vinetur

La International Sherry Week vuelve a llenar bares y restaurantes, en una edición con más de 2000 eventos y una subida de más del 125 % en el impacto en redes sociales

Del 7 al 13 de noviembre, la mayor celebración mundial de los vinos de Jerez y Manzanilla contó con 2129 eventos en 25 países.

viernes 18 de noviembre de 2022



Directos de Instagram, catas online, concursos de cócteles, podcasts, entrevistas... Los sumilleres y embajadores del jerez no se perdieron ni una oportunidad para comunicar su pasión por estos vinos a aficionados y profesionales. El movimiento de los sherry lovers sigue creciendo, con los embajadores como fuerza impulsora. El número de eventos ha crecido más de un 20 % comparado con el año pasado, debido al retorno a la normalidad tras la pandemia.

Educando e inspirando a la comunidad

En el 20º aniversario del Aula de Formación —el programa educativo que ofrecen las Denominaciones de Origen de Jerez y Manzanilla—, y con el éxito de los nuevos cursos online, disponibles gratuitamente en sherryacademy.org, se están viendo los frutos de lo sembrado a lo largo de estas dos décadas. Los Formadores Homologados de los Vinos de Jerez siguen difundiendo estos vinos, inspirando a los aficionados con sus conocimientos y su pasión, produciendo contenidos de interés, informativos y pedagógicos y construyendo sus propias comunidades de sherry lovers.

Excelentes resultados en redes sociales

Este año, la Sherry Week tuvo más impacto que nunca en las redes sociales. En total, se produjeron más de 86.500 interacciones (comentarios, me gusta y publicaciones compartidas) en torno a contenido con la etiqueta #sherryweek, con un alcance potencial de 11,1 millones (fuente: Brand Mentions). Además de publicaciones e historias con contenidos educativos sobre los vinos de Jerez, también hubo directos de Instagram y podcasts en los que se entrevistaron a profesionales del sector, que comunicaron la versatilidad del jerez a sus seguidores. Twitter ha seguido siendo una plataforma muy activa en la promoción de la Sherry Week este año, con un alcance potencial de casi 2,8 millones y más de 6,5 millones de impactos (fuente: Tweetbinder). Si bien las historias de Instagram no pueden cuantificarse, se estima que a lo largo de la semana se generaron 1000 historias con la etiqueta @sherrywinesjerez.

Los cócteles con jerez alcanzaron nuevas cotas de popularidad, con eventos específicos en España, China, Reino Unido, Chile, Países Bajos, Australia y Estados Unidos. Kengo Oda, bartender en el Four Seasons Tokyo, fue invitado al 1862 Bar de Madrid para

mostrar su creatividad. En China, un concurso de cócteles contó con la participación de 284 bartenders, con Diego Cabrera como juez. En Barcelona, el bar de cócteles 13 De La Rosa demostró una impresionante dedicación e iniciativa, diseñando tres cócteles con jerez premezclados que se entregaron personalmente en cinco restaurantes muy conocidos, invitando a los comensales a descubrir el jerez como el perfecto ingrediente de cóctel para todos los gustos.

Países con más eventos

De los 25 países que han acogido eventos, los que más han celebrado han sido España, Reino Unido, Japón, Estados Unidos y Australia.



Reino Unido

En el Reino Unido ha habido un aumento espectacular de eventos: comparado con 2021, han subido un 220 %. Aparte de los más de 50 bares y restaurantes británicos que formaron parte del Sherry UK Tour, hubo otros eventos como catas y promociones, incluyendo un menú maridaje de cinco platos a cargo de un prestigioso chef con estrella Michelin, una cata de fino en rama servido directamente de la bota y una cata organizada en la Port of Leith Distillery, en Escocia.

Japón y China

A pesar de que las restricciones siguen vigentes en Japón y China, estos países acogieron muchos eventos: 257 solo en Japón. En Matsunoyama, los restaurantes y hoteles termales sirvieron tapas maridadas con jerez, apoyando el resurgimiento del turismo en el municipio tras la pandemia y celebrando al mismo tiempo la Sherry Week. Entre los demás eventos en Japón, hubo promociones en tiendas online y maridajes diarios de «Tsukiji Gourmet».

En China, la clase magistral online impartida por el galardonado mixólogo Diego Cabrera tuvo una asistencia de 247 participantes en remoto y otros 30 presencialmente. En esta innovadora formación, retransmitida en directo por internet desde Madrid y China, Diego explicó la extraordinaria versatilidad de los vinos de Jerez en coctelería, y mostró algunos consejos y recetas para mezclarlos con todo tipo de ingredientes, desde botánicos hasta licores destilados. El mixólogo dirigió una cata de jerez, y también creó varios cócteles para este evento. La acogida entre los bartenders fue todo un éxito y afirmaron que había sido la mejor clase magistral a la que habían asistido.



Estados Unidos

La Mini Sherry Fair de The Gibson, en Washington D. C., ofreció mesas de cata, un venenciador y un espacio para crear diferentes versiones de rebujito, así como sorteos de botellas mágnum de Fino en rama. Mientras tanto, en San Francisco, el Sherry Week Bingo repartió experiencias especialmente diseñadas para la ocasión en 11 establecimientos de la ciudad, incluyendo degustaciones de vinos y una sesión de «sherry-oke». En Brookline, Massachusetts, la Taberna de Haro y su Straight Law Bar ofrecieron cada noche un concierto de guitarra flamenca, cócteles con jerez y más de 90 jereces diferentes, servidos por copas.

España

El martes 8 de noviembre, tuvo lugar una clase magistral y cata online en torno a la crianza biológica y sus maridajes, impartida por Ferran Centelles —director de bebidas de ElBulliFoundation y colaborador de Jancis Robinson— y Amaia Soto —Formadora Homologada de los Vinos de Jerez y profesional del marketing vinícola—, en colaboración con Wine is Social. El miércoles 9 de noviembre, el sumiller Mariano Braga

y Belén Roldán, directora de comunicación del Consejo Regulador de Jerez, presentaron la cata «Jerez y sus vinos». Solo en España, se vendieron más de 300 botellas de vino de Jerez y Manzanilla para estas catas online.

El Patronato Provincial de Turismo de Cádiz y el Consejo Regulador de Jerez organizaron un seminario online interactivo sobre cómo maridar vinos de Jerez con alimentos artesanales de la provincia de Cádiz; participaron 50 foodess, influencers y profesionales del vino. El evento fue presentado por Pepe Ferrer, embajador gastronómico del jerez, Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo Regulador, y Francisco Cabral, director de promoción de vino y gastronomía en la provincia de Cádiz.

Entre los demás eventos celebrados en la región de Jerez, destacan una cata interactiva y otra dedicada al fino y acompañada de música.

En Madrid se dieron cita eventos en más de 30 locales que se han superado un año más con propuestas muy originales. A destacar, para los amantes de los cócteles en Madrid, el Dry Bar ha ofrecido un menú de cócteles y Bisou Bisou ha reinventado recetas clásicas del bar de referencia Viva Madrid. En Nami Madrid se han ofrecido dos cocktails temáticos.. Entre otros eventos, destaca el organizado en La Caníbal para presentar la ampliación del área de crianza del Marco de Jerez en un recorrido por los vinos producidos en los municipios de Lebrija, Trebujena, Rota, Chiclana y Chipiona.

Wine, Women & Words y Amaia Soto han presentado una propuesta irresistible durante la Sherry Week en Barcelona: vinos de Jerez, mujeres del vino y tartas de queso. El evento tuvo lugar en Hidden Factory Barcelona, un lugar único en pleno Raval de Barcelona, ubicado en una fábrica textil del siglo XIX. Los más de 40 asistentes, pudieron disfrutar de maridajes con 4 vinos de Jerez y 3 cheesecakes elaboradas con diferentes tipos de queso por el reconocido pastelero Jon Cake. En Bodegas Mendoza, Barcelona, se han podido disfrutar de refrescantes cocktails basados en vinos de Jerez durante toda la semana. Destaca también la propuesta de Bisou Bisou y Especiarium bar en la ciudad condal, en la que Gregory Buda y Robert Weeks han demostrado la increíble versatilidad de los vinos de Jerez en coctelería.

Las escuelas de sumillería de España no se han querido perder la cita anual de los vinos de Jerez. La asociación valenciana de sumilleres ha sido la más participativa, recibiendo a casi cincuenta asociados para impartir una cata introductoria a los vinos de Jerez. La Associació Catalana de Sommeliers ha ofrecido una cata de cuatro tipos de Jerez para 25 personas residentes en Tarragona y Lleida.



Australia

Este año, Australia acogió casi 50 eventos, la mayor cifra en los nueve años de la Sherry Week. Hubo bares que propusieron maridajes y otros eventos: en el Tapavino de Sídney, se podía elegir entre deliciosas combinaciones, como amontillado con carpaccio de ternera o manzanilla con sardinas en escabeche, mientras que otros restaurantes sirvieron diariamente distintos cócteles con jerez y degustaciones de vino. Además, hubo varias tiendas de vino de alto nivel que organizaron catas.

International

Los cambios recientes en las regulaciones de la D. O. fueron presentados por César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Jerez, en un directo de Instagram en inglés a través de @sherrywinesjerez en el que participaron Sarah Jane Evans MW y Rick Fischer. La charla generó cientos de comentarios y preguntas, y todavía está disponible para su visionado. De hecho, debido a su buena acogida, el Consejo Regulador está considerando crear una serie de directos de Instagram como continuación, proporcionando así un análisis más profundo de este tema.