

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez



Memoria de Actividades

2023



INDICE

Introducción	3
Aspectos Institucionales	4
Organización Interna	6
Comunicación	10
Zona de Producción	15
Vendimia 2023	17
Bodegas inscritas	19
Comercialización	25
Vinagre de Jerez	28
Sherry Cask	31



César Saldaña, Presidente

2023 ha sido un año tremendamente intenso para el Consejo Regulador y para el Marco de Jerez en general, marcado por unas condiciones del negocio que no han sido fáciles y por una sequía que ha seguido prolongando sus efectos sobre el cultivo, por cuarto año consecutivo. Los bajos rendimientos provocados por esta falta de lluvias, unidos a una demanda creciente de materia prima para los diversos productos que se suministran de la uva de nuestros viñedos inscritos, han provocado una revalorización importante de la uva. Si bien esta es una circunstancia que debe ser bienvenida, tras años de escasas rentabilidades para el viñedo del Marco, su contrapartida son unos costes del vino para la reposición de los sistemas de crianza significativamente más altos, que se suman a otras importantes subidas de costes que sin duda han impactado de forma severa en las cuentas de las bodegas. A ello hay que añadir una subida de impuestos muy notable en el caso del Reino Unido, nuestro principal mercado exterior, consecuencia directa del lamentable episodio del Brexit. En este contexto, las subidas de precio de los vinos y vinagres amparados han sido generalizadas, en algunos casos más allá de lo que el mercado ha sido capaz de asumir. Como consecuencia de ello, los productos de gama estándar, más sujetos a una alta elasticidad, han sufrido importantes caídas de volumen.

Precisamente la sequía continuada y las paulatinas reducciones en los rendimientos son circunstancias que han llevado al Consejo Regulador a elaborar un importante estudio que bajo el nombre de "Plan Director del Viñedo" pretende establecer las líneas de actuación futuras que permitan garantizar el suministro de uva para los productos del Marco, en la cantidad y calidad requeridas. A lo largo de 2023, y con la ayuda de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, la consultora Artica+i ha estado trabajando conjuntamente con la Comisión del Viñedo del Consejo Regulador para, mediante el adecuado estudio y diagnóstico de la situación, trazar los planes y líneas de actuación, así como para establecer las prioridades que aseguren un desarrollo ordenado de nuestro sector primario en el futuro.

Otro hito importante para nuestra institución a lo largo del pasado año fue la actualización del Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador. Las recientes modificaciones de los pliegos de condiciones de nuestros vinos -publicadas por la Junta de Andalucía en octubre de 2022- requerían una serie de cambios en el reglamento, los cuales fueron aprobados junto con otra serie de mejoras consensuadas por los vocales gracias a los trabajos desarrollados por la comisión correspondiente. A la fecha de la publicación de esta memoria el nuevo Reglamento se encuentra en fase de publicación, tras la preceptiva revisión de los servicios técnicos de la Consejería de Agricultura.

En el ámbito normativo también se han producido en 2023 otra serie de hitos que sin duda van a tener un impacto importante en la actividad del Consejo Regulador y de los operadores inscritos. Así, a finales del año las instituciones de la Unión Europea llegaron finalmente a un acuerdo para la reforma del Reglamento de Indicaciones Geográficas, en cuya versión actualizada no sólo se mantiene, sino que se refuerza el papel de los consejos reguladores. También a lo largo de 2023 fueron actualizándose las definiciones comunitarias de los distintos vinos generosos, así como las de determinados términos tradicionales protegidos utilizados por nuestras bodegas inscritas, los cuales habían sido previamente objeto de armonización con otras denominaciones de origen andaluzas. Por último, a finales del año entraron en vigor las nuevas normas relativas a la inclusión en el etiquetado de la información nutricional y de ingredientes; aunque en este caso hay que lamentar la deficiente gestión de la Comisión Europea en lo que respecta a la forma en la que se informó al sector sobre la puesta en marcha de esta normativa.

En el ámbito interno de nuestras denominaciones, 2023 ha sido también el año en el que finalmente ha entrado en vigor el sistema de gestión y control de la vejez de los vinos, medite cuentas de envejecimiento. El sistema, que ya estaba funcionando a la perfección en el caso de los vinagres, se ha empezado a aplicar igualmente a los vinos de las denominaciones "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", para lo que se desarrollaron las correspondientes aplicaciones informáticas y se llevaron a cabo las oportunas actividades formativas internas y externas. Con la implantación de este sistema se abandona definitivamente el arcaico e imperfecto sistema de cupos, adecuado en su integridad el seguimiento de las vejezes mínimas de los vinos en sistema de criaderas y soleras a la legislación europea de la materia, recogida en el Reglamento 2019/787.

También en el ámbito reglamentario hay que destacar la iniciación de los trabajos para la creación de una nueva denominación de origen bajo la que quedarían amparados los vinos blancos singulares elaborados en el Marco de Jerez. Esos vinos que comparten con nuestros sherries tradicionales la singularidad de una tierra única y de unas variedades perfectamente adaptadas durante siglos, pero no necesariamente otros atributos exigidos por los pliegos de condiciones de "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda"; específicamente las graduaciones alcohólicas y los tiempos de envejecimiento. Unos vinos que -bajo las menciones descriptivas de "vinos de pasto" o simplemente de "vinos blancos del Marco de Jerez"- están captando la atención de aficionados y profesionales de todo el mundo y que representan, sin duda, la mejor puerta de entrada para que nuevos consumidores recorran el camino que lleva hasta nuestros inigualables generosos.

Todos esos vinos del Marco de Jerez, tanto los más tradicionales como esas nuevas realidades enológicas, tuvieron la oportunidad de brillar en junio de 2023 ante un público selecto. La celebración en nuestra ciudad del 44º Congreso Mundial del Vino constituyó el escaparate perfecto para que cientos de expertos venidos de todo el mundo descubrieran toda la impresionante tradición y todo el extraordinario potencial enológico de nuestro territorio. Organizado por el Ministerio de Agricultura, la cita anual de la Organización Internacional de la Viña y el Vino congregó durante una semana a más de 800 expertos procedentes de 50 países, situando al Marco de Jerez en el foco del mundo vitivinícola. Una cita que no habría tenido lugar en Jerez sin el concurso del añorado Pau Roca, anterior director de la OIV, a quien desde estas líneas le rendimos merecido tributo.

Aspectos Institucionales

Nuestro Consejo Regulador gestiona tres denominaciones de origen protegidas por el ordenamiento español y europeo. Dos de ellas corresponden a vinos de licor (1) y una a vinagre.

Jerez-Xérès-Sherry fue la primera Denominación de Origen en constituirse en nuestro país, en enero de 1935, de conformidad con la que fue la primera legislación vitivinícola española (el Estatuto del Vino de 1933).

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda nace como Denominación de Origen en 1964, sobre la singularidad de la crianza biológica circunscrita a esta localidad costera.

Los pliegos de condiciones vigentes de estas dos denominaciones de origen son los recogidos en la Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de 4 de octubre de 2022, publicada en el Boletín Oficial nº 195 de la Junta de Andalucía, del 10 de octubre.

Vinagre de Jerez es también una DOP pionera, pues fue la primera Denominación de Origen española de un condimento de este tipo. Creada en 1995, en el año 2020 (coincidiendo por tanto con su 25º Aniversario) el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez sufrió una serie de modificaciones, completándose el proceso mediante la publicación de las mismas en el DOUE del 11 de noviembre el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1717 de la Comisión.

(1) No todas las modificaciones aprobadas por el Pleno de Consejo Regulador en septiembre de 2021 con el fin de actualizar nuestros pliegos de condiciones han quedado recogidas en las versiones publicadas en octubre del pasado año. A la fecha de publicación de esta Memoria están aún pendientes de su entrada en vigor las consideradas "modificaciones mayores", entre las que figura la autorización de elaborar vinos amparados sin fortificar. Ello supondrá de facto que los vinos podrán ser o bien "vinos de licor" (categoría 3 del Anexo VII parte II del Reglamento 1308/2013), como hasta ahora, o bien simplemente "vinos" (categoría 1 de esa misma norma) si se elaboran sin utilizar la fortificación o adición de alcohol.

El Consejo Regulador

El Consejo Regulador se articula como una Corporación de Derecho Público, representativa de los intereses de los viticultores y de las bodegas inscritas en sus registros. A la fecha de publicación de esta Memoria, el Consejo se rige por el **Reglamento de Funcionamiento** aprobado por la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con fecha 12 de febrero de 2018, publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 34, el 16 de febrero del mismo año. No obstante, el pleno del Consejo aprobó en su sesión del 23 de noviembre de 2023 una serie de modificaciones del Reglamento que se encuentran aún a la espera de su publicación oficial.

El órgano fundamental de representación sectorial de nuestra institución es el **Pleno del Consejo Regulador**, el cual es objeto de renovación cada cuatro años, mediante sufragio entre todos los operadores inscritos. La composición actual del Pleno del Consejo Regulador es la resultante del proceso electoral desarrollado en septiembre del año 2020, en virtud del Decreto de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural 17/2016, de elecciones a los consejos reguladores de las denominaciones de calidad de Andalucía. Como consecuencia de dicho proceso electoral, la composición del Pleno del Consejo Regulador, a la fecha de publicación de esta Memoria de Actividades, es la siguiente (se incluyen las personas físicas representantes de las correspondientes entidades jurídicas titulares, así como la adscripción a las distintas candidaturas presentadas en las elecciones mencionadas).



PRESIDENTE

Don César Saldaña Sánchez

VICEPRESIDENTE

Don Ricardo Rebuelta del Pedredo (Asaja)

VOCALES DEL SECTOR PRODUCTOR

Don Francisco Lorenzo Gallegos (Faeca)
Don Manuel Manzano Ortiz (Faeca)
Don Salvador Espinosa Rodríguez (Faeca)
Don Antonio Palacios Ibáñez (Faeca)
Don José Castillo Vega (Faeca)
Don Francisco Galán Pérez (Asaja)
Don Francisco Guerrero de Soto (Asaja)
Don Miguel Sánchez Delage (Asaja)
Don Luis Ramírez Ramírez (Asaja)

VOCALES DEL SECTOR COMERCIALIZADOR

Don Evaristo Babé Romero (Fedejerez)
Don José Ramón Estévez Puerto (José Estévez, S.A.)
Don Salvador Guimerá Girón (Fedejerez)
Don Luis Luengo Morales (Fedejerez)
Don Rafael Medina Martínez (Fedejerez)
Don Antonio Florido Barba (Fedejerez)
Don José Manuel Sánchez Núñez (Faeca)
Don Víctor Vélez Sánchez (Asoc. Bdgs. de Sanlúcar)
Don Fermín Hidalgo García (As. Bdgs. de Sanlúcar)
Don Joaquín Gómez Beser (Asociación Española del Vinagre de Jerez)

REPRESENTANTE DE LA JUNTA DE ANDALUCIA

Don Anselmo Martín Rojas

SECRETARIA GENERAL

Doña Ana Rosa García Márquez

Actividades del Pleno del Consejo

Durante 2023 se celebraron un total de seis sesiones de Pleno del Consejo Regulador, todas ellas de carácter ordinario y celebradas de forma presencial, en la sede del Consejo Regulador, en Jerez de la Frontera.

Tradicionalmente, las sesiones de Pleno Ordinario del Consejo Regulador tienen lugar los últimos martes de los meses impares, si bien en ocasiones las circunstancias pueden aconsejar alguna pequeña variación sobre esta regla general. De conformidad con lo establecido por el Reglamento de Funcionamiento, todas las sesiones son aprobadas en la sesión siguiente y quedan debidamente registradas en el Libro de Actas del Consejo.

Adicionalmente, para tratar cuestiones concretas o aquellos aspectos específicos de alguna de las denominaciones de origen minoritarias, el Consejo Regulador tiene establecidas determinadas comisiones de trabajo, como la Comisión del Vinagre, la Comisión del Viñedo o la de la Manzanilla. Estas comisiones, en las que participan todos los grupos representados en el pleno, han tenido una actividad especialmente relevante en el pasado año 2023.

Así, la Comisión de Reglamento han completado la actualización de nuestro documento básico de funcionamiento; o la Comisión de Viñas ha completado durante el pasado año el Plan Director del Viñedo del Marco de Jerez.

Como consecuencia de las sesiones celebradas el pasado año, así como de la actividad normal de los órganos de dirección del Consejo Regulador, a lo largo de 2023 se emitieron las circulares que se detallan a continuación:



Lista de Circulares 2023

Nº	Fecha	Asunto
1	11 de enero	Congreso Mundial de la Viña y el Vino
2	3 de marzo	Términos tradicionales de vinos generosos y generosos de licor
3	31 de marzo	Derechos y cuotas por prestación de servicios 2023
4	10 de abril	Etiquetado nutricional y de ingredientes
5	24 de abril	Nuevo precio de las tarjetas Sherry Cask
6	15 de mayo	Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2)
7	17 de mayo	Publicación de las modificaciones menores de los pliegos de condiciones
8	12 de junio	Instrucciones y Normas para la Vendimia 2023
9	25 de julio	Protocolos de verificación de menciones en el etiquetado
10	26 de septiembre	Nueva Reglamentación sobre etiquetado nutricional y de ingredientes
11	11 de octubre	Especificaciones técnicas de envinado
12	28 de noviembre	Nuevo Almacén de vinos aptos para el envinado
13	11 de diciembre	Concurso de mostos de la cosecha 2023
14	28 de diciembre	Protocolos de verificación de menciones en el etiquetado (2)

La actividad del Consejo Regulador se proyecta también a través de la pertenencia de nuestra institución a una serie de organizaciones sectoriales, tales como la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la Asociación de Indicaciones Geográficas Agroalimentarias, ORIGEN España, y la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen (CADO). Tanto en el caso de Origen España como en la CADO se han producido en 2023 sendos procesos de renovación de cargos, habiéndose integrado nuestro consejo en la Junta Directiva del primero, mientras que en el caso de la CADO hemos resultado reelegidos en la presidencia por un nuevo periodo de cuatro años.

A nivel internacional, es de destacar que nuestro Consejo Regulador es socio fundador de la coalición "Wine Origins Alliance", importante coalición en la hoy en día se integran hasta 33 indicaciones geográficas de once países distintos y de los cinco continentes, con el fin común de proteger los nombres de origen de su posible uso fraudulento en cualquier lugar del mundo. En este sentido, es destacable la labor de seguimiento realizada por WOA en relación al acuerdo comercial suscrito en 2023 entre la Unión Europea y Nueva Zelanda.

Organización Interna

Las Funciones del Consejo Regulador.

Las funciones que desarrolla el Consejo Regulador vienen recogidas en el Reglamento de Funcionamiento y, de forma muy resumida, son todas las necesarias para la gestión efectiva de las Denominaciones de Origen que tiene asignadas. La mayor parte de estas funciones se desarrollan dentro del ámbito del derecho privado, si bien algunas de ellas de –especialmente las relacionadas con el bien público que constituyen las denominaciones –son ejercidas por el Consejo Regulador por delegación expresa de la Administración Autónoma y tienen, por tanto, carácter público.

Estas funciones se pueden agrupar en tres áreas fundamentales, encomendadas a los distintos servicios del Consejo Regulador.

1. Regulación.

El Consejo Regulador es el responsable de proponer las posibles modificaciones del Reglamento y de los Pliegos de Condiciones, así como de establecer cualquier aspecto de coyuntura anual relacionado con los productos protegidos. Del mismo modo, debe proponer los requisitos mínimos de control a los que deben someterse los operadores inscritos para el uso de las denominaciones, así como los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos protegidos.

2. Defensa y garantía.

El Consejo Regulador es también el responsable de expedir los certificados de origen y cualquier tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido. Es su deber velar por el prestigio de las denominaciones de origen y evitar su empleo indebido, así como por las garantías al consumidor, luchando contra el fraude en el ámbito de sus competencias.

3. Promoción y fomento de la calidad.

El Consejo se encarga igualmente de promocionar e informar sobre las características específicas de calidad de los vinos y vinagres protegidos, así como de orientar la producción, elaboración y calidad de los vinos y vinagres, estudiando los problemas de carácter general que puedan afectarles, fomentando la calidad y proponiendo a los organismos competentes las medidas que se estimen necesarias.

Para la consecución de los fines anteriores, el Consejo Regulador desarrolla otra serie de funciones de apoyo:

Registros.

Llevanza y mantenimiento de los distintos Registros que establece el Reglamento (viñas, bodegas, etiquetas, etc.) elaborando estadísticas, así como la Memoria anual del Consejo Regulador.

Finanzas.

El Consejo es el responsable de gestionar y recaudar las cuotas de los inscritos, de aprobar los presupuestos anuales y de gestionar los bienes y servicios de la Institución.



Para desarrollar todas estas funciones, el Consejo Regulador cuenta en estos momentos con una plantilla permanente de 10 personas, además tener externalizados algunos servicios, bajo la supervisión directa de la Dirección General.

El organigrama de la institución es el siguiente:



(*) Servicios externalizados

Instrumento de Vertebración Sectorial

Con independencia del desarrollo de las funciones reglamentarias antes descritas, el hecho de constituir una representación ajustada del sector económico que se vertebra en torno a nuestros vinos y vinagres ha hecho que el Consejo Regulador, a lo largo de su larga historia, haya constituido un instrumento útil para la canalización de todo tipo de proyectos de interés para sus operadores inscritos.

En este sentido, año tras año, el Consejo Regulador canaliza y desarrolla iniciativas sectoriales muy diversas y se constituye como foro de debate entre los distintos sub-sectores del Marco de Jerez. Además, realiza una importante labor como interlocutor frente a las Administraciones, organizaciones sectoriales o entidades terceras.

A lo largo de 2023 se han celebrado en el Consejo Regulador un buen número de interesantes sesiones y jornadas relacionadas con los temas más diversos que pudieran resultar de interés para nuestros inscritos: desde temas vitivinícolas a cuestiones tan diversas como la fiscalidad o la digitalización.

Las relaciones sectoriales con otros agentes relevantes para nuestra actividad, como las propias administraciones locales, los cuerpos de seguridad, la Universidad o asociaciones de distinta naturaleza también han encontrado en el Consejo Regulador el vehículo más adecuado para conseguir objetivos de interés común.

Por último, el Consejo Regulador desarrolla una importante actividad editorial, publicando directamente o ayudando a la publicación de numerosas obras de temas relacionados con nuestras denominaciones de origen.

El Consejo Regulador participa además de manera activa en una serie de proyectos sectorial de diversa índole, entre los que destacan los de carácter investigador, centrados en aspectos diversos de interés para los operadores inscritos.

Así, el Consejo Regulador forma parte del Grupo Operativo INVITEC, en el marco del cual se desarrolla en la actualidad un proyecto para el impulso del cultivo de la variedad pedro Ximénez en régimen ecológico.

Igualmente, en colaboración con varias bodegas del Marco, el Consejo Regulador de Montilla-Moriles y las universidades de Cádiz y Córdoba, se viene desarrollando el proyecto INNOFINO, para la normalización de buenas prácticas que permitan la comercialización de vinos finos y manzanillas por debajo de 15% vol.

Finalmente, el Consejo Regulador viene colaborando con la Universidad de Sevilla en un interesante proyecto de caracterización de vinagres de calidad con indicación de origen.

Lamentablemente, el Consejo Regulador ha tenido que abanderar también la lucha del sector –especialmente de los viticultores- por preservar el viñedo libre de la contaminación visual que representan los parques eólicos y fotovoltaicos. Una cuestión compleja, pues a nadie se le escapa la necesidad de avanzar en la descarbonización; ahora bien, el desarrollo de las energías renovables debe de hacerse de manera respetuosa con las actividades seculares de nuestro entorno rural y respetando un patrimonio común tan importante como es nuestro tradicional paisaje de viñas.



El viñedo jerezano, seriamente amenazado por la invasión de las renovables

1. *Visita al Consejo Regulador del Consejero de Presidencia de la Junta de Andalucía.*

2. *Acto de firma del convenio de colaboración con la Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras de Jerez.*

3. *Ponencia con motivo del IV Congreso Internacional sobre el Patrimonio Industrial y la Obra Pública.*

4. *Actividad de presentación de resultados en el marco del proyecto de cultivo de PX ecológico*

1



2



3



4



Control y Certificación

De conformidad con lo establecido en la Ley 10/2007 de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, el Consejo Regulador lleva a cabo las labores del Control y Certificación a través de la Fundación OECCA, entidad constituida conjuntamente por el Consejo Regulador y por la entidad homóloga de la IGP del Brandy de Jerez, autorizado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y cuya actuación se realiza de forma separada e independiente de la gestión de las Denominaciones.



La Fundación planifica y ejecuta todas las actividades de control e inspección conducentes a la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones por parte de los operadores inscritos. Para ello, dispone de un equipo formado por cuatro auditores, cuyos cometidos van desde la realización de auditorías a la toma de muestras de vinos y vinagres amparados, de materias primas y de otros productos, hasta el control de los inventarios de los vinos o de los vinagres en proceso de crianza.

Además del Director de Certificación y del equipo de auditores, la Fundación OECCA cuenta con un administrativo, dedicado en exclusiva a la importante labor de documentación de todas las actuaciones de Control y Certificación.

El Órgano de Control y Certificación cuenta además con un Comité Consultivo, de carácter externo, así como con un Comité de Cata, también externo, para la realización de los preceptivos análisis organolépticos de los productos amparados.

Por lo que respecta al análisis de la conformidad analítica, el Consejo Regulador cuenta con el apoyo del Laboratorio Agroalimentario de Andalucía, ubicado también en Jerez.

Además de los alcances de certificación de nuestras denominaciones de origen de vinos y vinagre, la Fundación OECCA está acreditada para la certificación de Vinos de la IGP Tierra de Cádiz y de bebidas espirituosas, realizando no solamente las certificaciones de la IGP Brandy de Jerez, sino también las de otras bebidas de este tipo como el anís Chinchón.

Además, lleva a cabo las auditorías correspondientes a los embotelladores autorizados de Vinagre de Jerez, a las Industrias Alimentarias Autorizadas para usar nuestros productos con o ingredientes y a las imprentas homologadas para la emisión de contraetiquetas numeradas.

Por último, la Fundación OECCA realiza igualmente las labores de control del envasado de botas para la certificación de esta actividad bajo la marca "Sherry Cask".



Miembros del Patronato de la Fundación OECCA

Presidente: Don Juan Gómez Benítez

Vicepresidente: Don Francisco Guerrero de Soto

Vocales:

Don Evaristo Babé Romero

Don Antonio Florido Barba

Don Rafael Medina Martínez

Don Gabriel Raya Toscano

Don Francisco Javier Requejo Bohórquez

Don César Saldaña Sánchez
(secretario)

Director de Certificación:

Don Víctor Carrascal García



Víctor Carrascal, Director de Certificación junto a Juan Gómez, Presidente de OECCA

Presupuestos

De acuerdo con el artículo 38 de nuestro Reglamento, la financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectúa principalmente con los recursos obtenidos mediante las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenecen al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus registros, así como mediante el cobro de los derechos por la prestación de servicios por el ejercicio de sus actividades: concretamente los relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y con el uso de las mismas por parte de los operadores inscritos, así como por prestación de otra serie de servicios.

En el caso de los viticultores, existe una cuota por hectárea inscrita y un derecho por calificación de cada kilo de uva. Las bodegas, por su parte, contribuyen en base a una cuota fija anual (que varía en función del volumen de sus inventarios) y una cuota por litro de vino o de vinagre amparado comercializado.

En el cuadro adjunto se detallan las cuotas y derechos vigentes a la fecha de publicación de la presente memoria, los cuales fueron aprobadas por el Pleno en el curso de la sesión plenaria de aprobación del presupuesto del ejercicio 2024.

Adicionalmente, el Consejo Regulador obtiene subvenciones diversas de distintas Administraciones, fundamentalmente relacionadas con el desarrollo de campañas de promoción de los productos amparados en diversos mercados.

El presupuesto del Consejo Regulador diferencia las partidas relacionadas con las funciones ordinarias de la institución, que están financiadas con una serie de cuotas y derechos que tienen igualmente carácter ordinario, y las partidas de promoción extraordinaria, a las que los operadores inscritos contribuyen mediante una cuota extraordinaria de promoción.

A continuación, detallamos las partidas fundamentales de la liquidación del presupuesto del ejercicio 2023.

Liquidación del presupuesto 2023

INGRESOS	Importe	GASTOS	Importe
Cuotas y derechos de viñistas	85.440	Gastos de Personal	547.112
Cuotas y derechos de Bodegas	774.961	Gastos Generales	370.500
Ingresos por precintas	41.897	Gastos de Control y Certificación	45.284
Otros ingresos	54.000	Promoción Institucional	204.561
Subvenciones Junta de Andalucía	302.415	Amortizaciones	18.143
		Gastos financieros	9.000
Total Ingresos Ordinarios	1.258.712	Total Gastos Ordinarios	1.194.600
Cuota extraordinaria sobre vinos	664.244	Programa Europeo	1.187.500
Cuota extraordinaria sobre vinagres	119.960	Otra Promoción Extraordinaria	911.936
Cuota extr. sobre mostos calificados	114.241		
Cuota extr. sobre uva calificada	133.217		
Subvenciones varias	1.125.935		
Total Extraordinarios	2.157.597	Total Extraordinarios	2.099.436
Gran Total Ingresos	3.416.310	Gran Total Gastos	3.294.036

Cuotas y derechos 2024

CUOTAS Y DERECHOS VINOS DE JEREZ / MANZANILLA	Base de cálculo	Importe
Cuotas Anuales por Inscripción en los Registros (1)		
Inscripción en Registro de Viñas - Jerez Superior	€/Hectárea	7,50 €
Inscripción en Registro de Viñas - Jerez Zona	€/Hectárea	6,25 €
Registro de Bodegas de Elaboración (lagares)		300,00 €
Registro de Bodegas de Crianza - Grupo 1 (2)		150,00 €
Registro de Bodegas de Crianza - Grupo 2 (2)		300,00 €
Registro de Bodegas de Crianza - Grupo 3 (2)		450,00 €
Derechos por Calificación (2)		
Derechos de Calificación de Uva Apta - Jerez Superior	€/000 's kgs	0,7500 €
Derechos de Calificación de Uva Apta - Jerez Zona	€/000 's kgs	0,6250 €
Derechos de Calificación de Vino Apto (Mosto) (3)	€/l.	0,0040 €
Derechos de Calificación de Vino en Crianza (3)	€/l.	0,0080 €
Derechos de Calificación de Vino Criado	€/l.	0,0160 €
Derechos de Calificación de Vino Protegido	€/l.	0,0160 €
Cuotas Extraordinarias para actividades de Promoción		
Uva Calificada	€/kg.	0,00500 €
Mosto Calificado de Cooperativas	€/l.	0,00714 €
Vinos Protegidos	€/l.	0,02500 €

CUOTAS Y DERECHOS VINAGRE DE JEREZ	Base de cálculo	Importe
Cuotas Anuales por Inscripción en los Registros (1)		
Registro de Bodegas de Elaboración de Vinagres		150,00 €
Registro de Bodegas de Envejecimiento - Grupo 1 (2)		150,00 €
Registro de Bodegas de Envejecimiento - Grupo 2 (2)		300,00 €
Registro de Bodegas de Envejecimiento - Grupo 3 (2)		450,00 €
Derechos por Calificación		
Derechos de Calificación de Vinagre Apto (3)	€/l.	0,0080 €
Derechos de Calificación de Vinagre Criado (3)	€/l.	0,0160 €
Derechos de Calificación de Vinagre Protegido	€/l.	0,0250 €
Cuota Extraordinaria para actividades de Promoción		
Vinagres Protegidos	€/l.	0,0250 €

Precintas y documentos	Base de cálculo	Importe
Guías de Circulación de Uvas	€/Ud.	0,50 €
Precintas de Vino de cuello	€/millar	7,80 €
Numeración de Contraetiquetas Vino / Vinagre	€/millar	1,00 €
Precintas de Vinagre (Bodegas)	€/millar	7,80 €
Precintas de Vinagre (Embotelladores Autorizados)	€/millar	7,80 €
Precintas para Garrafas	€/centenar	4,00 €
Precintas para Envases Bag-in-box	€/centenar	5,00 €
Precintas adhesivas de vinos VOS/VORS	€/centenar	2,50 €
Precintas adhesivas de vinos de Añada	€/centenar	2,50 €
Certificaciones	unidad	6,00 €
Certificaciones especiales (documentación >5 años)	unidad	12,00 €

(1) En el caso del viñedo, se pondrán al cobro con las declaraciones de cosecha. En el caso de las bodegas con la declaración correspondiente al mes de enero, excepto la cuota de lagares, al cobro en la declaración de agosto.

Tipos de Bodegas	Existencias (Botas)	
	Vino	Vinagre
Tipo 1	< 1.000	<100
Tipo 2	1.000 - 10.000	100 - 500
Tipo 3	>10.000	>500

(3) La descalificación de vinos y mostos calificados devengará una aportación del 50% de los derechos.

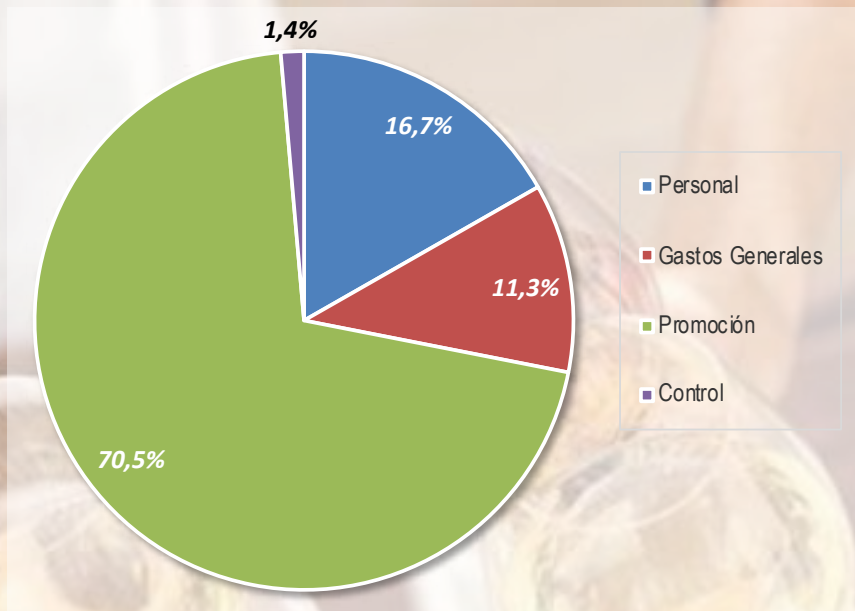
Comunicación

Como puede apreciarse en la sección anterior de esta Memoria Anual (y en el gráfico adjunto), la parte más importante del presupuesto del Consejo Regulador la constituyen las partidas dedicadas a promoción y comunicación. Más de un 70% de los gastos totales de la institución se dedicaron en 2023 a este tipo de actividades, lo que supuso un total de casi 2,3 millones de euros. A su vez, el presupuesto de promoción del Consejo está dividido en dos grandes capítulos. Por una parte, está la Promoción Institucional del Consejo Regulador, incluida en el presupuesto ordinario; y por otro las campañas financiadas específicamente a través de la cuota extraordinaria de promoción. En ambos casos, los esfuerzos de financiación de los operadores inscritos se ven complementados por distintas líneas de ayuda procedentes bien de fondos europeos o de otras instituciones nacionales, como el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), o autonómicas, con la Consejería de Agricultura.

Se incluyen en el capítulo de **promoción Institucional** las diversas colaboraciones del Consejo con diferentes instituciones locales, entre las que destacan las Fiestas de la Vendimia de Jerez, el Centro de Interpretación de la Manzanilla o la colaboración con la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez; así como todas aquellas actividades de patrocinio, las relaciones con los medios, el gabinete de relaciones públicas, la asistencia a ferias profesionales de carácter nacional e internacional u otras actividades de promoción no específicamente asignadas a un mercado concreto.

También se encuadran en este apartado la divulgación realizada a través de los distintos sitios web de cada una de nuestras denominaciones de origen: www.sherry.wine, www.manzanilla.org y www.vinagredejerez.org, así como la actividad de nuestras plataformas en las redes sociales.

Finalmente, se incluye en este capítulo presupuestario la importantísima labor realizada por el **Aula de Formación** del Consejo Regulador. Además del desarrollo de nuevos programas digitales a través de la plataforma on-line www.sherryacademy.org, a lo largo de 2023 se han desarrollado un importante número de programas de formación presencial del Aula: algunos para público profesional, como el Curso de Formadores (que fue pionero en su tipo en España), el Curso de Sumilleres Especialistas en Vinos de Jerez, el Curso para Profesionales del enoturismo o el Curso Técnico Avanzado para Personal de Bodega. Además, al Aula de Formación desarrolla multitud de actividades para público no profesional.



El pasado año se puso en marcha un nuevo programa de promoción de los vinos y vinagres de Jerez y de la Manzanilla con el apoyo de la Unión Europea. La campaña va a suponer una inversión total en medios de 3,6 Mn.€ a lo largo de los años 2023, 2024 y 2025 y contará con un nivel de subvención pública total del 70%.

Nuevamente, y ya es el segundo consecutivo, un programa presentado por el Consejo Regulador –en este caso bajo el título “Igual que ninguno”- ha sido seleccionado como subvencionable por la Unión Europea, en el marco de los programas AGRIP Simples, especialmente destinados a acciones de promoción de productos agrícolas con sellos de calidad europeos. Ello habla claramente no solamente de la calidad de la propuesta presentada por el Consejo Regulador (en competencia con otras muchas campañas solicitadas desde muy diversos sectores productivos de toda la UE), sino también de la confianza en el desarrollo futuro de nuestras denominaciones de origen, compartida por las instituciones europeas.

La campaña promocionará los sellos de calidad europeos a través de nuestras DOs de Manzanilla, Vinos y Vinagre de Jerez, tanto en **España** como en otro mercado de capital importancia para nuestros vinos, como son los **Países Bajos**. Los objetivos fundamentales son reforzar el posicionamiento del jerez y la manzanilla como vinos gastronómicos, perfectos para maridar por su enorme versatilidad y el de la alta calidad culinaria de nuestros vinagres. Además, nos permitirá continuar con la formación de profesionales y contribuir a desestacionalizar el consumo de nuestros productos. Y todo ello incrementando el conocimiento de los sellos de las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, como sellos de calidad europeos que ofrecen a los consumidores información de valor sobre las características especiales de los productos y sus modos de producción.

La campaña plantea una estrategia de 360°, incluyendo el uso de momentos internos en TV, medios digitales y un especial énfasis en la formación. Todo ello aprovechando al máximo la creatividad ya desarrollada durante la campaña previa, si bien adaptándola a los nuevos medios y disponibilidades.

**CONVIERTE
LO QUE TE GUSTA EN
ALGO ÚNICO**

Denominaciones de Origen
Manzanilla, Vinos y Vinagres de Jerez

IGUAL QUE NINGUNO

Co-financiado por la Unión Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

LEGGI IL COMPLETO MANIFESTO COMUNICATIVO PER INFORMAZIONI SULLA CAMPAGNA E PER INFORMAZIONI GENERALI

© Consejo Regulador Denominaciones de Origen Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez



FINO

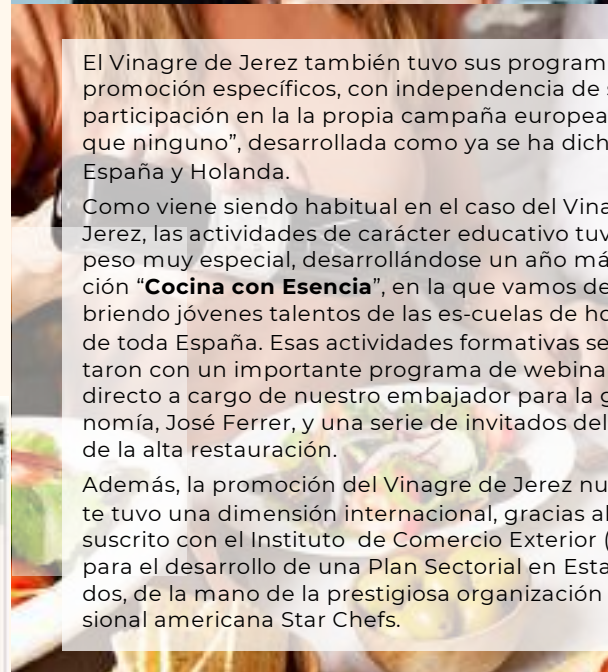
4 FOODIES



En el importante mercado del **Reino Unido** se desarrollaron durante 2023 dos campañas diferenciadas, perfectamente coordinadas, pero dirigidas a públicos claramente diferentes. La primera de ellas se centró en las posibilidades gastronómicas de nuestros vinos, y estuvo dirigida a la captación de nuevos consumidores entre un target de intereses gastronómicos ("foodies"). En esta campaña se contó con la cofinanciación del ICEX.

La segunda, por su parte, estuvo más dirigida a los consumidores actuales de nuestros vinos y se centró lógicamente en aquellos tipos que más se consumen en el mercado (Cream y Pale Cream). Se trató de una campaña de activación que requirió de una gran involucración del equipo humano del Consejo Regulador.

Por supuesto, en ambos casos fueron fundamentales el uso de medios electrónicos y las actividades de carácter formativo.



El Vinagre de Jerez también tuvo sus programas de promoción específicos, con independencia de su participación en la propia campaña europea "Igual que ninguno", desarrollada como ya se ha dicho en España y Holanda.

Como viene siendo habitual en el caso del Vinagre de Jerez, las actividades de carácter educativo tuvieron un peso muy especial, desarrollándose un año más la acción "**Cocina con Esencia**", en la que vamos descubriendo jóvenes talentos de las escuelas de hostelería de toda España. Esas actividades formativas se completaron con un importante programa de webinars en directo a cargo de nuestro embajador para la gastronomía, José Ferrer, y una serie de invitados del mundo de la alta restauración.

Además, la promoción del Vinagre de Jerez nuevamente tuvo una dimensión internacional, gracias al acuerdo suscrito con el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) para el desarrollo de una Plan Sectorial en Estados Unidos, de la mano de la prestigiosa organización profesional americana Star Chefs.



Al margen de las campañas desarrolladas en mercados concretos, existen dos programas de carácter transversal que el Consejo Regulador viene desarrollando con notable éxito durante los últimos años.

En primer lugar, una nueva edición (¡la décima ya!) de **Copa Jerez Forum & Competition** reunió los días 3 y 4 de octubre de 2023, con motivo de su 20 aniversario, a algunos de los más importantes profesionales del mundo de la gastronomía y el vino. Fueron dos intensas jornadas de ponencias, catas, degustaciones, visitas a bodegas, espectáculos y la más impactante exhibición de cocina en vivo, en el espectacular escenario del teatro Villamarta de Jerez, en el que los mejores restaurantes provenientes de siete países compitieron en directo para conseguir la mejor armonía con Vinos de Jerez y Manzanilla. La cita superó las cifras de todas las ediciones anteriores tanto en términos de presencia en directo como de repercusión mediática.

COPA JEREZ
• 20TH ANNIVERSARY •

OCTUBRE
Teatro Villamarta
de la Frontera



ANNIVERSARY

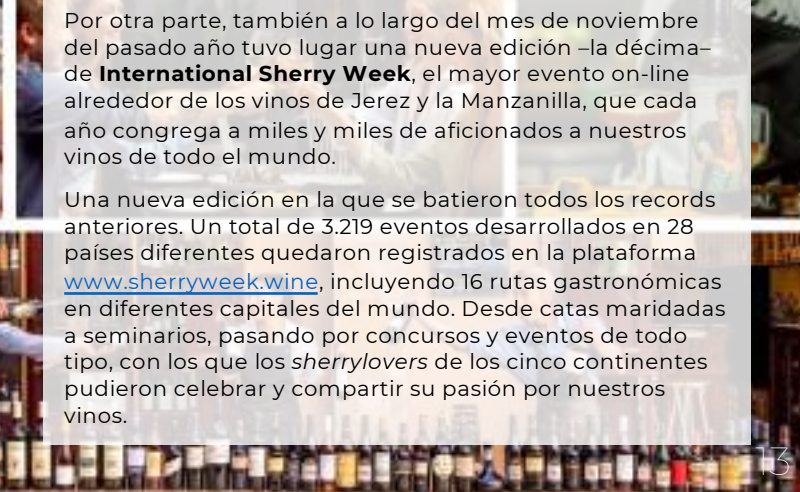
#SHERRYWEEK

6-12 NOV 2023



Por otra parte, también a lo largo del mes de noviembre del pasado año tuvo lugar una nueva edición –la décima– de **International Sherry Week**, el mayor evento on-line alrededor de los vinos de Jerez y la Manzanilla, que cada año congrega a miles y miles de aficionados a nuestros vinos de todo el mundo.

Una nueva edición en la que se batieron todos los records anteriores. Un total de 3.219 eventos desarrollados en 28 países diferentes quedaron registrados en la plataforma www.sherryweek.wine, incluyendo 16 rutas gastronómicas en diferentes capitales del mundo. Desde catas maridadas a seminarios, pasando por concursos y eventos de todo tipo, con los que los *sherrylovers* de los cinco continentes pudieron celebrar y compartir su pasión por nuestros vinos.





Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO
11 y 12 de Junio 2023

Entre los muchos eventos memorables del 2023 en el Marco de Jerez, sin duda el Congreso Mundial de la Viña y el Vino ocupa un lugar muy especial. Como se ha comentado anteriormente en esta Memoria de Actividades, la Organización Internacional de la Viña y el Vino escogió España como escenario para asamblea anual y para el Congreso que cada año congrega a los expertos de sus 50 países miembros. Por su parte, el Ministerio español del Agricultura, responsable de su organización, decidió que fueran las ciudades de Cádiz y Jerez los escenarios de tan importante evento profesional.

Ello supuso una extraordinaria oportunidad para el Marco de Jerez y para nuestras denominaciones de origen para –a través de más de 800 profesionales- mostrar al mundo la fabulosa diversidad vitivinícola que atesoramos en nuestro territorio.

En las imágenes, algunos momentos del desarrollo de las múltiples actividades desplegadas entre el 5 y el 9 de junio, así como de la presentación previa del Congreso que tuvo lugar en la Embajada española en París, con presencia del ministro español de agricultura, Don Luis Planas.



Nuestro Consejo Regulador tuvo además un importante grado de notoriedad institucional a lo largo de todo el año, por distintos motivos. Así, en noviembre la Presidencia del Gobierno de España decidió que el regalo institucional a los jefes de estado y de gobierno que asistieron a la cumbre de Granada, el acto principal de la presidencia española de UE, fuera una botella de vino de Jerez de añada, correspondiente en cada caso a sus respectivos años de nacimiento.

En 2023 también celebramos una nueva edición de los Premios Solera, con los que se rinde tributo (a través de un jurado de expertos), a los mejores profesionales de la hostelería y la distribución de vinos de la provincia de Cádiz.

La décima edición de Copa Jerez fue también el escenario para la entrega de la Llave de la Bodega de San Ginés a Don Jorge Pascual, un más que merecido homenaje al que fuera presidente del Consejo Regulador. Otro personaje ilustre del sector, Don Juan Luis Bretón, fue este año el responsable de pronunciar el discurso de la Cátedra del Vino, con motivo de la Fiesta de la Vendimia de Jerez. Por último, "The Book of Sherry Wines" fue distinguido en los premios de la OIV a las mejores publicaciones del año.



Zona de Producción



La Zona de Producción de las Denominaciones de Origen (el llamado comúnmente “Marco de Jerez”) se extiende a lo largo de nueve términos municipales de la provincia de Cádiz y uno de la de Sevilla. Está limitado además al norte por el paralelo 36° 58’ N y al este por el meridiano 5° 49’ E. Se trata pues de una ubicación con un marcado carácter meridional y que goza por tanto de características climatológicas muy definidas: un gran nivel de insolación (más de 300 días al año de sol como media), inviernos muy suaves y veranos muy calurosos; una pluviosidad superior a los 600 litros por m² al año de media) y dos vientos dominantes -el cálido “levante” y el suave y húmedo “poniente”- que combinados aseguran una maduración adecuada de la uva y un factor moderador de las altas temperaturas veraniegas.

Dentro de la Zona de Producción se encuentran los viñedos designados tradicionalmente como del “Jerez Superior”, en los que la especial composición físico-química del suelo –las denominadas “tierras albarizas”– así como la situación y características climatológicas, son las idóneas para la producción de vinos de calidad superior. El resto de la Zona de Producción se conoce tradicionalmente como “Jerez Zona”.

La delimitación de los tradicionales “pagos”, completada por el Consejo Regulador en 2015, ha permitido poner de relieve la amplia diversidad del terruño del Marco de Jerez.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, es posible la utilización de mosto de uva pasificada de la variedad de vid Pedro Ximénez procedente de Montilla-Moriles, en el caso de que no se disponga de ella en la Zona de Producción de la Denominación de Origen.

Variedades de uva autorizadas

El Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” autoriza la utilización de tres variedades de vid diferentes, todas ellas blancas: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, siendo la primera de ella la base principal para la elaboración de casi todos los vinos y vinagres amparados y la variedad predominante en el Marco de Jerez. Además, es la única permitida por el Pliego de Condiciones de la DO “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

La variedad Moscatel es muy común en las zonas costeras de suelos arenosos, especialmente en Chipiona, mientras que la variedad Pedro Ximénez, hoy minoritaria, aumenta su presencia en el Marco año tras año.

La reciente modificación del Pliego de Condiciones de la DO “Jerez-Xérès-Sherry” posibilita el uso de las variedades Vigiriega, Beba, Perruno y Mantúo de Pilas (Uva Rey), un día tradicionales en la Zona y que hoy están en vías de recuperación.

Palomino



Moscatel



Pedro Ximénez

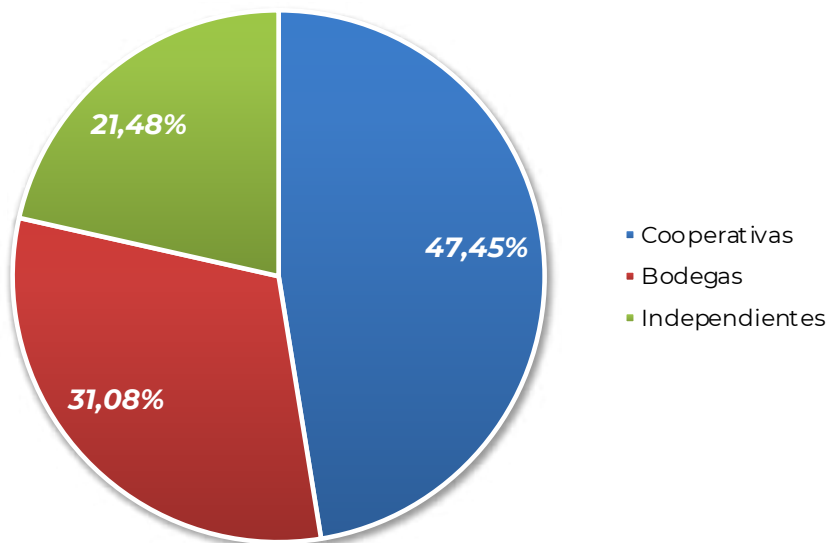


Superficie y Distribución del Viñedo

Al 1 de agosto de 2023, fecha de comienzo de la campaña vitivinícola en Jerez, los registros del Consejo incluían un total de 2.071 explotaciones vitícolas, con una superficie de 6.876,73 hectáreas, repartidas entre los diez términos municipales de la Denominación de Origen. Dichas viñas, con una superficie media de 3,32 hectáreas, se encuentran en manos de 1.400 titulares (viñistas) inscritos.

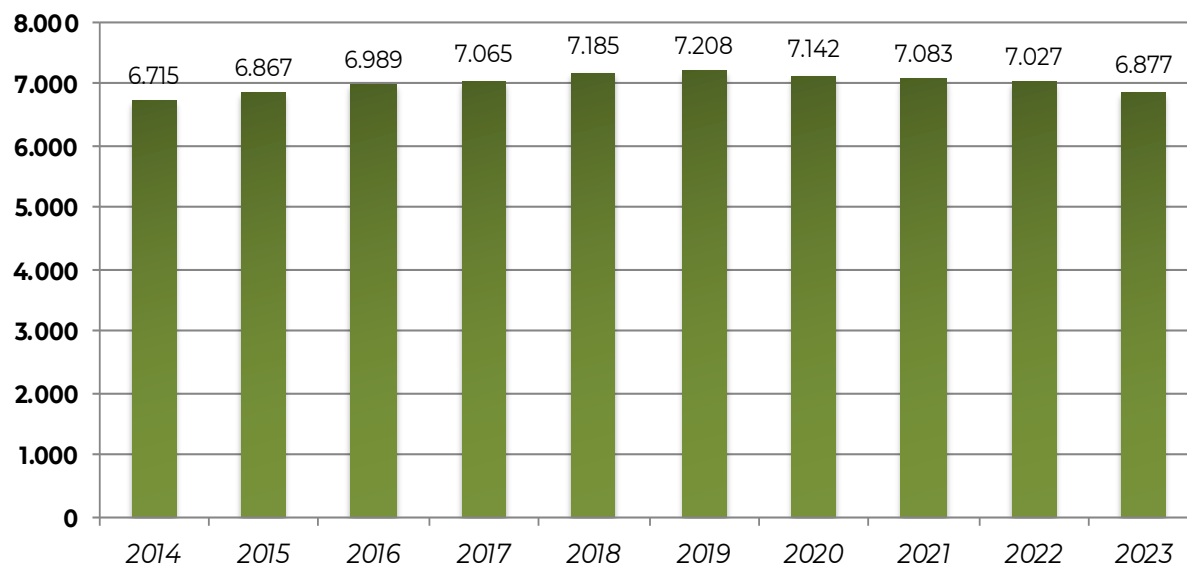
El viñedo se distribuye entre los distintos tipos de operadores como se muestra en el gráfico inferior, con aproximadamente un 47,5% de la superficie total en manos de pequeños viticultores asociados a alguna de las siete cooperativas vitivinícolas existentes en el Marco. Dichas entidades están dedicadas fundamentalmente a la venta del vino del año ("mosto" en el argot vinícola jerezano), aunque igualmente suelen comercializar embotellada una parte de su producción. Las bodegas inscritas poseen algo más de un 31% de la superficie, mientras que los viticultores independientes suponen aproximadamente el 21,5% restante.

Con ligeras oscilaciones, y como puede apreciarse en el gráfico adjunto, a lo largo de los últimos años se ha producido una estabilización de la superficie de viñedo inscrito en el entorno de las 7.000 hectáreas. La cifra de 2023 pudiera hacer anticipar una tendencia decreciente, si bien esto tiene que ver con el ritmo de arranques y replantaciones y las previsiones son más bien de mantenimiento en las próximas campañas.



Población	Superficie (Hectáreas)			Número de viñas	Superficie media (Has.)
	J. Superior	J. Zona	Total		
Chiclana de la Frontera	0,00	119,16	119,16	119	1,00
Chipiona	46,33	34,60	80,93	49	1,65
El Puerto de Santa María	271,01	1,13	272,14	56	4,86
Jerez de la Frontera	4.716,29	3,99	4.720,28	419	11,27
Lebrija	0,00	148,85	148,85	118	1,26
Puerto Real	0,00	82,38	82,38	32	2,57
Rota	86,16	28,93	115,09	45	2,56
San José del Valle	17,21	0,00	17,21	2	8,61
Sanlúcar de Barrameda	718,72	30,43	749,14	488	1,54
Trebujena	513,34	58,20	571,54	743	0,77
TOTAL	6.369,06	507,67	6.876,73	2.071	3,32

Evolución de la superficie de viñedo inscrito



Vendimia 2023

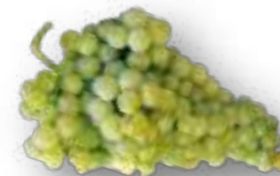
La vendimia dio comienzo en el Marco de Jerez el 3 de agosto y los trabajos de corta y molturación con destino a los productos amparados se prolongaron hasta el 15 de septiembre. Durante estos 43 días fueron 31 las bodegas de elaboración inscritas en el Consejo Regulador, las cuales procesaron un total de 49,9 millones de kilos de uva de las variedades autorizadas. Esta cantidad supone un incremento aproximado del 12,3% con respecto a los 44,4 millones del pasado año, si bien hay que recordar que la de 2022 fue una vendimia particularmente corta.

Nuevamente la cosecha ha estado marcada por una pluviosidad escasa a lo largo del año agrícola. Las precipitaciones en los distintos pagos de la denominación de origen se situaron en horquilla entre los 425 y los 480 litros por metro cuadrado, muy por debajo de los 600 litros de un año normal. Estas lluvias se concentraron sobre todo en los meses de diciembre y enero, si bien en junio cayeron otros 40 - 50 litros que ayudaron a aliviar la escasez hídrica del suelo. Como es sabido, nuestro viñedo se asienta mayoritariamente sobre suelos albarizos, con una enorme capacidad retentiva de la humedad, lo que posibilita un aprovechamiento máximo de la pluviosidad. No obstante, hay que recordar también que algunas de estas precipitaciones de junio se produjeron en forma de tormentas de granizo, sobre todo en algunos pagos de Trebujena y Lebrija, con la correspondiente incidencia negativa en la producción final en estos términos municipales del norte de la denominación de origen.

La vendimia en el Marco de Jerez se inicia siempre en los pagos del interior, que alcanzan su nivel óptimo de maduración de forma anticipada, en tanto que los viñedos cercanos a la costa suelen vendimiarse ya bien entrado el mes de septiembre. Los primeros se beneficiaron este año de un mes de julio particularmente suave. Con la excepción de algunos días de calor acompañados de levante, en general las temperaturas en el comienzo del verano fueron relativamente suaves, con noches frescas y frecuentes rociadas nocturnas, lo que permitió que la viña desarrollara sin alteraciones su ritmo de maduración. Los pagos más tardíos, sin embargo, sí se vieron afectados por días de levante y altas temperaturas en agosto, lo que redujo en este caso la producción final. El estado sanitario de la uva ha sido en general muy alto, presentando la uva un magnífico aspecto, con un tamaño claramente superior al del año pasado y un adecuado equilibrio entre la acidez y un contenido en azúcar medio de 11,67 Baumé, superior también al de 2022.

LOCALIDAD	Nº de lagares	Kilos Molturados		% Variación	Graduación Baumé
		2023	2022		
CHICLANA DE LA FRA.	2	934.600	1.162.840	-19,63%	11,55
CHIPIONA	3	3.539.292	3.077.773	15,00%	11,9
EL PUERTO DE SANTA MARIA	1	417.790	383.060	9,07%	11,12
JEREZ DE LA FRONTERA	17	33.399.282	29.064.220	14,92%	11,85
LEBRIJA	1	91.700	56.840	61,33%	12,67
ROTA	1	121.205	91.477	32,50%	12,1
SANLUCAR DE BARRAMEDA	4	6.501.990	5.240.150	24,08%	10,96
TREBUJENA	2	4.896.560	5.373.260	-8,87%	11,23
TOTAL	31	49.902.419	44.449.620	12,27%	11,67

El Consejo Regulador mantuvo durante todo el período de vendimia el operativo correspondiente para asegurar el control de la recolección en las más de 2.000 viñas inscritas, así como de su transporte y molturación en las bodegas de elaboración que se han dado de alta en esta campaña. Como en otros ámbitos de actuación de nuestra institución, también en este caso el Consejo ha contado con la inestimable colaboración de la Guardia Civil, especialmente en el control de los transportes de uva a los lagares y la verificación de la documentación correspondiente. Todo ello con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en la reglamentación de las denominaciones y, en última instancia, garantizar a los consumidores la autenticidad de los vinos y vinagres amparados por nuestras denominaciones.



MUNICIPIO	Producción 2023			Producción 2022			Variación		
	Superficie (has.)	Total Kg.	Kg/Ha.	Superficie (has.)	Total Kg.	Kg/Ha.	Superficie (has.)	Total Kg.	Por Ha.
Chiclana de la Frontera	119,16	692.260	5.809,50	121,52	904.260	7.441,24	-1,94%	-23,44%	-21,93%
Chipiona	80,93	581.852	7.189,57	72,75	616.690	8.476,84	11,24%	-5,65%	-15,19%
El Puerto de Santa María	272,14	2.237.582	8.222,17	269,56	2.078.823	7.711,91	0,96%	7,64%	6,62%
Jerez de la Frontera	4.720,28	34.211.527	7.247,77	4.856,42	29.169.202	6.006,32	-2,80%	17,29%	20,67%
Lebrija	148,85	800.740	5.379,51	147,69	890.660	6.030,60	0,79%	-10,10%	-10,80%
Puerto Real	82,38	525.200	6.375,33	95,29	469.780	4.930,00	-13,55%	11,80%	29,32%
Rota	115,09	1.138.192	9.889,58	106,78	981.324	9.190,15	7,78%	15,99%	7,61%
San José del Valle (*)	17,21	42.920	2.493,90						
Sanlúcar de Barrameda	749,14	6.054.493	8.081,92	768,30	5.545.001	7.217,23	-2,49%	9,19%	11,98%
Trebujena	571,54	3.617.653	6.329,66	588,71	3.793.880	6.444,40	-2,92%	-4,65%	-1,78%
TOTAL	6.876,72	49.902.419	7.256,72	7.027,02	44.449.620	6.325,53	-2,14%	12,27%	14,72%

(*) En 2022, datos incluidos en Jerez de la Frontera

El pliego de condiciones limita la producción total del viñedo a 11.428 kilos por hectáreas (equivalentes a 80 hectólitos). Una vez descontada la producción que ha resultado descalificada por excesos de producción, la cantidad total de uva calificada de la vendimia 2023 ha ascendido a un total de 49,15 millones de kilogramos.

De acuerdo con los rendimientos máximos permitidos por el Pliego de Condiciones (70 litros por cada 100 kg. de uva), esta cantidad de uva dará lugar a una disponibilidad máxima de mosto para los productos amparados, procedentes de la cosecha 2023, de 68.400 botas de 500 litros.

Como puede verse en el cuadro adjunto, la inmensa mayoría de la producción corresponde a la variedad palomino. Por otra parte, se han elaborado adicionalmente otras 8.267 botas de mostos no calificados, que necesariamente habrán de dedicarse a otros usos, fuera de las Denominaciones de Origen.

RESUMEN DE LA VENDIMIA 2023

(Cifras en botas)

BODEGAS DE ELABORACION	MOSTO CALIFICADO				MOSTO NO CALIFICADO	TOTAL
	Palomino	P. Ximénez	Moscatel	Total		
Lagares de Cooperativas	30.734	405	328	31.467	3.469	34.936
Lagares de otras Bodegas inscritas	36.212	363	358	36.933	4.798	41.731
Total Bodegas de Elaboración	66.946	768	686	68.400	8.267	76.667

Nota: una bota, equivalente a 500 litros



Las Bodegas de Crianza

Hasta la modificación del pliego de condiciones de la DO “Jerez-Xérès-Sherry”, publicada en octubre de 2022, la crianza de los vinos amparados por esta denominación debían de envejecerse necesariamente en las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda (comúnmente conocido como el “triángulo” del jerez), mientras que en el resto de la Zona de Producción no solamente podía cultivarse el viñedo, sino también elaborarse los mostos o vinos del año. Esa diferencia ha desaparecido ya totalmente, equiparándose por tanto –sólo en el caso de “Jerez-Xérès-Sherry”- las zonas de producción y de crianza de los vinos. No así en el caso de la Denominación de Origen “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, en la que se mantiene la exclusividad de la crianza en este término municipal costero. Y ello a pesar de que la uva (que debe ser exclusivamente de las variedades palomino o palomino fino, llamada también en Sanlúcar “listán”) y los mostos correspondientes puedan proceder de cualquier otro lugar de la Zona de Producción.

Tanto en el caso de la DO “Jerez-Xérès-Sherry” como en el de “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” los vinos deben de envejecer en botas (barricas de madera de hasta 1.000 litros) por un mínimo de dos años, o bien por el período de tiempo que se detalle en la etiqueta, dentro de los niveles establecidos por los pliegos de condiciones.

Por otra parte, según las actividades a las que se dediquen las bodegas de crianza, los registros del Consejo Regulador diferencian entre las Bodegas de Crianza y Almacenado (comúnmente llamados “almacenistas”) y las Bodegas de Crianza y Expedición. Mientras que estas se dedican al envejecimiento de los vinos para su posterior comercialización al mercado final (generalmente embotellados y etiquetados bajo marcas, sean estas propias o ajenas), los almacenistas envejecen igualmente los vinos, pero exclusivamente para su venta posterior (a granel) a otras bodegas inscritas. Es decir, carecen de la actividad de embotellado y/o expedición final al mercado consumidor.

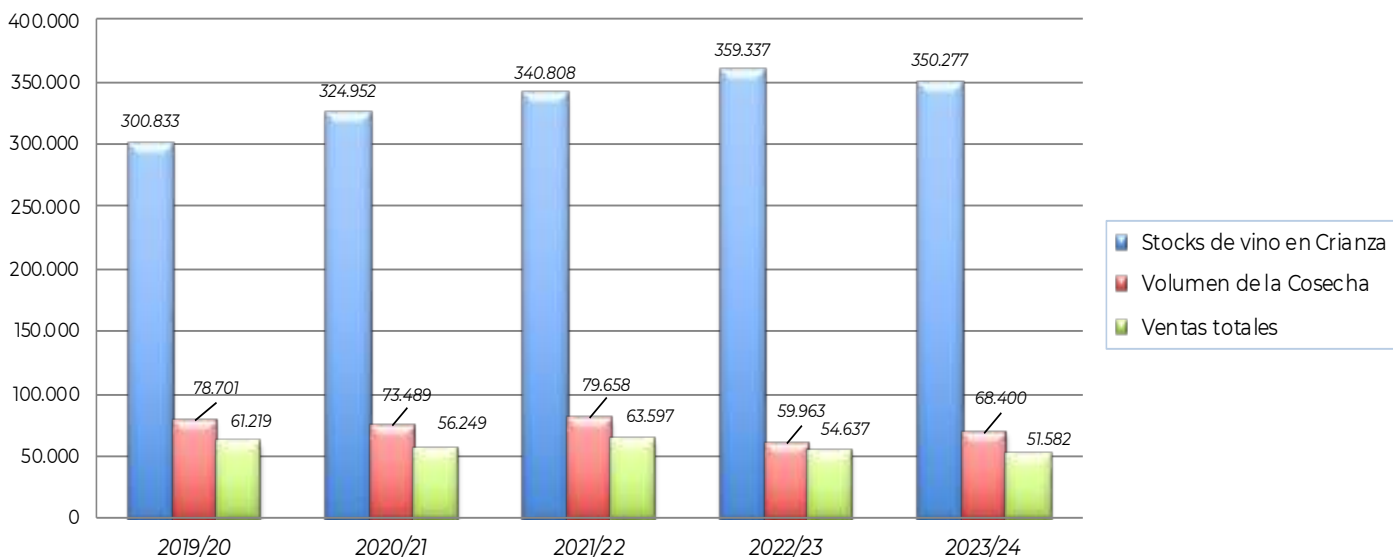
A la fecha de publicación de esta Memoria de Actividades figuraba un total de 86 empresas inscritas en los correspondientes registros de bodegas del Consejo Regulador: 66 de ellas como Bodegas de Crianza y Expedición y 20 como Bodegas de Crianza y Almacenado.

Las existencias totales de vinos en crianza en las bodegas inscritas a comienzos de la Campaña 2023/24 (es decir, el 1 de agosto de 2023) ascendían a 350.277 botas de 500 litros, equivalentes a algo más de 175 millones de litros. Ello supone una cifra un 2,5% inferior a la de la campaña precedente.

La evolución de las existencias de Vino de Jerez y Manzanilla en crianza a lo largo de las últimas cinco campañas ha sido la que se aprecia en el gráfico adjunto (los datos, en botas de 500 litros, están referidos a la fecha de comienzo de cada una de las campañas).

Como queda patente en el gráfico, el menor volumen de las últimas cosechas ha frenado el paulatino incremento que se venía produciendo en los inventarios de vinos en crianza. Hasta la campaña 2019/20, este aumento de los stocks se debía fundamentalmente a las cuantiosas cosechas de los años precedentes, unido a la negativa evolución de las ventas. Ahora, sin embargo, es el importante aumento de la actividad de envinado de botas lo que justifica este incremento. Como puede apreciarse en la información de esta Memoria relativa a “Sherry Cask” (página 30), las existencias de vinos calificados destinadas al envinado de botas suponían a finales del año 2023 un volumen de más de 100.000 botas. Considerando esta circunstancia, podría concluirse que la relación entre las ventas de vinos amparados y los stocks de vino en crianza determinan una rotación de los mismos que supera los cuatro años de vejez media.

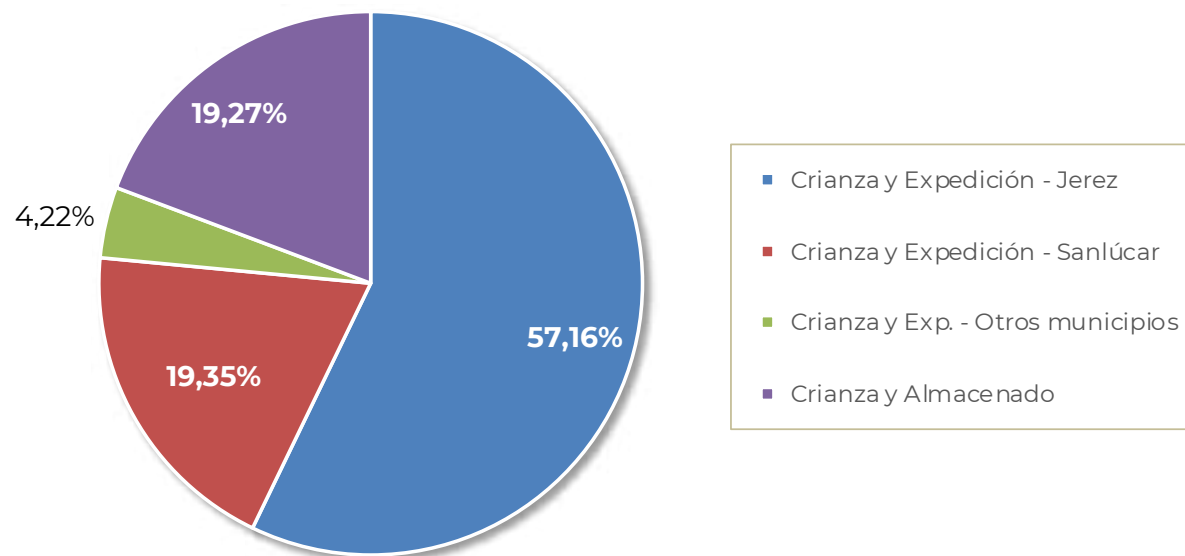
Evolución de los stocks de vino en crianza, cosecha y ventas
(Cifras en botas de 500 litros)



Como podemos apreciar en el gráfico adjunto, la gran mayoría de las existencias de vino amparado en proceso de crianza se encuentra en manos de las bodegas de crianza y expedición (comúnmente denominadas “exportadores”), mientras que los inventarios de las bodegas de crianza y almacenado (los “almacenistas”) suponen apenas un 16% del total de vinos amparados en proceso de envejecimiento. A pesar del menor peso de las existencias en manos de los almacenistas, hay que decir que un buen número de bodegas inscritas en el registro de exportadores tienen en realidad como actividad fundamental la venta de vinos criados en el mercado interno de la Denominación, actuando de facto como almacenistas.

En términos de ubicación geográfica de estas existencias en proceso de crianza, más de un 60% de las existencias totales se encuentran en las bodegas de exportadores de Jerez, siendo Sanlúcar de Barrameda la segunda localidad del Marco en términos de existencias.

El Consejo Regulador, a través del control de la documentación correspondiente a las entradas y salidas de bodega, así como mediante las auditorías que realiza la Fundación OECCA, lleva un seguimiento permanente de las existencias de vinos en poder de cada una de las bodegas inscritas, diferenciando los vinos que se encuentran en proceso de crianza biológica (es decir, con velo de flor, para la elaboración de finos y manzanillas) de las correspondientes al resto de los vinos, en envejecimiento de tipo oxidativo. Igualmente, se controlan separadamente las existencias de vinos de variedades concretas, como la pedro ximénez o la moscatel.



Como puede apreciarse, algo más de un 35% de las existencias en crianza al 1 de agosto de 2023 correspondían a vinos en crianza biológica, ya sea para la elaboración de finos o de manzanillas.

Por otra parte, hay que señalar que casi todos los vinos destinados al envinado de botas suelen encontrarse en crianza oxidativa.

Como quiera que se trata de denominaciones de origen diferentes, las bodegas de Sanlúcar que dispongan de existencias de vinos en crianza biológica para la elaboración tanto de finos como de manzanillas deben siempre de mantenerlas físicamente separadas.

MUNICIPIO	Bodegas de Crianza y Expedición				Bodegas de Crianza y Almacenado				Total Bodegas			
	Nº de Bodegas	C.Biológica	Otros Vinos	Total	Nº de Bodegas	C.Biológica	Otros Vinos	Total	Nº de Bodegas	C.Biológica	Otros Vinos	Total
Jerez de la Frontera	28	67.438	132.765	200.203	16	766	63.833	64.599	44	68.204	196.598	264.802
Sanlúcar de Barrameda	23	46.196	21.575	67.771	2	1.183	419	1.602	25	47.379	21.994	69.373
Chiclana de la Frontera	4	3.495	1.892	5.387					4	3.495	1.892	5.387
Resto de municipios (*)	11	2.780	6.632	9.412	2	1.087	216	1.303	13	3.867	6.848	10.715
TOTAL	66	119.909	162.864	282.773	20	3.036	64.468	67.504	86	122.945	227.332	350.277

(*) Se agregan los datos para evitar información individualizada

BODEGAS DE CRIANZA Y EXPEDICIÓN

JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ALVARO DOMECCO, S.L.	ALAMOS, 23	jmanelo@alvarodomecca.com	956 339 634
BODEGA CONDE DE PERALEJA, S.L.	AVDA. DE LA INNOVACIÓN, Edif. CITEA 304-305	pabloporro@cuygasa.es	956 341 354
BODEGA GONZALEZ BYASS, S.L.U.	MANUEL M ^º GONZALEZ, 12	jbronchal@gonzalezbyasses	956 357 000
BODEGAS ALTANZA, S.A.	ASTA, 2 ESQUINA CALLE JARDINILLO	altanza@altanza.com ; david@altanza.com	600 472 200
BODEGAS AMPARO RIBELLES C.B.	MEDINA, 47	rpravia@grupopravia.es ; jose.datas@gmail.com	661 373 213
BODEGAS ARFE, S.L.	MOLINO DE VIENTO, 12	clubarfe1767@telefonica.net	665 570 316
BODEGAS DIOS BACO, S. L.	P. EMPRESARIAL C/TECNOLOGIA, P. A - 14	info@bodegasdiosbaco.com	956 333 337
BODEGAS EL MAESTRO SIERRA	PLAZA DE SILOS, 5	info@maestrosierra.com	956 342 433
BODEGAS FAUSTINO GONZALEZ, S. L.	BARJA, N ^º 1	bodegasfaustinogonzalez@hotmail.com	616 530 423
BODEGAS FUNDADOR, S.L.	SAN ILDEFONSO, 3	afranco@bodegasfundador.com	956 151 500
BODEGAS LUIS PÉREZ, S.L.	MARQUÉS DE BONANZA, 17	info@bodegasluisperez.com	956 031 193
BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA, S.L.	JARDINILLO, 7 Y 11	bodegas@fernandodecastilla.com	956 182 454
BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT, S.A.	CTRA. N-IV, KM 641,75	araceli.gomez@williams-humbert.com	956 353 400
BODEGAS XIMENEZ-SPINOLA, S.L.	CTRA. JEREZ-SANLÚCAR, DESVÍO LAS TABLAS Km. 1,5	manuelfernandezm.(manuelfernandezm@icabjerez.es)	956 348 000
BODEGAS Y VIÑEDOS BALBAÍNA, S.L.	C/SEVILLA 42, 2 ^º L	cdeletriooriol@haciendamonasterio.com	636 984 772
BODEGAS Y VIÑEDOS DIEZ MERITO, S.A.	CTRA NACIONAL IV, KM 626.50	jesus.garrido@diezmerito.com / emma@diezmerito.com	956 186 112
CAYETANO DEL PINO Y CIA., S. A.	PLAZA DE SILOS, 3	info@bodegascayetanodelpino.com	956 345 736
COMPAÑIA DE VINOS DEL ATLANTICO, S.L.	CTRA. CA-3100, KM 1.5, PAGO AÑINA	laura@vinosatlantico.com ; elisabeth@vinosatlantico.com	956 874 770
EMILIO HIDALGO, S. A.	CLAVEL, 29	alfonso@hidalgo.com	956 341 078
EMILIO LUSTAU, S.A	ARCOS, 53	paco.perez@caballero.es	956 341 597
ESPORSIL, S.L.	PARQUE EMP. C/ EINSTEIN F2	info@esporsil.com	956 300 503
GONZÁLEZ RICO HERMANOS,S.L.	POLIGONO INDUSTRIAL EL PORTAL - P 95	agonzalezgrh@gmail.com	956 353 074
HEREDEROS DE NICOLAS MARTIN, S.L.	PEDRO PEMARTIN, 8	nicomartin@infonegocio.com ; trafico@traminarsa.com	630 010 089
JOSE ESTEVEZ, S.A.	CTRA. N-IV, KM 640	fvs@grupoestevez.com ; pbp@grupoestevez.com	956 321 004
MARCO DI VINO, C.B.	C/ CIAURRIZ, 108	bodega@santapetronila.com	669 750 888
S. C. A. NTRA. SRA. DE LAS ANGIUSTIAS	CTRA. DE CIRCUNVALACION S/N	angustias@covijerez.es ; admon@covijerez.es	956 301 209
SANCHEZ ROMATE HNOS., S. A.	LEALAS, 28	pbailach@romate.com	956 182 212
TELMO MANUEL MORENO JIMENEZ	PUERTAS DEL SOL, 22 Y 24	telmo@bodegasblancareyes.com	956 342 534
TRADICION CZ, S. L.	PLAZA CORDOBESES, 3	jcantalejo@bodegastradicion.com	956 168 628

EL PUERTO DE SANTA MARÍA+A67:D77	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ALBARIZA DE LA TORRE, S.L	AVDA. FUENTE BRAVÍA, 27 (CHALET GALET)	mgalan@vbalbainna.es	617 071 349
BODEGAS OSBORNE, S.A.	FERNAN CABALLERO, 3	marcos.alguacil@osborne.es	956 869 000
EMBOTELLADORES, MANIP. Y COMERC. TRES, S.L.	POL. EL PALMAR, C/ TORNO, 27	admin@emcs.es	956 056 642
GONZALEZ OBREGON C.B.	ZARZA, 51	obregoncb@yahoo.es	956 856 329
JUAN CARLOS GUTIERREZ COLOSIA	AVDA. BAJAMAR, 40	info@gutierrez-colosia.com	956 852 852

SANLÚCAR DE BARRAMEDA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
AC WINES & SPIRITS, S.L	SIETE REVUELTAS, 14	administrador@acwines.es	630 728 753
ANGEL DEL RIO E HIJOS, S.L	AVENIDA DE HUELVA, S/N	angelrioehijos@hotmail.com	956 360 274
BODEGAS ALONSO, S.L	C/ BOLSA, 114	alonso@bodesalonso.com	686 666 804
BODEGAS BARBADILLO, S.L	LUIS EGUILAZ, 11	barbadillo@barbadillo.com	956 385 500
BODEGAS BARRERO, S.A.	BANDA DE LA PLAYA, 76	joseluis@cebasa.com	954 931 045
BODEGAS BARÓN, S.A.	MOLINILLO 2ª, 2 Y 3	info@bodegasbaron.es	956 360 796
BODEGAS HIDALGO - LA GITANA, S.A.	BANDA DE LA PLAYA, 42	bodegashidalgo@lagitana.es	956 385 304
BODEGAS INFANTES ORLEANS-BORBON, S.A.	BAÑOS, 1	mpguzman@ciatorrebrevia.com	956 849 002
BODEGAS J. FERRIS M., C.B.	CTRA. CA - 602, KM 16	jcarlos.bodegasferris@gmail.com	956 235 100
BODEGAS JUAN PIÑERO, S.L	MIGUEL PEREZ LEAL, ED. LOS INFANTES 3, 9C	administracion@jpconstructora.com	956 360 465
BODEGAS LA CIGARRERA, S.L	PLAZA MADRE DE DIOS S/N	ignacioidalga@bodegaslacigarrera.com	956 381 285
CRiADORES, ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES DE VINOS DE JEREZ, S.A.	PUERTO, 21	administracion@bodegascaydsa.com	956 361 491
DELGADO ZULETA, S.A.	CTRA. SANLUCAR-CHIPIONA KM 1,5	ricardoperez@delgadozuleta.com	956 360 133
FRANCISCO YUSTE BRIOSE	REGINA, 49	aurora@yuste.com	956 385 200
HEREDEROS DE ARGÜESO, S.A.	MAR, 8	argueso@argueso.es	956 385 116
HERENCIA YACENTE ELIAS GONZALEZ GUZMAN	ANCHA, 63	santiago@manzanillaelias.com	956 360 626
MARÍA JOSÉ ROMERO BARRERO	C/ MAR, 9	mar7@despachodevinosmar7.com / marijoseromerob@gmail.com	676 179 130
PORTALES PEREZ, S.L	SAN FRANCISCO, 23	marijose.portales@anlomopo.com	956 360 131
S. C. A. DEL CAMPO VITIVINICOLA SANLUQUEÑA	CTRA. DE JEREZ KM 1,3	juanmiguel@covisan.net	956 361 874
S. C. A. VIRGEN DE LA CARIDAD	PALMAR DE SAN SEBASTIAN S/N	admon@coovica.com	956 381 990
VINOS SEGÚN CEDE, S.L	C/SAN SALVADOR, 39	info@lasacristia.es	697 826 096
VIÑA LA CALLEJUELA, S.L	CAÑO DORADO, 13	callejuela-blanco@hotmail.com	956 361 593

CHICLANA DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
MANUEL ARAGON BAIZAN, S.L.	OLIVO, 1	administracion@bodegamanuelaragon.com	956 400 756
PRIMITIVO COLLANTES, S.A.	ANCHA, 51 - APARTADO 14	administracion@bodegasprimitivocollantes.com	956 400 150
S. C. A. UNION DE VITICULTORES CHICLANEROS	POLIGONO EL TORNO C/MADERA S/N	info@bodegacooperativa.com	956 535 913
VELEZ, S.A.	SAN ANTONIO, 3	bodegasvelezchiclana@gmail.com	956 400 053
CHIPIONA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
CESAR LUIS FLORIDO ROMERO	PADRE LERCHUNDI 35 - APARTADO 4	florido@bodegasflorido.com	956 371 285
JOSE MELLADO MARTIN, S.L.	CTRA. CHIPIONA-ROTA KM. 3	bodegasimm@gmail.com	956 370 197
S. C. A. CATOLICO - AGRICOLA	AVDA. NTRA. SRA. REGLA 15	info@catolicoagricola.com	956 371 594
LEBRIJA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS HALCÓN, S.L.	CALLE ADÁN Y EVA, 1	margahalcon@bodegashalcon.es	651 894 465
ROTA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS EL GATO, S.L.	AVENIDA DE SAN FERNANDO, 40	bodegaeelgato@gmail.com	956 810 203
TREBUJENA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
COOP. A. VIRGEN DE PALOMARES, S.C.A.	AVDA. DE SEVILLA, 82	virgenpalomares1@gmail.com	956 395 106
S. C. A. VITIVINICOLA ALBARIZAS	CTRA. DE JEREZ S/N	coopalbarizas@hotmail.com	956 395 101



BODEGAS DE CRIANZA Y ALMACENADO

Las empresas agrupadas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado, conocidas comúnmente como "almacenistas", deben estar ubicadas dentro de la Zona de Crianza (localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda) y su actividad consiste en la crianza y envejecimiento de vinos, para su posterior venta a granel a las bodegas de expedición. Se trata por tanto de bodegas que no comercializan directamente al mercado final.

A la fecha de publicación de esta Memoria eran las siguientes:

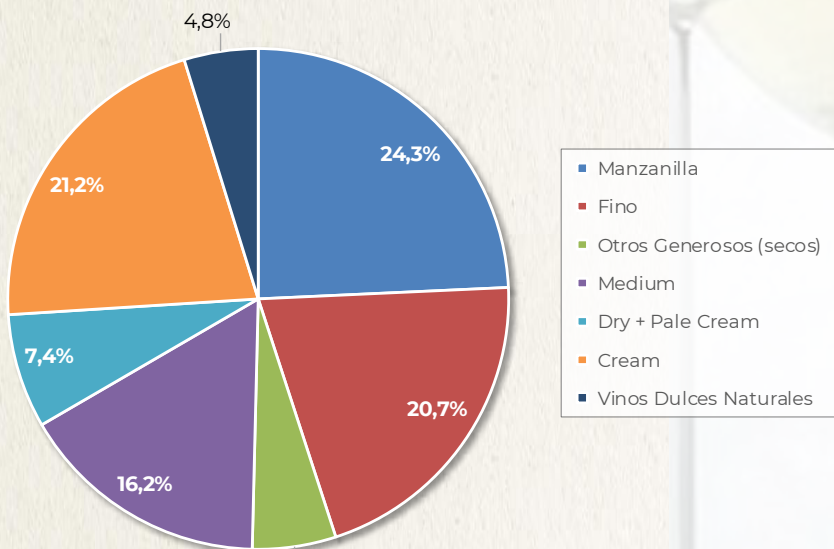
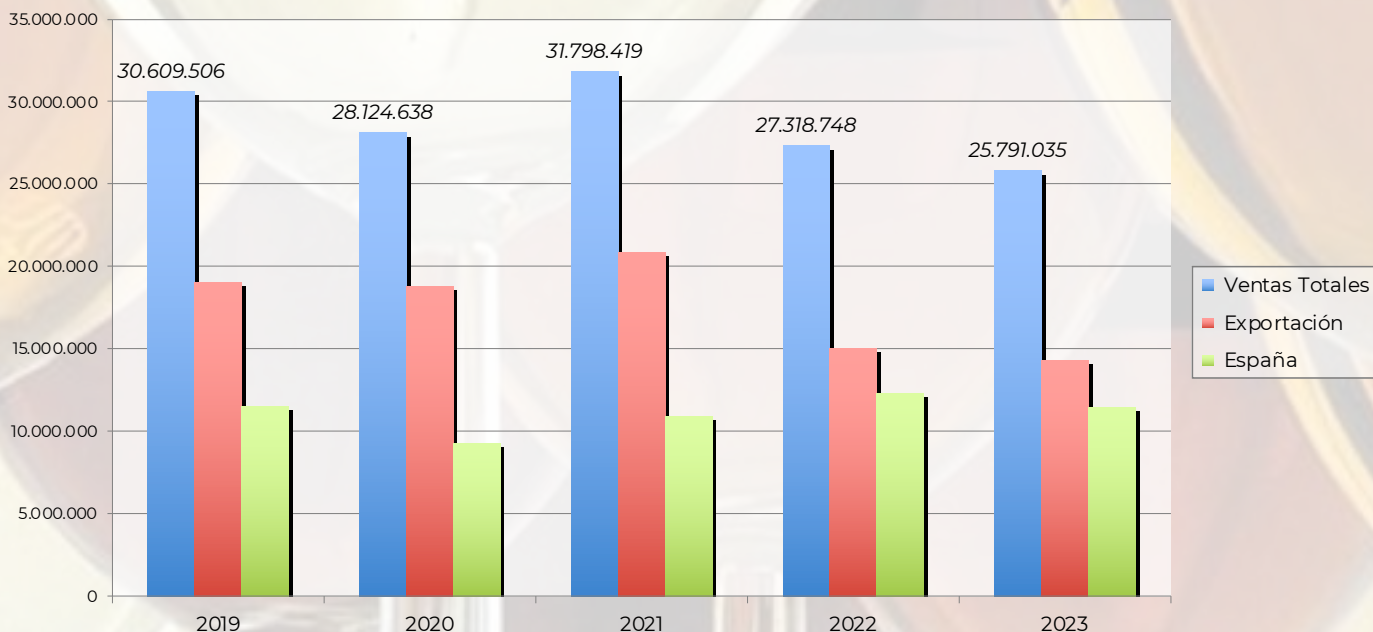
JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
AGROBERANGO, S.A.	C/ MANUEL DE LA QUINTANA, 5. BAJO	berangojerez@gmail.com	695 946 752
ARTISAN XERANTHIA WINES, S.L.U.	C/CAMINO CRUZ DEL CANTO, N°3 PUERTA 7	xeranthia@gmail.com	657 376 351
BODEGAS PÁEZ MORILLA S.A.	AVENIDA MEDINA SIDONIA, 20	bodegas@paezmorilla.com	956 181 717
DESTILADORES Y BODEGUEROS, S.L.	P. EMPRESARIAL OESTE, CALLE JARDINERIA, 7	destybodegueros@arconet.es	956 353 636
EXPLOTACIONES PRANOVA, S.L.	AVENIDA INNOVACION, 2. ESC 1, PLANTA 2, PUERTA 210	manuelfernandezm@icabjerez.es	607 505 366
HIJOS DE MANUEL DEL PINO, S.L.	C/ BOBADILLA, ANTIGUO POL. EL COLUMBARIO 1	ana@bodegasdelpino.com	957 310 014
INDUSTRIAS VITIVINICOLAS PORTUENSES, S.L.	POL. IND. EL PORTAL. C/ MARRUECOS. PARCELA 95	indvitivicolas@gmail.com	676 764 572
JOSE MANUEL BAJO ARENAS	PASEO DE LA HABANA, 13. 1º IZQ	Laboratorio@bodegasluisperez.com / jbajoar@gmail.com	670 097 149
JOSE Y MIGUEL MARTIN, S.L.	ZOILO RUIZ MATEOS CAMACHO, S/N	miguel@joseymiguelmartin.com	959 410 069
JUAN GARCIA JARANA	MERCED, 3 Y 5	garciajarana@elmotorista.es	956 358 502
MERCEDES MARQUEZ GOMEZ E HIJOS, C. B.	VICARIOS, 15	andresmoreno@telefonica.net	627 477 856
VIDES, S.A.	ANCHA, 27	fidomeca@arrakis.es	956 353 074
VINARIAM CAPITAL, S.L.	POL101, PARCELA 24. EL CARMEN	administracion@nubori.es	
VIÑAS, S.A.	LEALAS, 28	gerencia@romate.com	956 182 212
VIÑEDOS LA TRINIDAD, S.L.	CAÑADA DE LA LOBA, S/N	v.latrinidad@gmail.com	956 185 318
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ELENA ROMERO LOPEZ	CERRO FALÓN, 8, 1º E y F	laromera88@gmail.com	856 132 423
MANUEL CUEVAS JURADO, S.L.	APARTADO 17	bebidas.cuevas@hotmail.com	956 381 056
EL PUERTO DE SANTA MARÍA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
CABALLERO EL PUERTO, S.L.U.	SAN FRANCISCO, 32	paco.perez@caballero.com	956 851 751
LEBRIJA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS GONZALEZ PALACIOS, S.L.	CALLE VIRGEN DE CONSOLACION, 60	bodegas@gonzalezpalacios.com	658 905 044

Comercialización

Como puede apreciarse claramente en el gráfico adjunto, los vinos amparados por nuestras denominaciones de origen han experimentado una caída en términos de comercialización, que está directamente relacionada con la desaceleración económica en no pocos de nuestros mercados de exportación y, de forma muy especial, con los incrementos de precios a los que se han visto forzadas las bodegas como consecuencia del aumento en prácticamente todos los componentes del coste de producción de nuestros vinos; tanto la materia prima como los elementos de embotellado, logísticos, energéticos, etc.

Con prácticamente la única excepción del Reino Unido -mercado en el que en el año precedente se había producido una severa corrección de los inventarios en el canal- el resto de los mercados exteriores han evolucionado de forma muy negativa, lo que ha conducido a un retroceso global en las exportaciones del 4,88%.

En el mercado nacional el retroceso es algo mayor, un 6,5%, tras el fuerte incremento que se experimentó en 2022. a pesar de ello, la manzanilla se mantiene como el tipo de vino más importante en términos de comercialización total, como consecuencia del importante peso del mercado local.



Categorías Especiales

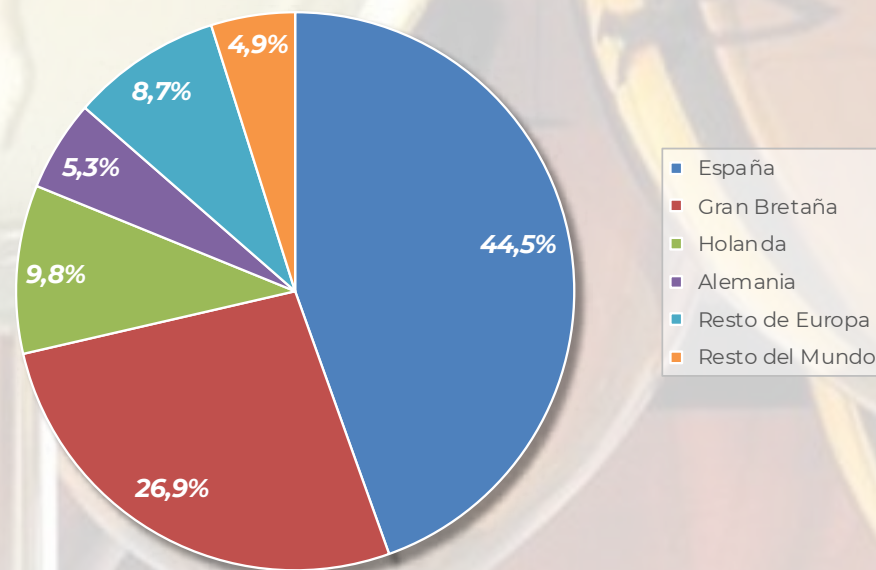
La negativa evolución de los mercados exteriores (y muy particularmente del norteamericano) ha tenido una incidencia muy importante en las ventas de los vinos de gama más alta, especialmente en los VORS, lo que se ha traducido en un descenso en las ventas de vinos de categorías especiales cercana al 7% respecto al año precedente.

TIPO VINO	TOTAL VENTAS					%
	VOS	VORS	I.E. 12	I.E. 15	TOTAL	
AMONTILLADO	446	7.758	32.197	12.090	52.491	-9,01%
CREAM	1.764	3.102	6.487	0	11.353	-22,91%
MEDIUM	810	3.280	17.316	525	21.931	73,22%
OLOROSO	1.015	3.985	1.309	13.510	19.819	-20,61%
PALO CORTADO	4.353	4.208	26.640	4.639	39.840	-4,59%
PEDRO XIMÉNEZ	4.984	8.523	1.691	14.974	30.172	-17,96%
TOTAL	13.372	30.856	85.640	45.738	175.606	-6,88%

Evolución de los principales mercados

El español se mantiene como el gran mercado de nuestros vinos amparados en términos de volumen, a pesar de haber caído más que la exportación en 2023. En todo caso, con la excepción del fuerte impacto que tuvo la pandemia del COVID en 2020, se trata de un mercado que presenta una evolución relativamente estable durante los últimos años. Sin duda el incremento de los costes –y consecuentemente de los precios medios ha tenido mucho que ver con la caída de ventas del pasado año, que ha afectado de forma muy singular a la manzanilla, vino que a pesar de todo sigue suponiendo más de la mitad de nuestras ventas totales en España.

Como ya se ha comentado, el Reino Unido recupera parte de las importantes pérdidas sufridas en 2022. La evolución de las exportaciones al mercado británico tiene mucho que ver con los ajustes de los inventarios de producto en los canales de distribución. Aunque es un hecho que las circunstancias impuestas por el COVID supusieron un incremento del consumo de sherry en 2020 y 2021, este no fue tan importante como anticiparon algunos de los operadores, por lo que en 2022 se produjo un fuerte reajuste. Esa disminución de los embarques fue quizás excesiva, lo que ha determinado en parte el incremento experimentado por las salidas en 2023, y ello a pesar de la entrada en vigor de los nuevos impuestos sobre el alcohol, muy lesivos para nuestra gama de productos.



PAÍS	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gran Bretaña	9.337.871	8.463.477	8.179.783	9.567.427	9.856.257	5.749.065	6.927.435
Holanda	4.830.274	4.166.473	4.669.323	3.479.938	3.638.274	3.249.666	2.517.407
Alemania	1.857.337	1.762.962	1.709.284	1.530.413	1.997.210	1.610.595	1.358.284
Bélgica	815.818	747.967	705.658	796.405	1.208.850	820.001	779.765
Francia	835.801	842.119	862.625	700.319	982.945	700.566	638.745
Estados Unidos	1.232.246	1.242.800	1.064.923	1.097.496	1.202.870	1.003.547	598.981
Canadá	270.112	225.686	255.426	302.799	379.367	283.709	209.332
Suecia	177.341	144.241	163.270	141.633	146.006	133.738	118.936
Japón	133.118	166.824	158.573	130.204	71.664	143.022	107.633
Finlandia	115.689	117.532	109.958	107.390	118.845	91.306	91.578
Dinamarca	161.675	130.525	146.126	146.485	180.687	131.276	90.447
Otros	1.075.370	981.790	1.195.019	967.896	1.273.254	1.254.004	866.293
Exportación	20.680.977	18.861.871	19.073.842	18.821.919	20.875.542	15.039.219	14.304.836
España	11.885.282	11.789.106	11.535.664	9.302.719	10.922.877	12.279.529	11.486.199
Ventas Totales	32.566.259	30.650.977	30.609.506	28.124.638	31.798.419	27.318.748	25.791.035

Los incrementos de precio han acelerado la evolución que ya venían experimentando los principales mercados europeos continentales (Alemania, Holanda y Bélgica). Sin el argumento básico de los bajos precios, las marcas blancas tienen poco sitio ya en muchas de las estanterías de los supermercados europeos.

Más preocupante es la evolución experimentada por el mercado estadounidense, la cual tiene mucho más que ver con la propia situación económica del mercado que con las circunstancias específicas de nuestra categoría de producto.

Algo parecido ocurre en los mercados asiáticos, de los que Japón representa el principal destino para los vinos de Jerez.

La distinta evolución de los mercados ha provocado una evolución diversa de cada uno de los tipos de vino amparados. En la página siguiente pueden verse las exportaciones por tipos de vino a cada uno de los mercados principales, pudiéndose observar las notables diferencias en los gustos de cada uno de ellos.

Detalle de las ventas por tipos en los principales mercados

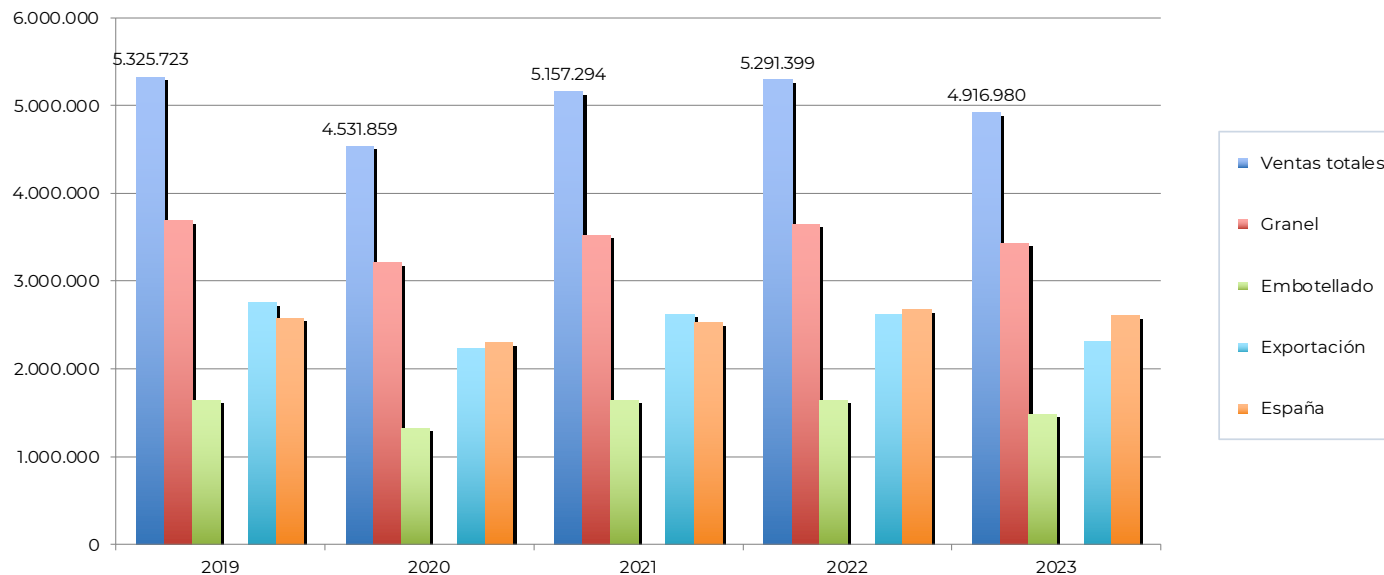
PAIS	PALO							PEDRO				TOTAL	
	MANZANILLA	FINO	AMNTILLADO	CORTADO	OLOROSO	PALE DRY	PALE CREAM	MEDIUM	CREAM	MOSCATEL	XIMENEZ		DULCE
ESPAÑA	5.862.091	2.324.924	182.141	89.645	583.431	18	34.690	156.874	1.459.506	89.451	697.651	5.759	11.486.181
	51,04%	20,24%	1,59%	0,78%	5,08%	0,00%	0,30%	1,37%	12,71%	0,78%	6,07%	0,05%	100,00%
REINO UNIDO	151.098	709.741	128.303	40.031	52.992	47.832	1.726.269	852.554	3.090.525	1.184	126.907		6.927.436
	2,18%	10,25%	1,85%	0,58%	0,76%	0,69%	24,92%	12,31%	44,61%	0,02%	1,83%	0,00%	100,00%
HOLANDA	31.171	910.428	1.303	241	2.756			1.300.382	220.332	1.153	49.639		2.517.405
	1,24%	36,17%	0,05%	0,01%	0,11%	0,00%	0,00%	51,66%	8,75%	0,05%	1,97%	0,00%	100,00%
ALEMANIA	16.443	284.318	20.236	1.374	7.298	81	1.074	949.744	32.913	2.417	42.385		1.358.283
	1,21%	20,93%	1,49%	0,10%	0,54%	0,01%	0,08%	69,92%	2,42%	0,18%	3,12%	0,00%	100,00%
BÉLGICA	27.717	470.787	2.760	538	2.928			72.833	41.388	151.188	356	9.270	779.765
	3,55%	60,38%	0,35%	0,07%	0,38%	0,00%	9,34%	5,31%	19,39%	0,05%	1,19%	0,00%	100,00%
FRANCIA	26.583	142.888	71.522	8.185	22.366			314.993	24.496	2.304	25.403	5	638.745
	4,16%	22,37%	11,20%	1,28%	3,50%	0,00%	0,00%	49,31%	3,84%	0,36%	3,98%	0,00%	100,00%
ESTADOS UNIDOS	44.347	105.683	30.104	2.951	16.802			188.808	186.615	4.615	18.956		598.881
	7,40%	17,65%	5,03%	0,49%	2,81%	0,00%	0,00%	31,53%	31,16%	0,77%	3,17%	0,00%	100,00%
CANADÁ	3.554	20.965	5.636	332	1.484			2.700	69.810	103.205	171	1.475	209.332
	1,70%	10,02%	2,69%	0,16%	0,71%	0,00%	1,29%	33,35%	49,30%	0,08%	0,70%	0,00%	100,00%
JAPÓN	25.232	40.228	8.453	421	7.995			995	7.597	6.614	2.988	7.110	107.633
	23,44%	37,37%	7,85%	0,39%	7,43%	0,00%	0,92%	7,06%	6,14%	2,78%	6,61%	0,00%	100,00%
SUECIA	10.814	12.188	1.343	995	3.970			81.447	6.206	342	1.631		118.936
	9,09%	10,25%	1,13%	0,84%	3,34%	0,00%	0,00%	68,48%	5,22%	0,29%	1,37%	0,00%	100,00%
FINLANDIA	1.782	5.859	146		3.135			55.069	24.975		612		91.578
	1,95%	6,40%	0,16%	0,00%	3,42%	0,00%	0,00%	60,13%	27,27%	0,00%	0,67%	0,00%	100,00%
DINAMARCA	1.962	24.826	1.477	219	1.523			16.027	35.753	405	8.255		90.447
	2,17%	27,45%	1,63%	0,24%	1,68%	0,00%	0,00%	17,72%	39,53%	0,45%	9,13%	0,00%	100,00%
OTROS	57.140	290.196	25.248	7.605	53.351	90	16.835	151.956	132.925	6.581	124.486	0	866.413
	6,60%	33,49%	2,91%	0,88%	6,16%	0,01%	1,94%	17,54%	15,34%	0,76%	14,37%	0,00%	100,00%
TOTAL EXPORTACION	397.843	3.018.107	296.531	62.892	176.600	48.003	1.820.706	4.029.775	4.015.747	22.516	416.129	5	14.304.854
	2,78%	21,10%	2,07%	0,44%	1,23%	0,34%	12,73%	28,17%	28,07%	0,16%	2,91%	0,00%	100,00%
TOTAL VENTAS	6.259.934	5.343.031	478.672	152.537	760.031	48.021	1.855.396	4.186.649	5.475.253	111.967	1.113.780	5.764	25.791.035
	24,27%	20,72%	1,86%	0,59%	2,95%	0,19%	7,19%	16,23%	21,23%	0,43%	4,32%	0,02%	100,00%

Vinagre de Jerez

Al igual que ha ocurrido con la comercialización de los vinos amparados, las ventas de Vinagre de Jerez se han visto fuertemente afectadas por los incrementos en el coste de las materias prima; especialmente de los vinos aptos, pero también de otros componentes del precio final. Los mercados, especialmente los de exportación, no han asumido los incrementos de precio experimentados por el Vinagre de Jerez.

Así, Francia, nuestro principal mercado exterior en términos de volumen, ha sufrido un descenso del 7,7%, mientras que el mercado norteamericano, que venía registrando una evolución muy positiva, ha caído más del 28%.

España, que supone el 53% de las ventas totales del Vinagre de Jerez, aguanta con una caída más discreta de sólo el 2,3%, sin bien ello es fundamentalmente por el mantenimiento de las ventas de las ventas a granel, embotelladas por operadores fuera del Marco.



Mercado	Ventas por Categorías					Ventas totales		
	V. de Jerez	Reserva	Gran Reserva	Semi-dulces	Total	Granel	Embotellado	Total
España	1.238.757	1.324.500	19.182	24.488	2.606.927	1.681.816	925.111	2.606.927
Francia	927.927	711.007		360	1.639.294	1.619.319	19.975	1.639.294
Estados Unidos	297.743	28.861	138	13.575	340.316		340.316	340.316
Reino Unido	89.480	13.290		1.579	104.349	37.858	66.491	104.349
Italia	66.708	10.000		1.274	77.982	76.204	1.778	77.982
Suecia	37.388	203		0	37.590		37.590	37.590
Alemania	17.921	1.211	60	11.548	30.740	15.000	15.740	30.740
Australia	17.178	3.879	15	3.376	24.448		24.448	24.448
Dinamarca	6.611	4.076	4	428	11.118		11.118	11.118
Nueva Zelanda	6.952	138		293	7.383		7.383	7.383
Canadá	4.156	1.258		257	5.671		5.671	5.671
Otros	17.521	10.346	187	3.108	31.162		31.162	31.162
Exportación	1.489.584	784.267	404	35.798	2.310.053	1.748.381	561.672	2.310.053
TOTAL	2.728.342	2.108.767	19.586	60.286	4.916.980	3.430.197	1.486.783	4.916.980

Bodegas de Vinagre

El Reglamento de Funcionamiento de nuestras Denominaciones de Origen distingue dos tipos distintos de bodegas de vinagre. Las que se dedican a la crianza y expedición de vinagres amparados y las dedicadas a la acetificación de los vinos aptos, para elaborar así “vinagres aptos” para su posterior envejecimiento en las bodegas de crianza y expedición.

A continuación, se relacionan todas las bodegas inscritas en ambos registros del Consejo Regulador a la fecha de publicación de la presente memoria.

BODEGAS DE ENVEJECIMIENTO DE VINAGRE

JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ALVARO DOMEQ, S.L.	ALAMOS, 23	jmanuelo@alvarodomecq.com	956 339 634
BODEGA GONZALEZ BYASS JEREZ, S.L.U.	MANUEL M ^º GONZÁLEZ, 12	nacional@gonzalezbyass.es	956 357 000
BODEGAS DIOS BACO, S. L.	P. EMPRESARIAL, C/ TECNOLOGIA PARCELA A - 14	info@bodegasdiosbaco.com	956 333 337
BODEGAS PAEZ MORILLA, S.A.	AVDA. MEDINA SIDONIA, 20	bodegas@paezmorilla.com	956 181 717
BODEGAS Y BEBIDAS SUR DE ESPAÑA, S.A.	APARTADO 1865	gerencia@vinagressur.com	956 318 124
BODEGAS Y VIÑEDOS DIEZ MERITO, S.L.	CTRA. MORABITA KM 2	nicolas@diezmerito.com	956 186 112
EMILIO LUSTAU, S.A.	ARCOS, 53	paco.perez@caballero.es	956 341 597
GONZALEZ RICO HNOS, S.L.	POLIGONO IND. EL PORTAL P-95	agonzalezgrh@gmail.com	956 353 074
JOSE ESTEVEZ, S.A.	CTRA. N - IV, KM. 640	lvo@grupoestevez.com	956 321 004
JOSE PAEZ LOBATO VINAGRES C.B.	PAJARETE, 6	capirete@arrakis.es	956 338 660
PRODUCTOS MAJUELO, S. L.	PARQUE EMPRESARIAL C/ NEWTON, 3	joaquin@productosmajuelo.com	956 306 404
SANCHEZ ROMATE HNOS., S. A.	LEALAS, 28	gerencia@romate.com	956 182 212
VIDES, S. A.	C/ ANCHA 27	fldomeca@arrakis.es	956 353 074
VINAGRERIA LA ANDALUZA, S. L.	P. EMPRESARIAL OESTE, C/ MARQUETERIA 7	gerente@andaluza.es	956 144 538

EL PUERTO DE SANTA MARÍA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS OSBORNE, S.A.	FERNÁN CABALLERO, 3	comunicaciones@osborne.es	956 869 000
JUAN CARLOS GUTIERREZ COLOSÍA	AVDA. BAJAMAR, 40	admon@gutierrezcolosia.com	956 852 852
VINAGRES DE YEMA, S.L.	C/ ALBAREDA, 5	vinagresdeyema@vinagresdeyema.es	956 860 134

SANLÚCAR DE BARRAMEDA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS BARBADILLO, S.L.	LUIS EGUILAZ, 11	barbadillo@barbadillo.com	956 385 500
HEREDEROS DE ARGUESO, S. A.	MAR, 8	argueso@argueso.es	956 385 116
VIDESAN VINAGRES DE SANLUCAR, S. L.	CTRA. DE JEREZ KM. 1, C/ DON RODRIGO	videsan1@hotmail.com	956 381 192

TREBUJENA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
COOP. A. VIRGEN DE PALOMARES, S.C.A.	AVDA. DE SEVILLA, 82	virgenpalomares1@gmail.com	956 395 106

BODEGAS DE ELABORACIÓN DE VINAGRE

Como ya se ha comentado, se trata de las bodegas inscritas que disponen de instalaciones para la acetificación acelerada de los vinos aptos, generalmente mediante tecnología de micro-oxigenación de cultivos sumergidos. Ello permite transformar en pocos días grandes cantidades de vinos en vinagres aptos, dotándoles de un cierto contenido en ácido acético, que posteriormente tendrá que completarse hasta la graduación final a lo largo del lento proceso de crianza en las botas, en las bodegas de envejecimiento.

Las bodegas de elaboración de vinagre inscritas son las siguientes:

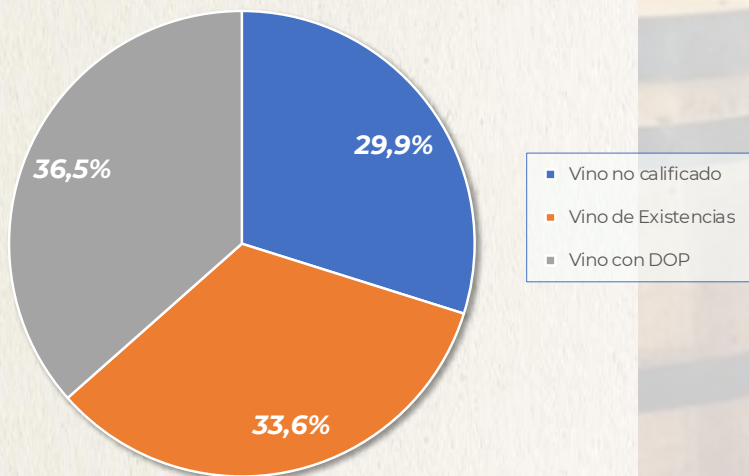
BODEGA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS PAEZ MORILLA, S.A.	CTRA. CARTUJA KM. 2,2, JEREZ	bodegas@paezmorilla.com	956 181 717
BODEGAS Y BEBIDAS SUR DE ESPAÑA, S.A.	P. EMPRESARIAL C/TECNOLOGIA 1, JEREZ	gerencia@vinagressur.com	956 318 124
GONZALEZ RICO HERMANOS, S. L.	P.I. EL PORTAL, PARCELA 95	agonzalezgrh@gmail.com	956 353 074
PRODUCTOS MAJUELO, S. L.	P. EMPRESARIAL C/ NEWTON 3, JEREZ	joaquin@productosmajuelo.com	956 306 404
VIDESAN VINAGRES DE SANLUCAR, S.L.	DON RODRIGO S/N, SANLÚCAR	videsan1@hotmail.com	956 381 192
VINAGRERÍA LA ANDALUZA, S. L.	P. EMPRESARIAL OESTE, C/ MARQUETERIA 7, JEREZ	jerez@vinagrerialaandaluza.com	956 144 538

Sherry Cask

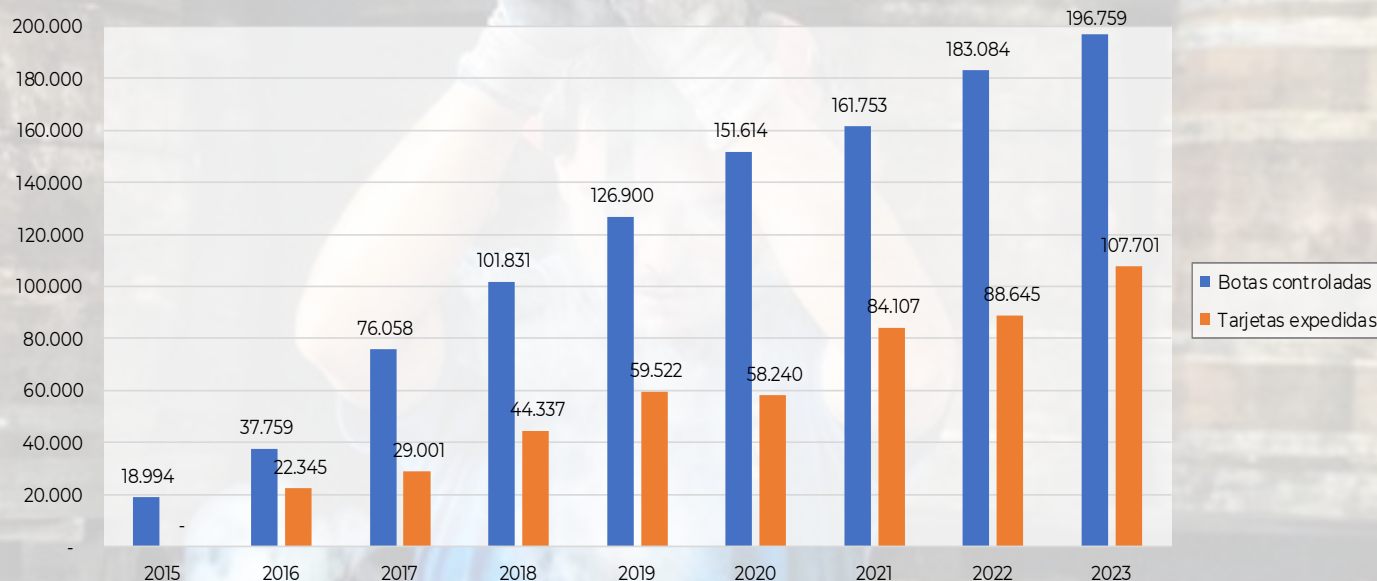
El Consejo Regulador es propietario de la marca "Sherry Cask", a la que pueden acceder las bodegas inscritas que deseen comercializar botas envinadas para la industria de los destilados, sometiéndose al correspondiente proceso de certificación. Se trata de una actividad muy antigua, que hunde sus raíces en la historia del vino de Jerez y sus relaciones comerciales centenarias con el Reino Unido. Las botas en las que viajaba por entonces el Sherry eran reutilizadas por parte de los destiladores del famoso Whisky escocés.

La certificación de Sherry Cask la realiza el Consejo Regulador a través de la Fundación OECCA, verificando el cumplimiento de la especificación técnica aprobada por el Pleno del Consejo a tal fin. Para ello las bodegas deben de someter la totalidad del proceso de envinado a los controles establecidos. Tras un crecimiento ininterrumpido desde que se estableció el sistema en 2015, a finales del pasado año había 183.084 botas de distintos tamaños acogidas al sistema de control (equivalentes a 147.818 botas de 500 litros).

De acuerdo con el sistema de certificación establecido por el Consejo Regulador, se pueden utilizar para el envinado tres tipos de vino: los procedentes de los viñedos inscritos pero no calificados (bien por exceso de producción o de rendimientos en mosto), los vinos calificados en proceso de crianza y aquellos que por haber completado el tiempo de envejecimiento mínimo tienen derecho al uso de los nombres de los tipos de vino.



Evolución de las botas en proceso y expedidas



En base a los distintos períodos de envinado a los que se someten las botas, a lo largo de 2023 se han expedido un total de 107.701 tarjetas acreditativas de la certificación Sherry Cask, lo que supone un crecimiento del 21,5% con respecto a la cifra de tarjetas del año 2022.

A lo largo del pasado año se puso igualmente en marcha el **Listado de Usuarios Autorizados**, en el que figuran todos aquellos operadores que, por adquirir botas envinadas que cuentan con el certificado del Consejo Regulador cuentan con el aval de nuestra institución para utilizar los nombres protegidos en los destilados u otros productos en cuya elaboración intervienen dichas botas envinadas.