



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



FOMENTO CULTURA DEL VINO 2022

EXPRESS DE CATA DE VINO CON CRIANZA

"LIBRO CATA DE VINOS, MANTEL DE CATA y DIPLOMA" ¡¡GRATIS!!

PRESENTACIÓN



UNA EXPERIENCIA ESPECIAL SIN COMPLICACIONES
ENTENDER LO BÁSICO Y ELEMENTAL DEL MUNDO DEL VINO

Metodología: Cata práctica comparativa de DIEZ VINOS CON CRIANZA para el conocimiento del vino a través de la participación dinámica. FORMATIVA y LÚDICA a la vez.

Tipo: Intensivo-presencial.

Días: Domingos o miércoles y jueves entresemana
(Una convocatoria cada mes. Un año de plazo para realizarlo)

Hora: 10 a 14:00 horas / 19:30 a 21:30 horas.

Duración: 04 horas.

Plazas: Hasta 15 personas.

Dirigido: Aficionados en general.

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). Prescriptora, redactora y analista sensorial de diversos productos agroalimentarios en VinoTendencias, presidenta de Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD. Catadora en diversos Jurados de concursos nacionales e internaciones

PROGRAMA

Programa: Metodología del análisis sensorial de vinos. Sabores fundamentales.

» **PRIMER MÓDULO. - TINTOS CON CRIANZA. - (03 horas)**

Métodos de Crianza y envejecimiento. Influencia de la edad y las añadas. Cata de TINTOS CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA.

» **SEGUNDO MÓDULO. - 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.

VENTAJAS

Sin compromisos comerciales, NO PATROCINAMOS, NO SUGERIMOS, NI COMERCIALIZAMOS, ninguno de los productos a catar.

Diploma: EXPRESS DE VINOS ESPAÑOLES, diploma propio a nombre de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Lugar impartición: C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local). 28006 Madrid. Metro: Manuel Becerra.

RECONOCIMIENTOS Y AVALES



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo



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



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



REGALA EXPERIENCIAS ÚNICAS

REGALA CULTURA Y ENTRETENIMIENTO

¿Tarjeta Regalo EEC?

Cursos y monográficos un acierto seguro, un regalo distendido y educativo de carácter práctico y participativo en grupos reducidos de amigos o con familiares. IDEAL, como incentivo en tu empresa o de REGALO para tus CLIENTES.

Tarjeta Regalo

CURSO EXPRESS CATA DE VINOS
(Cata 10 vinos CON o SIN crianza)

 **EEC**
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Para:

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

C/ Mártires Concepcionistas, 19 (Local) • 28006-Madrid

Tel: 645 82 92 99 • info@escueladecata.com

escueladecata.com | [escueladecataonline](http://escueladecataonline.com)

¿Cómo obtenerlo?

-Comprando el curso elegido y solicitándolo a info@escueladecata.com o llamando a 91 402 67 04 o al **645 82 92 99**.
-Obteniéndolo personalmente a sede de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ubicada en Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local) • 28006 Madrid (Entre calles Alcalá y Ortega y Gasset). Líneas 2 y 6 de metro.

¿Cómo reservar realización del curso?

-Contactar con ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA e indicar que se posee TARJETA REGALO.
-Indicar curso y fecha elegida.
-Indicar nombre de la persona y fecha en la que le fue obsequiado.
-Recibirá mail de confirmación.
-Dispone de TRES convocatorias CADA MES y UN AÑO DE PLAZO para realizarlo desde la fecha de su compra.

escueladecata.com | vinotendencias.com | [escueladecataonline](http://escueladecataonline.com)



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 hace más de DOS DECADAS, cursos de FORMACIÓN OCUPACIONAL y BONIFICADA en España e Iberoamérica.

Integrado un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, es pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal *objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del análisis sensorial de productos agroalimentarios*. Un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL -de calidad- dentro y fuera de nuestras fronteras.

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

...**EXPERIENCIA**, nos avalan más de **VEINTE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 6000 Cursos de Cata, más 1500 cursos impartidos para las principales empresas del país, 50º Ediciones de Curso Internacional de Sommelier profesional (Presencial-400 horas) financiados por el Fondo Social Europeo y la impartición de más de 3000 cursos impartidos a diversas empresas en España e Iberoamérica.

...**EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo** y la coordinación de **Arturo Hurtado**, periodista con Curso de Actualización Pedagógica-C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y Club Internacional de Prensa 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.

...**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. ¡GOSTO INCLUIDO!

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

...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.

...**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 2017 y 2019**, en la categoría "**MEJOR ESCUELA DE CATA**", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y en la actualidad es el **MEJOR CENTRO EDUCATIVO 2018** según la **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE MERCHANT AWARDS DE LONDRES**.

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: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

"SE DISFRUTA SIEMPRE DE FORMA MÁS COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE MEJOR"

Carlos Falcó (Marqués de Griñón)