

SEMINARIO DE VENENCIADOR HOMOLOGADO

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza anualmente en Jerez un seminario, de dos días de duración, en el que se incluyen sesiones de formación teóricas de introducción a la vitivinicultura del Marco y práctica de cata de nivel medio, así como los conceptos básicos para un mejor servicio del vino de Jerez. Al término del seminario, se realizan unas pruebas de aptitud teóricas, de cata y de práctica de venencia. Aquellos candidatos que aprueban las distintas partes del examen, en el que se incluyen pruebas teóricas y prácticas, reciben la titulación de VENENCIADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ.

OBJETIVO

Homologar a profesionales y aficionados que conocen la técnica y utilizan la venencia como elemento de trabajo en bodegas o en eventos. A través del programa formativo propuesto y las pruebas de aptitud se promueve el conocimiento de la cultura de los vinos de Jerez y se certifica el buen manejo del arte de venenciar.

PARTICIPANTES

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- Personal de bodega o cualquier otro profesional con manejo de la venencia.
- Aficionados que quieran homologar sus conocimientos.

INSCRIPCIÓN

Las solicitudes para la participación en el seminario deberán hacerse llegar al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org), rellenando el oportuno impreso con la información sobre los candidatos que en el mismo se solicita. Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, en el plazo máximo de 15 días se deberá hacer una transferencia bancaria (**CC La Caixa 2100 8541 27 2200094031**) con el importe del curso. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá la renuncia de la plaza.

La cuota de inscripción al curso será de 30 euros.

PROGRAMACIÓN

El programa del seminario constara de 8 horas repartidas en dos días. Los participantes en el seminario deberán presentarse en el Consejo Regulador a las 9:00 del primer día.

La programación tipo del seminario es la siguiente:

Día 1º

- 09:30 h - Introducción al programa
- 09:45 h - El Marco de Jerez: paisaje, historia y cultura del vino
- 10:15 h - El Venenciador como Embajador del vino de Jerez
- 11:30 h - Descanso
- 12:00 h - Viticultura, elaboración y crianza de los vinos de Jerez
- 12:30 h - Los tipos de Vinos y Sesión de cata
- 13:30 h - Fin del programa

Día 2º

- 09:30 h - Otros productos enológicos del Marco de Jerez
- 10:30 h - El disfrute del Vino de Jerez: conservación, servicio y maridaje
- 11:00 h - Descanso
- 11:30 h - Examen teórico / prueba de cata / prueba de venencia
- 13:30 h - Entrega de certificados y fin del programa