vinetur

Más de 150 expertos impulsan el Brandy de Jerez como tendencia en la coctelería de Barcelona

La Cocktail Week reúne a bartenders y bodegas en una ruta por 47 bares con creaciones originales hasta el 30 de noviembre

martes 18 de noviembre de 2025



El Hotel Casa Fuster de Barcelona ha sido el escenario este martes, 18 de noviembre, del evento inaugural de la Brandy de Jerez Cocktail Week. Más de 150 profesionales del sector se han reunido para analizar el papel del Brandy de Jerez en la coctelería actual. La jornada ha incluido ponencias, talleres, catas y un showroom con la participación de las principales bodegas productoras y bartenders reconocidos.

El encuentro ha servido para poner en valor el Brandy de Jerez como ingrediente en la mixología contemporánea. Los asistentes han podido conocer diferentes formas de uso del destilado, desde su integración en recetas clásicas hasta propuestas más innovadoras. El interés por ingredientes con identidad y calidad ha impulsado al Brandy de Jerez a figurar entre las preferencias de los profesionales que buscan diferenciar sus creaciones.

Durante la jornada, varios expertos han compartido sus conocimientos y experiencias. Marc Álvarez ha explicado cómo el Brandy de Jerez se incorpora en la carta creativa del bar Sips, combinando técnica y narrativa para reinterpretar cócteles clásicos. Adriana Chia ha centrado su intervención en la conexión con nuevas generaciones a través de formatos digitales, mostrando que el destilado puede adaptarse a públicos diversos sin perder autenticidad.

Marga Sader y Giacomo Giannotti, del bar Paradiso, han abordado el valor del Brandy de Jerez como nexo entre tradición e innovación. Luis Inchaurraga ha presentado un taller sobre maridaje líquido, donde ha mostrado cómo el destilado puede acompañar platos y aportar matices sensoriales a la experiencia gastronómica.

Diego Cabrera ha defendido el papel del Brandy de Jerez como un producto con historia y potencial para seguir creciendo en la coctelería moderna. Alberto Pizarro ha profundizado en los efectos que tienen los diferentes tipos de envinado en barricas sobre el perfil aromático del destilado, aportando herramientas prácticas para bartenders interesados en ampliar su repertorio. Giuseppe Baldi ha repasado los fundamentos técnicos necesarios para trabajar con este producto, subrayando la importancia del equilibrio y el respeto al ingrediente.

El evento también ha contado con un showroom donde se han presentado referencias exclusivas de Solera Gran Reserva procedentes de bodegas como Fundador, González Byass, Osborne, Rey Fernando de Castilla, Romate, Valdespino y Williams & Humbert. Además, Alberto Pizarro ha dirigido una cata vertical especializada que ha permitido a los asistentes conocer las diferencias según el tiempo de crianza y tipo de barrica utilizada.

La Brandy de Jerez Cocktail Week continuará hasta el 30 de noviembre con una ruta por 47 coctelerías y bares de Barcelona. Cada local ofrecerá cócteles originales creados especialmente para esta ocasión, permitiendo al público profesional y aficionado descubrir nuevas formas de disfrutar el Brandy de Jerez. Entre los establecimientos participantes figuran nombres conocidos como Dry Martini Barcelona, Paradiso, Sips, Bobby Gin o The Alchemix.

La información completa sobre las propuestas y locales adheridos está disponible en la web oficial www.brandydejerez.es. Con esta iniciativa, el sector busca impulsar el conocimiento y consumo del Brandy de Jerez dentro y fuera del ámbito profesional.