

Spanish Wine Academy se alía con el Grupo Peñín para difundir y promocionar el conocimiento del vino español por el mundo

- La presentación del acuerdo se ha celebrado con una cata de grandes vinos de distintas regiones vitivinícolas españolas en el Salón Peñín de los Mejores Vinos de España, en IFEMA



En la imagen: El director general de la división de vinos de Zamora Company, Rodolfo Bastida.

Madrid, 24 de noviembre de 2021.- El recinto ferial IFEMA fue testigo, el pasado lunes, de una de las alianzas más importantes para el vino español. **Spanish Wine Academy**, el espacio de formación sobre el vino español fundado por Ramón Bilbao, presentó su **acuerdo como aliado académico junto al Grupo Peñín**, la empresa líder en la promoción y difusión de la cultura del vino español en los ámbitos nacional e internacional.



De este modo, Spanish Wine Academy alcanzará de manera más sencilla su máximo objetivo: **educar sobre cultura enológica de España** a consumidores y expertos, mostrando la calidad y la diversidad de los vinos españoles, de una forma global y transversal a través de diferentes actividades, programas y herramientas tanto en España como internacionalmente.

La función principal del Grupo Peñín será consultar, corroborar y asegurar que los contenidos académicos ofrecidos por Spanish Wine Academy cumplen con los requisitos necesarios para divulgar todo ese conocimiento.

La presentación del acuerdo ha tenido lugar en el **Salón de los Mejores Vinos** que organiza el Grupo Peñín y que cerró sus puertas ayer, 23 de noviembre. Una cita profesional que reúne todo tipo de proyectos enológicos, desde pequeñas bodegas a grandes grupos, y que sirve como plataforma de promoción para todos ellos, un hecho muy importante este año para reactivar las relaciones comerciales e impulsar a uno de los sectores más dañados por la pandemia.

El acto de presentación, encabezado por el director de la Guía Peñín, Carlos González, y el director general de la división de vinos de Zamora Company, Rodolfo Bastida, se realizó con **una cata que ha puesto de relieve la diversidad de paisajes y estilos de vinos del patrimonio vitivinícola** de España. En total, se cataron ocho vinos de diferentes procedencias y elaborados por productores destacados del país: el Cava de Paraje **Ars Collecta La Pleta 2011**, de Codorníu; **Ramón Bilbao Edición Limitada Lías 2018** (DO Rueda); **Finca Valiñas 2017**, de Mar de Frades (DO Rías Baixas); **Alto de la Estrella 2019**, de SotoManrique (DOP Cebreros); **Mirto 2015** (DOCa Rioja) de Ramón Bilbao; **Finca Los Hoyales 2015** (DO Ribera del Duero), de Cruz de Alba; **Malvasía Dulce 2017**, de Victoria Torres (DO La Palma); y **Solera AOS Amontillado Rare**, de Osborne y Cía. (DO Jerez).

El responsable del proyecto de Formación Spanish Wine Academy, Alberto Saldón, se ha mostrado muy contento con este acuerdo, ya que “nos va a permitir **divulgar la cultura del vino español de manera nacional e internacional en diferentes ámbitos de conocimiento**, desde la iniciación, con los elementos más básicos de la cata y cultura del vino, hasta la más profesional, con catas y seminarios específicos sobre las tendencias globales del vino y como afectan a la vitivinicultura española”.

Más allá de esta colaboración académica, **también realizarán otro tipo de actividades de manera conjunta** como las catas internacionales en los principales salones que la guía organiza alrededor del mundo y también las catas internacionales con prescriptores, clientes de la compañía y otros públicos, como *wine lovers* o conocedores del mundo del vino.



Spanish Wine Academy

Ramón Bilbao quiere dar voz y visión a un valor imprescindible de nuestra cultura como es el vino proporcionando al público general más conocimientos con [Spanish Wine Academy](#), el espacio de formación sobre el vino español. A partir de la inquietud por trasladar la cultura del vino español a todo el mundo, la bodega se apoya en los mejores profesionales del sector para que el público profesional y general conozca de primera mano la situación del vino en el mundo de la restauración actualmente y del propio sector, así como también su futuro.

Más información:

MAHALAWINE&

Raquel Pardo

M: +34 647 877 461

Madrid: +34 91 826 17 22

Barcelona: +34 93 412 78 78

raquelpardo@mahala.es