

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



Memoria de Actividades



INDICE

Introducción	3
Aspectos Institucionales	4
Organización Interna	6
Comunicación	10
Zona de Producción	14
Vendimia 2024	16
Bodegas inscritas	18
Comercialización	24
Vinagre de Jerez	28
Sherry Cask	31



César Saldaña
Presidente

Como cada cuatro años, 2024 ha sido año de elecciones para la renovación del pleno del Consejo Regulador. Nuevamente los viticultores y las bodegas inscritas han elegido a sus representantes de forma paritaria y democrática. Esta vez además no ha hecho falta acudir a votaciones, como consecuencia de la existencia de listas únicas en todos y cada uno de los censos, lo que habla muy bien de la capacidad de consenso entre los distintos agentes y organizaciones que conforman el sector. El pasado día 1 de octubre se reunió por primera vez el pleno renovado, con algunas caras nuevas, y tuve el honor de ser reelegido como presidente para un nuevo mandato de cuatro años. En un ejercicio de sana alternancia, la vicepresidencia del Consejo Regulador ha pasado en esta ocasión del lado de los viticultores al de las bodegas, en la persona del representante de Bodegas Lustau, Don Luis Luengo. Desde aquí mi felicitación al nuevo vicepresidente y mi agradecimiento sincero a Don Ricardo Rebuerta del Pedredo, que en su calidad de viticultor ostentó el puesto durante el mandato anterior con una encomiable dedicación institucional.

Creo importante mencionar también que a lo largo del pasado año se han producido algunos cambios en materia legislativa que van a tener una importante incidencia en nuestro marco regulatorio. Por una parte, el 23 de abril se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas. Se trata de la esperada reforma del sistema europeo de indicaciones geográficas, que entre múltiples novedades recoge un importante reforzamiento de los consejos reguladores, en tanto que

organizaciones de productores reconocida por la UE. Del mismo modo, quedaron publicados los reglamentos de ejecución de la Comisión Europea mediante los que se aprobaron las modificaciones de las definiciones de los términos tradicionales de los vinos de Andalucía. Consecuentemente, todos los términos protegidos de nuestros vinos generosos quedan ya definidos y armonizados con otras denominaciones de origen hermanas. Finalmente, el pasado día 9 de diciembre se publicó en el DOUE el Reglamento Delegado (UE) 2024 /3085 de la Comisión, referido a las prácticas enológicas autorizadas. Como veníamos solicitando desde los consejos reguladores de las denominaciones de origen productoras de vinos generosos, el Anexo II del citado Reglamento establece una excepción al “suelo” de los 15 grados de alcohol que afecta de manera general a los vinos de licor. Con lo que, en términos prácticos, se nos abre la puerta a que el Consejo Regulador, en su momento y a través de la modificación de los pliegos de condiciones, pueda decidir si efectivamente bajamos el contenido alcohólico mínimo de nuestros finos y manzanillas hasta los 14 grados.

2024 ha sido también el año en el que ha concluido la sequía que venía afectando a nuestro país y al Marco de Jerez durante casi un lustro. Aunque la pluviosidad registrada se ha situado aún por debajo de la media histórica, puede decirse que en el año agrícola 2023/24 ha llovido bastante y, sobre todo, que las lluvias se han distribuido bien desde el punto de vista temporal, lo que como veremos en el capítulo correspondiente, ha tenido una incidencia directa en la cosecha 2024. Las lluvias se han situado en una horquilla entre los 480 y los 550 litros por metro cuadrado, de los que entre finales de marzo y principios de abril cayeron casi 200. Estas aguas de primavera, junto con la extraordinaria capacidad retentiva de la humedad de nuestras tierras albarizas, han tenido un efecto muy positivo sobre las cepas y, en definitiva, sobre la cosecha, poniendo fin a la escasez de materia prima que aquejaba al sector hasta 2023.

Aunque una buena cosecha siempre es motivo de alegría, la recuperación de niveles de producción normales nos lleva a volver a poner sobre la mesa la absoluta necesidad de realizar una adecuada planificación de las necesidades de suministro, de manera que se asegure la reposición sin los indeseables desequilibrios de otras épocas. El aseguramiento del suministro de uva en cantidad y calidad es precisamente el objetivo del plan director del viñedo que se llevó a cabo en 2023 y que ha comenzado su implementación. A principios del año se constituyeron una serie de grupos de trabajo, a través

de los que se empezaron a coordinar y alinear los esfuerzos sectoriales en materia de investigación vitícola, contando para ello con todos los agentes, tanto internos como externos: la Universidad de Cádiz, el IFAPA o la Consejería de Agricultura. En la primera semana de diciembre celebramos una interesante jornada de transferencia, abierta a todos los viticultores, con vocación de constituirse en una cita anual en la que se siga poniendo al viñedo en el importante lugar que le corresponde. También en el ámbito de la investigación, el Consejo Regulador ha seguido desarrollando durante 2024 una labor de impulso de determinados proyectos que están llamados a tener una importancia enorme en el futuro del sector: entre ellos el proyecto INNOFINO, de vinos de crianza biológica por debajo de 15 grados, o los trabajos del grupo operativo INVITEC, centrado en la viticultura ecológica y en la variedad pedro ximénez.

Entre los proyectos de futuro no quiero dejar de destacar el debate abierto en torno a los vinos blancos –los llamados “vinos de pasto”– en el que el Consejo Regulador está coordinando reuniones con el objetivo de, eventualmente, crear una nueva denominación de origen para estos vinos. Unos vinos que comparten elementos básicos de su identidad con nuestras DO’s tradicionales y que, además de constituir un patente éxito comercial, son sin ninguna duda una magnífica puerta de entrada a través de la que incorporar nuevos consumidores para el jerez y la manzanilla.

Finalmente, 2024 no ha sido un año fácil en lo comercial (¿ha habido alguno?). La importante subida de costes que han tenido que enfrentar las bodegas y su traslación a los precios finales ha tenido consecuencias en la demanda de nuestros vinos, que han visto reducidas sus ventas en términos de volumen. No así en valor, pues el precio medio de exportación ha experimentado un crecimiento del 15,3%, lo que ha propiciado un incremento en la facturación total exterior de nuestras denominaciones de origen del 5,2%. Naturalmente, esto tiene que ver con la reducción experimentada por los vinos más baratos (en los que es mucho más difícil defender una subida de precios) y el incremento de los vinos de más calidad y valor. Para dar una idea de esta “premiumización” de nuestras ventas, baste decir que los vinos con vejez calificada –de 12, 15, 20 y 30 años– han experimentado un crecimiento en el pasado año del 5,8%.

No quiero terminar estas líneas sin un sentido recuerdo hacia una persona que nos dejó el pasado año, y que ha dejado una huella indeleble en el Marco de Jerez: Don Luis Bretón Abrisqueta. Descanse en paz.

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 (1). En el caso de Jerez-Xérès-Sherry ha habido una modificación posterior, mediante Orden del 20 de febrero de 2024, publicada en BOJA nº 41 del 27 de febrero del pasado año.

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 de 2022. 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 amparados por nuestras denominaciones 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 octubre del pasado año, convocadas por el Consejo Regulador 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 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 Luis Luengo Morales (Fedejerez)

VOCALES DEL SECTOR PRODUCTOR

Don Francisco Lorenzo Gallegos (Faeca)

Don Manuel Manzano Ortiz (Faeca)

Don Salvador Espinosa Rodríguez (Faeca)

Don Manuel Rodríguez Rodríguez (Faeca)

Don José Castillo Vega (Faeca)

Don Francisco Galán Pérez (Asaja)

Don Francisco Guerrero de Soto (Asaja)

Don Carlos Rivero Domecq (Asaja)

Don Miguel Sánchez Delage (Asaja)

Don Ricardo Rebuelta del Pedredo (Asaja)

VOCALES DEL SECTOR COMERCIALIZADOR

Don José Ramón Estévez Puerto (José Estévez, S.A.)

Don Antonio Florido Barba (Fedejerez)

Don Salvador Guimerá Girón (Fedejerez)

Don Rafael Medina Martínez (Fedejerez)

Don Jorge Pascual Hernández (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 2024 se celebraron un total de ocho sesiones de Pleno del Consejo Regulador, seis de ellas de carácter ordinario y dos extraordinarias relacionadas con el proceso electoral. Todas se celebraron en la sede del Consejo Regulador, en Jerez de la Frontera. Tradicionalmente, las sesiones de Pleno Ordinario del Consejo 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, las actas de las sesiones son aprobadas en la sesión siguiente y quedan debidamente registradas en el Libro de Actas del Consejo Regulador.

Adicionalmente, para tratar cuestiones concretas o aquellos aspectos específicos de alguna de las denominaciones de origen minoritarias, el Consejo tiene establecidas determinadas comisiones de trabajo, como la Comisión del Vinagre, la Comisión del Viñedo o la de la Manzanilla. Además, a lo largo del pasado año se ha puesto en marcha una comisión específica para tratar los asuntos relacionados con la certificación "Sherry Cask", denominada Comisión de Envinado, en la que se integran tanto bodegas envinadoras como representantes del sector productor.



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 2024 se emitieron las circulares que se detallan a continuación:

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).

En todas ellas nuestro Consejo ostenta papeles de responsabilidad: en el caso de Origen España participando en su Junta Directiva y en la CADO a través de su presidencia. A través de la CADO nuestro Consejo Regulador ocupa a su vez vicepresidencia de AREPO, la Asociación de Regiones Europeas de Productos de Origen, en la que se agrupan 35 regiones de distintos países de la Unión Europea y más del 60% de las indicaciones geográficas de productos agroalimentarios de la UE.

También en el plano internacional, es de destacar además que nuestro Consejo Regulador es socio fundador de la coalición "Wine Origins Alliance", importante asociación en la hoy en día se integran hasta 33 indicaciones geográficas de once países distintos y de cuatro continentes, con el fin primordial de proteger los nombres de origen de su posible uso fraudulento en cualquier lugar del mundo.

Lista de Circulares del año 2024

Nº	Fecha	Asunto
1	7 de febrero	Derechos y cuotas 2024
2	24 de abril	Publicación del nuevo Reglamento europeo de Indicaciones Geográficas
3	21 de mayo	Documento de Acompañamiento del Transporte (DAT) telemático
4	6 de junio	Instrucciones y Normas para la Vendimia 2024
5	6 de junio	Jornada de presentación líneas de ayuda
6	17 de julio	Nuevas definiciones de Términos Tradicionales
7	28 de octubre	Jornada Técnica sobre envinado de botas
8	29 de octubre	Etiquetado. Nuevas obligaciones de marcado de envases y residuos de envases
9	25 de noviembre	Jornada Técnica sobre investigación vitícola
10	26 de noviembre	Concurso de mostos 2024
11	2 de diciembre	Vinos y vinagres genéricos
12	2 de diciembre	Establecimiento y seguimiento de las añadas
13	13 de diciembre	Acuerdo UE- Mercosur
14	16 de diciembre	Reglamento UE 2024 3085 sobre prácticas enológicas



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 Autonómica 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

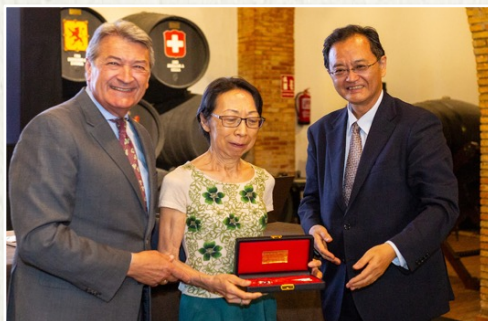
Instrumento de vertebración sectorial

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. En este ámbito, a lo largo de 2024 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 logística 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 todo ello, la Bodega de San Ginés, situada en la sede del Consejo Regulador y uno de los lugares más emblemáticos del Marco de Jerez, ha sido el escenario de numerosos y en ocasiones memorables eventos a lo largo del pasado año: como la entrega de la Llave de San Ginés a la Sra. Yoshiko Akehi, colaboradora del Consejo en Japón durante más de 25 años (en la foto 1, junto al embajador en España de Japón). O la anual disertación de la "Cátedra del Vino", en esta ocasión a cargo del catedrático y expresidente Don Luis García Ruiz (foto 2). También han tenido lugar en la bodega de San Ginés la ceremonia anual del concurso de mostos (foto 3) o numerosas conferencias como la impartida por la Sra. Chelsea Anthon, creadora de la Sherry Week, con motivo del ciclo dedicado al vino por la Academia de San Dionisio (foto 4). Las presentaciones de libros relacionados con nuestro sector de actividad, las actividades formativas y de divulgación o determinadas colaboraciones institucionales también han tenido en la bodega de San Ginés el escenario perfecto.

1



2



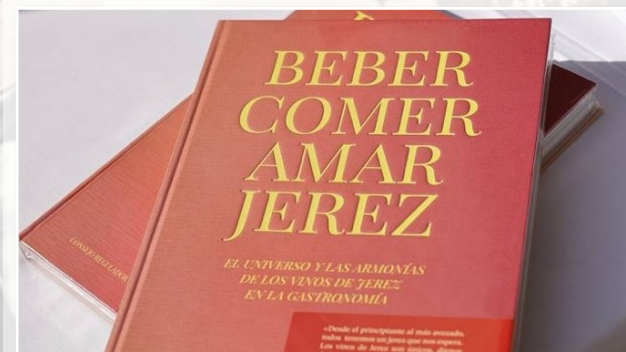
3



4



Precisamente en el marco de la labor desarrollada por el Consejo Regulador en el ámbito editorial, en 2024 ha visto la luz una obra en la que se recoge el recorrido de más de 20 años de unión de nuestros vinos con la gastronomía a través del concurso Copa Jerez. La obra, con el sugestivo título de "Beber, comer, amar Jerez" se ha publicado con la colaboración de la editorial Planeta Gastro y cuenta con las más importantes firmas del panorama gastronómico y enológico.



Lamentablemente, el Consejo Regulador ha tenido que seguir abanderando 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

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 como 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 Antonio Florido Barba

Don Rafael Medina Martínez

Don Jorge Pascual Hernández

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 2025.

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 2024.

Liquidación del presupuesto 2024

INGRESOS	Importe
Cuotas y derechos de viñistas	95.873
Cuotas y derechos de Bodegas	703.204
Ingresos por precintas	39.525
Otros ingresos	74.500
Subvenciones Varias	253.051
Total Ordinarios	1.166.153
Cuota extrardinaria sobre vinos	609.131
Cuota extraordinaria sobre vinagres	124.375
Cuota extr. sobre mostos calificados	115.668
Cuota extr. sobre uva calificada	151.150
Subvenciones varias	1.025.000
Total Extraordinarios	2.025.325
Gran Total Ingresos	3.191.478

GASTOS	Importe
Gastos de Personal	572.822
Gastos Generales	226.200
Promoción Institucional	290.000
Amortizaciones	15.000
Gastos financieros	10.000
Total Gastos Ordinarios	1.114.022
Programa Europeo Año 2	1.200.000
Otra Promoción Extraordinari	797.000
Total Extraordinarios	1.997.000
Gran Total Gastos	3.111.022

Cuotas y derechos 2025

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) (4)	€/l.	0,0040 €
Derechos de Calificación de Vino en Crianza (3) (4)	€/l.	0,0080 €
Derechos de Calificación de Vino Criado (4)	€/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) (4)	€/l.	0,0080 €
Derechos de Calificación de Vinagre Criado (3) (4)	€/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.

(2) 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

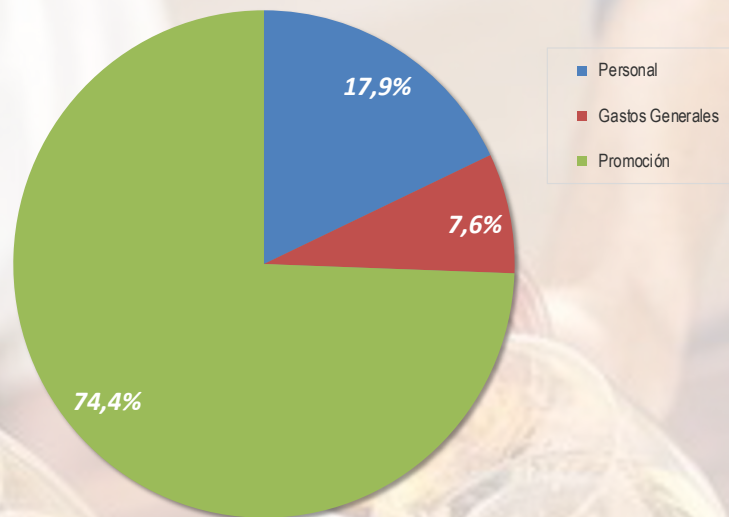
(3) La descalificación de vinos y mostos calificados devengará una aportación del 50% de los derechos.
(4) Los pases de tránsito para depósito en otras bodegas inscritas devengarán una aportación del 25% de los derechos.

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. Casi tres cuartas partes de los gastos totales de la institución se dedicaron en 2024 a este tipo de actividades, lo que supuso un total de más de 2,4 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), autonómicas, como la Consejería de Agricultura o la propia Diputación Provincial de Cádiz.

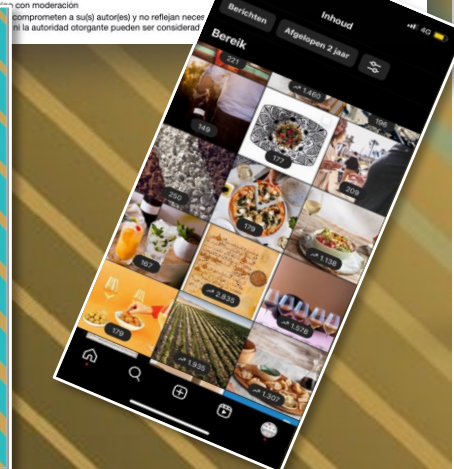
Se incluyen en el capítulo de **promoción Institucional** las diversas colaboraciones del Consejo con diferentes instituciones locales, entre las que destacan las Fiestas de la Vendimia de Jerez, el Centro de Interpretación de la Manzanilla o la colaboración con la Ruta del Vino y el Brandy del Marco 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, en el caso del vinagre 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 2024 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 principal de los programas desarrollados en 2024 en razón de su cuantía fue nuevamente el que venimos desarrollando para la promoción de los vinos y vinagres de Jerez y de la Manzanilla, por segundo año consecutivo, 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%. En 2023, el programa presentado por el Consejo Regulador bajo el título “Igual que ninguno”- fue 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.



GUÍA RÁPIDA DE MARIDAJES



¿Y SI...
MARIDAS CON
VINOS DE JEREZ?

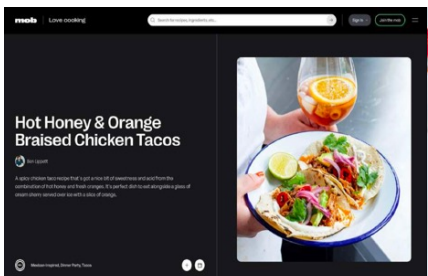




También en el importante mercado del **Reino Unido** se desarrolló durante 2024 una campaña genérica, con dos objetivos y enfoques diferenciados, pero con actividades y con una gestión totalmente coordinada.

La primera de ellas, dirigida a los consumidores actuales de nuestros vinos y centrada en el tipo de vino de Jerez que más se consume en el mercado británico, el Cream, y en una creatividad realmente provocado-ra: GRANDMA WAS RIGHT.

La segunda parte de la campaña 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 este caso, la presentación de la versión en inglés del libro del X aniversario de Copa Jerez, "Drinking, eating, loving Sherry", también fue un elemento que se utilizó como dinamizador de la campaña.



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

Como viene siendo habitual en el caso del Vinagre de Jerez, las actividades de carácter educativo tuvieron un peso muy especial también en 2024, 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 americana de cocineros profesionales Star Chefs.



Como cada dos años, la ciudad de Jerez y su Alcázar medieval volvieron a convertirse en la capital mundial de los vinos generosos, dulces y licorosos, gracias al salón Vinoble. Como cada dos años, el Ayuntamiento de Jerez, organizador de la muestra, volvió a confiar en el Consejo Regulador como colaborador del evento, con especial responsabilidad sobre los programas de catas y de experiencias gastronómicas. Además, como en cada edición, los vinos de Jerez y la Manzanilla contaron con un espacio de privilegio en el salón, en el que pudimos atender a un numeroso público profesional.



COPA JEREZ

•FORUM & COMPETITION•



#SHERRYWEEK



Una de las actividades más importantes de las desarrolladas por el Consejo Regulador (y con un marcado carácter transversal) es sin duda **Copa Jerez**. En los años pares, como fue 2024, se desarrollan las actividades en los diferentes mercados tendientes a la selección de los equipos que competirán en la gran final de Jerez, que se celebra cada dos años. En esta ocasión hemos incorporado Méjico a la lista de países participantes, por lo que serán ocho los equipos de otros tantos países que se citarán en Jerez en junio de 2025.

Por otra parte, también a lo largo del mes de noviembre del pasado año tuvo lugar la nueva undécima edición 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, con 3.048 eventos desarrollados en 29 países y un alcance record total de 8,5 millones en las distintas plataformas de redes sociales. Nuevamente pusieron en marcha 15 rutas gastronómicas en otras tantas ciudades del mundo. A través de catas maridadas, seminarios, concursos y eventos de todo tipo, los *sherrylovers* de los cinco continentes pudieron nuevamente celebrar y compartir su pasión por nuestros vinos.



36° 58' Norte

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 también de las variedades Viginiega, Beba y Perruno, que un día fueron habituales en la Zona y que hoy están en vías de recuperación.

Palomino



Moscatel



Pedro Ximénez

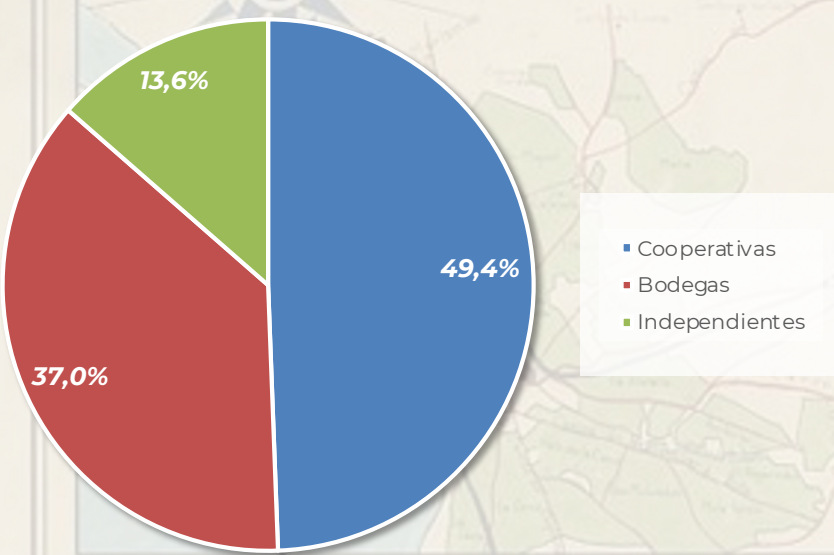


Superficie y Distribución del Viñedo

Al 1 de agosto de 2024, fecha de comienzo de la campaña vitivinícola en Jerez, los registros del Consejo incluían un total de 2.036 explotaciones vitícolas, con una superficie de 6.881,40 hectáreas, repartidas entre los diez términos municipales de la Denominación de Origen. Dichas viñas, con una superficie media de 3,38 hectáreas, se encuentran en manos de 1.366 titulares (viñistas) inscritos.

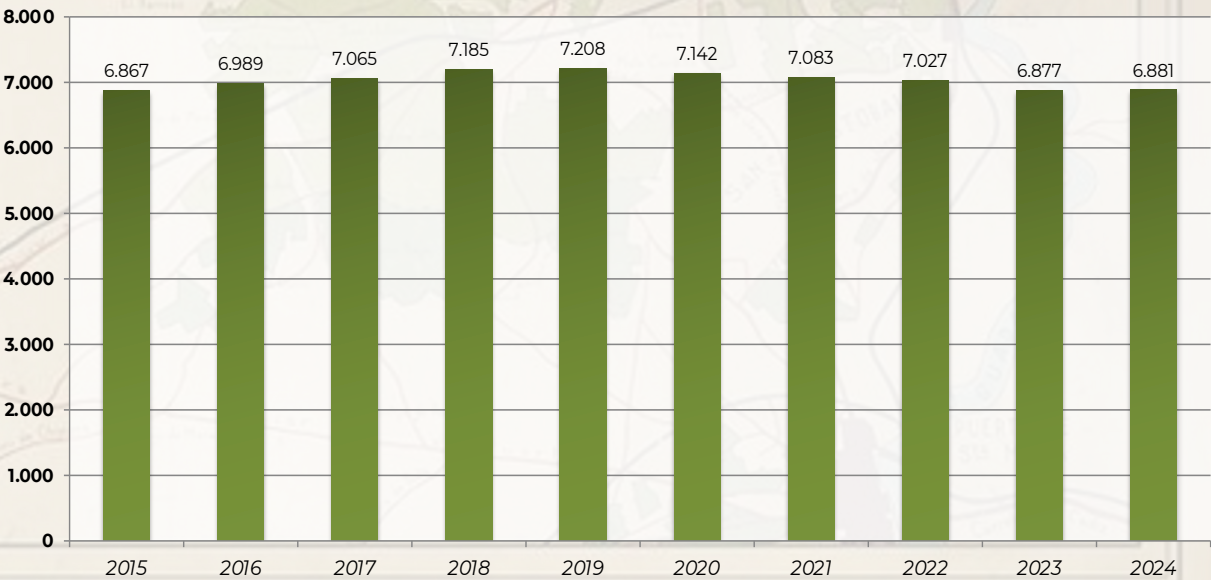
El viñedo se distribuye entre los distintos tipos de operadores como se muestra en el gráfico inferior, con aproximadamente la mitad de la superficie total en manos de pequeños viticultores asociados a alguna de las siete cooperativas vitivinícolas existentes en el Marco. Dichas entidades están dedicadas 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 un 37% de la superficie, mientras que los viticultores independientes suponen aproximadamente el 13,6% 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 2024 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	0,26	116,34	116,60	111	1,05
Chipiona	46,33	35,16	81,49	45	1,81
El Puerto de Santa María	271,70	1,13	272,84	54	5,05
Jerez de la Frontera	4.721,11	3,99	4.725,10	425	11,12
Lebrija	1,69	143,38	145,07	118	1,23
Puerto Real	0,00	81,76	81,76	31	2,64
Rota	91,71	26,94	118,65	43	2,76
San José del Valle	17,21	0,00	17,21	2	8,61
Sanlúcar de Barrameda	718,75	29,04	747,79	477	1,57
Trebujena	518,72	56,17	574,89	730	0,79
TOTAL	6.387,49	493,92	6.881,40	2.036	3,38

Evolución de la superficie de viñedo inscrito



Vendimia 2024

La vendimia dio comienzo en el Marco de Jerez el 27 de julio y los trabajos de corta y molturación con destino a los productos amparados se prolongaron hasta el 17 de septiembre. Durante estos 54 días fueron 32 las bodegas de elaboración inscritas en el Consejo Regulador, las cuales procesaron un total de 62,6 millones de kilos de uva de las variedades autorizadas. Esta cantidad supone un incremento aproximado del 25,4% con respecto a los 49,9 millones del pasado año, volviéndose así a niveles de producción más acordes a lo que es normal en el Marco de Jerez y poniendo así fin a cinco años consecutivos de bajas producciones por la sequía.

Dos son los factores principales que han incidido en esta recuperación: por una parte, y aunque seguimos aún por debajo de la media histórica en términos de pluviometría (en el entorno de los 600 litros por metro cuadrado y año), puede decirse que a lo largo del pasado año agrícola ha llovido bastante y, sobre todo, que las lluvias se han distribuido bien desde el punto de vista temporal. Las cantidades recogidas se han situado en una horquilla entre los 480 y los 550 litros por metro cuadrado, con un otoño y un invierno menos lluviosos de lo habitual, pero con una primavera en la que -entre finales de marzo y principios de abril- cayeron casi 200 litros de media. Ello unido a la extraordinaria capacidad retentiva de la humedad de nuestras tierras albarizas ha tenido un efecto muy positivo sobre las cepas.

Por otra parte, en términos generales hemos disfrutado de un verano relativamente suave, con frecuentes e intensas rociadas nocturnas y con muy pocos días de levante. Como es sabido, el viento del este, relativamente frecuente en nuestra zona, contribuye a reducir el peso de la uva al provocar una pérdida del contenido en agua en las mismas. Estas condiciones han propiciado una maduración muy gradual del fruto, un mayor peso de los racimos y un contenido en azúcar algo menor de lo habitual, alcanzándose finalmente una graduación media de 11,13° Baumé.

El estado sanitario de la uva ha sido óptimo. Las enfermedades habituales de la zona han respetado este año a nuestras viñas, a excepción de algunos brotes de oidio en las zonas costeras y algo de mosquito verde en los viñedos más cercanos al Guadalquivir. En todo caso, la permanente vigilancia y la atención de nuestros viticultores ante estas circunstancias ha asegurado finalmente una vendimia sana y de excelente calidad.

LOCALIDAD	Nº de lagares	Kilos Molturados		% Variación	Graduación Baumé
		2024	2023		
CHICLANA DE LA FRA.	3	986.280	934.600	5,53%	10,96
CHIPIONA	3	4.221.780	3.539.292	19,28%	11,43
EL PUERTO DE SANTA MARIA	1	252.740	417.790	-39,51%	10,63
JEREZ DE LA FRONTERA	17	39.954.033	33.399.282	19,63%	11,23
LEBRIJA	1	89.833	91.700	-2,04%	12,65
ROTA	1	158.739	121.205	30,97%	11,78
SANLUCAR DE BARRAMEDA	4	9.056.125	6.501.990	39,28%	10,85
TREBUJENA	2	7.851.520	4.896.560	60,35%	10,83
TOTAL	32	62.571.050	49.902.419	25,39%	11,13

Desde el 27 de julio, fecha en la que empezó sus actividades el primero de los lagares inscritos, hasta el 17 de septiembre, el Consejo Regulador ha mantenido el habitual operativo de vendimia para el control de la recolección y el transporte de la uva, para lo que se repartieron las correspondientes guías de circulación a todos los viticultores inscritos, que suman casi 1.500 titulares y más de 2.000 explotaciones. Como en años precedentes, el Consejo contó en este operativo con la inestimable colaboración de la Guardia Civil, con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en la reglamentación de las denominaciones y, en última instancia, para garantizar a los consumidores la autenticidad de los vinos y vinagres amparados por nuestras denominaciones.



Municipio	Superficie 2023 (has.)	Producción 2023		Superficie 2024 (has.)	Producción 2024		Variación	
		Total	Kg/Ha.		Total	Kg/Ha.	Total Kg.	Por Ha.
Chiclana de la Frontera	111,56	692.260	6.205,28	111,08	743.080	6.689,65	7,34%	7,81%
Chipiona	78,67	581.852	7.395,89	79,71	710.220	8.909,69	22,06%	20,47%
El Puerto de Santa María	240,35	2.237.582	9.309,60	245,37	2.392.128	9.748,90	6,91%	4,72%
Jerez de la Frontera	4.426,68	34.211.527	7.728,48	4.431,85	43.166.705	9.740,11	26,18%	26,03%
Lebrija	137,40	800.740	5.827,86	139,70	1.320.530	9.452,89	64,91%	62,20%
Puerto Real	80,58	525.200	6.517,70	79,70	697.420	8.750,85	32,79%	34,26%
Rota	107,26	1.138.192	10.611,74	106,58	1.214.540	11.395,25	6,71%	7,38%
San José de Valle	6,50	42920	6.603,08	6,50	50760	7.807,43	18,27%	18,24%
Sanlúcar de Barrameda	719,54	6.054.493	8.414,39	708,07	7.050.498	9.957,41	16,45%	18,34%
Trebujena	551,40	3.617.653	6.560,89	563,49	5.225.169	9.272,89	44,44%	41,34%
TOTAL	6.459,94	49.902.419	7.724,91	6.472,05	62.571.050	9.667,89	25,39%	25,15%

Nota: se incluyen exclusivamente las viñas que han registrado entregas en lagares inscritos.

El pliego de condiciones limita la producción total del viñedo a 11.428 kilos por hectáreas (equivalentes a 80 hectólitros). Una vez descontada la producción que ha resultado descalificada por excesos de producción, la cantidad total de uva calificada de la vendimia 2024 ha ascendido a un total de 62,57 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 2024, de 84.419 botas de 500 litros.

Como puede verse en el cuadro adjunto, la inmensa mayoría de la producción corresponde a la variedad palomino. Por primera vez aparece en este informe mosto de la variedad vigiriega, recientemente autorizada para la producción de vinos amparados.

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 2024

(Cifras en botas)

BODEGAS DE ELABORACION	MOSTO CALIFICADO					MOSTO NO CALIFICADO	TOTAL
	Palomino	Moscatel	P. Ximénez	Vijiriega	Total		
Lagares de Cooperativas	42.261	618	307	0	43.186	6.675	49.861
Otros lagares	40.461	356	412	4	41.233	7.663	48.896
TOTAL	82.722	974	719	4	84.419	14.338	98.757

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.

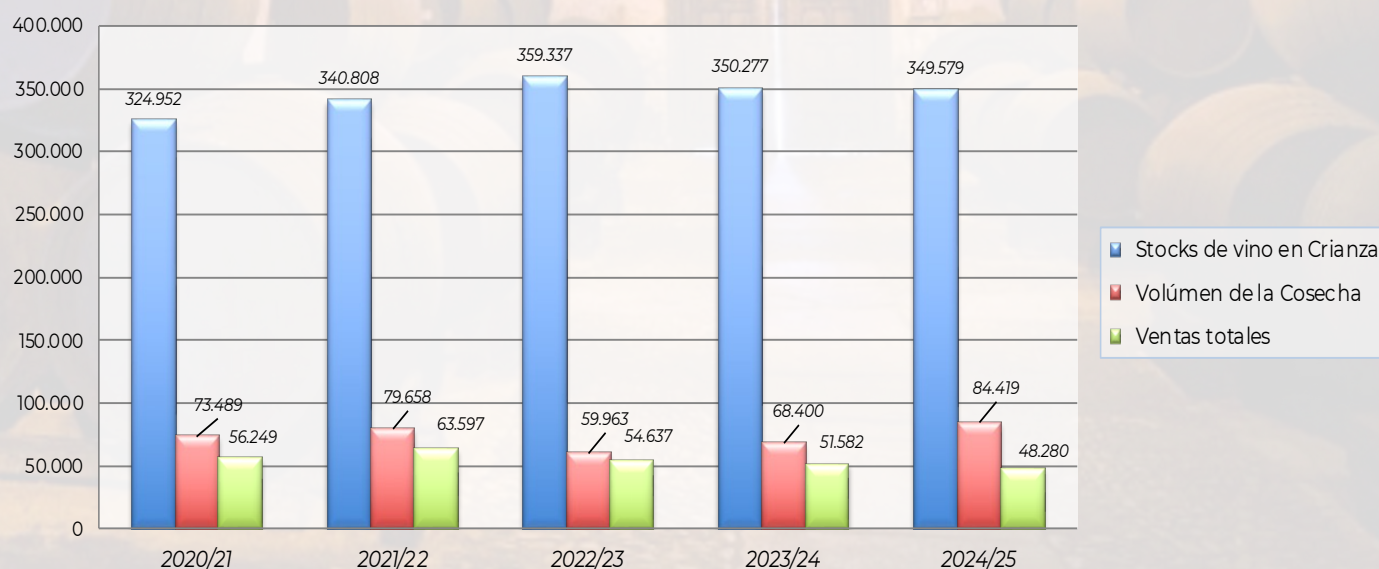
A la fecha de publicación de esta Memoria de Actividades figuraba un total de 87 empresas inscritas en los correspondientes registros de bodegas del Consejo Regulador: 70 de ellas como Bodegas de Crianza y Expedición y 17 como Bodegas de Crianza y Almacenado.

Las existencias totales de vinos en crianza en las bodegas inscritas a comienzos de la Campaña 2024/25 (es decir, el 1 de agosto de 2024) ascendían a 349.579 botas de 500 litros, equivalentes a algo menos de 175 millones de litros. Ello supone una cifra un 0,2% 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 31), las existencias de vinos calificados destinadas al envinado de botas suponían a finales del año 2024 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.

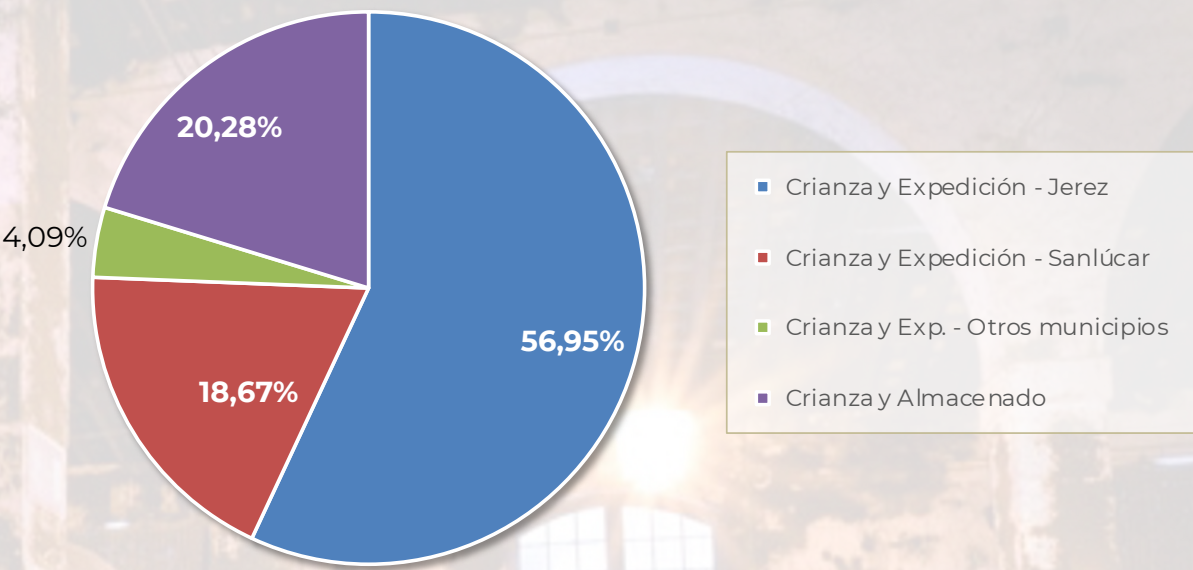
Evolución de los stocks de vino en crianza, cosecha y ventas
(Cifras en botas de 500 litros)



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 algo más del 80% 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, casi el 57% 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, casi un 33% de las existencias en crianza al 1 de agosto de 2024 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	Existencias en Botas C.Biológica	Otros Vinos	Total	Nº de Bodegas	Existencias en Botas C.Biológica	Otros Vinos	Total	Nº de Bodegas	Existencias en Botas C.Biológica	Otros Vinos	Total
Jerez de la Frontera	32	61.203	137.885	199.088	13	691	67.478	68.169	45	61.895	205.362	267.257
Sanlúcar de Barrameda	23	44.474	20.801	65.276	2	1.283	168	1.451	25	45.757	20.970	66.727
El Puerto de Santa María	4	1.038	4.348	5.386	2	1.076	207	1.283	6	2.114	4.555	6.669
Chiclana de la Frontera	4	3.404	1.938	5.343					4	3.404	1.938	5.343
Resto de municipios	7	1.694	1.889	3.583					7	1.694	1.889	3.583
TOTAL	70	111.815	166.861	278.676	17	3.050	67.853	70.903	87	114.865	234.714	349.579

BODEGAS DE CRIANZA Y EXPEDICIÓN

JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ALBARIZA DE LA TORRE, S.L.	AVDA. DE FUENTE BRAVÍA, 27. (El Puerto de Sta. María)	mgalan@vbalbaina.es	617 071 349
ALVARO DOMEQ, S.L.	ALAMOS, 23	jmanelo@alvarodomeq.com	956 339 634
BODEGA CONDE DE PERALEJA, S.L.	AVDA. DE LA INNOVACIÓN, Edif. CITEA 304-305	pabloporra@cuygasa.es	956 341 354
BODEGA GONZALEZ BYASS, S.L.U.	MANUEL M ^º GONZALEZ, 12	jbranchal@gonzalezbyass.es	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	a.franco@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@icabjerez.es ; manuelfernandezm@icabjerez.es	956 348 000
BODEGAS Y VIÑEDOS BALBAÍNA, S.L.	C/SEVILLA 42, 2 ^º L	cdeirioarior@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@bodegascayetanoldepino.com	956 345 736
CELANOVA ASSET MANAGEMENT, S.L.	C/ MURO, 28	lorenzo@bodegaserdio.com	956 345 736
COMPAÑIA DE VINOS DEL ATLANTICO, S.L.	CTRA. CA-3100, KM 1,5, PAGO AÑINA	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 ANGUSTIAS	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
VINARIAM CAPITAL, S.L.	POLÍGONO 101, PARCELA 24. VIÑA EL CARMEN	administracion@nubori.es	

EL PUERTO DE SANTA MARÍA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
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	jose Luis@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@ciatorrebrea.com	956 849 002
BODEGAS J. FERRIS M., C.B.	CTRA. CA - 602, KM 16	comercial@bodegasferris.com	956 235 100
BODEGAS JUAN PIÑERO, S.L.	MIGUEL PEREZ LEAL, ED. LOS INFANTES 3, 9C	info@bodegasjp.com	956 360 465
BODEGAS LA CIGARRERA, S.L.	PLAZA MADRE DE DIOS S/N	ignaciohidalgo@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 BRIOSO	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 / mariajoseromerob@gmail.com	676 179 130
PORTALES PEREZ, S.L.	SAN FRANCISCO, 23	mariajose.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
VIÑEDOS Y BODEGAS ORIGEN, S.L.	C/ TRILLO, 10	fisalguero@yahoo.es	675 420 232

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 - APARTADO14	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	bodegasjmm@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	administracion@bodegashalcon.es	651 894 465

ROTA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS EL GATO, S.L.	AVENIDA DE SAN FERNANDO, 40	bodegaelgato@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 incluidas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado, conocidas comúnmente como “almacenistas”, están dedicadas a 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, sino que surten a otras, bien para la mejora de los vinos en crianza de las bodegas destinatarias, para los cabeceos de vinos que éstas realizan o simplemente para su envasado y comercialización por parte de las bodegas de expedición con etiquetas registradas por estas en el Consejo Regulador.

Esta peculiar figura de la cadena productiva de los vinos de Jerez y la manzanilla tiene su origen en la larga historia del Marco de Jerez, a lo largo de la cual determinados operadores (generalmente cosecheros) creaban sus propios sistemas de criaderas y soleras para vender vinos ya con ciertos niveles de crianza a los “extractores”, que eran los que a su vez desarrollaban la actividad comercial, fundamentalmente de carácter exportador.

A la fecha de publicación de esta Memoria las bodegas de almacenado registradas en el Consejo Regulador eran las siguientes:

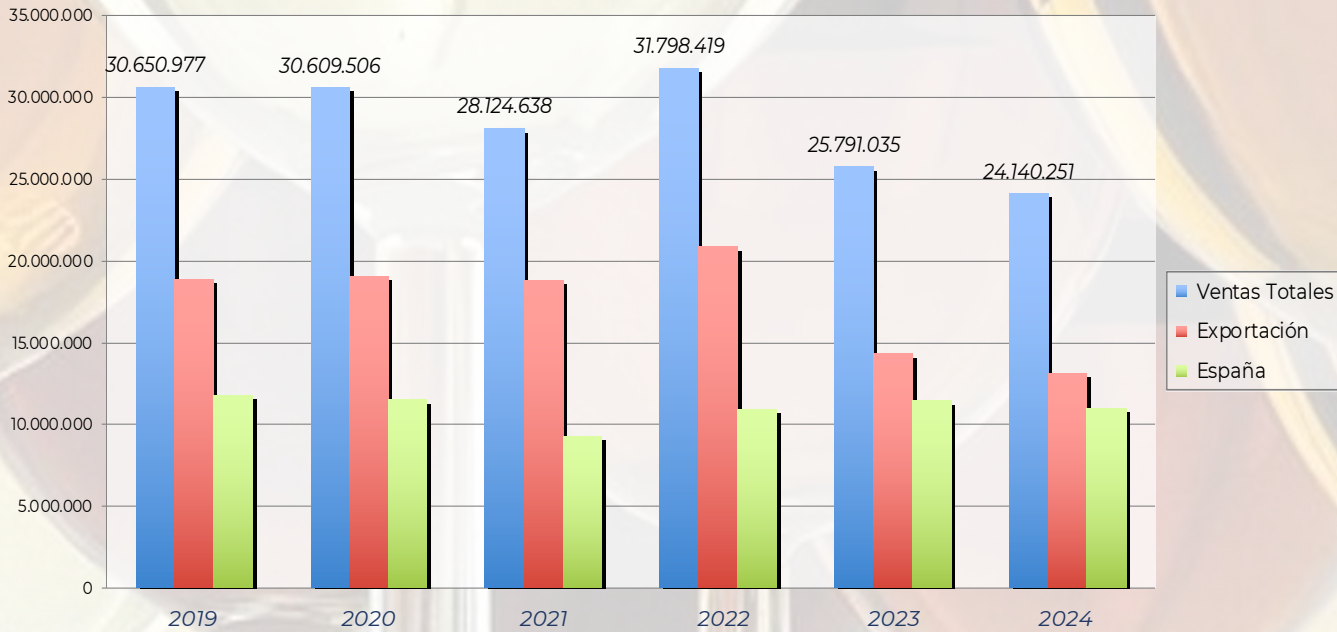
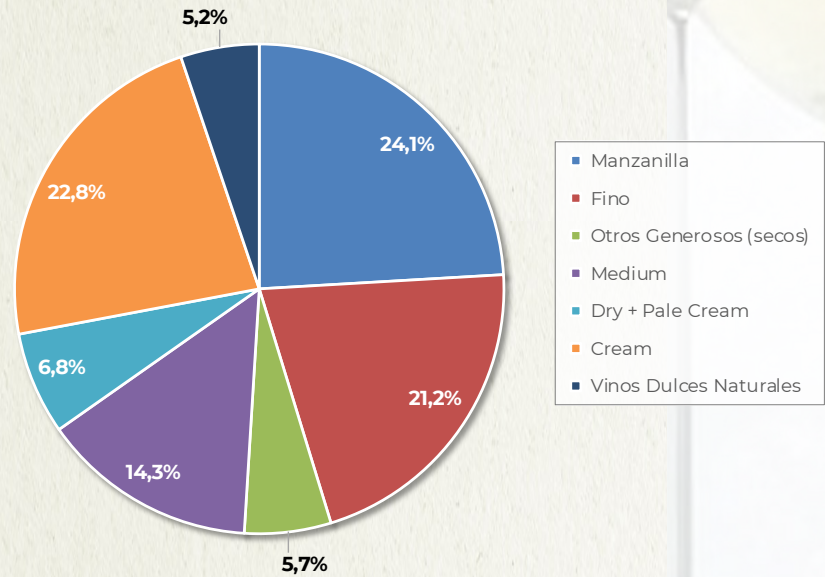
JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
AGROBERANGO, S.A.	C/ MANUEL DE LA QUINTANA, 5. BAJO	berangojerez@gmail.com	695 946 752
ARTISAN XERANTHIA WINES, S.L.U.	C/CAMINO CRUZ DEL CANTO, N°3 PUERTA 7	xeranthia@gmail.com	657 376 351
BODEGAS PÁEZ MORILLA S.A.	AVENIDA MEDINA SIDONIA, 20	bodegas@paezmorilla.com	956 181 717
DESTILADORES Y BODEGUEROS, S.L.	P. EMPRESARIAL OESTE, CALLE JARDINERIA, 7	Lorena.Morro@edrington.com	956 353 636
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	ind.vitivincolas@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	fesanchezcha@gmail.com	956 358 502
MERCEDES MARQUEZ GOMEZ E HIJOS, C. B.	VICARIOS, 15	elagostado@gmail.com	627 477 856
VIDES, S.A.	ANCHA, 27	fidomeca@arrakis.es	956 353 074
VIÑAS, S.A.	LEALAS, 28	gerencia@romate.com	956 182 212
VIÑEDOS LA TRINIDAD, S.L.	CAÑADA DE LA LOBA, S/N	vlatrinidad@gmail.com	956 185 318
SANLÚCAR DE BARRAMEDA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
HEREDEROS DE ELENA ROMERO LOPEZ	CALLE TRASBOLSA, 88	laromera88@gmail.com	856 132 423
MANUEL CUEVAS JURADO, S.L.	TRABAJADERO, 2ª 7 Y 9	paco.perez@caballero.es	956 381 056
EL PUERTO DE SANTA MARÍA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
CABALLERO EL PUERTO, S.L.U.	CALLE SAN FRANCISCO, 32	paco.perez@caballero.com	956 851 751
ECOYSA XXI, S.L.	CALLE SEDERÍA, 30	ecoysa@gmail.com	957 688 126

Comercialización

La comercialización de los vinos amparados por nuestras denominaciones de origen ha estado muy condicionada el pasado año por el incremento general experimentado por los costes de las bodegas (desde la materia prima al resto de los componentes del mismo) y la traslación de los mismos a los precios de venta. Ello ha afectado de manera especial a los principales mercados de exportación, en los que el segmento de precios más competitivos (los llamados BOB) se ha visto notablemente reducido en volumen. En todo caso - como veremos al final de esta sección- la caída en volumen de los mercados exteriores se ha visto más que compensada por un incremento muy significativo en los precios medios de exportación, de manera que finalmente se ha registrado un incremento de la facturación exterior de nuestras denominaciones de origen superior al 5%.

El mercado español, con mayor presencia de las marcas propias, también ha sufrido un retroceso en términos de volumen, si bien menor que el de las exportaciones, con lo que el volumen total comercializado ha caído un 6,4% en total respecto a 2023.

Hay que decir en todo caso que esta tendencia negativa de los volúmenes coincide con una progresiva premiumización de los vinos comercializados por nuestras denominaciones, con la consiguiente mejora en términos económicos.



Categorías Especiales

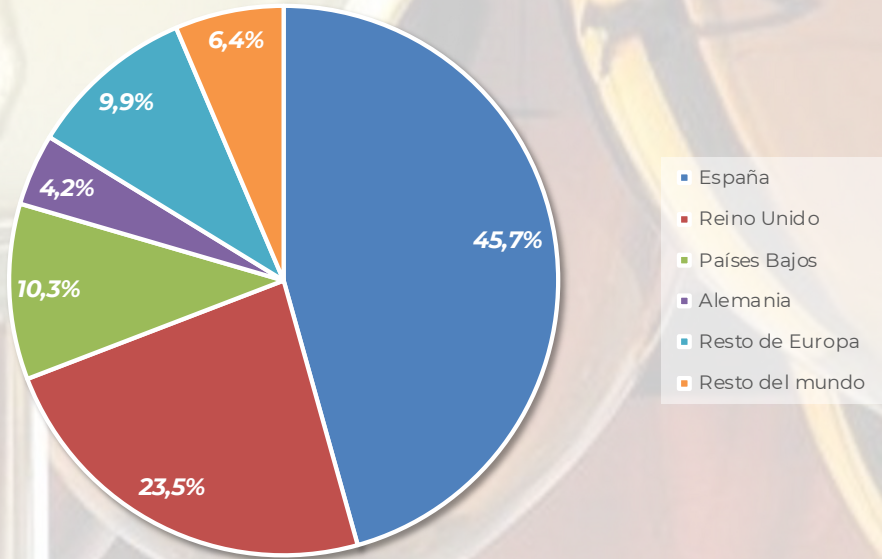
Un signo evidente de esa mejora en términos de valor es el incremento experimentado por los vinos de alta gama, es decir, los acogidos a los distintos niveles de certificación de vejez del Consejo Regulador: 12, 15, 20 y 30 años. En este exclusivo segmento de nuestras ventas la evolución ha sido claramente positiva, con un crecimiento global de las saldas de casi el 2,8%.

TIPO DE VINO	TOTAL VENTAS					
	VOS	VORS	I.E. 12	I.E. 15	TOTAL	% vs. 2023
AMONTILLADO	587	6.999	31.003	17.046	55.635	5,99%
CREAM	1.951	3.478	11.125	0	16.554	45,81%
MEDIUM	888	4.350	0	4.686	9.924	-54,75%
OLOROSO	1.380	3.162	1.179	23.566	29.287	47,77%
PALO CORTADO	2.483	3.497	27.988	8.850	42.818	7,47%
PEDRO XIMÉNEZ	3.922	7.199	1.099	19.004	31.224	3,49%
MOSCATEL	0	303	0	0	303	
TOTAL	11.211	28.988	72.394	73.152	185.745	5,77%

Evolución de los principales mercados

El español se mantiene como el principal mercado de los vinos amparados por nuestras denominaciones de origen en términos de volumen, con un porcentaje que supone ya el 45,7% del total. Y ello a pesar de haber caído un 3,4% con respecto al año 2023. 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, aunque naturalmente se ha visto afectada por el significativo incremento de los precios de los años 2023 y 2024. La manzanilla, aunque se ha visto particularmente afectada por dichos incrementos de precio, sigue siendo el vino más vendido en nuestro país, con casi la mitad de las salidas totales.

Reino Unido sigue siendo el principal mercado exterior, aunque como otros destinos en los que el segmento BOB tiene una presencia importante, mantiene a lo largo de los últimos años una tendencia negativa en términos de volumen. Además, en el caso británico, hay que señalar el impacto que ha tenido la subida de impuestos que se ha producido a principios del pasado año y que ha afectado especialmente a los productos con mayor graduación alcohólica.



PAÍS	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Gran Bretaña	8.463.477	8.179.783	9.567.427	9.856.257	5.749.065	6.927.435	5.677.631
Países Bajos	4.166.473	4.669.323	3.479.938	3.638.274	3.249.666	2.517.407	2.496.753
Alemania	1.762.962	1.709.284	1.530.413	1.997.210	1.610.595	1.358.284	1.020.872
Bélgica	747.967	705.658	796.405	1.208.850	820.001	779.765	876.166
Estados Unidos	1.242.800	1.064.923	1.097.496	1.202.870	1.003.547	598.981	753.848
Francia	842.119	862.625	700.319	982.945	700.566	638.745	703.402
Canadá	225.686	255.426	302.799	379.367	283.709	209.332	229.447
Irlanda	65.269	62.989	70.364	105.185	55.073	66.096	125.056
Japón	166.824	158.572	130.204	71.664	143.022	107.633	122.471
Suecia	144.241	163.270	141.633	180.687	133.738	118.936	108.344
Dinamarca	130.525	146.126	146.485	146.006	131.276	90.447	78.868
Finlandia	117.532	109.958	107.390	118.845	91.306	91.578	71.897
Otros	785.996	985.905	751.047	987.382	1.067.655	800.197	855.004
EXPORTACION	18.861.871	19.073.842	18.821.919	20.875.542	15.039.219	14.304.836	13.119.759
ESPAÑA	11.789.106	11.535.664	9.302.719	10.922.877	12.279.529	11.486.199	11.020.492
TOTAL	30.650.977	30.609.506	28.124.638	31.798.419	27.318.748	25.791.035	24.140.251

Como ya se ha señalado, y con la única excepción de los Países Bajos, los incrementos de precio han confirmado en 2024 la evolución negativa que ya venían experimentando los principales mercados europeos continentales. Sin el argumento básico de los bajos precios, las marcas blancas (BOB) tienen poco sitio ya en muchas de las estanterías de los supermercados europeos.

En contraposición, los destinos de mayor valor añadido, como Estados Unidos o Japón, han experimentado una evolución positiva a lo largo del pasado año, lo que ha ayudado al incremento en la facturación a la que ya antes se ha aludido. Hay que señalar a este respecto que no pocas botellas de Sherry de las que se consumen en el mercado norteamericano llegan a este a través de Francia, destino que también a evolucionado positivamente en 2024.

Por otra parte, 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	5.466.478	2.359.356	193.302	92.957	595.310	5	39.908	106.391	1.427.865	93.559	716.980	2.595	11.094.706
	49,27%	21,27%	1,74%	0,84%	5,37%	0,00%	0,36%	0,96%	12,87%	0,84%	6,46%	0,02%	100,00%
REINO UNIDO	112.683	616.918	90.001	36.692	47.869	31.800	1.411.248	556.397	2.671.195	2.480	100.349		5.677.632
	1,98%	10,87%	1,59%	0,65%	0,84%	0,56%	24,86%	9,80%	47,05%	0,04%	1,77%	0,00%	100,00%
PAÍSES BAJOS	33.190	884.360	1.626	239	2.756			1.065.805	452.160	3.335	53.283		2.496.754
	1,33%	35,42%	0,07%	0,01%	0,11%	0,00%	0,00%	42,69%	18,11%	0,13%	2,13%	0,00%	100,00%
ALEMANIA	12.478	185.489	11.353	1.746	11.623	81	2	738.080	29.149	3.068	27.882	2	1.020.953
	1,22%	18,17%	1,11%	0,17%	1,14%	0,01%	0,00%	72,29%	2,86%	0,30%	2,73%	0,00%	100,00%
BÉLGICA	25.238	409.865	4.193	489	1.612		126.750	38.145	258.101	173	11.603		876.169
	2,88%	46,78%	0,48%	0,06%	0,18%	0,00%	14,47%	4,35%	29,46%	0,02%	1,32%	0,00%	100,00%
ESTADOS UNIDOS	44.561	98.833	62.268	2.197	26.717			186.238	287.601	4.563	40.870		753.848
	5,91%	13,11%	8,26%	0,29%	3,54%	0,00%	0,00%	24,70%	38,15%	0,61%	5,42%	0,00%	100,00%
FRANCIA	24.432	139.804	64.877	7.072	26.275			377.453	36.763	1.341	25.386	5	703.408
	3,47%	19,88%	9,22%	1,01%	3,74%	0,00%	0,00%	53,66%	5,23%	0,19%	3,61%	0,00%	100,00%
CANADÁ	3.869	26.024	5.576	117	2.371	7.740	1.719	63.672	116.895	45	1.418		229.446
	1,69%	11,34%	2,43%	0,05%	1,03%	3,37%	0,75%	27,75%	50,95%	0,02%	0,62%	0,00%	100,00%
JAPÓN	28.859	54.626	6.578	968	8.049		1.004	7.538	4.479	2.946	7.415	12	122.474
	23,56%	44,60%	5,37%	0,79%	6,57%	0,00%	0,82%	6,15%	3,66%	2,41%	6,05%	0,01%	100,00%
IRLANDA	1.132	8.369	380	117	417		11.385	49.167	51.020	180	2.889		125.056
	0,91%	6,69%	0,30%	0,09%	0,33%	0,00%	9,10%	39,32%	40,80%	0,14%	2,31%	0,00%	100,00%
SUECIA	7.808	7.064	1.886	314	3.362			80.519	5.180	356	1.859		108.348
	7,21%	6,52%	1,74%	0,29%	3,10%	0,00%	0,00%	74,32%	4,78%	0,33%	1,72%	0,00%	100,00%
DINAMARCA	2.442	25.716	1.729	438	1.552			13.383	29.667	477	3.464		78.868
	3,10%	32,61%	2,19%	0,56%	1,97%	0,00%	0,00%	16,97%	37,62%	0,60%	4,39%	0,00%	100,00%
OTROS	48.714	298.408	23.858	6.710	34.632		3.734	164.944	127.621	2.792	141.265	11	852.689
	5,71%	35,00%	2,80%	0,79%	4,06%	0,00%	0,44%	19,34%	14,97%	0,33%	16,57%	0,00%	100,00%
TOTAL EXPORTACION	345.406	2.755.476	274.325	57.099	167.235	39.621	1.555.842	3.341.341	4.069.831	21.756	417.683	30	13.045.645
	2,65%	21,12%	2,10%	0,44%	1,28%	0,30%	11,93%	25,61%	31,20%	0,17%	3,20%	0,00%	100,00%
TOTAL VENTAS	5.811.884	5.114.832	467.627	150.056	762.545	39.626	1.595.750	3.447.732	5.497.696	115.315	1.134.663	2.625	24.140.351
	24,08%	21,19%	1,94%	0,62%	3,16%	0,16%	6,61%	14,28%	22,77%	0,48%	4,70%	0,01%	100,00%

Comercialización exterior en valor

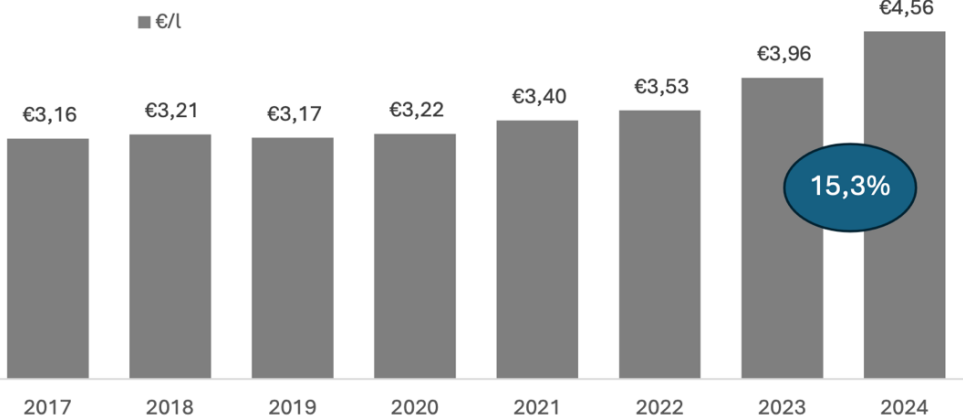
Desde 2023, el Consejo Regulador viene encargando la realización de un estudio de la evolución de precios, que por ahora considera exclusivamente los mercados exteriores. Con las limitaciones que imponen este tipo de datos basados en la evolución de las partidas arancelarias correspondientes (distintos a los derivados de las declaraciones de las bodegas, en las que se basan las estadísticas oficiales del Consejo Regulador) si duda el análisis de los datos de Aduanas nos permite hacer un seguimiento de la evolución de los precios medios y, por tanto, del valor económico de la comercialización exterior de los vinos amparados.

Pues bien, de dicho análisis se deduce un incremento del 5,2% en el valor de las exportaciones de los vinos de nuestras denominaciones de origen a lo largo de 2024, como consecuencia especialmente del crecimiento del 15,3% en el precio medio de exportación, como puede apreciarse en el gráfico adjunto. Un crecimiento especialmente notable en las actuales circunstancias del mercado, que se obtiene gracias a la evolución especialmente positiva de los vinos de la partida arancelaria de hasta 15% vol., que aumentaron su facturación exterior un 11,1%, frente al crecimiento del 1,5% de los vinos de más de 15% vol.

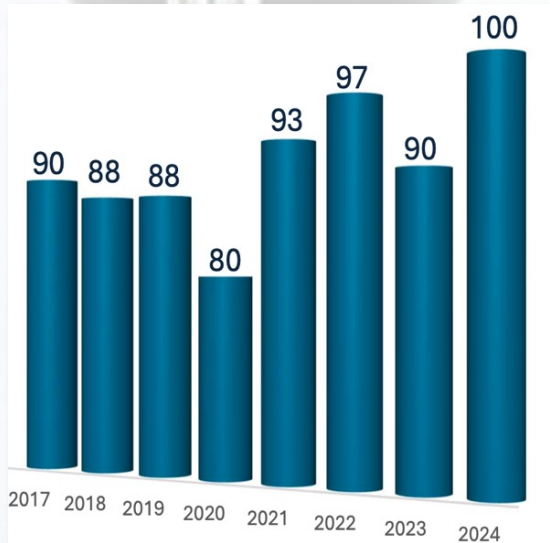
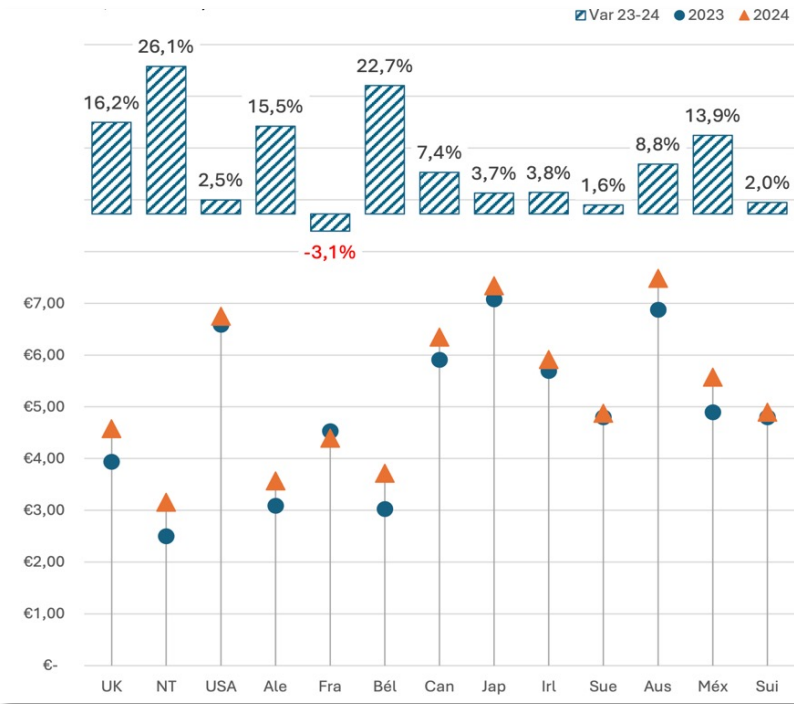
Como puede apreciarse en el gráfico, la situación difiere en los principales mercados, con destinos como Japón o Estados Unidos con precios medios superiores a los 6,50 e incluso 7 € por litro. Sin embargo, son los mercados de precios medios más bajos los que han experimentado un crecimiento más notable.

De acuerdo con los datos de aduanas, el nivel de concentración en los principales mercados exteriores, a pesar de ser aún muy alto, se ha visto notablemente reducido en los últimos años. Así, 2024 ha registrado el mejor dato de los últimos ocho años en número de mercados de exportación directa, llegando a un total de 100 países.

Evolución de los precios medios de exportación



Principales mercados

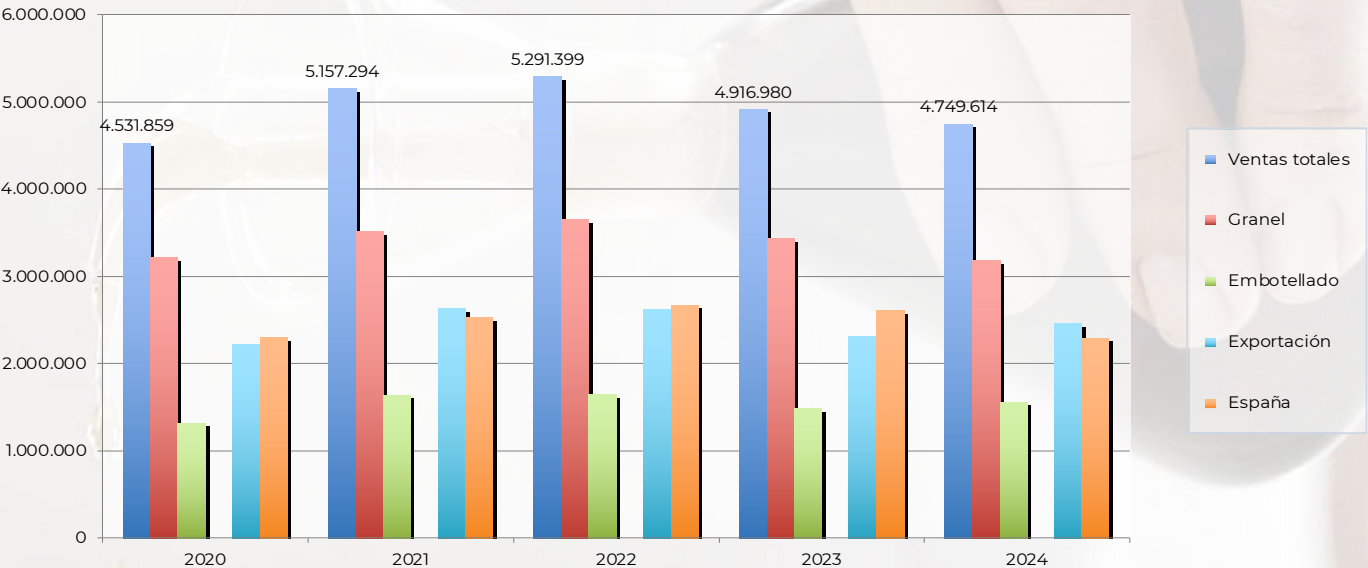


Concentración de las exportaciones de vinos de Jerez - VALOR											
Nº prime ros mer- cados	2017					2024					
	2	3	5	10	12	2	3	5	10	12	
UK	62,4%					57,6%					
NT		72,2%					69,1%				
US			84,3%					79,9%			
Ale											
Fra				91,9%					88,9%		
Bél					93,4%					90,6%	
Can											
Jap											
Irl											
Sue											
Aus											
Méx											

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 principales mercados de volumen, en especial España, que supone casi la mitad del total, han reaccionado negativamente a los incrementos de precio experimentados por el Vinagre de Jerez en 2024, con una caída en volumen que ha superado el 12%.

Aunque Francia, nuestro principal mercado exterior en términos de volumen, también ha sufrido un descenso del 1,8%, es de destacar la evolución positiva del resto de los destinos de nuestras exportaciones de vinagre, con lo que vemos cómo se reduce la dependencia del Vinagre de Jerez respecto de los dos grandes mercados tradicionales, además de mejorarse el ratio embotellado / granel y, por tanto, el valor añadido generado.



Mercado	Ventas por Categorías					Ventas totales		
	V. de Jerez	Reserva	Gran Reserva	Semi-dulces	Total	Granel	Embotellado	Total
España	1.259.874	976.346	25.347	30.687	2.292.254	1.383.689	908.565	2.292.254
Francia	844.610	761.517		4.232	1.610.359	1.583.116	27.243	1.610.359
Estados Unidos	370.184	36.350	312	27.287	434.132		434.132	434.132
Reino Unido	107.148	20.057		5.298	132.502	76.384	56.118	132.502
Italia	101.645	8		50	101.703	101.231	472	101.703
Alemania	42.581	1.352	30	7.561	51.524	40.389	11.135	51.524
Suecia	36.984	185		27	37.195		37.195	37.195
Australia	20.572	3.143		1.168	24.883		24.883	24.883
Dinamarca	7.240	5.537	4	869	13.649		13.649	13.649
Nueva Zelanda	8.240	176		247	8.663		8.663	8.663
Luxemburgo	5.373	897		9	6.279		6.279	6.279
Canadá	4.967	693		393	6.053		6.053	6.053
Otros	17.519	9.591	218	3.091	30.419		30.419	30.419
Exportación	1.567.062	839.503	563	50.232	2.457.360		21.635	21.635
TOTAL	2.826.936	1.815.849	25.910	80.919	4.749.614	3.184.809	1.564.806	4.749.615

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 CRIANZA DE VINAGRE

JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
ALVARO DOMEQ, S.L.	ALAMOS, 23	jmanelo@alvarodomeca.com	956 339 634
BODEGA GONZALEZ BYASS JEREZ, S.L.U.	MANUEL Mª GONZÁLEZ, 12	nacional@gonzalezbyasses	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	jesusgarrido@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	info@sherryvinegar.com	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	direccion@bodegasleondomeca.com	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

LEBRIJA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS HALCÓN, S.L.	CALLE ADÁN Y EVA, 1	administracion@bodegashalcon.es	616 671 212

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@vinagreriaandaluza.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. A finales del pasado siglo, el Consejo Regulador –con el fin de garantizar la calidad de los vinos amparados– prohibió de forma definitiva el embotellado fuera de los límites de la denominación de origen. Cesó así el flujo de botas hacia los mercados exteriores, por lo que los destiladores escoceses y de otros países empezaron a encargar a sus toneleros suministradores de vasijas botas que previamente hubieran contenido vinos de Jerez. Hasta la implantación del sistema de certificación de “Sherry Cask” del Consejo Regulador en 2015, dichas botas no contaban con un proceso de certificación independiente, por lo que el sistema ha venido a cubrir una demanda tanto de los usuarios de las botas (los destiladores) como de los propios toneleros.

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. Las botas que cumplen con la especificación técnica de envinado de vasijas y cuyos envinadores están certificados por la Fundación OECCA pueden hacer uso de la marca de conformidad Sherry Cask mediante la incorporación de un distintivo que la identifica como una bota con un envinado garantizado.

Consiste el distintivo de garantía en una tarjeta de material plástico adherida a la madera de dimensiones 85x55 mm, en la que figura el número que identifica a la vasija y el certificado, así como un código QR único para cada vasija envinada que contiene:

- El lote de envinado al que corresponden las vasijas.
- La capacidad de las vasijas, expresada en litros.
- La razón social de la Bodega certificada.
- La duración del envinado expresado en meses.
- El tipo de vino con el que ha sido envinada la vasija.
- La fecha de expedición de la tarjeta.

Opcionalmente la tarjeta de garantía puede contener además alguna de las siguientes informaciones:

- Tonelero fabricante de la vasija.
- Tipo de roble con el que se ha confeccionado la vasija.
- Destilador destinatario de la vasija.
- Otros datos a decidir por la bodega certificada.

Tras un crecimiento ininterrumpido desde que se estableció el sistema en 2015, a finales del pasado año había 208.412 botas de distintos tamaños acogidas al sistema de control (lo que en términos de volumen de vino utilizado para el envinado equivale a 155.967 botas de 500 litros). Dicho volumen supone un incremento del 5,92% respecto a 2024.

Por otra parte, en base a los distintos períodos de envinado a los que se someten las botas, a lo largo de 2024 se han expedido un total de 113.766 tarjetas de garantía, un 5,63% más que el año anterior, con un envinado medio de 22,26 meses.

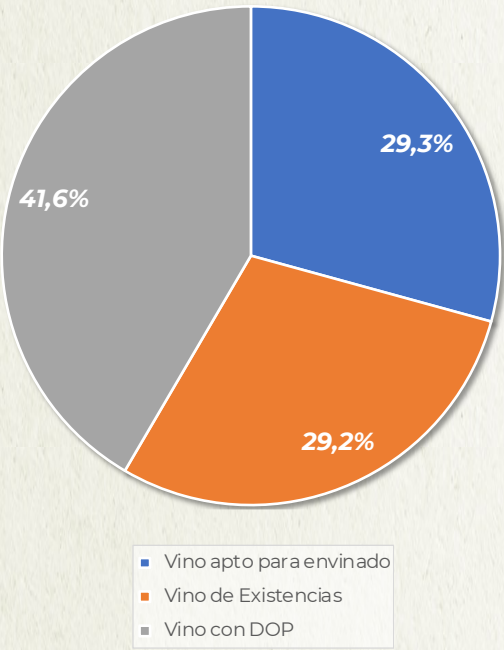


Evolución de la certificación de Sherry Cask



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 que no han llegado a calificarse para la elaboración de vinos acogidos a las DO (bien por exceso de producción sobre los límites reglamentarios o de los rendimientos permitidos en mosto), los vinos calificados en proceso de crianza (comúnmente llamados “vinos de existencias”) y aquellos que por haber completado el tiempo de envejecimiento mínimo tienen derecho al uso de los nombres de los tipos de vino protegidos por nuestra denominaciones de origen, como oloroso, amontillado, pedro ximénez, etc.

A su vez, los destiladores demandan vasijas con distintas capacidades, si bien las más frecuentes son la bota de 500 litros y la media bota, de 250 litros de capacidad. En el cuadro adjunto puede verse el detalle de las vasijas en proceso de certificación como Sherry Cask, en función del tipo de vino utilizado para dicho envinado (dato resumido en la gráfica inferior) y de su capacidad.



VINOS UTILIZADOS EN EL ENVINADO	Capacidades de las vasijas										
	130	200	225	250	315	425	500	600	640	695	TOTAL
Palomino Calificado		7.619	200	19.031		1.788	32.914	1		596	62.149
Pedro Ximénez Calificado		188	1.685				40				1.913
Moscatel Calificado							350				350
Manzanilla				155			370				525
Fino				167			493				660
Amontillado				439	5		1.202				1.646
Oloroso	27	32		37.367	15		38.587		6	1.292	77.326
Palo Cortado				164			1.178				1.342
Cream		234		117			120				471
Pedro Ximénez	15			1.228	10		2.385				3.638
Moscatel				50			867				917
Oloroso 12 años							19				19
Vino apto para envinado		680		16.811		4.072	35.893				57.456
TOTAL	42	8.753	1.885	75.529	30	5.860	114.418	1	6	1.888	208.412

El Consejo Regulador dispone de un **Listado de Usuarios Autorizados**, en el que figuran todos aquellos operadores que, por adquirir botas envinadas acogidas al sistema de certificación antes descrito cuentan, con el aval de nuestra institución para utilizar los nombres protegidos en los destilados o de otros productos en cuya elaboración intervienen dichas botas envinadas.

A finales de 2024 había un total de 174 empresas de 29 países inscritas en el citado listado, de las que el 44% radicaban en el Reino Unido (fundamentalmente en Escocia). El 83% de estos usuarios autorizados elaboran whisky, si bien hay que decir que hay hasta 17 categorías de producto que utilizan botas envinadas y garantizadas por el Consejo Regulador.

