

SEMINARIO DE VENENCIADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ



OBJETIVO DEL CURSO

Homologar a profesionales y aficionados que conocen la técnica y utilizan la venencia como elemento de trabajo en bodega 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.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS:

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.
- Todos los candidatos deben haber realizado previamente el curso básico online en www.sherry.academy.org

CONTENIDO

El Consejo Regulador organiza en Jerez un seminario de un día 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 el servicio del vino de Jerez. Al término del seminario, se realizarán unas pruebas de aptitud teóricas, de cata y de práctica de venencia. Aquellos candidatos que aprueben las distintas partes del examen, en el que habrá pruebas teóricas y prácticas, recibirán la titulación de **VENENCIADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ**.



INSCRIPCIÓN

El curso tiene un coste de **30 euros por persona**, que incluye materiales didácticos y diploma.

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 **ES16 2100 8541 27 2200094031**) con el importe del curso. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá la renuncia de la plaza.