



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 - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

www.escueladecata.com



experiencia



profesionalidad



flexibilidad



cata maridaje



obsequios

CURSOS PRESENCIALES 2010

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Objetivos:

Descubrir 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 PRACTICA.**

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 Universidad de Davis (USA-California). Experta en cata con experiencia docente a nivel nacional e internacional.

Programa:

Lectura recomendada de **MANUAL DE CATA** en casa y con total libertad de horarios. (Os lo enviaremos vía e-mail en formato PDF). En la primera sesión del Curso se entregaremos **GRATIS** el libro **LA CATA DE VINOS**. Edit. Plaza & Janés.

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

» **MODULO II: 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.

» **MODULO III: TINTOS CON CRIANZA.**- 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.**- ¿Te atreves a maridar un queso puro de **VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL de oveja, cabra y vaca:** con un CAVA, CHARDONNAY BARRICA, CABERNET con CRIANZA y un, PX o MOSCATEL? ¿Cuál es su temperatura y humedad idónea para potenciar sus cualidades?

Lugar impartición: C/. Alcalá, 142, 1º - planta. 28009-MADRID. **Metro:** Manuel Becerra (Lineas 6 y 2)

Incluye: Asistencia a clases, **LIBRO DE INICIACIÓN A LA CATA, MANTEL DE CATA DIN A3 y CAJA DE DOS COPAS BURDEOS.** Uso de materiales y **diploma** a nombre de la **Escuela Española de Cata** y la **ASOCIACIÓN PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA.** Abonada la matrícula, el Curso **se podrá realizar** en cualquier convocatoria en el **LAPSO DE UN AÑO** desde la fecha de de su contratación.

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

Matriculación y reservas de plaza: Lunes a viernes, de 10 a 14:30 h y de 16 a 20:00 horas



¡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 **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



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 - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

www.escueladecata.com

CALIDAD DE SERVICIO ¡GARANTIZADO!

Razones para elegirnos:

.....**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, XVI Cursos de Especialista Sumiller y VIII 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 consientes 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 -presentando **copia de ingreso bancario realizado**- podrá realizar el curso en el lapso **MÁXIMO** de **UN AÑO** desde la fecha de su matrícula, agosto **INCLUIDO**.

.....**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, en este curso le **OBSEQUIAREMOS**: **LIBRO DE INICIACIÓN A LA CATA, MANTEL DE CATA DIN A3** y **CAJA** con **DOS COPAS BURDEOS**.

.....**DIPLOMA**, participación y aprovechamiento acreditado a nombre de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

.....**AVAL ACADÉMICO**, de la Asociación Internacional para el Fomento de La Cultura del la Gastronomía y el 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, **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.

.....**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?

Nos desplazamos a su hogar u oficina y llevamos todo lo necesario para realizar un Curso de Cata

Solicite presupuesto sin compromiso en: www.escueladecata.com

LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS



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 - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

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.

Más información:

Arturo Hurtado. Tel/fax: **91 402 67 04** y **645 82 92 99** – www.escueladecata.com

Matricula y reservas de plaza: Lunes a viernes, de 10 a 14:30 h y de 16:00 a 20:00 horas



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 - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

www.escueladecata.com

ENVIAR UNA E-TARJETA REGALO

¡HAGALO USTED MISMO! Elegir FOTO-POSTAL en: <http://www.escueladecata.com/regalos.php>

TARJETAS REGALO > Fácil de acertar y comprar

Quien la recibe puede elegir entre los diversos **CURSOS** y **ACTIVIDADES** que organizamos durante los 365 días del año.



1
Elige curso y diseño de la tarjeta

2
Escribe tu mensaje y rellena los campos

3
Llamar para reservar plaza y matricular

4
Visualizar Tarjeta Regalo y enviar

LA PERSONA OBSEQUIADA PODRÁ REALIZAR EL CURSO DURANTE TODO EL AÑO

Regalar un Curso de Cata:

PASO 1.-

Elegir curso y foto/postal

PASO 2.-

Escriba el mensaje que desee y rellene los campos con los datos solicitados. Son datos que aparecerán en "Su Tarjeta Regalo"

PASO 3.-

Llamar al **91 402 67 04** o al **645 82 92 99** y compruebe disponibilidad de plazas

Aunque usted envíe su Tarjeta Regalo con fecha de curso elegida, esta **SOLO SERÁ CONSIDERADA EN FIRME** cuando nosotros comprobemos el ingreso bancario correspondiente

PASO 4.-

Imprimir y entregar o enviar Vía e-mail la "Tarjeta Regalo".

Degustar
Compartir
Descubrir
Aprender
Sentir.....

Hola **NOMBRE DEL DESTINATARIO**
SU NOMBRE te ha regalado:

Curso Iniciación Cata de Vinos



¿Sabía usted que puede enviar una **TARJETA REGALO** como esta? ¿Y que lo puede hacer desde nuestra web ?

SU NOMBRE

 **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**
www.escueladecata.com

.... **E-TARJETA REGALO** Una forma cómoda y fácil de regalar **Confeccionálo, visualízalo y envíalo vía mail o imprímalo** y entréguelo. **ASI DE FACIL...**

LA EXPERIENCIA CUENTA **1996-2010** EN TODOS LOS SENTIDOS