vinetur

Brandy de Jerez reúne a más de 1.200 asistentes en su mayor cata online

La sesión congregó a 49 escuelas de hostelería y mixología de toda España y a 150 profesionales

miércoles 18 de noviembre de 2026



Este miércoles, 18 de noviembre, el Aula de Formación del Consejo Regulador reunió a más de 1.200 participantes en la sesión online Brandy de Jerez: Tradición y Vanguardia, la cata con mayor asistencia organizada hasta ahora por la entidad. La convocatoria

reunió a alumnado de 49 escuelas de hostelería y mixología de toda España y a más de 150 profesionales del sector, y abre la programación de la Brandy de Jerez Cocktail Week Remix Edition, prevista entre el próximo 21 y el próximo 28 de noviembre.

La jornada se desarrolló en formato telemático con una cata común para centros educativos y profesionales de distintos puntos del país. El objetivo, de acuerdo con el Consejo Regulador, era trasladar conocimientos sobre el origen, la elaboración y los usos del Brandy de Jerez al trabajo en sala y en barra. El formato permitió que los asistentes siguieran la misma sesión al mismo tiempo y que más de 1.000 personas cataran de forma simultánea distintas referencias de la categoría.

Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo Regulador, abrió la sesión con un repaso a la evolución histórica del Brandy de Jerez y a las bases de su envejecimiento en Sherry Casks. Después, Rocío Trillo, master distiller de Bodegas González Byass, dirigió una cata vertical centrada en cómo influyen los tiempos de envejecimiento y los distintos tipos de envinado en el perfil aromático de cada referencia. El cierre corrió a cargo de Alberto Pizarro, mixólogo y trade ambassador de Bodegas Fundador, que mostró aplicaciones del producto en coctelería, tanto en versiones de clásicos como en combinaciones nuevas.

El Consejo Regulador interpreta la respuesta a esta masterclass como una señal del mayor interés del alumnado y de los profesionales jóvenes por la procedencia del producto, su elaboración y sus posibilidades en coctelería. La entidad utiliza su Aula de Formación para acercar la categoría a escuelas y locales, y la cifra de esta edición marca su mayor registro de asistencia.

La campaña que comenzará el próximo 21 de noviembre se desarrollará en 50 establecimientos de toda España. A las rutas ya previstas en Madrid, Barcelona y Sevilla se suman este año locales y bodegas del Marco de Jerez, con presencia en Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. También se incorporan Elche, Granada y Valencia.

La organización ha planteado la semana con margen para que cada bartender adapte la propuesta a su local. Cada establecimiento participante trabajará con la categoría Solera Reserva y podrá hacerlo con un cóctel exclusivo para esos días, una pequeña

carta específica o un servicio especial. El planteamiento busca ampliar la presencia del Brandy de Jerez en barras de perfiles distintos y acercarlo al público en formatos alejados del consumo más tradicional.

En ese marco, el Consejo Regulador recuerda que este brandy envejece mediante el sistema de criaderas y soleras en barricas que han contenido vinos de Jerez, un rasgo que condiciona su perfil y explica su uso tanto en recetas cortas como en mezclas largas. La entidad cita entre los clásicos en los que puede emplearse el Manhattan, el Sidecar o el Alexander.

La agenda de la Brandy de Jerez Cocktail Week Remix Edition incluirá además sesiones formativas y turnos de barra invitados en las tres ciudades principales del programa. La cita de Sevilla será el próximo 23 de noviembre con Camila Giraldi, head bartender de Naked and Famous. En Madrid, la programación seguirá el próximo 24 de noviembre con Frank Lola, de Lovo. Barcelona cerrará ese bloque el próximo 26 de noviembre con Almudena Castro, vinculada a Dr. Stravinsky y Sips.