZA.**- ¿Qué es un vino con crianza? ¿Podrás reconocerlo a ciegas? Métodos de Crianza y envejecimiento. Influencia de la edad y las añadas. Cata de TINTOS CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA.

» **MODULO IV: MARIDAJE DE QUESOS y VINOS.**- ¿Qué resultara del maridaje de un queso puro de VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL de oveja, cabra y vaca: con un CAVA, CHARDONNAY BARRICA, TINTO CRIANZA y un, PEDRO XIMENEZ? ¿Cuál es su temperatura y humedad idónea para potenciar sus cualidades? *¿Te atreves a degollar el CAVA que vamos a catar?*

Lugar impartición: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. **Metro:** Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)

Incluye: Cata de **20 TIPOS DE VINOS** y **04 TIPOS DE QUESOS**, uso de materiales, libro **CATA DE VINOS, CAJA x2 COPAS VINO "ROYAL LEERDAM 72 cl."** y **DIPLOMA** propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**, AVALADO por la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS**. Abonada la matrícula, el Curso se podrá realizar en cualquier convocatoria en el **LAPSO DE UN AÑO** desde la fecha de su contratación.

Más información: Arturo Hurtado. Tel/fax: 91 402 67 04 y 645 82 92 99

Matricula y reservas de plaza:

Lunes a viernes, de 10:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 horas

arturohurtado@escueladecata.com



¡NUEVO! Curso Superior
SUMILLER/SOMMELIER
(Semipresencial 300 horas)
España e Iberoamérica

Aval de Calidad
PANEL PROFESIONAL DE EVALUACION SENSORIAL
Aestimationis Sensus Veritas
GARANTIA DE SATISFACCION



¡LA EXPERIENCIA CUENTA 1996-2011 EN TODOS LOS SENTIDOS!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE |
ACEITES DE OLIVA | JAMON IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

EXPERIENCIA | PROFESIONALIDAD | INDEPENDENCIA

www.escueladecata.com



CALIDAD DE SERVICIO GARANTIZADO

¿Por qué elegir los cursos de la Escuela Española de Cata?

.....**EXPERIENCIA**, nos avalan CATORCE AÑOS de EXPERIENCIA y la impartición de más de 1200 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, XVIII Cursos de Especialista Sumiller (Presencial) y XI Cursos Superior de Sumiller/Sommelier (Semipresencial) en España e Iberoamérica.

.....**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, nuestro plantel docente está dirigido por **Carmen Garrobo**, sumiller y docente especialista en Análisis Sensorial, la coordinación académica de **Arturo Hurtado**, C.A.P. en Psicopedagogía por la U. Complutense y la colaboración de destacados profesionales del sector.

.....**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo **TRES** cursos de **INICIACION A LA CATA DE VINOS** 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 Curso similar.

.....**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 matricula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el lapso de un año desde la fecha de su matrícula, agosto INCLUIDO.

.....**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un **OBSEQUIO SEGURO**. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

.....**DIPLOMA**, participación y aprovechamiento acreditado por la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

.....**AVAL ACADÉMICO**, ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS y la ASOCIACIÓN PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO,

.....**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, se **CATARAN 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**, una empresa de posicionamiento consolidado en el ámbito de la impartición de CURSOS DE CATA, ASESORAMIENTO y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, integrada por un destacado y experimentado equipo de profesionales, pionera en la impartición de Cursos de Cata de diversos productos, que colabora habitualmente con entidades como escuelas, universidades, asociaciones empresariales y distribuidoras, bodegas y Consejos Reguladores, en la difusión, conocimiento y cata de productos españoles en España e Iberoamérica.

¿Quiere aprender a CATAR VINOS de manera cómoda y sencilla?

Cursos **EMPRESAS** y **PARTICULARES**. Nos desplazamos a su hogar u oficina y llevamos **TODO LO NECESARIO** para realizar un Curso de Cata

(*) También **Cursos BONIFICADOS** de acuerdo a la nueva normativa de la Formación Profesional para el Empleo.

Más información: **Arturo Hurtado**. Tel: 91 402 67 04 - Móvil: 645 82 92 99 - info@escueladecata.com

¡APRENDERAS a VALORAR, DISFRUTAR Y MARIDAR los VINOS¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE |
ACEITES DE OLIVA | JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Telfax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

EXPERIENCIA | PROFESIONALIDAD | INDEPENDENCIA

www.escueladecata.com



¿COMO LLEGAR AL AULA DE CATA?



Recomendaciones:

- Es necesario que este unos **15 minutos antes del inicio de clase**.
- Si viene en coche, recuerde que mientras busca y encuentra aparcamiento el tiempo pueda llegar a ser mayor de lo previsto.
- La estación de metro más cercana es: **Metro: Manuel Becerra** (Línea 6 y 2)
- El lugar de la impartición de la clase de cata de Vinos es: **C/. Alcalá, 142, 1º - planta**. 28009-MADRID.
- Contribuya a que en el aula no haya olores extraños **NO FUMAR, NI PERFUMARSE**.

Horario de atención: De lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas.

¿Quiere aprender a **CATAR VINOS** de manera cómoda y sencilla en la sede de su **EMPRESA, HOTEL** o en su **CASA**?

Nosotros nos encargamos de TODO. Cursos a **EMPRESAS** y **PARTICULARES**. Nos desplazamos a su hogar u oficina y llevamos lo **NECESARIO** para realizar CUALQUIER Curso de Cata

Pregunte por los **Cursos BONIFICADOS** de acuerdo a la nueva normativa de la Formación Profesional para el Empleo



Más información: **Arturo Hurtado**. Tel: 91 402 67 04 - Móvil: 645 82 92 99 - info@escueladecata.com

¡LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2011** EN TODOS LOS SENTIDOS¡