

## La élite de la coctelería celebra el mayor encuentro profesional con Brandy de Jerez

- Esta segunda edición del evento monográfico sobre Brandy de Jerez y mixología ha congregado hoy en Madrid a más de 180 profesionales a través de un programa de catas, talleres y actividades desarrolladas con las principales bodegas productoras.
- Algunos de los nombres más relevantes de nuestra mixología -como Diego Cabrera, Adriana Chia, Borja Cortina, Luis Inchaurrega, Borja Insa, Alberto Pizarro y Alberto Villarroel, entre otros- han hecho brillar al destilado jerezano en sus creaciones, explorando nuevas fórmulas que ponen de relieve su enorme impacto en la coctelería de vanguardia.
- Este evento forma parte del programa de actividades de la Brandy de Jerez Cocktail Week, una semana dedicada a la coctelería con Brandy de Jerez, durante la cual las barras más icónicas de Madrid se unen para mostrar la faceta más trasgresora y fresca de este espirituoso.

**Jerez de la Frontera, 25 de junio de 2024.-** Más de 180 profesionales de la mixología y la sumillería se han reunido hoy en torno al Brandy de Jerez en un evento destinado a conocer en mayor profundidad a nuestro destilado más noble y explorar su enorme potencial en nuevas formas de consumo de la mano de los grandes maestros de la mezcla.

Bartenders, mixólogos, sumilleres y enólogos han participado durante toda la mañana en un completo programa de actividades que ha contemplado degustaciones, catas dirigidas, talleres de mixología y un showroom en el que se han podido catar las marcas más exclusivas de las principales bodegas del Marco de Jerez.

El destilado español más relevante e internacional, que ha sido protagonista de algunas de las combinaciones más famosas de la historia, afianza hoy su auge de la mano de los grandes expertos de la coctelería. La búsqueda de la diferenciación y de ingredientes que destaquen por su calidad y autenticidad ha situado al Brandy de Jerez como el ingrediente fetiche de las barras más prestigiosas y un as en la manga para los mixólogos que encuentran en él la combinación perfecta de exclusividad y versatilidad.

Desde los locales más emblemáticos hasta nuevos espacios que están revolucionando el arte de crear experiencias sensoriales con aromas, texturas y sabores, gran parte de la primera línea de nuestra mixología ha participado en este gran encuentro para profundizar en la cultura del Brandy de Jerez.

Desde primera hora, los profesionales asistentes han tenido la oportunidad de conocer, de la mano de enólogos, master blenders y bodegueros del Marco de Jerez, las principales marcas de Solera Gran Reserva. el Brandy más añejo y exclusivo. Fundador, González Byass, Lustau, Osborne, Rey Fernando de Castilla, Sánchez Romate, Valdespino y Williams & Humbert han sido las bodegas que han formado parte del showroom de marcas de este evento.

# Brandy de Jerez

## COCKTAIL WEEK

Para aquellos que han querido profundizar en el sistema de elaboración y envejecimiento del Brandy de Jerez se han realizado paralelamente una serie de catas verticales impartidas por Carmen Aumesquet, Responsable de Promoción del Consejo Regulador de Brandy de Jerez y por la Master Blender de González Byass Rocío Trillo, que han guiado un recorrido por brandies de diferente edad y envinado para identificar los particulares matices de cada uno de ellos.

Y, por supuesto, se ha dedicado un espacio especial para explorar las capacidades del Brandy de Jerez en la mixología donde destacados mixólogos del momento han compartido y demostrado sus visiones únicas sobre las múltiples posibilidades de este destilado como protagonistas de las mezclas más sugerentes.

Primero ha sido el turno de Alberto Villarroel y Miguel Ángel Jiménez, quienes han mostrado cómo el Brandy de Jerez fue la fuente de inspiración e ingrediente protagonista en la elaboración del Bamboo Macho, el coctel galardonado con el título de Mejor Cóctel de Madrid 2024.

El verano ha llegado de la mano de Diego Cabrera & Luis Inchaurreaga con cuatro reversiones de cócteles Tiki clásicos con el Brandy de Jerez como ingrediente protagonista, utilizando técnicas nada convencionales en la coctelería tradicional.

Adriana Chia ha puesto el enfoque tecnológico con su acercamiento a la mixología en las redes sociales mediante su última propuesta con Brandy de Jerez, poniendo el foco en las herramientas que nos brinda la comunicación online para trascender en el sector de la coctelería más actual.

La unión de tradición y vanguardia, tan presente en el marco del Brandy de Jerez, también se ha puesto de relieve con el taller de Borja Insa & Alberto Pizarro, que han mostrado mediante sus creaciones todos aquellos matices y técnicas que puede aportar la coctelería tradicional a las creaciones más punteras.

Finalmente, Borja Cortina ha puesto el broche final a la jornada con sus elaboraciones más frescas y frutales, poniendo de relieve el gran potencial del Brandy de Jerez en elaboraciones informales y veraniegas.

Las creaciones más sencillas, pero de absoluta tendencia, también han tenido su espacio para mostrar cómo en algunas ocasiones la simple combinación con la soda adecuada hace brillar de forma extraordinaria los ricos matices del Brandy de Jerez. Así, los Mixing Masters de Schweppes, han sido los encargados de guiarnos en "Ginger Brandy by Experience" demostrado por qué el Brandy de Jerez con Ginger Ale o Ginger Beer constituye la mezcla perfecta y, sin duda, el combinado premium de moda.

### BRANDY DE JEREZ

El Brandy de Jerez es el espirituoso más destacado producido en España, caracterizado por su calidad excepcional derivada de su origen vánico. A diferencia de otros destilados, se elabora exclusivamente a partir de la destilación de uvas, lo que le confiere una nobleza única. Este brandy envejece únicamente en las bodegas del Marco de Jerez, utilizando las famosas Sherry Casks, barricas que han contenido Vinos de Jerez como Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez.

# Brandy de Jerez

## COCKTAIL WEEK

Este envejecimiento sigue el sistema tradicional de "criaderas y solera", una técnica genuina de la región que permite una evolución lenta y controlada del destilado, aportándole profundidad y complejidad.

Existen tres categorías de Brandy de Jerez según su tiempo de crianza: Solera, con un envejecimiento de entre seis meses y un año; Solera Reserva, envejecido entre uno y tres años; y Solera Gran Reserva, el más exclusivo, con una crianza mínima de tres años que en muchos casos supera los diez años. Esta clasificación garantiza que cada tipo de brandy ofrece una experiencia de sabor única, adaptada a diferentes gustos y ocasiones.

El Consejo Regulador de Brandy de Jerez supervisa el cumplimiento del Reglamento de la Denominación de Origen, asegurando la calidad y autenticidad de cada botella. Este organismo certifica que solo los brandies que llevan el sello de la DO son auténticos Brandy de Jerez, protegiendo así la tradición y el prestigio de este destilado a nivel mundial. Sin este sello, un brandy no puede ser considerado verdadero Brandy de Jerez, destacando la importancia de la denominación para mantener los altos estándares de producción y calidad.

### BRANDY DE JEREZ COCKTAIL WEEK: ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

Durante la gran semana de la micología con Brandy de Jerez, del 20 al 30 de junio en Madrid, los aficionados a la coctelería premium tendrán nuevamente la oportunidad de disfrutar de cócteles de autor creados por los grandes bartenders del momento. Las barras más conocidas de la capital se unen a esta iniciativa única, ofreciendo a madrileños y visitantes sugerentes propuestas y actividades exclusivas con el Brandy de Jerez como protagonista.

- Absent
- Babilonia Terraza
- Bad Company 1920
- Baton Rouge
- Bobby Gin
- Edén de Huertas
- El Niño Perdido
- Funambulista
- Gil's Cocktail Bar
- La Analógica
- La Huerta Funky Castizo
- Lilith & Sons
- Lobbyto Cocktail Bar
- Maddock
- Momus
- Montana
- Salmon Guru
- Santos y Desamparados
- Satán
- The Blackberry
- The Dash
- Varsovia Bar
- Viva Madrid

Para más información sobre las actividades programadas, los locales participantes y cómo disfrutar de la Brandy de Jerez Cocktail Week 2024, visita nuestro sitio web: [www.brandydejerez.es](http://www.brandydejerez.es)

**MATERIAL GRAFICO:** <https://drive.google.com/drive/folders/11OeAwKalCZexpyZCHw-XnS1I9A-IdXU8>

Gabinete de prensa: [prensa@sherry.org](mailto:prensa@sherry.org)