



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



PACK VINOS

1.- 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 le 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 barrica. 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 (Líneas 6 y 2)

Incluye: Asistencia a clases, **"LIBRO DE INICIACIÓN A LA CATA"**, **MANTEL DE CATA DIN A3** y **CAJA DE DOS CATAVINOS PROFESIONALES**. 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

Matrícula 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



PACK VINOS

2.- CURSO DE CATA DE VINOS NIVEL 2 (Perfeccionamiento)

La mejor manera de **COMPLETAR TUS CONOCIMIENTOS** y **EJERCITAR TU MEMORIA OLFATIVA**. Diseñado para perfeccionar el análisis sensorial o cata y los procedimientos básicos para determinar las características sensoriales y de calidad de cualquier vino.



Dirección e impartición del curso: La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

Productos a catar: Se catarán un mínimo de **20 VINOS** entre RIOJAS, VINOS DEL DUERO, DENOMINACIONES DE ORIGEN EMERGENTES y VINOS GENEROSOS, todos ellos, de diferentes tipos, origen y crianza, en concordancia con el aprovechamiento por parte del alumnado.



PRIMER MODULO: CATA DE MONOVARIETAL PROCEDENTE DE CINCO ZONAS VINICOLAS.- Los vinos monovarietales son productos bien adaptados y fáciles de entender para aquellos consumidores que estén mínimamente iniciados en el hábito de catar el vino.

Pero... ¿Ha realizado usted alguna cata comparativa de monovarietal procedente de distintas zonas de producción donde su climatología, la vendimia, tipos de poda, elaboración del vino, entre otros, han sido diferentes?. **¿Habrá diferencias sustanciales?**

-SEGUNDO MODULO: ¿DE AUTOR, DE PAGO, ALTA EXPRESIÓN?.-
¿Conoces la diferencia entre es un VINO DE AUTOR un VINOS DE PAGO y un VINO DE ALTA EXPRESIÓN?. Cata comparativa de cada uno de ellos.

-TERCER MODULO: VINOS GENEROSOS.- Definición y elaboración. Cata de: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez.



-CUARTO MODULO: MARIDAJE DEL JAMON Y EL VINO.- Técnicas de elaboración del jamón y la paleta: Perfilado. Salazón. Secado. Sudado. Maduración o envejecimiento. Cata de **PALETA, JAMON SERRANO, IBÉRICO e IBÉRICO DE BELLOTA** ¿Maridará mejor con un CAVA?, ¿FINO?, ¿TINTO JOVEN o de LARGA CRIANZA?

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

Incluye: Ponencia de docente especialista, cata de 20 tipos de vinos, uso de materiales, libro **LA BODEGA EN CASA, CAJA X2 COPAS VINO "CHATEAU NOUVEAU"** 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 matricula, 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 – www.escueladecata.com

Matricula 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, XV Cursos de Especialista Sumiller y VII 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** y **UNO** cursos **PERFECCIONAMIENTO CATA DE VINOS** 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 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 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 a: **Arturo Hurtado**. Tel: 91 402 67 04 - Móvil: 645 82 92 99

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

Horario de atención:

De lunes a viernes, de 10:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 horas.

Arturo Hurtado

EEC

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta · 28037 Madrid · España

Tel.: 91 402 67 04

Móvil: 645 82 92 09

info@escueladecata.com

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

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".



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

Pack Vinos



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

SU NOMBRE



www.escueladecata.com

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

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