

FORMACIÓN Divulgadores de las cualidades de los vinos del Marco



El grupo de los nuevos formadores del jerez con responsables del Consejo Regulador a las puertas del Alcázar.

El jerez y la manzanilla cuentan con 25 nuevos 'sherry educators'

Los formadores del jerez concluyeron ayer un riguroso examen

Curso sobre los vinos del Marco en la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

INFORMACIÓN JEREZ

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda ha redoblado su apuesta por la formación de profesionales de la hostelería y la restauración, sumilleres, prescriptores y líderes de opinión como una herramienta fundamental dentro de sus acciones de

promoción de los vinos de Jerez y la manzanilla en España y los mercados exteriores.

Esta semana han tenido lugar dos iniciativas que se inscriben en esta línea: la puesta en marcha de un novedoso curso sobre los vinos de Jerez en la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla y la celebración de un nuevo seminario para la obtención del título de Formador Homologado de los vinos de Jerez, en la propia sede del Consejo Regulador.

Veinticinco especialistas en formación, periodistas, enólogos y profesionales del sector, procedentes de distintas partes de la geografía española, pertenecen desde esta semana al selecto grupo de *sherry educators* o formadores del jerez, una red de especialistas heterogéneos que colaboran con el Consejo Regulador en la divulgación del jerez y la manzanilla a través de su propia actividad pro-

fesional.

Todos ellos concluyeron ayer un riguroso examen teórico y práctico que ha puesto a prueba sus conocimientos y su capacidad para convertirse en nuevos aliados del jerez en la labor de promoción genérica y divulgación que viene realizando el Consejo Regulador tanto en los principales mercados del sherry como en aquellos considerados potenciales por sus posibilidades de crecimiento estratégico.

Por otro lado, el primer curso que introduce la enología en las aulas de la Pablo de Olavide se inauguró esta semana. Durante los cinco días del curso, pasarán por las aulas especialistas en hostelería y restauración, se llevarán a cabo mesas redondas, ejercicios de cata, se darán a conocer nuevos usos para estos vinos, y se realizará un maridaje entre vinos de jerez y jamón de Huelva.

EMPRESA VINATERA

"Positiva" participación de Majuelo en el Salón Gourmets

La firma jerezana recibió numerosas visitas de agentes y distribuidores

INFORMACIÓN JEREZ

La empresa vinatera jerezana Productos Majuelo acudió a su cita con el Salón Internacional del Club de Gourmets, en Madrid, con un espacio propio para dar a conocer al mundo sus novedades.

Joaquín Gómez-Beser, director general de la empresa, hace un balance altamente positivo de su participación en esta edición, celebrada del 14 al 17 de abril, "en la que se han entablado relaciones con nuevos contactos en nuestro país y en el extranjero".

El espacio de la firma jerezana recibió numerosas visitas de distribuidores y agentes comerciales europeos, sobre todo de Alemania, Inglaterra, Holanda y Bélgica.

Productos Majuelo espera que su participación en esta feria, punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos alimentarios de alta gama, le sirva para crecer en distribución y confirmar su presencia en todo el territorio nacional.

Productos Majuelo ha aprovechado este importante encuentro para mostrar a nivel internacional sus productos más emblemáticos -vinagres amparados bajo la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, su selección de sales, conservas y picos- como sus últimas novedades -salsa al oloroso, salsa de algarroba y arrope (caramelo de mosto de uva)-, en las que se han combinado las técnicas tradicionales con los más modernos métodos de elaboración y control de la calidad.

El Salón Internacional del Club Gourmets es considerado como el mayor exponente de los productos de alta gama.

RECONOCIMIENTO

Medallas para Williams & Humbert en Estados Unidos

INFORMACIÓN JEREZ

El brandy Solera Gran Reserva Gran Duque de Alba, el ron Dos Maderas 5+3 y la Crema de Alba de Williams & Humbert han recibido las medallas de oro, plata y bronce, respectivamente, en la última edición del San Francisco World Spirits Competition celebrada recientemente. Se trata de un concurso internacional, el más importante dentro de EEUU, en el que han participado un total de 800 marcas de espirituosos de 63 países del mundo, que han sido valoradas por un jurado compuesto por 25 profesionales.

Fundado en el año 2000 por los directores del Concurso Internacional de Vinos de San Francisco, el de espirituosos es, según la organización, "una cita mundial que cada edición crece tanto en número de participantes como en importancia para la industria de este sector".

Los reconocimientos recibidos por las marcas de Williams & Humbert en EEUU suponen un importante impulso en el objetivo de la firma jerezana por consolidar su posicionamiento e incrementar su cuota en dicho país.

En este sentido, cabe recordar que la compañía bodeguera decidió aumentar su presencia en el país norteamericano a través de una *joint venture* (alianza estratégica) con Reformed Spirits Group y Joel Gosler, antiguo ejecutivo de la filial estadounidense de William Grant & Sons.

Kindred Spirits es el nombre de la compañía que, con base en Miami, se encarga de distribuir y ejecutar los planes de marketing de los productos que Williams & Humbert considera claves para este mercado entre los que destacan, además de los tres premiados, Dry Sack Médium.

Asimismo, cabe señalar que Dos Maderas 5+3 ha recibido además la medalla de bronce en el Internacional Rum Festival celebrado también en San Francisco.

AZUCARERAS La central sindical UGT considera que no va a implicar ningún cambio

El acuerdo entre Ebro y Acor no afecta al plan de empleo andaluz

INFORMACIÓN SEVILLA

El secretario general de la Federación Agroalimentaria de UGT-Andalucía, Pedro Marcos, señaló ayer que el acuerdo alcanzado el pasado 10 de marzo entre las azucareras Ebro y Acor, en presencia

de la Consejería de Agricultura y Ganadería de Castilla y León, y que la Junta de Andalucía aceptó el pasado jueves, "no supone ningún cambio respecto al plan de empleo" diseñado entre el Gobierno andaluz, la industria azucarera y los agricultores.

Marcos explicó que este plan de empleo "ya está diseñado" con la búsqueda de alternativas de reconversión tras el cierre de las fábricas de Guadalacacín (El Portal) y San José de La Rinconada (Sevilla), por lo que "no tiene efecto en él".

Por otro lado, las Consejerías de Empleo y de Agricultura y Pesca, la empresa Ebro Puleva, los sindicatos UGT y CCOO en Andalucía, junto a los ayuntamientos de Jerez y de La Rinconada acordaron el pasado 26 de febrero la creación de una mesa de trabajo y diálogo permanente, que mostrará sus resultados en seis meses.

El objetivo del documento rubricado es el de buscar nuevos proyectos empresariales que garanticen el mantenimiento del empleo y de la actividad tras el cierre de las dos azucareras andaluzas.

Asimismo, el presidente de Ebro Puleva, Antonio Hernández, apuntó entonces que la compañía tiene previsto invertir cerca de 200 millones de euros en Andalucía. Al margen de los nuevos proyectos, mantendrá abierta la planta alcohólica de La Rinconada, de la que dependen 30 empleos. La empresa hizo pública una inversión de 72 millones de euros para la puesta en marcha de una planta de biodiésel en Jédula, una refinería de azúcar en Guadalete y la construcción de silos en La Cabeza.