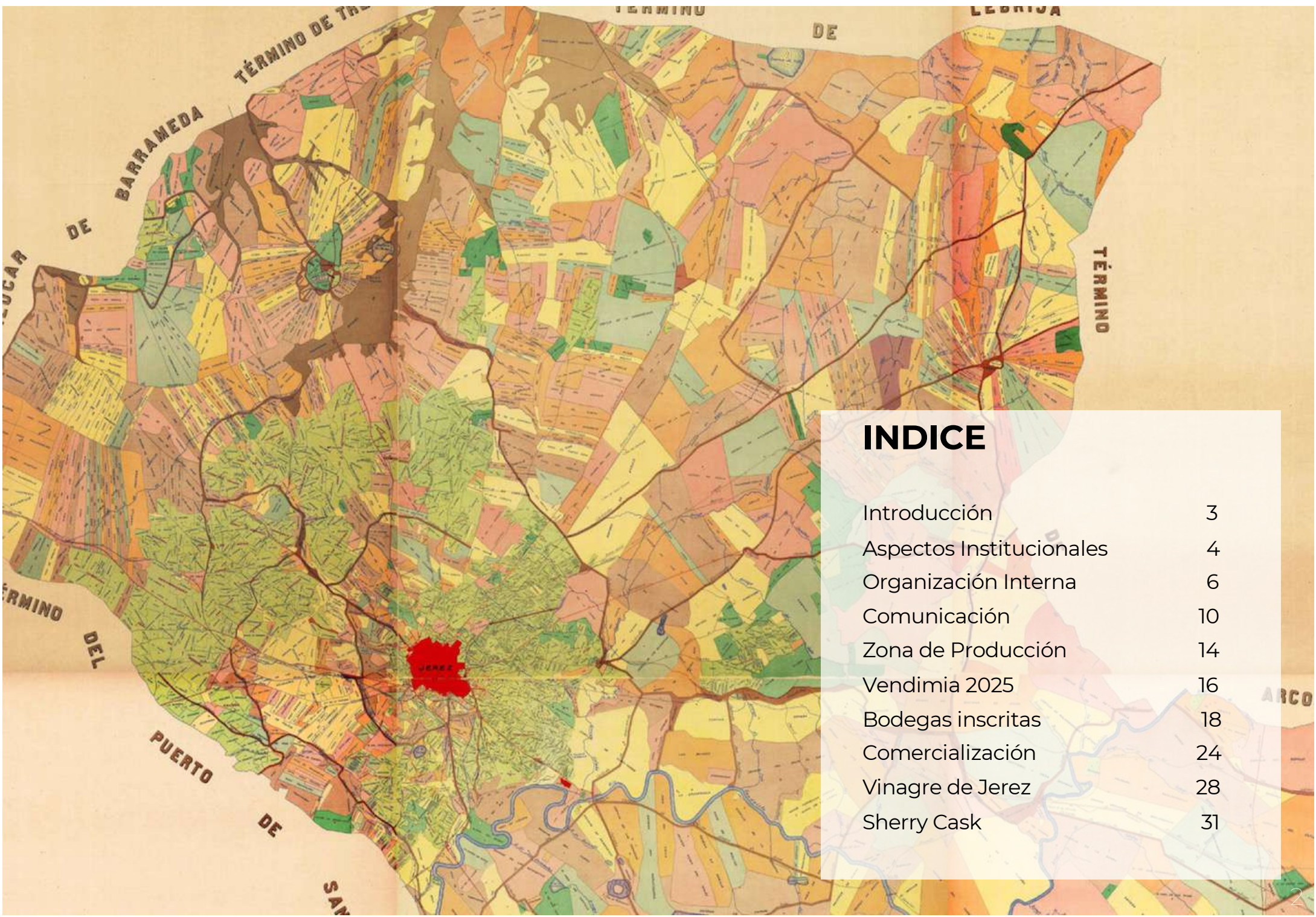


# Memoria de Actividades

2025



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



## INDICE

Introducción	3
Aspectos Institucionales	4
Organización Interna	6
Comunicación	10
Zona de Producción	14
Vendimia 2025	16
Bodegas inscritas	18
Comercialización	24
Vinagre de Jerez	28
Sherry Cask	31



César Saldaña  
Presidente

Dice el refrán que “las cosas de palacio van despacio”. Sin duda, en lo que respecta al desarrollo de las cuestiones normativas, siempre más despacio de lo que nos gustaría. Y, por desgracia, el mundo de las denominaciones de origen no es una excepción. Las modificaciones de nuestro marco regulatorio, que casi siempre responden a las demandas y oportunidades que presenta el mercado, deben necesariamente seguir una senda que casi siempre es larga, compleja y, a veces, incierta. En este sentido, a lo largo de 2025 hemos asistido a la culminación de algunos procesos normativos importantes iniciados anteriormente y también al comienzo de otros que sin duda tendrán implicaciones de mucho calado para el futuro del Marco de Jerez.

De entrada, en julio del pasado año se publicó la orden de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de fecha 9 de julio, con la que quedaban aprobadas las modificaciones de nuestro Reglamento de Funcionamiento, las cuales habían sido objeto de debate y aprobación por el pleno en el curso del año precedente. Las citadas modificaciones no solamente consolidaban la estructura organizativa actual del consejo regulador, sino que introducían algunas modificaciones necesarias para amparar actividades tan importantes para nuestra institución como, por ejemplo, la gestión del envinado de botas certificadas.

Del mismo modo, a lo largo de 2025 entraron en vigor algunas de las modificaciones de nuestros pliegos de condiciones que, aunque habían sido ya aprobadas a nivel nacional en octubre de 2022, por tener la consideración de modificaciones mayores o “de la Unión”, debían de ser aprobadas por la Comisión Europea. Tal es el caso de la modificación que permite ya elaborar vinos amparados sin fortificar; algo que en términos cuantitativos puede que tenga un impacto casi anecdótico en nuestras denominaciones, pero de un enorme calado conceptual.

Pero los pliegos de condiciones son documentos vivos que, como he dicho, deben permitir la necesaria adaptación de nuestras denominaciones de origen y de la actividad de sus operadores a las oportunidades y demandas del mercado; como también deben de adaptarse circunstancialmente a los cambios tecnológicos y a las modificaciones en el marco legislativo general. Así, pues, tras un amplio debate sectorial, el pleno del Consejo Regulador, en su sesión del 29 de julio del pasado año acordó aprobar un nuevo proceso de modificación de los pliegos de condiciones de vinos, con tres objetivos básicos. En primer lugar, posibilitar la comercialización de finos, manzanillas y pale creams con un contenido alcohólico mínimo de 14% vol. (bajando desde los 15% vol. actuales). De esa forma, se posibilita a aquellas bodegas que así lo decidan para que puedan comercializar sus vinos de crianza biológica –que generalmente completan su crianza por debajo de los 15 grados– sin necesidad de la fortificación adicional previa al embotellado.

En segundo lugar, se modifica el margen admisible de producción por encima del máximo calificable de 11.428 kilos de uva por hectárea, reduciéndolo al 10%. Además, se posibilita al pleno a reducir coyunturalmente dicha producción máxima calificable en hasta un 20%, siempre de manera justificada y mediante acuerdo adoptado antes del 1 de octubre de la campaña precedente. Por último, se elimina la necesidad de pesar dos veces la uva que es objeto de asoleo, pues se admite un rendimiento máximo idéntico tanto para la uva prensada en fresco como para la sometida a pasificación parcial.

Todos estos cambios tienen carácter de modificaciones normales, por lo que su entrada en vigor se producirá una vez publicadas las nuevas versiones de los pliegos en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, con independencia de que deban ser comunicadas a la Comisión Europea. Así pues, hay fundadas esperanzas de que todas ellas entren en vigor a lo largo del presente año, salvo la correspondiente a las eventuales reducciones de la calificación máxima, para la que el pleno acordó diferir su entrada en vigor hasta la campaña 2028/29.

Otro proceso normativo de enorme calado a cuyo recorrido se dio el pistoletazo de salida en 2025 fue el reconocimiento de la nueva denominación de origen de vinos blancos “Vinos de Albariza”. El pleno del Consejo Regulador, en su sesión del 23 de septiembre del pasado año, aprobó solicitar dicho reconocimiento sobre la base del documento elaborado por el grupo de trabajo constituido al efecto y que contiene los fundamentos del pliego de condiciones de la futura denominación de origen. Probablemente estamos ante un proceso administrativo que nos llevará años hasta su completo reconocimiento a nivel de la Unión Europea; pero ya se ha dado el primer

paso. Probablemente el paso más importante para que estos vinos que han captado la atención de la crítica enológica internacional y de consumidores de los mercados más diversos (los llamados por algunos de sus protagonistas “vinos de pasto”), disfruten de una protección adecuada y se proyecten al mundo desde su origen, que no es otro que el Marco de Jerez.

Otro proceso normativo de enorme importancia que confiamos se materializará durante el presente año, pero cuyas decisiones fundamentales fueron adoptadas en 2025 fue el correspondiente a la Indicación Geográfica “Sherry Cask”. En diciembre de 2025 se abrió la posibilidad de registro de indicaciones geográficas de productos artesanales e industriales (IGAls), en desarrollo del Reglamento (UE) 2023/2411 del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de octubre de 2023. Sin duda una oportunidad irrenunciable para el Marco de Jerez y para su Consejo Regulador, que a través de la marca “Sherry Cask”, registrada por nuestra institución, viene certificando desde el año 2015 el envinado de botas; un proceso que responde a una actividad tradicional en el Marco y que ha sido ampliamente valorado tanto por las destilerías usuarias de este tipo de vasijas como por el mercado en general. Ya durante 2025 el pleno había adoptado algunas decisiones para perfeccionar la especificación técnica mediante la que se rige dicha certificación; pero, además, en la sesión de noviembre del pasado año se acordó dar los pasos necesarios para inscribir “Sherry Cask” como indicación geográfica, y hacerlo además mediante el procedimiento abreviado que prevé la normativa, antes del 1 de julio de 2026.

Junto a todas estas cuestiones de indole normativa, 2025 pasará también a los anales como el año de una de las vendimias más complicadas y cortas de la historia reciente del Marco de Jerez. Al severo impacto del mildiu –un viejo conocido de los viticultores locales, pero que nunca había tenido una incidencia tan grave– hubo que añadir una ola de calor, ya empezada la vendimia en algunos viñedos, que durante casi dos semanas sometió a las plantas a un estrés hídrico difícil de soportar. El resultado: una caída de la producción cercana al 45%. Pero las dificultades para nuestro sector no solo vinieron del cielo. También del otro lado del Atlántico hemos tenido inclemencias, en este caso en forma de una política arancelaria errática en uno de nuestros mercados importantes, Estados Unidos, cuya incidencia apenas ha podido ser mitigada por el buen comportamiento de otros mercados exteriores.

En definitiva, un año más para que los operadores que forman el Consejo Regulador y la institución misma hayan seguido mostrando su resiliencia y su capacidad de adaptación a un entorno cambiante y a un futuro que, en todo caso, está lleno de posibilidades ilusionantes para seguir generando valor añadido desde nuestro territorio.

# Aspectos Institucionales

Nuestro Consejo Regulador gestiona tres denominaciones de origen protegidas por el ordenamiento español y europeo. Dos de ellas de vinos y la tercera 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 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. 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. Por lo que respecta a las modificaciones mayores de ambos pliegos de condiciones, fueron publicadas a nivel europeo en el DOUE el día 4 de agosto de 2025, completándose así el proceso de actualización iniciado en 2022.

Los respectivos textos vigentes a la publicación de esta Memoria pueden consultarse en los siguientes enlaces:

[https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/05/Pliego\\_Jerez\\_modif\\_UE\\_2.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/05/Pliego_Jerez_modif_UE_2.pdf)

[https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/05/Pliego\\_Manzanilla\\_modif\\_UE\\_2.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/05/Pliego_Manzanilla_modif_UE_2.pdf)

“**Vinagre de Jerez**” constituye 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.

El enlace al texto completo en vigor a la fecha de esta Memoria de Actividades es el siguiente:

[https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Vinagre\\_Jerez\\_modificado.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf)

## 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. 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 9 de julio de 2025, publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 133, el 14 de julio del mismo año. El texto recoge las últimas modificaciones introducidas en nuestra norma de funcionamiento y aprobadas por el pleno del Consejo en su sesión del 23 de noviembre de 2023.

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 de 2024, 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 que aparece al margen (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 Reuelta 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 (As. Española del Vinagre de Jerez)

### REPRESENTANTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Don Anselmo Martín Rojas

### SECRETARIA GENERAL

Doña Ana Rosa García Márquez

# Actividades del Pleno del Consejo

Durante 2025 se celebraron un total de seis sesiones de Pleno del Consejo Regulador, todas ellas de carácter ordinario. Las seis 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 de pleno 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 que afecten exclusivamente a alguna de las denominaciones de origen minoritarias, el Consejo Regulador tiene establecidas determinadas comisiones de trabajo, como la Comisión del Vinagre, la Comisión del Viñedo o la de la DO Manzanilla.

Además, desde 2024 el Consejo Regulador cuenta también con una comisión específica para tratar los asuntos relacionados con la certificación de botas envinadas bajo la marca "Sherry Cask", denominada Comisión de Envinado, en la que se integran tanto bodegas envinadoras como vocales 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 2025 se emitieron las circulares que se detallan a continuación:

## Lista de Circulares del año 2025

Nº	Fecha	Asunto
1	4 de febrero	Cuotas y Derechos por prestación de servicios
2	27 de marzo	Premio a la primera detección del mildiu en hoja
3	3 de mayo	Reunion informativa del proyecto INNOFINO para técnicos de bodegas
4	30 de mayo	Instrucciones y Normas para la Vendimia 2025
5	5 de junio	Informe sobre vinos de Jerez. Manzanilla de Tim Atkin
6	13 de junio	Calificación de la uva y los mostos según su estado sanitario y grado Baumé
7	15 de julio	Publicación del Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador
8	31 de julio	Modificación de las Especificaciones Técnicas de Envinado de Botas
9	5 de agosto	Publicación en el DOUE de las Modificaciones mayores de los pliegos de condiciones
10	11 de septiembre	Directrices para el uso de los términos protegidos por parte de usuarios de Sherry Cask
11	24 de noviembre	Jornada técnica para viticultores
12	27 de noviembre	Concurso de Mostos de la Vendimia 2025

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 ocupa papeles de responsabilidad, ostentando en el caso de la CADO la presidencia de la asociación. Precisamente a través de la CADO, el Consejo Regulador ocupa igualmente la vicepresidencia de **AREPO**, la Asociación de Regiones Europeas de Productos de Origen, en la que se agrupan 36 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 36 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.



# Organización Interna

## Las Funciones del Consejo Regulador.

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

Estas funciones se pueden agrupar en tres áreas fundamentales, encomendadas a los distintos servicios de los que dispone el Consejo Regulador.

### 1. Regulación.

El Consejo Regulador es el responsable de proponer las posibles modificaciones del Reglamento de Funcionamiento y de los Pliegos de Condiciones de las denominaciones de origen, 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 (de viñas, de bodegas, de etiquetas, etc.) elaborando estadísticas periódicas, así como la Memoria anual del Consejo Regulador.

#### Finanzas.

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



Para desarrollar todas estas funciones, el Consejo Regulador cuenta en estos momentos con una plantilla permanente de diez personas, (además de personal en programas temporales de formación). Algunos de los servicios se encuentran externalizados, bajo la supervisión directa de la Dirección General.

El organigrama actual de la institución es el siguiente:



(\*) Servicios externalizados

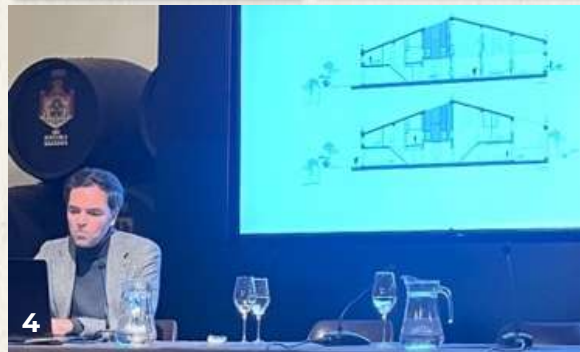
# Instrumento de vertebración sectorial

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 2025 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 operadores inscritos: desde temas vitivinícolas a cuestiones tan diversas como la logística, las finanzas 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 eventos a lo largo del pasado año: algunos son recurrentes, como la entrega anual de los premios a los mejores mostos del año (foto 1) o de los premios Solera, este año otorgado al enólogo Ramiro Ibáñez (foto 2). Igualmente, la Bodega de San Ginés es el escenario de la conferencia anual de la “Cátedra del Vino”, enmarcada en las Fiestas de la Vendimia, que el pasado año impartió el compositor Manuel Alejandro (foto 3). Otras actividades institucionales que suelen tener lugar en este lugar emblemático son las presentaciones de libros relacionados con nuestro sector de actividad, las actividades formativas, de divulgación y las jornadas técnicas, como la celebrada el pasado año sobre “Transformación del Patrimonio Bodeguero de Jerez” (foto 4) o la que anualmente se celebra específicamente con el sector viticultor, para compartir proyectos o novedades de especial relevancia (foto 5). También las instalaciones del Consejo son el marco perfecto para el debate sobre asuntos sectoriales, como la futura indicación geográfica “Sherry Cask” (foto 6) o para la presentación de los resultados de proyectos de investigación, como las vinificaciones de IFAPA (foto 7).



La labor desarrollada por el Consejo Regulador fue ampliamente reconocida por diversas instituciones a lo largo del pasado año. Mencionaremos por su especial significación el galardón recibido por la Caja Rural del Sur, con motivo del 25 aniversario de esta importante entidad financiera.



# 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 Indicación Geográfica Protegida 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 de Origen, de conformidad con la norma ISO/IEC 17.065, garantizando así imparcialidad, competencia y consistencia.



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, dependiente de la Junta 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 envinado de botas para la certificación de esta actividad bajo la marca "Sherry Cask", propiedad del Consejo Regulador.



## 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 Miguel Ángel Borrego (\*)



(\*) Recientemente se ha producido el relevo al frente de la dirección de certificación, como consecuencia de la jubilación de don Víctor Carrascal. En la imagen, el equipo de auditores de la Fundación OECCA, con don Miguel Ángel Borrego en segunda posición desde la derecha.

# Presupuestos

De acuerdo con el artículo 38 de nuestro Reglamento de Funcionamiento, 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, sus aportaciones se articulan a través de una cuota por hectárea de viña 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 a través de 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 2026, en enero del presente año.

Adicionalmente, el Consejo Regulador acude a convocatorias de subvenciones diversas procedentes de distintas Administraciones, fundamentalmente relacionadas con el desarrollo de campañas de promoción de los productos amparados, tanto en España como en otros mercados.

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

A continuación, detallamos las partidas fundamentales de la liquidación del presupuesto del ejercicio 2025.

## Liquidación del presupuesto 2025

INGRESOS	Importe	GASTOS	Importe
Cuotas y derechos de viñistas	76.589	Gastos de Personal	595.174
Cuotas y derechos de Bodegas	687.160	Gastos Generales	232.871
Ingresos por precintas	38.150	Promoción Institucional	280.898
Otros ingresos	94.000	Amortizaciones	15.000
Subvenciones Varias	258.411	Gastos financieros	10.500
<b>Total Ordinarios</b>	<b>1.154.309</b>	<b>Total Ordinarios</b>	<b>1.134.443</b>
Cuota extraordinaria sobre vinos	591.469	Programa de promoción EU (2023-2025)	1.200.000
Cuota extraordinaria sobre vinagres	117.785	Otra Promoción Extraordinaria	1.088.200
Cuota extr. sobre mostos calificados	138.802		
Cuota extr. sobre uva calificada	86.175		
Subvenciones varias	1.257.000		
Otros ingresos	54.000		
<b>Total Extraordinarios</b>	<b>2.245.231</b>	<b>Total Extraordinarios</b>	<b>2.288.200</b>
<b>Gran Total Ingresos</b>	<b>3.399.540</b>	<b>Gran Total Gastos</b>	<b>3.422.643</b>

## Cuotas y derechos 2026

CUOTAS Y DERECHOS VINOS DE JEREZ / MANZANILLA	Base de cálculo	Importe
<b>Cuotas Anuales por Inscripción en los Registros (1)</b>		
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 €
<b>Derechos por Calificación (2)</b>		
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 €
<b>Cuotas Extraordinarias para actividades de Promoción</b>		
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
<b>Cuotas Anuales por Inscripción en los Registros (1)</b>		
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 €
<b>Derechos por Calificación</b>		
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 €
<b>Cuota Extraordinaria para actividades de Promoción</b>		
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 VOSNORS	€/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 devengarán una aportación del 50% de los derechos.

(4) Los pases para depósito temporal en otras bodegas inscritas devengarán una aportación del 25% de los derechos.

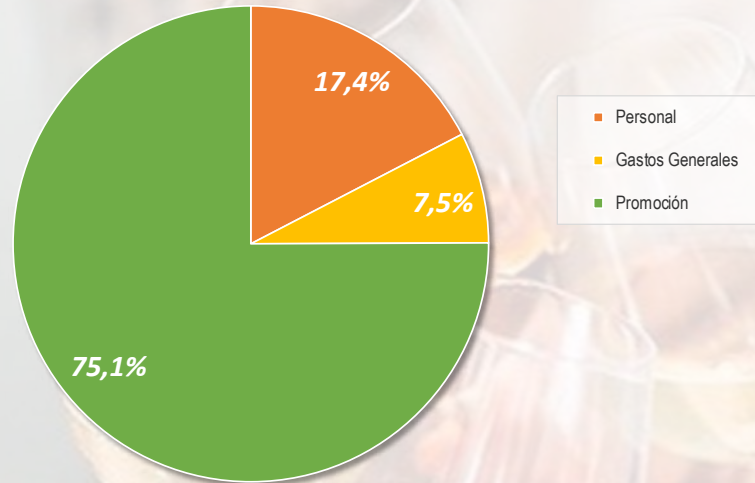
# Comunicación

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 de los productos amparados por nuestras denominaciones de origen. Más de tres cuartas partes de los gastos totales de la institución se dedicaron en 2025 a este tipo de actividades, lo que supuso un total de más de 2,5 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 de Sanlúcar 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 in-line**, realizada a través de las diferentes plataformas web de cada una de nuestras denominaciones de origen: [www.sherry.wine](http://www.sherry.wine), [www.manzanilla.org](http://www.manzanilla.org) y, en el caso de la DOP Vinagre de Jerez [www.vinagredejerez.org](http://www.vinagredejerez.org), así como la actividad de nuestros distintos perfiles oficiales 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 programas formativos digitales a través de la plataforma on-line [www.sherryacademy.org](http://www.sherryacademy.org), a lo largo de 2025 se han desarrollado un importante número de programas de formación presencial del Aula: algunos para público profesional, como el Curso de Formadores Homologados (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, tanto en la sede del Consejo en Jerez como de manera itinerante.



El principal de los programas desarrollados en 2025 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 con el apoyo de la Unión Europea. 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 completó en 2025 su tercer y último año y ha supuesto una inversión total en medios de 3,6 Mn. €, de los que el 70% corresponde a subvención pública. La campaña ha servido para promocionar 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 de la campaña eran 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 ha permitido continuar con la formación de profesionales y contribuir a desestacionalizar del 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.



¿Y SI...  
MARIDAS CON  
VINOS DE JEREZ?



Nuestro principal mercado exterior también dispuso de una campaña de promoción específica en 2025. La campaña de promoción desarrollada en el Reino Unido tenía tres objetivos básicos: reforzar la posición del Jerez como un vino gastronómico, repositionar la imagen tradicional del tipo cream –el principal en este mercado– e involucrar y educar al *trade*, para lo que hemos invertido en la mejora de la presencia de los vinos de Jerez en los puntos de venta y en acciones de educación.

Para el primero de los objetivos, hemos desarrollado los “Supper Clubs”, eventos desarrollados por todo el Reino Unido con *retailers* clave, influencers y periodistas gastronómicos. También hemos patrocinado por segundo año los “Food Guild Awards”. Además, durante la Sherry Week hemos llevado a cabo activaciones (tanto digitales como en comercios) especialmente dirigidas a *foodies*.

Para el reposicionamiento del cream, hemos seguido con la exitosa campaña del 2024 centrada en el “Cream Sherry Sunset”, para la que hemos desarrollado nuevos materiales de punto de venta: tanto en *retailers* independientes como en grandes superficies como Booths o Waitrose.

Se ha llevado a cabo también un importante programa de capacitación de los equipos de ventas para mejorar la comercialización del vino de Jerez, incluyendo la formación inmersiva de los mejores vendedores a través del programa de Formadores Homologados.



**From Cliché to Cool: Cream Sherry's Revival**

The bold repositioning of Cream Sherry in the UK market is picking up serious momentum.

Have you tried the Cream Sherry Sunset yet? By flipping the tired “Grandma’s Christmas Sploke” cliché into a cultural talking point, we’ve created a fresh, modern twist on a classic – Cream Sherry served over ice with a slice of orange. This classic “Grandma’s Sploke” offers in a sophisticated alternative to the mainstream orange sploke trend.

To get liquid on tips, challenge outdated perceptions and help customers rediscover Cream Sherry, a strategic sampling campaign is launching this summer. Highlights include partnerships with the prestigious Guild of Food Writers Awards, Spotts, Direct Wines, The Whisky Exchange, and key independent retailers.

On the media front, we’re planning targeted social activation with Waitrose, supported by editorial coverage in *Waitrose Weekend*. This builds on the success of last year’s “Grandma effect,” which delivered a +22% overall increase in Cream Sherry sales during sampling in selected Waitrose stores.



El Vinagre de Jerez también tuvo sus programas de promoción específicos, con independencia de su participación en la propia campaña europea “Igual que ninguno”, desarrollada como ya se ha dicho en España y 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 2025, 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 un Plan Sectorial en Estados Unidos, de la mano de la prestigiosa organización americana de cocineros profesionales Star Chefs.



**STARCHEFS**  
moving the industry forward

**RECIPE CONTEST**  
with SHERRY VINEGAR PDO FROM SPAIN

Request your Sherry Vinegar PDO sample today for your chance to win a once-in-a-lifetime trip to Jerez, Spain!

# COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •

Cada dos años, con la celebración en Jerez de la final internacional del concurso **Copa Jerez** sobre el escenario del teatro Villamarta, culmina un proceso que se desarrolla en ocho países distintos y con el que tratamos de buscar la excelencia en el maridaje gastronómico de los vinos de Jerez y la Manzanilla. Equipos formados por un chef y un sumiller procedentes de culturas gastronómicas distintas rivalizan por llevar la armonía entre plato y vino a su máxima expresión.

Además, aprovechando la presencia en Jerez de profesionales, de prensa especializada y de figuras de la máxima relevancia a nivel mundial, la cita se hace coincidir con un interesantísimo foro de debate; un lugar de reflexión sobre el papel de los vinos de Jerez en la gastronomía internacional.

En esta ocasión, la XI edición de Copa Jerez acogió a casi 600 asistentes durante dos jornadas en las que hubo de todo: ponencias de altísimo nivel en el Fórum, la emocionantísima final Internacional de Copa Jerez y un Showroom en el que participaron más de 30 bodegas de nuestras denominaciones de origen.

En esta ocasión fue el equipo danés el que se alzó con la XI Copa Jerez, lo que ocurre por cuarta vez en la historia de este concurso coorganizado por el Consejo regulador y Fedejerez y que nuevamente contó con la inapreciable colaboración de ICEX y Foods & Wines from Spain.



Como cada año, los miles de apasionados del vino de Jerez repartidos por todo el mundo han tenido la oportunidad de disfrutar de una semana de eventos gastronómicos y culturales, conectados entre sí gracias a la magia de **Sherry Week**. En 2025 ha tenido lugar la mayor edición de la historia de esta importante iniciativa del Consejo Regulador, registrándose más de 4.200 eventos en 27 países, en una auténtica celebración global del vino de Jerez y la Manzanilla.

A lo largo de la semana del 3 al 9 de noviembre, miles de bares, restaurantes, bodegas, vinotecas y amantes del jerez se unieron para disfrutar de catas, maridajes, clases magistrales y actividades gastronómicas en un total de 4.209 eventos registrados, lo que representa un incremento del 38 % respecto a la edición del año anterior. En su edición número 12 edición, la Sherry Week llegó a 27 países, con el Reino Unido como protagonista absoluto con un récord de 1.846 eventos.



Las populares Sherry Rutas se extendieron a 15 ciudades del mundo, mientras que España marcó un nuevo hito con el lanzamiento de la primera Sherry Cocktail Week en Barcelona. Además, este año se estrenaron los "Sherry Supper Clubs", una nueva iniciativa que reunió a chefs y sumilleres en torno a cenas exclusivas con maridajes con jerez.

En lo que respecta al entorno digital, la repercusión ha sido extraordinaria: el perfil @sherrywinesjerez generó un gran impacto global y el hashtag #SherryWeek alcanzó una audiencia total estimada de 6,2 millones de personas, con más de 20.000 interacciones (según BrandMentions).

Nuestra icónica "Sherry Girl", volvió a estar presente a lo largo de esta edición en redes sociales, cartelería, merchandising y guías de maridaje, poniendo imagen al espíritu alegre y cosmopolita de la celebración.

Creada en 2014 con el objetivo de acercar nuestros vinos a la generación de consumidores de la era digital, la Sherry Week se ha convertido en un fenómeno global, impulsando el conocimiento, la difusión y el disfrute de los vinos de Jerez.

# Zona de Producción



## Variedades de uva autorizadas

El Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” autoriza la utilización de las siguientes variedades de vid, todas ellas blancas: Palomino, Listán Blanco o Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Beba, Perruno y Vigiiega. Las tres últimas fueron incorporadas al pliego de condiciones en 2022 y su presencia hasta ahora es anecdótica.

La Palomino constituye 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 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 m<sup>2</sup> al año de media) y dos vientos predominantes -el cálido “levante” y el suave y húmedo “poniente”- cuyo efecto combinado asegura una maduración adecuada de la uva y constituye 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.



*Palomino*



*Moscatel*



*Pedro Ximénez*

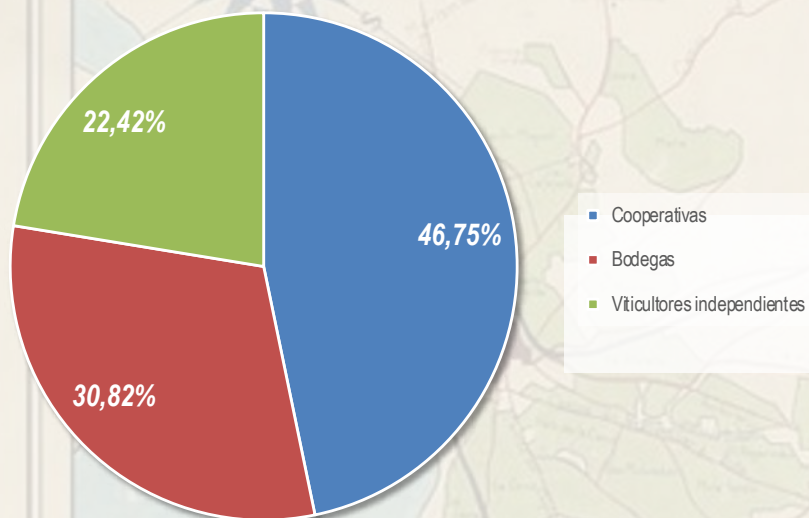
# Superficie y Distribución del Viñedo

Al día 1 de agosto de 2025, fecha de comienzo de la campaña vitivinícola en el Marco de Jerez, los registros del Consejo Regulador incluían un total de 2.015 explotaciones vitícolas, con una superficie de 6.866,74 hectáreas, repartidas entre los diez términos municipales de la Denominación de Origen. Dichas viñas, con una superficie media de 3,41 hectáreas, se encuentran en manos de 1.330 titulares (viñistas) inscritos.

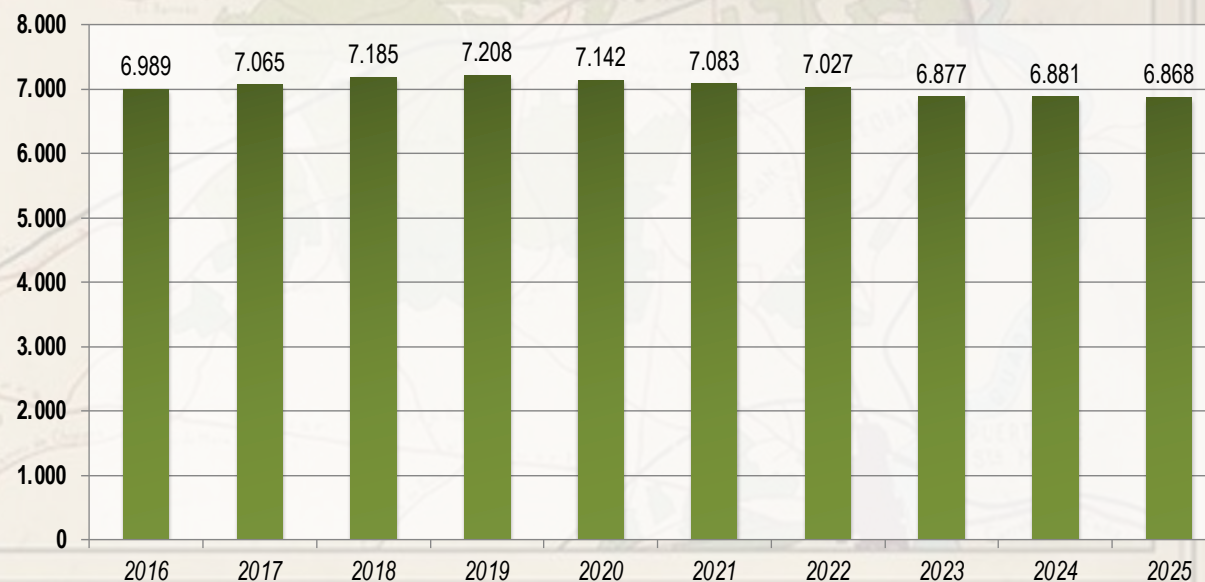
El viñedo se distribuye entre los distintos tipos de operadores como se muestra en el gráfico inferior, con algo menos de la mitad de la superficie total en manos de pequeños viticultores asociados a alguna de las siete cooperativas vitivinícolas existentes en el Marco. Dichas entidades están dedicadas fundamentalmente a la venta del vino del año ("mosto" en el argot vinícola jerezano), aunque igualmente suelen comercializar una parte de su producción bien embotellada o a través de los despachos autorizados de los que disponen en sus instalaciones. Las bodegas inscritas poseen un 31% de la superficie, mientras que los viticultores independientes suponen aproximadamente el 22% 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 2025 pudiera hacer anticipar una tendencia decreciente, si bien esto tiene que ver con el ritmo de arranques y replantaciones y las previsiones son de un mantenimiento de la superficie en las próximas campañas.

Población	Superficie (Hectáreas)			Número de viñas	Superficie media (Has.)
	J. Superior	Jerez Zona	Total		
Chiclana de la Frontera	1,85	119,36	121,21	112	1,08
Chipiona	43,64	33,61	77,25	45	1,72
El Puerto de Santa María	272,15	1,13	273,29	56	4,88
Jerez de la Frontera	4.726,01	3,99	4.730,00	422	11,21
Lebrija	0,00	146,39	146,39	116	1,26
Puerto Real	0,00	81,95	81,95	33	2,48
Rota	83,44	21,35	104,79	40	2,62
San José del Valle	13,61	0,00	13,61	2	6,81
Sanlúcar de Barrameda	725,35	28,93	754,28	474	1,59
Trebuja	509,82	54,13	563,96	715	0,79
<b>TOTAL</b>	<b>6.375,88</b>	<b>490,85</b>	<b>6.866,74</b>	<b>2.015</b>	<b>3,41</b>



Evolución de la superficie de viñedo inscrito



# Vendimia 2025

La vendimia de 2025 será recordada sin duda como una de las más complejas de los últimos años. A la incidencia sin precedentes del mildiu, que el Consejo Regulador estimó antes de la vendimia en un 30% de la producción, se añadieron los efectos de una intensa y persistente ola de calor que afectó a los viñedos del Marco durante el último tramo del proceso de maduración de la uva. Las altas temperaturas –incluso durante las noches- y la ausencia prácticamente total de las tan necesarias brisas nocturnas, que aportan humedad a la planta, afectaron al Marco de Jerez durante casi dos semanas e hicieron que el fruto se “rindiera”, prácticamente deshidratándose en la propia cepa.

En términos climatológicos, la campaña había venido marcada por una pluviosidad muy superior a lo habitual en los últimos años, si bien bastante desigual dependiendo de la zona: entre 750 y hasta 900 litros por metro cuadrado en determinados pagos, frente a los 600 litros de media histórica. Las lluvias se concentraron en octubre y en marzo, con un último episodio en el mes de mayo cuyas consecuencias no fueron positivas en absoluto. Los altos niveles de humedad y las temperaturas relativamente suaves constituyeron las condiciones perfectas para el del mildiu. Hay que señalar no obstante que el efecto del mildiu sobre la cosecha es exclusivamente de carácter cuantitativo, puesto que los racimos afectados se secan, sin que ello tenga incidencia alguna sobre la calidad del resto de la producción de la planta.

Los primeros lagares comenzaron a recibir uva el 5 de agosto y la campaña se dio por concluida el 11 de septiembre, con las últimas entregas correspondientes a uva destinada a pasificación o asoleo. La mayor actividad se concentró entre la segunda y tercera semana de agosto, alcanzando su punto álgido los días 18 y 19, cuando llegaron a estar operativos 29 lagares de forma simultánea, aunque con volúmenes de entrada relativamente reducidos.

A lo largo de la vendimia estuvieron en funcionamiento un total de 35 lagares, un número superior al de campañas anteriores. Aun así, finalmente se registró una producción de sólo 34,5 millones de kilos, lo que supone una caída cercana al 45% respecto de la campaña precedente (que hay que recordar que fue especialmente alta). Como resulta lógico, el grado medio baumé alcanzó valores superiores a los de campañas previas, con una media de 12,41 grados.

Las viñas con entrega no llegaron a las 6.000 hectáreas, lo que significa que alrededor de 800 hectáreas de viñedo inscrito o no fueron vendimiadas o bien el fruto no fue destinado a la elaboración de los

LOCALIDAD	Nº de lagares	Kilos Molturados		% Variación	Graduación Baumé
		2025	2024		
CHICLANA DE LA FRA.	3	486.040	986.280	-50,72%	12,09
CHIPIONA	3	2.712.610	4.221.780	-35,75%	12,05
EL PUERTO DE SANTA MARIA	2	153.832	252.740	-39,13%	11,63
JEREZ DE LA FRONTERA	19	22.443.440	39.954.033	-43,83%	12,52
LEBRIJA	1	37.270	89.833	-58,51%	11,79
ROTA	1	107.818	158.739	-32,08%	13,28
SANLUCAR DE BARRAMEDA	4	4.218.780	9.056.125	-53,42%	11,84
TREBUJENA	2	4.350.340	7.851.520	-44,59%	12,64
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>34.510.130</b>	<b>62.571.050</b>	<b>-44,85%</b>	<b>12,41</b>

productos amparados. Evidentemente, ello fue consecuencia de las difíciles circunstancias de la vendimia, que como se ha dicho afectaron a una parte muy importante de nuestro viñedo. El descenso fue especialmente acusado en algunos municipios como Chiclana y Puerto Real, donde se registraron producciones un 60% inferiores a la vendimia pasada. Globalmente, y considerando exclusivamente la superficie con entregas, la reducción media de la producción por hectárea se situó en el entorno del 40%, descendiendo de los 9.667 kilos por hectárea de la campaña 2024 a solamente 5.760 kilos.

El Consejo Regulador mantuvo 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.



MUNICIPIO	Producción 2024			Producción 2025			Variación	
	Superficie (has.)	Total	Kg/Ha.	Superficie (has.)	Total Kg	Kg/Ha.	Total Kg.	Por Ha.
Chiclana de la Frontera	111,08	743.080	6.689,59	68,30	301.920	4.420,81	-59,37%	-33,92%
Chipiona	79,71	710.220	8.910,05	69,29	511.730	7.385,16	-27,95%	-17,11%
El Puerto de Santa María	245,37	2.392.128	9.749,06	230,33	1.316.953	5.717,60	-44,95%	-41,35%
Jerez de la Frontera	4431,85	43.166.705	9.740,11	4.113,45	23.094.000	5.614,26	-46,50%	-42,36%
Lebrija	139,7	1.320.530	9.452,61	122,95	726.930	5.912,26	-44,95%	-37,45%
Puerto Real	79,7	697.420	8.750,56	77,80	209.800	2.696,76	-69,92%	-69,18%
Rota	106,58	1.214.540	11.395,57	98,54	854.470	8.671,16	-29,65%	-23,91%
San José del Valle	6,5	50.760	7.809,23	6,50	19.940	3.066,98	-60,72%	-60,73%
Sanlúcar de Barrameda	708,07	7.050.498	9.957,35	683,01	4.273.002	6.256,17	-39,39%	-37,17%
Trebujena	563,49	5.225.169	9.272,87	520,37	3.201.385	6.152,10	-38,73%	-33,65%
<b>TOTAL</b>	<b>6.472,05</b>	<b>62.571.050</b>	<b>9.667,89</b>	<b>5.990,54</b>	<b>34.510.130</b>	<b>5.760,77</b>	<b>-44,85%</b>	<b>-40,41%</b>

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 hectárea (equivalentes a 80 hectólitos). Una vez descontada la producción que ha resultado descalificada por excesos de producción, la cantidad total de uva calificada de la vendimia 2025 ha ascendido a un total de 34.408.479 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 2025, de 47.694 botas de 500 litros.

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

## RESUMEN DE LA VENDIMIA 2025

(Cifras en botas)

BODEGAS DE ELABORACION	MOSTO CALIFICADO				MOSTO NO CALIFICADO	TOTAL
	Palomino	Moscatel	P. Ximénez	Total		
Lagares de Cooperativas	25.409	454	121	25.984	2.165	28.149
Otros lagares	21.265	236	209	21.710	2.342	24.052
<b>TOTAL</b>	<b>46.674</b>	<b>690</b>	<b>330</b>	<b>47.694</b>	<b>4.507</b>	<b>52.201</b>

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 debía de producirse 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 –si bien 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 roble 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 90 empresas inscritas en los correspondientes registros de bodegas del Consejo Regulador: 70 de ellas como Bodegas de Crianza y Expedición y 20 como Bodegas de Crianza y Almacenado.

Las existencias totales de vinos en crianza en las bodegas inscritas a comienzos de la Campaña 2025/26 (es decir, el 1 de agosto de 2025) ascendían a 363.234 botas de 500 litros, equivalentes a algo menos de 181 millones de litros. Ello supone una cifra un 3,77% superior a la de la campaña precedente, lo que tiene que ver tanto con una mayor vejez media de los vinos amparados como el incremento de existencias para la actividad de envinado de botas.

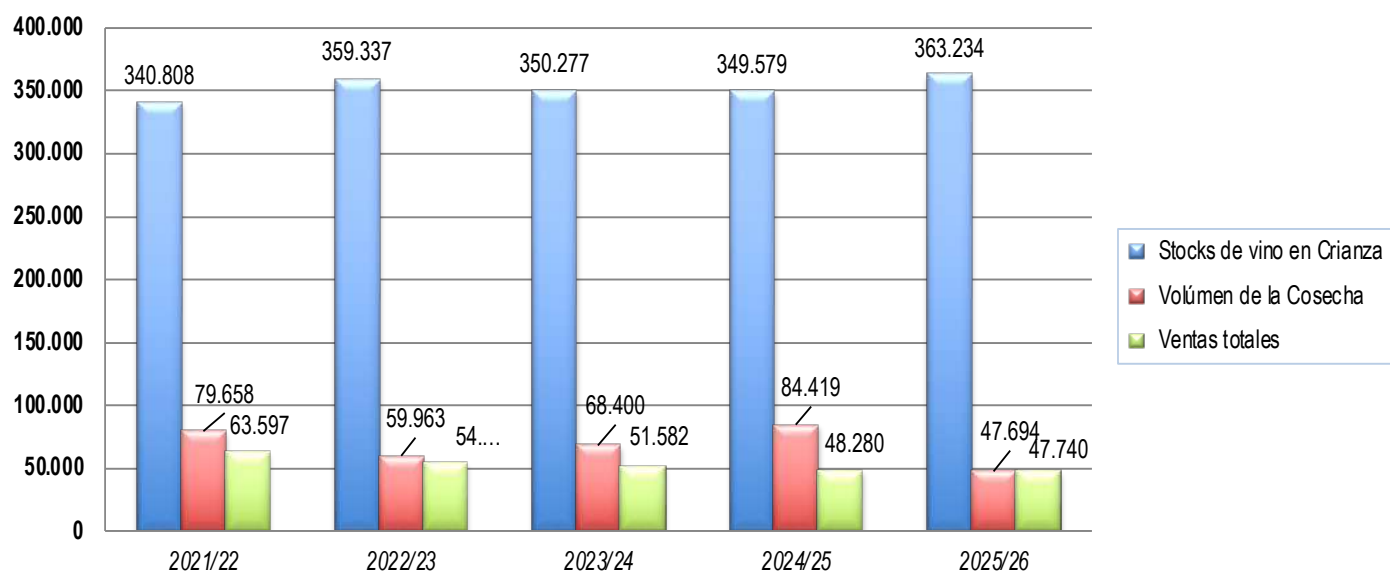
La evolución de las existencias de Vino de Jerez y Manzanilla en crianza a lo largo de las últimas cinco campañas ha sido la que se aprecia en el gráfico adjunto (los datos, en botas de 500 litros, están referidos a la fecha de comienzo de cada una de las campañas).

Como queda patente en el gráfico, el volumen de las cosechas y la evolución de las ventas tiene una incidencia directa en los inventarios de vinos en crianza, a lo que se ha unido desde hace unos años la actividad de envinado de botas.

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 2025 un volumen de más de 117.000 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 ligeramente los cinco años de vejez media.

## Evolución de los stocks de vino en crianza, cosecha y ventas

(Cifras en botas de 500 litros)

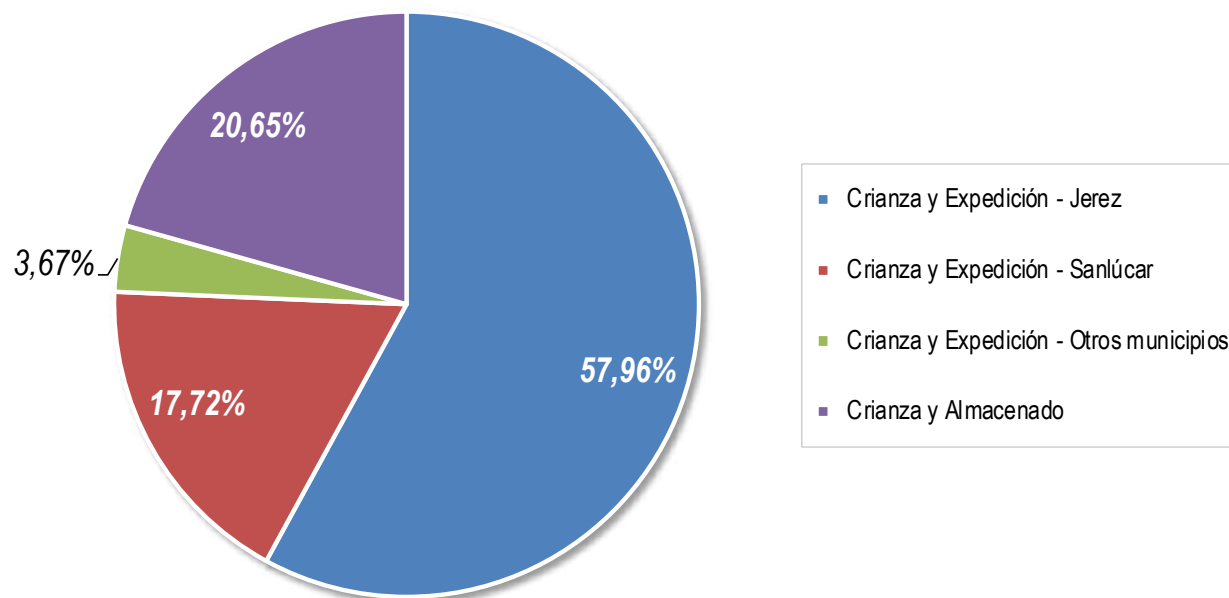


Como podemos apreciar en el gráfico adjunto, la gran mayoría de las existencias de vino amparado en proceso de crianza se encuentra en manos de las bodegas de crianza y expedición (comúnmente denominadas “exportadores”), mientras que los inventarios de las bodegas de crianza y almacenado (los “almacenistas”) suponen algo más del 20% 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 las denominaciones de origen, actuando de facto como almacenistas.

En términos de ubicación geográfica de estas existencias en proceso de crianza, casi el 58% 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 inventarios de vino.

El Consejo Regulador, a través del control de la documentación correspondiente a las entradas y salidas en las instalaciones, 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, así como los vinos de añada o aquellos para los que las bodegas solicitan la certificación de una vejez específica.



Como puede apreciarse, algo más de un 31% de las existencias en crianza al 1 de agosto de 2025 correspondían a vinos en crianza biológica, ya sea para la elaboración de finos o de manzanillas (y eventualmente de amontillados).

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		Total	Nº de Bodegas	Existencias en botas		Total	Nº de Bodegas	Existencias en botas		Total
		C. Biológica	Otros Vinos			C. Biológica	Otros Vinos			C. Biológica	Otros Vinos	
Jerez de la Frontera	31	60.955	149.593	210.548	16	1.256	70.817	72.073	47	62.211	220.410	282.621
Sanlúcar de Barrameda	23	43.030	21.322	64.352	2	1.368	100	1.469	25	44.399	21.422	65.821
El Puerto de Sta. María	5	677	3.911	4.588	2	1.143	307	1.451	7	1.820	4.218	6.038
Chiclana de la Frontera	4	3.015	2.055	5.070					4	3.015	2.055	5.070
Resto municipios	7	1.794	1.889	3.683					7	1.794	1.889	3.683
<b>TOTAL</b>	<b>70</b>	<b>109.472</b>	<b>178.769</b>	<b>288.241</b>	<b>20</b>	<b>3.767</b>	<b>71.225</b>	<b>74.993</b>	<b>90</b>	<b>113.239</b>	<b>249.994</b>	<b>363.234</b>

## BODEGAS DE CRIANZA Y EXPEDICIÓN

JEREZ DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>ALBARIZA DE LA TORRE, S.L.</b>	AVDA. DE FUENTE BRAVÍA, 27. (El Puerto de Sta. María)	<a href="mailto:mgalan@vbalbaina.es">mgalan@vbalbaina.es</a>	617 071 349
<b>ALVARO DOMEQ, S.L.</b>	ALAMOS, 23	<a href="mailto:jmanelo@alvarodomeca.com">jmanelo@alvarodomeca.com</a>	956 339 634
<b>BODEGA CONDE DE PERALEJA, S.L.</b>	AVDA. DE LA INNOVACIÓN, Edif. CITEA 304-305	<a href="mailto:pabloporro@cuygasa.es">pabloporro@cuygasa.es</a>	956 341 354
<b>BODEGA GONZALEZ BYASS, S.L.U.</b>	MANUEL Mº GONZALEZ, 12	<a href="mailto:jbronchal@gonzalezbyasses">jbronchal@gonzalezbyasses</a>	956 357 000
<b>BODEGAS ALTANZA, S.A.</b>	ASTA, 2 ESQUINA CALLE JARDINILLO	<a href="mailto:altanza@altanza.com">altanza@altanza.com</a> : <a href="mailto:david@altanza.com">david@altanza.com</a>	600 472 200
<b>BODEGAS ARFE, S.L.</b>	MOLINO DE VIENTO, 12	<a href="mailto:clubarfe1767@telefonica.net">clubarfe1767@telefonica.net</a>	665 570 316
<b>BODEGAS DIOS BACO, S. L.</b>	P. EMPRESARIAL C/TECNOLOGIA, P. A - 14	<a href="mailto:info@bodegasdiosbaco.com">info@bodegasdiosbaco.com</a>	956 333 337
<b>BODEGAS EL MAESTRO SIERRA</b>	PLAZA DE SILOS, 5	<a href="mailto:info@maestrosierra.com">info@maestrosierra.com</a>	956 342 433
<b>BODEGAS FAUSTINO GONZALEZ, S. L.</b>	BARJA, Nº 1	<a href="mailto:bodegasfaustinogonzalez@hotmail.com">bodegasfaustinogonzalez@hotmail.com</a>	616 530 423
<b>BODEGAS FUNDADOR, S.L.</b>	SAN ILDEFONSO, 3	<a href="mailto:afranco@bodegasfundador.com">afranco@bodegasfundador.com</a>	956 151 500
<b>BODEGAS LIGURES, S.L.</b>	CALLE DEL CERRO, 8. MESAS DE ASTA	<a href="mailto:lola.villegas@bacoges.com">lola.villegas@bacoges.com</a>	666 217 303
<b>BODEGAS LUIS PÉREZ, S.L.</b>	MARQUÉS DE BONANZA, 17	<a href="mailto:info@bodegasluisperez.com">info@bodegasluisperez.com</a>	956 031 193
<b>BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA, S.L.</b>	JARDINILLO, 7 Y 11	<a href="mailto:bodegas@fernandodecastilla.com">bodegas@fernandodecastilla.com</a>	956 182 454
<b>BODEGAS WILLIAMS &amp; HUMBERT, S.A.</b>	CTRA. N-IV, KM 641,75	<a href="mailto:graceli.gomez@williams-humbert.com">graceli.gomez@williams-humbert.com</a>	956 353 400
<b>BODEGAS XIMENEZ-SPINOLA, S.L.</b>	CTRA. JEREZ-SANLÚCAR, DESVÍO LAS TABLAS Km. 1.5	<a href="mailto:manuelfernandezm (manuelfernandezm@icabjerez.es)">manuelfernandezm (manuelfernandezm@icabjerez.es)</a>	956 348 000
<b>BODEGAS Y VIÑEDOS BALBAÍNA, S.L.</b>	C/SEVILLA 42, 2ºL	<a href="mailto:cdeleirio@haciendamonasterio.com">cdeleirio@haciendamonasterio.com</a>	636 984 772
<b>BODEGAS Y VIÑEDOS DIEZ MERITO, S.A.</b>	CTRA NACIONAL IV, KM 626.50	<a href="mailto:jesusgarrido@diezmerito.com">jesusgarrido@diezmerito.com</a>	956 186 112
<b>CAYETANO DEL PINO Y CIA., S. A.</b>	PLAZA DE SILOS, 3	<a href="mailto:info@bodegascayetanodelpino.com">info@bodegascayetanodelpino.com</a>	956 345 736
<b>CELANOVA ASSET MANAGEMENT, S.L.</b>	C/ MURO, 28	<a href="mailto:lorenzo@bodegaserdio.com">lorenzo@bodegaserdio.com</a>	
<b>COMPAÑIA DE VINOS DEL ATLANTICO, S.L.</b>	CTRA. CA-3100, KM 1.5, PAGO AÑINA	<a href="mailto:elisabeth@vinosatlantico.com">elisabeth@vinosatlantico.com</a>	956 874 770
<b>EMILIO HIDALGO, S. A.</b>	CLAVEL, 29	<a href="mailto:alfonso@hidalgo.com">alfonso@hidalgo.com</a>	956 341 078
<b>EMILIO LUSTAU, S.A</b>	ARCOS, 53	<a href="mailto:paco.perez@caballero.es">paco.perez@caballero.es</a>	956 341 597
<b>ESPORSIL, S.L.</b>	PARQUE EMP. C/ EINSTEIN F2	<a href="mailto:info@esporsil.com">info@esporsil.com</a>	956 300 503
<b>GONZÁLEZ RICO HERMANOS,S.L.</b>	POLIGONO INDUSTRIAL EL PORTAL - P 95	<a href="mailto:agonzalezgrh@gmail.com">agonzalezgrh@gmail.com</a>	956 353 074
<b>HEREDEROS DE NICOLAS MARTIN, S.L.</b>	PEDRO PEMARTIN, 8	<a href="mailto:nicomartin@infonegocio.com">nicomartin@infonegocio.com</a> : <a href="mailto:trafico@traminarsa.com">trafico@traminarsa.com</a>	630 010 089
<b>JOSE ESTEVEZ, S.A.</b>	CTRA. N-IV, KM 640	<a href="mailto:fvs@grupoestevez.com">fvs@grupoestevez.com</a> : <a href="mailto:pbp@grupoestevez.com">pbp@grupoestevez.com</a>	956 321 004
<b>MARCO DI VINO, C.B.</b>	C/ CIAURRIZ, 108	<a href="mailto:bodega@santapetronila.com">bodega@santapetronila.com</a>	669 750 888
<b>S. C. A. NTRA. SRA. DE LAS ANGIUSTIAS</b>	CTRA. DE CIRCUNVALACION S/N	<a href="mailto:angustias@covijerez.es">angustias@covijerez.es</a> : <a href="mailto:admon@covijerez.es">admon@covijerez.es</a>	956 301 209
<b>SANCHEZ ROMATE HNOS., S. A.</b>	LEALAS, 28	<a href="mailto:pbailach@romate.com">pbailach@romate.com</a>	956 182 212
<b>TRADICION CZ, S. L.</b>	PLAZA CORDOBESES, 3	<a href="mailto:jcantalejo@bodegastradicion.com">jcantalejo@bodegastradicion.com</a>	956 168 628
<b>VINARIAM CAPITAL, S.L.</b>	POLÍGONO 101, PARCELA 24. VIÑA EL CARMEN	<a href="mailto:administracion@nubori.es">administracion@nubori.es</a>	

<b>EL PUERTO DE SANTA MARÍA</b>	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>BODEGAS OSBORNE, S.A.</b>	FERNAN CABALLERO, 3	<a href="mailto:marcos.alguacil@osborne.es">marcos.alguacil@osborne.es</a>	956 869 000
<b>DOMINIO DE LAS ÁNIMAS</b>	DS BALBAINA POLIGONO 4, PARCELA 4	<a href="mailto:lola.villegas@bacoges.com">lola.villegas@bacoges.com</a>	
<b>EMBOTELLADORES, MANIP. Y COMERC. TRES, S.L.</b>	POL EL PALMAR, C/ TORNO, 27	<a href="mailto:admin@emcs.es">admin@emcs.es</a>	956 056 642
<b>GONZALEZ OBREGON C.B.</b>	ZARZA, 51	<a href="mailto:obregoncb@yahoo.es">obregoncb@yahoo.es</a>	956 856 329
<b>JUAN CARLOS GUTIERREZ COLOSIA</b>	AVDA. BAJAMAR, 40	<a href="mailto:info@gutierrez-colosia.com">info@gutierrez-colosia.com</a>	956 852 852
<b>SANLÚCAR DE BARRAMEDA</b>	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>AC WINES &amp; SPIRITS, S.L.</b>	SIETE REVUELTAS, 14	<a href="mailto:administrador@acwines.es">administrador@acwines.es</a>	630 728 753
<b>ANGEL DEL RIO E HIJOS, S.L.</b>	AVENIDA DE HUELVA, S/N	<a href="mailto:angelrioehijos@hotmail.com">angelrioehijos@hotmail.com</a>	956 360 274
<b>BODEGAS ALONSO, S.L.</b>	C/ BOLSA, 114	<a href="mailto:alonso@bodesalonso.com">alonso@bodesalonso.com</a>	686 666 804
<b>BODEGAS BARBADILLO, S.L.</b>	LUIS EGUILAZ, 11	<a href="mailto:barbadillo@barbadillo.com">barbadillo@barbadillo.com</a>	956 385 500
<b>BODEGAS BARRERO, S.A.</b>	BANDA DE LA PLAYA, 76	<a href="mailto:joseluis@cebasa.com">joseluis@cebasa.com</a>	954 931 045
<b>BODEGAS BARÓN, S.A.</b>	MOLINILLO 2º, 2 Y 3	<a href="mailto:info@bodegasbaron.es">info@bodegasbaron.es</a>	956 360 796
<b>BODEGAS HIDALGO - LA GITANA, S.A.</b>	BANDA DE LA PLAYA, 42	<a href="mailto:bodegashidalgo@lagitana.es">bodegashidalgo@lagitana.es</a>	956 385 304
<b>BODEGAS INFANTES ORLEANS-BORBON, S.A.</b>	BAÑOS, 1	<a href="mailto:mpauzman@ciatorrebrev.com">mpauzman@ciatorrebrev.com</a>	956 849 002
<b>BODEGAS J. FERRIS M., C.B.</b>	CTRA. CA - 602, KM 16	<a href="mailto:comercial@bodegasferris.com">comercial@bodegasferris.com</a>	956 235 100
<b>BODEGAS JUAN PIÑERO, S.L.</b>	MIGUEL PEREZ LEAL, ED. LOS INFANTES 3, 9C	<a href="mailto:info@bodegasjp.com">info@bodegasjp.com</a>	956 360 465
<b>BODEGAS LA CIGARRERA, S.L.</b>	PLAZA MADRE DE DIOS S/N	<a href="mailto:ignaciohidalgo@bodegaslacigarrera.com">ignaciohidalgo@bodegaslacigarrera.com</a>	956 381 285
<b>CRIADORES, ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES DE VINOS DE JEREZ, S.A.</b>	PUERTO, 21	<a href="mailto:administracion@bodegascavdsa.com">administracion@bodegascavdsa.com</a>	956 361 491
<b>DELGADO ZULETA, S.A.</b>	CTRA. SANLUCAR-CHIPIONA KM 1,5	<a href="mailto:ricardoperez@delgadozuleta.com">ricardoperez@delgadozuleta.com</a>	956 360 133
<b>FRANCISCO YUSTE BRIOSO</b>	REGINA, 49	<a href="mailto:aurora@yuste.com">aurora@yuste.com</a>	956 385 200
<b>HEREDEROS DE ARGÜESO, S.A.</b>	MAR, 8	<a href="mailto:arqueso@arqueso.es">arqueso@arqueso.es</a>	956 385 116
<b>HERENCIA YACENTE ELIAS GONZALEZ GUZMAN</b>	ANCHA, 63	<a href="mailto:santiago@manzanillaelias.com">santiago@manzanillaelias.com</a>	956 360 626
<b>MARÍA JOSÉ ROMERO BARRERO</b>	C/ MAR, 9	<a href="mailto:mar7@despachodevinosmar7.com">mar7@despachodevinosmar7.com</a> / <a href="mailto:mariajoseromerob@gmail.com">mariajoseromerob@gmail.com</a>	676 179 130
<b>PORTALES PEREZ, S.L.</b>	SAN FRANCISCO, 23	<a href="mailto:mariajose.portales@anlomopo.com">mariajose.portales@anlomopo.com</a>	956 360 131
<b>S. C. A. DEL CAMPO VITIVINICOLA SANLUQUEÑA</b>	CTRA. DE JEREZ KM 1,3	<a href="mailto:juanmiquel@covisan.net">juanmiquel@covisan.net</a>	956 361 874
<b>S. C. A. VIRGEN DE LA CARIDAD</b>	PALMAR DE SAN SEBASTIAN S/N	<a href="mailto:admon@coovica.com">admon@coovica.com</a>	956 381 990
<b>VINOS SEGÚN CEDE, S.L.</b>	C/SAN SALVADOR, 39	<a href="mailto:info@lasacristia.es">info@lasacristia.es</a>	697 826 096
<b>VIÑA LA CALLEJUELA, S.L.</b>	CAÑO DORADO, 13	<a href="mailto:callejuela-blanco@hotmail.com">callejuela-blanco@hotmail.com</a>	956 361 593
<b>VIÑEDOS Y BODEGAS ORIGEN, S.L.</b>	C/ TRILLO, 10	<a href="mailto:fisalaquero@yahoo.es">fisalaquero@yahoo.es</a>	675 420 232

CHICLANA DE LA FRONTERA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>MANUEL ARAGON BAIZAN, S.L.</b>	OLIVO,1	<a href="mailto:administracion@bodegamanuelaragon.com">administracion@bodegamanuelaragon.com</a>	956 400 756
<b>PRIMITIVO COLLANTES, S.A.</b>	ANCHA, 51 - APARTADO14	<a href="mailto:administracion@bodegasprimitivocollantes.com">administracion@bodegasprimitivocollantes.com</a>	956 400 150
<b>S. C. A. UNION DE VITICULTORES CHICLANEROS</b>	POLIGONO EL TORNO C/MADERA S/N	<a href="mailto:info@bodegacooperativa.com">info@bodegacooperativa.com</a>	956 535 913
<b>VELEZ, S.A.</b>	SAN ANTONIO, 3	<a href="mailto:bodegasvelezchiclana@gmail.com">bodegasvelezchiclana@gmail.com</a>	956 400 053
CHIPIONA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>CESAR LUIS FLORIDO ROMERO</b>	PADRE LERCHUNDI 35 - APARTADO 4	<a href="mailto:florido@bodegasflorido.com">florido@bodegasflorido.com</a>	956 371 285
<b>JOSE MELLADO MARTIN, S.L.</b>	CTRA. CHPIONA-ROTA KM. 3	<a href="mailto:bodegasjimm@gmail.com">bodegasjimm@gmail.com</a>	956 370 197
<b>S. C. A. CATOLICO - AGRICOLA</b>	AVDA. NTRA. SRA. REGLA 15	<a href="mailto:administracion@catolicoagricola.com">administracion@catolicoagricola.com</a>	956 371 594
LEBRIJA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>BODEGAS HALCÓN, S.L.</b>	CALLE ADÁN Y EVA, 1	<a href="mailto:administracion@bodegashalcon.es">administracion@bodegashalcon.es</a>	651 894 465
ROTA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>BODEGAS EL GATO, S.L.</b>	AVENIDA DE SAN FERNANDO, 40	<a href="mailto:bodegaelgato@gmail.com">bodegaelgato@gmail.com</a>	956 810 203
TREBUJENA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>COOP. A. VIRGEN DE PALOMARES, S.C.A.</b>	AVDA. DE SEVILLA, 82	<a href="mailto:virgenpalomares1@gmail.com">virgenpalomares1@gmail.com</a>	956 395 106
<b>S. C. A. VITIVINICOLA ALBARIZAS</b>	CTRA. DE JEREZ S/N	<a href="mailto:admon@vinosdealbarizas.com">admon@vinosdealbarizas.com</a>	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:

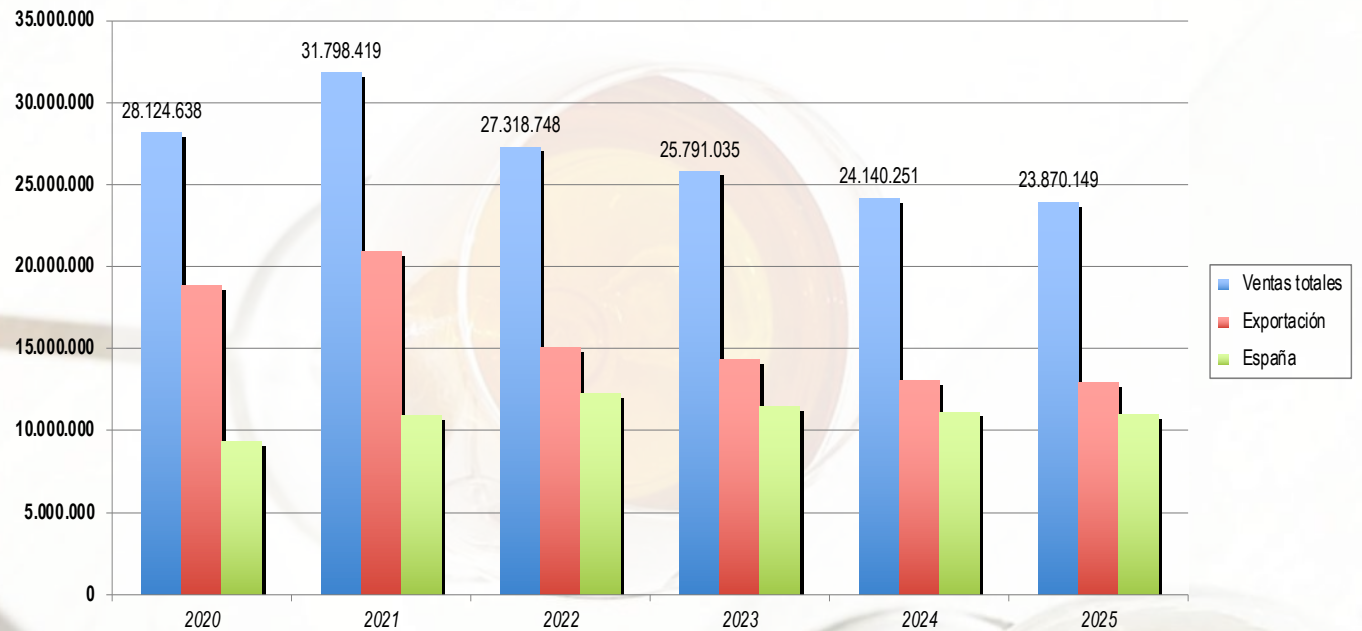
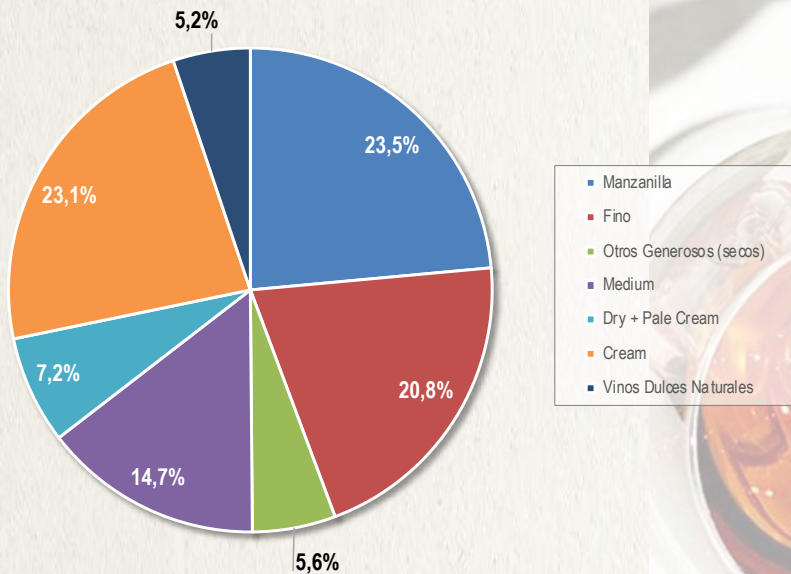
<b>JEREZ DE LA FRONTERA</b>	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>AGROBERANGO, S.A.</b>	C/ MANUEL DE LA QUINTANA, 5. BAJO	<a href="mailto:beranqojerez@gmail.com">beranqojerez@gmail.com</a>	695 946 752
<b>ARTISAN XERANTHIA WINES, S.L.U.</b>	C/CAMINO CRUZ DEL CANTO, N°3 PUERTA 7	<a href="mailto:xeranthia@gmail.com">xeranthia@gmail.com</a>	657 376 351
<b>BODEGAS PÁEZ MORILLA S.A.</b>	AVENIDA MEDINA SIDONIA, 20	<a href="mailto:bodegas@paezmorilla.com">bodegas@paezmorilla.com</a>	956 181 717
<b>CASKNOLIA, S.L.U.</b>	RONDA DEL PELIRON, 30	<a href="mailto:manuelfernandez@icabierez.es">manuelfernandez@icabierez.es</a>	651 032 523
<b>DESTILADORES Y BODEGUEROS, S.L.</b>	P. EMPRESARIAL OESTE, CALLE JARDINERIA, 7	<a href="mailto:Lorena.Morro@edrington.com">Lorena.Morro@edrington.com</a>	956 353 636
<b>GRUPO GOMEZ BESER, S.L.</b>	FINCA EL CALVARIO. VIÑA LA TRINIDAD. LAS TABLAS	<a href="mailto:alejandro@productosmajuelo.com">alejandro@productosmajuelo.com</a>	667 686 418
<b>HIJOS DE MANUEL DEL PINO, S.L.</b>	C/ BOBADILLA, ANTIGUO POL. EL COLUMBARIO 1	<a href="mailto:ana@bodegasdelpino.com">ana@bodegasdelpino.com</a>	957 310 014
<b>INDUSTRIAS VITIVINICOLAS PORTUENSES, S.L.</b>	POL. IND. EL PORTAL C/ MARRUECOS. PARCELA 95	<a href="mailto:indvitivinicolas@gmail.com">indvitivinicolas@gmail.com</a>	676 764 572
<b>JOSE MANUEL BAJO ARENAS</b>	PASEO DE LA HABANA, 13. 1º IZQ	<a href="mailto:Laboratorio@bodegasluisperez.com">Laboratorio@bodegasluisperez.com</a> / <a href="mailto:jbajoar@gmail.com">jbajoar@gmail.com</a>	670 097 149
<b>JOSE Y MIGUEL MARTIN, S.L.</b>	ZOILO RUIZ MATEOS CAMACHO, S/N	<a href="mailto:miguel@joseymiguelmartin.com">miguel@joseymiguelmartin.com</a>	959 410 069
<b>JUAN GARCIA JARANA</b>	MERCED, 3 Y 5	<a href="mailto:fesanchezcha@gmail.com">fesanchezcha@gmail.com</a>	956 358 502
<b>MARIA JIMÉNEZ GARCÍA</b>	CALLE PUERTAS DEL SOL, 22 Y 24		674 155 255
<b>MERCEDES MARQUEZ GOMEZ E HIJOS, C. B.</b>	VICARIOS, 15	<a href="mailto:el.aagostado@gmail.com">el.aagostado@gmail.com</a>	627 477 856
<b>VIDES, S.A.</b>	ANCHA, 27	<a href="mailto:fidomeca@arrakis.es">fidomeca@arrakis.es</a>	956 353 074
<b>VIÑAS, S.A.</b>	LEALAS, 28	<a href="mailto:aerencia@romate.com">aerencia@romate.com</a>	956 182 212
<b>VIÑEDOS LA TRINIDAD, S.L.</b>	CAÑADA DE LA LOBA, S/N	<a href="mailto:v.la.trinidad@gmail.com">v.la.trinidad@gmail.com</a>	956 185 318
<b>SANLÚCAR DE BARRAMEDA</b>	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>HEREDEROS DE ELENA ROMERO LOPEZ</b>	CALLE TRASBOLSA, 88	<a href="mailto:lromera88@gmail.com">lromera88@gmail.com</a>	856 132 423
<b>MANUEL CUEVAS JURADO, S.L.</b>	TRABAJADERO, 2º 7 Y 9	<a href="mailto:paco.perez@caballero.es">paco.perez@caballero.es</a>	956 381 056
<b>EL PUERTO DE SANTA MARÍA</b>	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>CABALLERO EL PUERTO, S.L.U.</b>	CALLE SAN FRANCISCO, 32	<a href="mailto:paco.perez@caballero.com">paco.perez@caballero.com</a>	956 851 751
<b>ECOYSA XXI, S.L.</b>	CALLE SEDERÍA, 30	<a href="mailto:ecoysa@gmail.com">ecoysa@gmail.com</a>	957 688 126

# Comercialización

El ejercicio se ha cerrado con una caída total del volumen comercializado del 1,1 %, dato que, aunque negativo, debe contextualizarse debidamente y que sitúa a nuestro sector por encima del comportamiento general de otras categorías de vinos y bebidas alcohólicas. Hay que decir que la comercialización de los vinos amparados por nuestras denominaciones de origen ha estado muy condicionada a lo largo del pasado año por las complicadas circunstancias que vive el contexto internacional y por las dificultades inherentes a las bebidas alcohólicas de forma general.

Por otra parte, el incremento general experimentado por los costes de las bodegas (desde la materia prima al resto de los componentes del mismo) no ha podido ser trasladado en su totalidad a los precios finales, lo que ha provocado un cierto parón en la subida de precios que venía llevando a cabo el sector a lo largo de los últimos años. Ello ha afectado de manera especial a algunos mercados de exportación en los que el segmento de precios más competitivos (los llamados BOB) se ha visto notablemente reducido en volumen.

El comportamiento ha sido similar tanto en el mercado de exportación como en el mercado nacional, situándose en ambos casos en torno a una caída del 1 %, si bien con variaciones significativas en determinados mercados exteriores. En este sentido, destaca el comportamiento especialmente positivo del Reino Unido, frente a la evolución negativa de otros mercados como Países Bajos.



## Categorías Especiales

Las dificultades que atraviesan los mercados internacionales se han reflejado de manera desigual en los vinos de alta gama. Si bien los vinos certificados por el Consejo Regulador como VOS y VORS (20 y 30 años) han evolucionado de manera positiva, se ha registrado un retroceso en las categorías de 12 y 15 años, lo que ha tenido un impacto global negativo en las ventas totales de las categorías especiales.

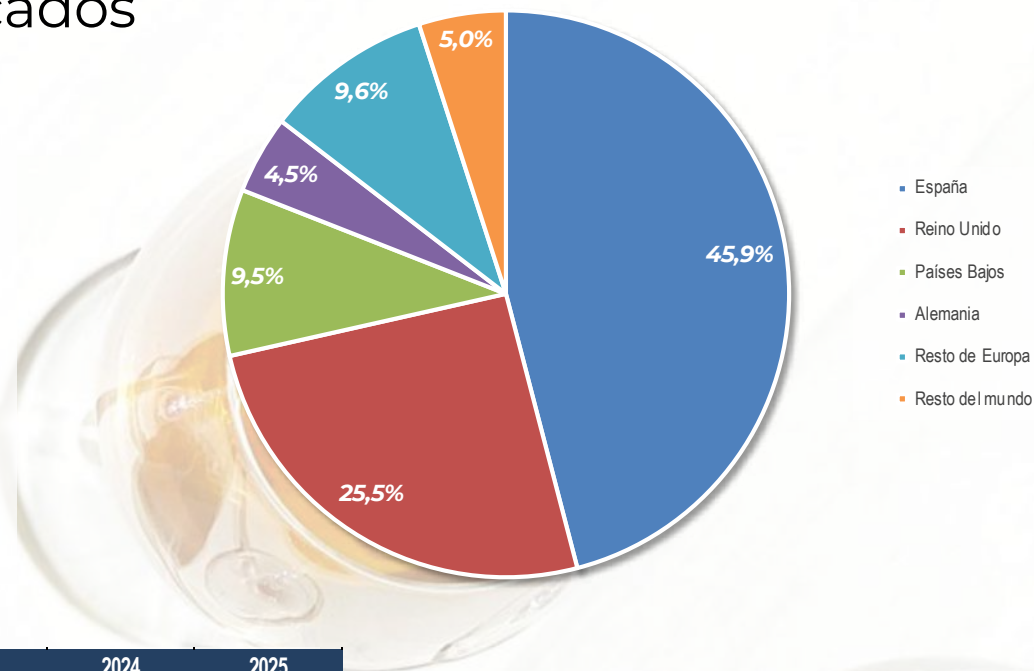
TIPO DE VINO	TOTAL VENTAS				TOTAL	% vs. 2024
	VOS	VORS	I.E. 12	I.E. 15		
AMONTILLADO	199	7.320	30.150	14.833	52.502	-5,63%
CREAM	1.438	3.856	2.242	0	7.536	-54,48%
MEDIUM	845	3.437	0	565	4.847	-51,16%
OLOROSO	1.303	3.434	1.039	18.447	24.223	-17,29%
PALO CORTADO	3.710	3.973	26.957	9.812	44.452	3,82%
PEDRO XIMÉNEZ	3.633	7.120	697	18.851	30.301	-2,97%
MOSCATEL	0	132	0	0	132	-56,44%
<b>TOTAL</b>	<b>11.128</b>	<b>29.272</b>	<b>61.085</b>	<b>62.508</b>	<b>163.993</b>	<b>-11,71%</b>

# 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 45,9% del total. Y ello a pesar de haber caído ligeramente (-1,15%) con respecto al año 2024. 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 en los últimos años se ha visto afectada por el significativo incremento de los precios de venta. La manzanilla sigue siendo el vino más vendido en nuestro país, con casi la mitad de las salidas totales.

Reino Unido, que ha registrado un incremento significativo en sus importaciones de vino de Jerez (+6,79%) sigue siendo nuestro principal mercado exterior, habiéndose repuesto de forma importante del negativo impacto que en 2024 tuvo la notable subida impositiva que se registró en este país.

Finalmente, hay que destacar el impacto muy negativo que ha tenido a lo largo de 2025 la incertidumbre generada por la errática política arancelaria que hemos padecido en otro de los destinos importantes del vino de Jerez, como son los Estados Unidos. Tanto las exportaciones directas a este país como las que se producen indirectamente a través de otros mercados (especialmente Francia), se han visto notablemente afectadas.



PAÍS	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Reino Unido	8.179.783	9.567.427	9.856.257	5.749.065	6.927.435	5.677.631	6.095.681
Países Bajos	4.669.323	3.479.938	3.638.274	3.249.666	2.517.407	2.496.753	2.264.488
Alemania	1.709.284	1.530.413	1.997.210	1.610.595	1.358.284	1.020.872	1.065.506
Bélgica	705.658	796.405	1.208.850	820.001	779.765	876.166	700.304
Estados Unidos	1.064.923	1.097.496	1.202.870	1.003.547	598.981	753.848	634.712
Francia	862.625	700.319	982.945	700.566	638.745	703.402	617.617
Canadá	255.426	302.799	379.367	283.709	209.332	229.447	236.631
Irlanda	62.989	70.364	105.185	55.073	66.096	125.056	131.104
Japón	158.572	130.204	71.664	143.022	107.633	122.471	130.207
Suecia	163.270	141.633	180.687	133.738	118.936	108.344	115.384
Australia	105.632	120.654	131.986	134.058	84.730	74.854	97.690
Otros	1.136.357	884.269	1.120.247	1.156.179	897.492	856.703	814.603
<b>EXPORTACION</b>	<b>19.073.842</b>	<b>18.821.920</b>	<b>20.875.542</b>	<b>15.039.219</b>	<b>14.304.836</b>	<b>13.045.547</b>	<b>12.903.927</b>
<b>España</b>	<b>11.535.664</b>	<b>9.302.719</b>	<b>10.922.877</b>	<b>12.279.529</b>	<b>11.486.199</b>	<b>11.094.704</b>	<b>10.966.222</b>
<b>TOTAL</b>	<b>30.609.506</b>	<b>28.124.639</b>	<b>31.798.419</b>	<b>27.318.748</b>	<b>25.791.035</b>	<b>24.140.251</b>	<b>23.870.149</b>

La distinta evolución de los mercados ha provocado igualmente un comportamiento diferente 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.

En todo caso, la manzanilla y el cream siguen siendo los vinos más vendidos de nuestras denominaciones de origen, seguidos del fino.

La recuperación del mercado británico ha tenido una importante incidencia en la evolución tanto del cream como del pale cream, mientras que la caída del BOB sigue lastrando los tipos que más frecuentemente forman parte de las gamas comercializadas como etiquetas privadas en mercados maduros tales como los Países Bajos o Alemania, es decir, el fino y el medium.

# Detalle de las ventas por tipos en los principales mercados

PAIS	PALO											TOTAL	
	MANZANILLA	FINO	AMTILLADO	CORTADO	OLOROSO	PALE DRY	PALE CREAM	MEDIUM	CREAM	MOSCATEL	PEDRO XIMENEZ		DULCE
ESPAÑA	5.283.345	2.388.435	181.138	86.681	638.634	0	62.511	173.332	1.310.525	88.869	750.038	2.715	<b>10.966.222</b>
	48,18%	21,78%	1,65%	0,79%	5,82%	0,00%	0,57%	1,58%	11,95%	0,81%	6,84%	0,02%	100,00%
REINO UNIDO	124.841	662.074	94.885	29.898	41.720	33.000	1.476.900	662.834	2.865.665	1.985	101.881		<b>6.095.681</b>
	2,05%	10,86%	1,56%	0,49%	0,68%	0,54%	24,23%	10,87%	47,01%	0,03%	1,67%	0,00%	100,00%
PAÍSES BAJOS	26.907	773.184	2.002	425	2.467			953.267	463.177	324	42.736		<b>2.264.488</b>
	1,19%	34,14%	0,09%	0,02%	0,11%	0,00%	0,00%	42,10%	20,45%	0,01%	1,89%	0,00%	100,00%
ALEMANIA	12.672	217.062	2.821	1.287	6.138		44	768.856	29.151	1.526	25.948	2	<b>1.065.506</b>
	1,19%	20,37%	0,26%	0,12%	0,58%	0,00%	0,00%	72,16%	2,74%	0,14%	2,44%	0,00%	100,00%
BÉLGICA	18.300	275.220	1.994	522	1.379		119.813	36.684	243.543	194	2.652	6	<b>700.304</b>
	2,61%	39,30%	0,28%	0,07%	0,20%	0,00%	17,11%	5,24%	34,78%	0,03%	0,38%	0,00%	100,00%
ESTADOS UNIDOS	35.651	83.236	32.224	2.840	15.892			201.369	234.867	4.343	24.291		<b>634.712</b>
	5,62%	13,11%	5,08%	0,45%	2,50%	0,00%	0,00%	31,73%	37,00%	0,68%	3,83%	0,00%	100,00%
FRANCIA	18.827	128.888	49.652	7.325	13.714		5	358.809	15.357	887	23.976	177	<b>617.617</b>
	3,05%	20,87%	8,04%	1,19%	2,22%	0,00%	0,00%	58,10%	2,49%	0,14%	3,88%	0,03%	100,00%
CANADÁ	5.067	22.325	7.095	327	938	15.120	3.375	50.331	131.078	14	963		<b>236.631</b>
	2,14%	9,43%	3,00%	0,14%	0,40%	6,39%	1,43%	21,27%	55,39%	0,01%	0,41%	0,00%	100,00%
IRLANDA	794	5.282	413	117	413		5.693	36.777	79.183	32	2.402		<b>131.104</b>
	0,61%	4,03%	0,31%	0,09%	0,31%	0,00%	4,34%	28,05%	60,40%	0,02%	1,83%	0,00%	100,00%
JAPÓN	32.285	48.479	8.180	847	9.768		1.004	9.144	6.131	3.697	10.674		<b>130.207</b>
	24,79%	37,23%	6,28%	0,65%	7,50%	0,00%	0,77%	7,02%	4,71%	2,84%	8,20%	0,00%	100,00%
SUECIA	10.713	10.400	639	189	2.858			83.598	4.257	482	2.249		<b>115.384</b>
	9,28%	9,01%	0,55%	0,16%	2,48%	0,00%	0,00%	72,45%	3,69%	0,42%	1,95%	0,00%	100,00%
AUSTRALIA	4.688	18.756	901	238	3.867			5.988	1.004	5.400	56.849		<b>97.689</b>
	4,80%	19,20%	0,92%	0,24%	3,96%	0,00%	0,00%	6,13%	1,03%	5,53%	58,19%	0,00%	100,00%
OTROS	45.002	322.128	23.178	6.534	48.583		4.136	163.049	124.220	2.057	75.699	21	<b>814.605</b>
	5,52%	39,54%	2,85%	0,80%	5,96%	0,00%	0,51%	20,02%	15,25%	0,25%	9,29%	0,00%	100,00%
<b>TOTAL EXPORTACION</b>	<b>335.745</b>	<b>2.567.032</b>	<b>223.983</b>	<b>50.549</b>	<b>147.735</b>	<b>48.120</b>	<b>1.610.968</b>	<b>3.330.704</b>	<b>4.197.631</b>	<b>20.936</b>	<b>370.317</b>	<b>206</b>	<b>12.903.927</b>
	2,60%	19,89%	1,74%	0,39%	1,14%	0,37%	12,48%	25,81%	32,53%	0,16%	2,87%	0,00%	100,00%
<b>TOTAL VENTAS</b>	<b>5.619.091</b>	<b>4.955.467</b>	<b>405.121</b>	<b>137.230</b>	<b>786.368</b>	<b>48.120</b>	<b>1.673.479</b>	<b>3.504.036</b>	<b>5.508.156</b>	<b>109.805</b>	<b>1.120.356</b>	<b>2.920</b>	<b>23.870.149</b>
	23,54%	20,76%	1,70%	0,57%	3,29%	0,20%	7,01%	14,68%	23,08%	0,46%	4,69%	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 cierto estancamiento del valor de las exportaciones de los vinos de nuestras denominaciones de origen a lo largo de 2025, como consecuencia de un parón en la evolución de los precios medios, que se sitúan en 4,55 por litro. Dichos precios medios habían venido creciendo de forma considerable a lo largo de los últimos años, como puede apreciarse en el gráfico adjunto. La evolución ligeramente negativa de los precios registrada en 2025 afecta específicamente a la partida arancelaria correspondiente a vinos por encima de 15% vol., que caen un 1,7% hasta 4,97 € por litro, mientras que la partida arancelaria correspondiente a vinos de 15% vol. aumenta un 1,5%.

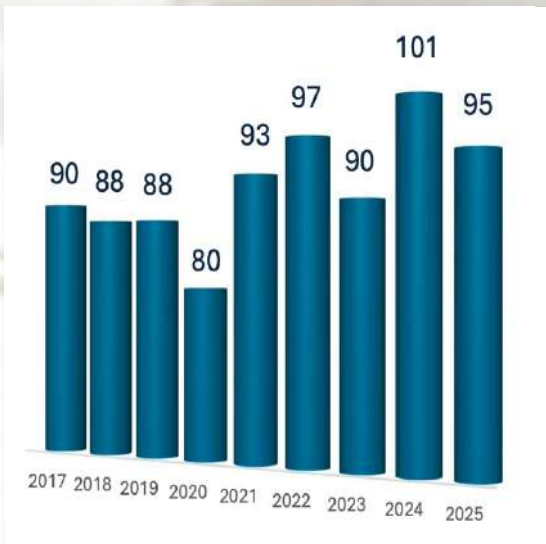
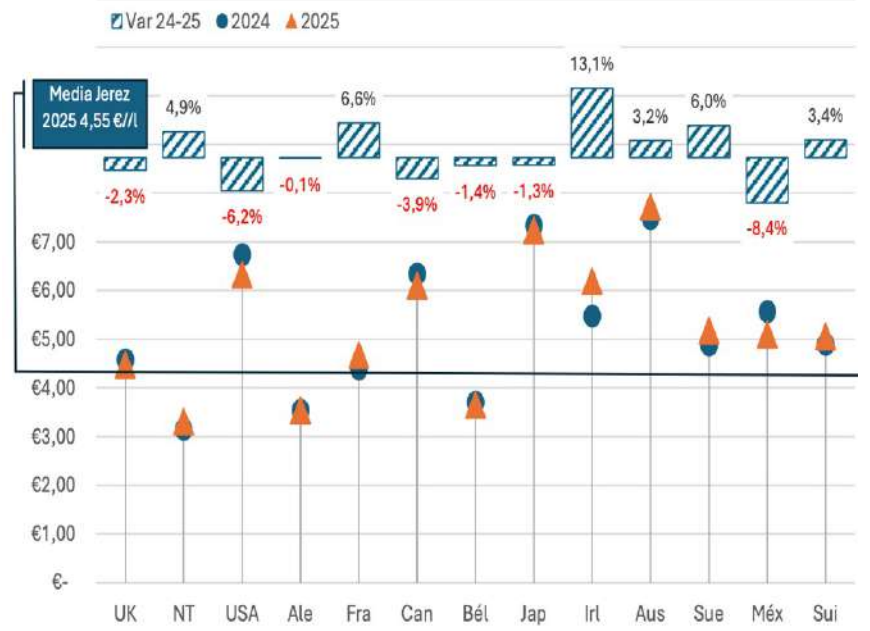
Como puede apreciarse en el gráfico, la situación difiere en los principales mercados, con destinos como Japón o Estados Unidos con precios medios superiores a los 6 e incluso 7 € por litro.

De acuerdo con los datos de aduanas, el nivel de concentración de las exportaciones en los principales mercados del vino de Jerez y la Manzanilla, a pesar de ser aún muy alto, se ha visto notablemente reducido en los últimos años. A pesar de ello, en 2025 se redujo el número de mercados a los que se exportó de manera directa, llegando a un total de 95 países.

## Evolución de los precios medios de exportación



## Evolución de precios en los principales mercados



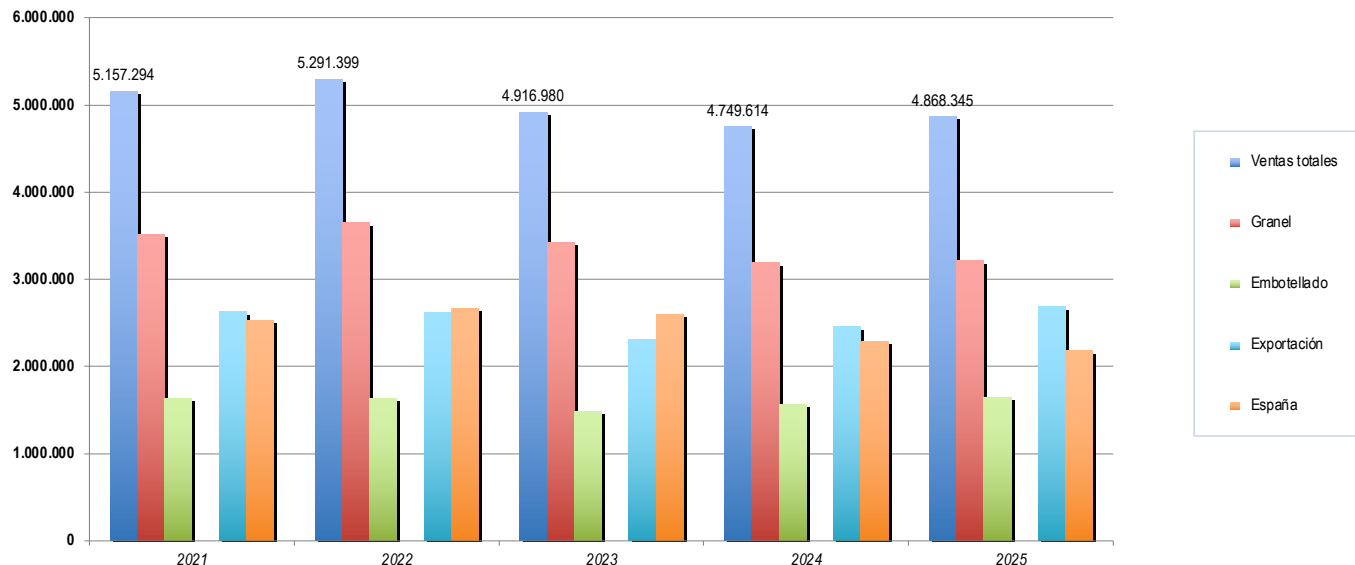
		2017					2025				
Nº principales mercados		2	3	5	10	12	2	3	5	10	12
UK	62,4%						59,6%	66,1%			
NT	72,2%										
US	84,3%									79,5%	
Ale											
Fra				91,9%						88,7%	
Bél					93,4%		Can				
Can							Bél				
Jap							Jap				
Sue							Irl				
Aus							Aus				
Din							Sue				
Sui							Méx				

# Vinagre de Jerez

La evolución de las ventas de Vinagre de Jerez durante 2025 ha sido positiva en su conjunto, con un crecimiento global del 2,5%. Este crecimiento está impulsado fundamentalmente por la exportación, que aumenta un 9,22 %, mientras que el mercado nacional registra una caída del 4,7 %.

Destacó en este sentido el comportamiento del mercado francés, principal destino internacional del Vinagre de Jerez, que creció un 12,4 % y cuya evolución resultó determinante para este balance positivo del año. Asimismo, hay que señalar la evolución favorable de otros mercados de interés, tanto por su volumen como por tratarse mayoritariamente de producto embotellado, como es el caso de Estados Unidos, con un crecimiento del 6,76 %.

Hay que destacar también como aspecto positivo que el crecimiento del producto a granel se sitúa en el 1,21 %, mientras que el del producto embotellado alcanza el 5,43 %, lo que implica que el crecimiento del embotellado es superior al del granel, con el consiguiente impacto positivo en términos de creación de valor añadido. No obstante, el granel continúa representando aproximadamente dos tercios del negocio global del vinagre de Jerez.



Mercado	Ventas por Categorías					Ventas totales		
	V. de Jerez	Reserva	Gran Reserva	Semi-dulces	Total	Granel	Embotellado	Total
<b>España</b>	<b>1.232.517</b>	<b>881.044</b>	<b>41.888</b>	<b>28.440</b>	<b>2.183.889</b>	<b>1.223.480</b>	<b>960.409</b>	<b>2.183.889</b>
Francia	1.090.902	713.004		6.730	1.810.636	1.777.879	32.757	1.810.636
Estados Unidos	410.528	33.358	448	19.145	463.478		463.478	463.478
Reino Unido	95.819	11.493		4.951	112.263	65.555	46.708	112.263
Italia	83.020	27.062		404	110.486	109.708	778	110.486
Suecia	20.508	1.488	0	11.187	33.183		33.183	33.183
Alemania	42.675	305		18	42.998	18.000	24.998	42.998
Australia	6.738	5.144		1.332	13.214		13.214	13.214
Dinamarca	6.830	4.964	11	845	12.649		12.649	12.649
Nueva Zelanda	7.795	233		167	8.194		8.194	8.194
Luxemburgo	7.224	909		6	8.139		8.139	8.139
Canadá	3.898	1.284		171	5.353		5.353	5.353
Otros	20.639	35.953	371	6.901	63.864	23.690	40.174	63.864
<b>Exportación</b>	<b>1.796.574</b>	<b>835.195</b>	<b>829</b>	<b>51.857</b>	<b>2.684.455</b>		<b>2.684.455</b>	<b>2.684.455</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3.029.091</b>	<b>1.716.239</b>	<b>42.717</b>	<b>80.297</b>	<b>4.868.345</b>	<b>3.218.312</b>	<b>1.650.033</b>	<b>4.868.345</b>

# 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
<b>ALVARO DOMEQ, S.L.</b>	ALAMOS, 23	<a href="mailto:jmanelo@alvarodomeca.com">jmanelo@alvarodomeca.com</a>	956 339 634
<b>BODEGA GONZALEZ BYASS JEREZ, S.L.U.</b>	MANUEL Mª GONZÁLEZ, 12	<a href="mailto:nacional@gonzalezbyasses">nacional@gonzalezbyasses</a>	956 357 000
<b>BODEGAS DIOS BACO, S. L.</b>	P. EMPRESARIAL, C/ TECNOLOGIA PARCELA A - 14	<a href="mailto:info@bodegasdiosbaco.com">info@bodegasdiosbaco.com</a>	956 333 337
<b>BODEGAS PAEZ MORILLA, S.A.</b>	AVDA. MEDINA SIDONIA, 20	<a href="mailto:bodegas@paezmorilla.com">bodegas@paezmorilla.com</a>	956 181 717
<b>BODEGAS Y BEBIDAS SUR DE ESPAÑA, S.A.</b>	APARTADO 1865	<a href="mailto:gerencia@vinagressur.com">gerencia@vinagressur.com</a>	956 318 124
<b>BODEGAS Y VIÑEDOS DIEZ MERITO, S.L.</b>	CTRA. MORABITA KM 2	<a href="mailto:jesusgarrido@diezmerito.com">jesusgarrido@diezmerito.com</a>	956 186 112
<b>EMILIO LUSTAU, S.A.</b>	ARCOS, 53	<a href="mailto:paco.perez@caballero.es">paco.perez@caballero.es</a>	956 341 597
<b>GONZALEZ RICO HNOS, S.L.</b>	POLIGONO IND. EL PORTAL P-95	<a href="mailto:ggonzalezgrh@gmail.com">ggonzalezgrh@gmail.com</a>	956 353 074
<b>JOSE ESTEVEZ, S.A.</b>	CTRA. N - IV, KM. 640	<a href="mailto:lvo@grupostevez.com">lvo@grupostevez.com</a>	956 321 004
<b>JOSE PAEZ LOBATO VINAGRES C.B.</b>	PAJARETE, 6	<a href="mailto:info@sherryvinegar.com">info@sherryvinegar.com</a>	956 338 660
<b>PRODUCTOS MAJUELO, S. L.</b>	PARQUE EMPRESARIAL C/ NEWTON, 3	<a href="mailto:joaquin@productosmajuelo.com">joaquin@productosmajuelo.com</a>	956 306 404
<b>SANCHEZ ROMATE HNOS., S. A.</b>	LEALAS, 28	<a href="mailto:gerencia@romate.com">gerencia@romate.com</a>	956 182 212
<b>VIDES, S. A.</b>	C/ ANCHA 27	<a href="mailto:direccion@bodegasleondomeca.com">direccion@bodegasleondomeca.com</a>	956 353 074
<b>VINAGRERIA LA ANDALUZA, S. L.</b>	P. EMPRESARIAL OESTE, C/ MARQUETERIA 7	<a href="mailto:gerente@andaluza.es">gerente@andaluza.es</a>	956 144 538
EL PUERTO DE SANTA MARÍA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
<b>BODEGAS OSBORNE, S.A.</b>	FERNÁN CABALLERO, 3	<a href="mailto:comunicaciones@osborne.es">comunicaciones@osborne.es</a>	956 869 000
<b>JUAN CARLOS GUTIERREZ COLOSÍA</b>	AVDA. BAJAMAR, 40	<a href="mailto:admon@gutierrezcolosia.com">admon@gutierrezcolosia.com</a>	956 852 852
<b>VINAGRES DE YEMA, S.L.</b>	C/ ALBAREDA, 5	<a href="mailto:vinagresdeyema@vinagresdeyema.es">vinagresdeyema@vinagresdeyema.es</a>	956 860 134

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

TREBUJENA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
COOP. A. VIRGEN DE PALOMARES, S.C.A.	AVDA. DE SEVILLA, 82	<a href="mailto:virgenpalomares1@gmail.com">virgenpalomares1@gmail.com</a>	956 395 106

LEBRIJA	Dirección postal	Correo electrónico	Teléfono
BODEGAS HALCÓN, S.L.	CALLE ADÁN Y EVA, 1	<a href="mailto:administracion@bodegashalcon.es">administracion@bodegashalcon.es</a>	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	<a href="mailto:bodegas@paezmorilla.com">bodegas@paezmorilla.com</a>	956 181 717
BODEGAS Y BEBIDAS SUR DE ESPAÑA, S.A.	P. EMPRESARIAL C/TECNOLOGIA 1, JEREZ	<a href="mailto:gerencia@vinagressur.com">gerencia@vinagressur.com</a>	956 318 124
GONZALEZ RICO HERMANOS, S. L.	P.I. EL PORTAL, PARCELA 95	<a href="mailto:agonzalezgrh@gmail.com">agonzalezgrh@gmail.com</a>	956 353 074
PRODUCTOS MAJUELO, S. L.	P. EMPRESARIAL C/ NEWTON 3, JEREZ	<a href="mailto:joaquin@productosmajuelo.com">joaquin@productosmajuelo.com</a>	956 306 404
VIDESAN VINAGRES DE SANLUCAR, S.L.	DON RODRIGO S/N, SANLÚCAR	<a href="mailto:videsan1@hotmail.com">videsan1@hotmail.com</a>	956 381 192
VINAGRERÍA LA ANDALUZA, S. L.	P. EMPRESARIAL OESTE, C/ MARQUETERIA 7, JEREZ	<a href="mailto:jerez@vinagrerialandaluza.com">jerez@vinagrerialandaluza.com</a>	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 encargarse 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 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. El distintivo de garantía consiste 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 más de 231.000 botas de distintos tamaños acogidas al sistema de control (lo que en términos de volumen de vino utilizado para el envinado equivale a 164.270 botas de 500 litros). Dicho volumen supone un incremento del 5,58% 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 2025 se han expedido un total de 117.103 tarjetas de garantía, casi un 3% más que el año anterior, con un envinado medio de 20,78 meses.



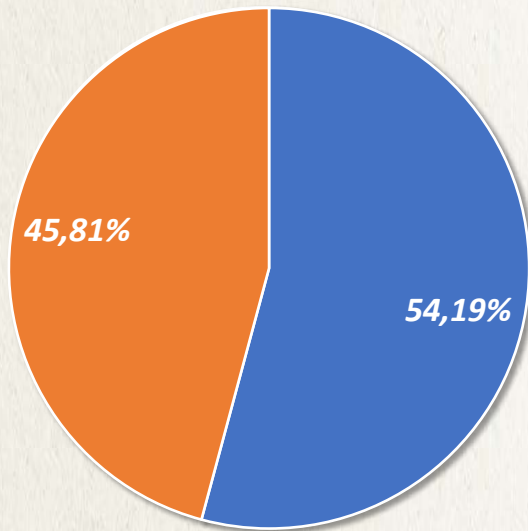
## Evolución de la certificación de Sherry Cask



De acuerdo con el sistema de certificación establecido por el Consejo Regulador, las bodegas deben de identificar los vinos utilizados para el envinado, los cuales son objeto de al menos dos auditorías anuales por parte de la Fundación OECCA. En el caso de que se trate de vinos que han cumplido con los tiempos mínimos de envejecimiento y con el resto de las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones y que, por tanto, son a todos los efectos vinos con DOP, la certificación otorgada por el Consejo Regulador a las botas envinadas incluye la posibilidad de utilizar los nombres de los tipos de vino correspondientes (oloroso sherry cask, fino sherry cask, etc.).

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.

PRODUCTO UTILIZADO PARA EL ENVINADO	Capacidades de las vasijas												
	130	200	220	225	250	315	425	450	500	600	695	700	TOTAL
Vino Encabezado Calificado	112	967	8		19.903		1.408	303	31.487	1	596		54.785
Vino Encabezado Pedro Ximénez Calificado		1.500		1.874	555				402				4.331
Vino Encabezado Moscatel Calificado		8							40				48
Vino Encabezado apto para envinado		900			24.144		1.889		37.260				64.193
Manzanilla		500			155				680				1.335
Fino		900			313				752				1.965
Amontillado		1.489			1.053	5			2.032	3			4.582
Oloroso	35	181	30		43.210	15			47.051	19	796	125	91.462
Palo Cortado	10				243				1.823	19			2.095
Medium									80				80
Cream		50			187				266	3			506
Pedro Ximénez		80	30		1.814	10			2.440	3			4.377
Moscatel									1.177	48			1.225
Oloroso 12 años									19				19
<b>TOTAL</b>	<b>157</b>	<b>6.575</b>	<b>68</b>	<b>1.874</b>	<b>91.577</b>	<b>30</b>	<b>3.297</b>	<b>303</b>	<b>125.509</b>	<b>96</b>	<b>1.392</b>	<b>125</b>	<b>231.003</b>



■ Envinado con vino apto  
■ Envinado con vino con DOP

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 2025 había un total de 228 empresas de 32 países inscritas en el citado listado, de las que el 39% radicaban en el Reino Unido (fundamentalmente en Escocia). El 82,6% 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.

