vinetur

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

La sesión abre una semana de coctelería con 50 locales repartidos por toda España

jueves 19 de noviembre de 2026



El Consejo Regulador del Brandy de Jerez reunió este miércoles, 18 de noviembre, a más de 1.200 personas en la sesión online Brandy de Jerez: Tradición y Vanguardia, la cata más numerosa organizada hasta ahora por su Aula de Formación. En la

convocatoria participaron alumnos de 49 escuelas de hostelería y mixología de toda España y más de 150 profesionales del sector, según informa la entidad.

La cita sirve como arranque de la Brandy de Jerez Cocktail Week Remix Edition, que se celebrará entre el próximo 21 y el 28 de noviembre con 50 establecimientos adheridos en todo el país. A las rutas previstas en Madrid, Barcelona y Sevilla se suman este año locales y bodegas de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, además de incorporaciones en Elche, Granada y Valencia.

El Consejo Regulador explica que la masterclass se planteó como un recorrido teórico y práctico para trasladar a la sala y a la barra las claves del Brandy de Jerez. Carmen Aumesquet, directora de promoción del organismo, abrió la jornada con una introducción a la evolución histórica del producto y a las bases de su envejecimiento en Sherry Casks. Después, Rocío Trillo, master distiller de Bodegas González Byass, dirigió una cata vertical en la que más de 1.000 asistentes degustaron al mismo tiempo distintas referencias para comparar tiempos de envejecimiento y tipos de envinado.

La sesión se cerró con una intervención de Alberto Pizarro, mixólogo y trade ambassador de Bodegas Fundador, centrada en el uso del Brandy de Jerez en coctelería. Pizarro mostró aplicaciones del destilado en versiones de clásicos y en mezclas nuevas, una línea con la que el Consejo Regulador busca acercar esta categoría al trabajo diario de bartenders y profesionales de hostelería.

Durante la Cocktail Week, cada local participante trabajará con la categoría Solera Reserva y podrá elegir el formato con el que la presenta al público: un cóctel creado para la semana, una pequeña carta de propuestas o un servicio especial adaptado a la identidad de cada establecimiento. La organización plantea esa fórmula para mostrar la versatilidad del Brandy de Jerez tanto en recetas cortas como en combinados más largos o aperitivos.

La entidad recuerda que este destilado envejece por el sistema de criaderas y soleras en barricas previamente envinadas con vinos de Jerez. Ese método, unido al tiempo de crianza y al tipo de envinado, marca el perfil de cada brandy y explica, en parte, su encaje en preparaciones como el Manhattan, el Sidecar o el Alexander, además de otras combinaciones que los bartenders desarrollen durante la semana.

La agenda profesional de la campaña incluirá tres citas en las principales rutas. En Sevilla, el 23 de noviembre, participará Camila Giraldi, head bartender de Naked and Famous. En Madrid, el 24 de noviembre, lo hará Frank Lola, de Lovo. En Barcelona, el 26 de noviembre, intervendrá Almudena Castro, vinculada a Dr. Stravinsky y Sips. Las tres jornadas combinarán masterclasses y guest shifts nocturnos en locales asociados a la iniciativa.