



## Tres razones para formarse en la Sherry Academy

- En menos de tres años, la Sherry Academy se ha convertido en la mejor y más completa plataforma de formación online sobre Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, tanto para profesionales como para aficionados al vino.
- El acceso a los cursos es gratuito y una vez finalizado cada uno de ellos, los alumnos reciben un certificado que les acredita como expertos en la materia elegida.

Madrid, xxx 2023. El interés por los Vinos de Jerez y la Manzanilla se ha disparado en los últimos años, tanto en aficionados a la cultura del vino como en profesionales. Conocer los secretos de estos vinos únicos en el mundo es hoy una máxima para aquellos trabajadores de hostelería y restauración que buscan situarse en el contexto vitivinícola e iniciarse en la gestión de bodega y servicio de unos vinos que ofrecen infinitas posibilidades en sala, como también lo es para esos amantes del vino que quieren enriquecer sus conocimientos. Un hecho que ha quedado reflejado en la alta participación en los últimos cursos ofrecidos por la Sherry Academy.

Puesta en marcha hace algo más de dos años por el Consejo Regulador de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, la Sherry Academy es una plataforma de formación online gratuita, que da la posibilidad, tanto a profesionales como a aficionados a la cultura del vino, de aumentar sus conocimientos sobre la historia, elaboración y variedades de unos vinos que tienen gran reconocimiento tanto dentro como fuera de España. Una iniciativa formativa que ha tenido una acogida espectacular desde su lanzamiento, y que tiene como planteamiento ampliar paulatinamente 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, desde cualquier rincón del mundo.

*“El curso con mayor tasa de inscripción es el ‘Básico de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’, lo que denota un gran interés por adentrarse en los Vinos de Jerez tanto a nivel nacional como internacional, ya que el curso también está disponible en inglés”,* confirma Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo Regulador del Jerez. Además, del ‘Curso avanzado de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’, así como del ‘Curso especializado para personal de sala’, que se estrenó hace menos de un año, ya se han entregado casi 2.000 diplomas. Actualmente, además de las formaciones citadas, también existe la posibilidad de realizar el ‘Curso de Enoturismo del Marco de Jerez’ y el ‘Curso de la DOP Vinagre de Jerez’.

### Razones para apuntarse a la Sherry Academy

**1. Una plataforma con más de 12.900 alumnos.** Según el Consejo Regulador de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, el buen momento que viven sus vinos se ve reflejado en unas cifras de participación en la Sherry Academy especialmente elevadas: más de 12.900 alumnos inscritos desde su lanzamiento en junio 2021, y más de 4.000 inscritos en este curso 2023, de los que ya han conseguido diploma el 50% de los alumnos.



Disfruta el vino con moderación.



**2. Los cursos son gratuitos y bilingües:** Para acceder a los cursos de la Sherry Academy, los usuarios sólo 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, pudiendo añadir la formación a LinkedIn a través del perfil creado por la plataforma: <https://es.linkedin.com/company/sherry-academy>. Asimismo, los cursos se imparten con distintos niveles, tanto en inglés como en español, e incluyen material didáctico, infográfico y audiovisual. En este momento, hay cinco cursos disponibles:

- Curso Básico de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda
- Curso Avanzado de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda
- Curso de la DOP Vinagre de Jerez
- Curso de Enoturismo del Marco de Jerez
- Curso especializado para Personal de Sala

**3. Una fuente de conocimiento en constante crecimiento:** A través de la Sherry Academy también se pueden seguir los webinars moderados por José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador. Los seminarios emitidos durante los últimos meses han sido: 'Sherry 101: A Modern Guide & Interactive Tasting Experience', 'Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda', 'Historia del Vino de Jerez, de la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y del Vinagre de Jerez', 'Los últimos cambios en la normativa de los vinos del Marco', 'La experiencia de vender vinos del Marco de Jerez', 'El suelo y la viña en el Marco de Jerez', 'Siglos XVIII y XIX, los cimientos del actual Marco de Jerez', 'El suelo y la viña en el marco de Jerez', 'Tapas & Sherry', 'Añadas en el Marco de Jerez, historia e innovación', 'El Jerez en la mesa: ideas para el disfrute', 'Resolviendo dudas', 'La crianza biológica', 'La diversidad de los vinos de la D.O. de Jerez' y 'La viticultura de la D.O. más meridional de Europa'.

## CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2023 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 vicultores y unas cien bodegas



Disfruta el vino con moderación.



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**

**Laura Palacio**

[laurapalacio@qmscomunicacion.com](mailto:laurapalacio@qmscomunicacion.com)

**690 65 05 98**

**Marta Domínguez**

[martadominguez@qmscomunicacion.com](mailto:martadominguez@qmscomunicacion.com)

**658 29 17 61**



Disfruta el vino con moderación.