vinetur

International Sherry Week bate su récord con 4.712 eventos en 26 países

Reino Unido fue el mercado más activo con 667 eventos solo en Londres

jueves 12 de noviembre de 2026



International Sherry Week 2026 cerró el pasado 8 de noviembre su 13ª edición con 4.712 eventos registrados en 26 países, un 12% más que los 4.209 contabilizados en 2025. El balance, facilitado por el Consejo Regulador de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, sitúa a la campaña en su mayor nivel de participación desde su puesta en marcha.

La iniciativa, dedicada a la promoción de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, se celebró entre el pasado 2 de noviembre y el pasado 8 de noviembre con actividades en restaurantes, bares, coctelerías, bodegas y tiendas especializadas. Durante esa semana se organizaron catas, maridajes, propuestas gastronómicas y actos culturales, además de 15 Sherry Rutas que enlazaron locales de ciudades de Europa, América y Asia.

La actividad en redes sociales volvió a tener un peso central. El Consejo Regulador cifra en más de 28,8 millones las reproducciones obtenidas por las cuentas oficiales de Instagram y Facebook, tanto nacionales como internacionales. A eso se suman 10,3 millones de espectadores acumulados y 20.800 interacciones. En paralelo, el hashtag #SherryWeek llegó a 2,9 millones de personas, de acuerdo con los datos de Mentionlytics.

España reunió 799 eventos registrados. Entre ellos figuraron rutas en Madrid, Bilbao, Sevilla y Jerez de la Frontera. La programación incluyó la participación de establecimientos como Dani Brasserie, en Madrid; Euskalduna by Etxanobe, en Bilbao; y Can Bo, en Barcelona. A ello se añadieron las Sherry Cocktail Sessions, tres recorridos especiales en Madrid, Barcelona y Málaga con más de 35 locales, entre ellos Paradiso, 1862 Dry Bar y Momus Bar.

En Jerez, la campaña también tuvo presencia en la calle con una acción de banderolas en la calle Larga. El Consejo Regulador organizó además una programación específica en el Aula Enogastronómica, con actividades que combinaron gastronomía, formación y propuestas creativas. En ese espacio participaron Javier Muñoz, chef del restaurante La Carboná; Juan Ruiz Henestrosa, sumiller y propietario de Little John, con la sesión Burgers and Sherries; y Belén Roldán, jefa de Comunicación del Consejo Regulador, junto a la artista Cristina Muñoz, propietaria de Despaacio, en el taller Sherry de Papel.

Reino Unido fue el mercado con más actividad, con más de 2.600 eventos, frente a los 1.846 del año anterior. Solo Londres concentró 667. La ruta de la capital británica incluyó locales como Barrafina, con estrella Michelin, Camino y Lady of the Grapes. El comercio especializado también tuvo un papel relevante, con 277 activaciones en puntos de venta, equivalentes a más de 1.800 días de promociones y degustaciones en cadenas y tiendas como Majestic, Booths, Laithwaites, Amathus y Cambridge Wine.

La directora de Promoción del Consejo Regulador, Carmen Aumesquet, participó en una gira por Gran Bretaña con catas, maridajes y jornadas técnicas dirigidas a hostelería, distribución y prescriptores. Aumesquet afirma que International Sherry Week permite comprobar “cómo los Vinos de Jerez se disfrutan en mesas y barras de todo el mundo” y añade que el récord del mercado británico muestra su capacidad para conectar con nuevos consumidores y afianzar su presencia en la gastronomía internacional.

Estados Unidos cerró esta edición con 677 eventos registrados. Washington D. C. reunió 264 actividades y contó con una Sherry Ruta en la que se integraron iniciativas como Sherry Fair at the Square. La edición de 2026 incorporó además nuevas rutas en San Diego y Nueva Orleans, con lo que amplió la presencia de la campaña en el país.

La embajadora de Sherry Week en Estados Unidos, Chantal Tseng, sostiene que la cita sirve para recordar a consumidores y profesionales “la calidad y versatilidad de los Vinos de Jerez en la gastronomía y la coctelería”. A su juicio, en un mercado con muchas opciones, el jerez necesita más reconocimiento y el apoyo de quienes ya lo consumen para seguir ganando terreno.

Japón alcanzó 282 eventos, por encima de los algo más de 230 registrados en 2025. Además de la ruta de Tokio, se organizaron dos recorridos gastronómicos Sherry & Jamón en Tokio y Kioto-Osaka, en colaboración con la Asociación Japonesa del Jamón. El objetivo de estas acciones fue poner en valor las posibilidades de maridaje del jerez con la cocina japonesa y española.

Brasil sumó 104 eventos, con São Paulo como principal foco de actividad y una agenda centrada en gastronomía, coctelería y formación. Alemania, por su parte, registró 32 actos y colaboró con el espacio gastronómico Markthalle Neun, en Berlín. En ambos países hubo además campañas de cartelería urbana en São Paulo y Berlín para llevar la

imagen de International Sherry Week fuera del entorno digital.

International Sherry Week se celebra cada año bajo la organización del Consejo Regulador de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y reúne a bodegas, profesionales, establecimientos y aficionados en actividades presenciales y digitales repartidas por distintos mercados.