**La Sherry Academy amplía su programa de formación**

**con nuevos cursos**

* **La plataforma de formación online creada por el Consejo Regulador de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar ofrecerá el curso Enoturismo del Marco de Jerez así como un curso específico para el personal de sala. Recientemente incorporó también un curso de la DOP Vinagre de Jerez y un módulo sobre la DOP Manzanilla de Sanlúcar dentro del curso avanzado.**
* **La Sherry Academy, dirigida tanto a profesionales como a aficionados a la cultura del vino, continúa también impartiendo webinars dirigidos.**

**Madrid, xx de noviembre de 2022**.- El Consejo Regulador de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda lanzó hace más de un año Sherry Academy, una plataforma de formación online gratuita, que da la posibilidad a que cualquier persona, tanto profesional como aficionado a la cultura del vino, y desde cualquier rincón del mundo, pueda aumentar sus conocimientos sobre la historia, elaboración y variedades de unos vinos que tienen gran reconocimiento tanto dentro como fuera de España.

Tras una excelente acogida con más de 6.170 alumnos registrados en tan solo 16 meses, la Sherry Academy amplía ahora su oferta con nuevos cursos online, reforzando así el compromiso del Consejo Regulador con la promoción de sus productos y la formación de profesionales y aficionados. Entre sus novedades, destacan dos módulos formativos que estarán próximamente disponibles en la plataforma: el curso Enoturismo del Marco de Jerezy un curso específico para el personal de sala.

*Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, destaca que “La acogida de la plataforma de formación digital ha sido espectacular, es una gran noticia que miles de profesionales en todo el mundo hayan querido formarse sobre nuestros vinos en tan pocos meses. El Consejo Regulador mantiene su apuesta decidida por la formación como herramienta fundamental para llegar a nuevos consumidores a través del conocimiento de un vino tan único y singular. Estos nuevos módulos formativos dirigidos tanto a hostelería, camareros, sumilleres, como a empresas turísticas, ofrecen herramientas para conseguir un servicio de calidad y una experiencia global en torno a nuestros vinos, tanto en el punto de consumo ( ya sea un bar o un restaurante), como en el destino, de la que de manera indiscutible y por méritos propios es la región de vinos más visitada de España.”*

Asimismo, Sherry Academy ha puesto en marcha recientemente un curso específico de la DOP Vinagre de Jerez, en el que se podrá conocer el origen y la elaboración de un producto que se ha convertido en un ingrediente indispensable en numerosas creaciones culinarias. Podrán descubrir su particular método de elaboración y envejecimiento, cuya calidad se debe a diferentes factores, destacando principalmente su origen, ya que este condimento se elabora exclusivamente a partir de los Vinos de Jerez. También tendrán la oportunidad de ampliar conocimientos sobre las diferentes tipologías, su relevancia gastronómica y usos culinarios.

La plataforma, que ofrece cursos con distintos niveles tanto en inglés como en español y que incluye material didáctico, infográfico y audiovisual, ha ampliado también el curso avanzado dedicado a los Vinos con un módulo específico sobre la DOP Manzanilla de Sanlúcar.

Por su parte, Sherry Academy continuará impartiendo sus webinars, dirigidos por José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador. Algunos de los **próximos webinars** programados son**: El suelo y la viña en el Marco de Jerez** (17/11), **Siglos XVIII y XIX, los cimientos del actual Marco de Jerez** (25/11), y **Los últimos cambios en la normativa de los vinos del Marco**, impartido por César Saldaña, presidente del Consejo Regulador (15/12).

Para acceder a los cursos de la Sherry Academy, los usuarios solo tienen que registrarse gratuitamente en <https://www.sherryacademy.org>,, y una vez finalizado cada uno de ellos, recibirán un certificado que les acreditará como expertos en la materia elegida.

**CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA**

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P.  ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

**CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN “JEREZ-XÉRÈS-SHERRY” Y “MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA”**

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado “Marco de Jerez”, en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

**Para más información**

**QMS Comunicación**

**913431286/87**

**Rosa Soria**

[**rosasoria@qmscomunicacion.com**](mailto:rosasoria@qmscomunicacion.com)

**679 70 07 62**

**Diana Pérez**

[**dianaperez@qmscomunicacion.com**](mailto:dianaperez@qmscomunicacion.com)

**690 65 05 98**