JEREZ
DÍA MUNDIAL DEL
ENOTURISMO 2026
DEL 2 AL 8 DE NOVIEMBRE
WORLD WINE TOURISM DAY
2–8 NOVEMBER 2026
www.turismojerez.com
Ayuntamiento de Jerez
JEREZ 2026
CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA
Diputación de Cádiz

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES DE VARIOS DÍAS

- Del lunes 2 al domingo 8 de noviembre, de 13:00 a 15:00 horas: Visita guiada y degustación de 2 vinos, a cargo de Andalusia Tour Travel.
  - Lugar de encuentro: frente al monumento de la Plaza del Arenal.
  - Precio especial: 22 €/persona.
  - Reservas: 674 745 060 | info@andalusiatourtravel.com.
  - Organiza: Andalusia Tour Travel.

- Del lunes 2 al viernes 6 de noviembre: «Cata y compás», visita y cata de 3 vinos a las 12:00 horas en Bodegas Álvaro Domecq, seguida de una experiencia en Tablao Flamenco Puro Arte, con cena a las 20:00 o 22:00 horas y espectáculo flamenco a las 21:00 horas.
  - Precio: 72 €/persona.
  - Reservas: 660 030 420 | www.puroarteflamencojerez.com.
  - Organizan: Bodegas Álvaro Domecq y Tablao Flamenco Puro Arte.

- Del martes 3 al viernes 6 de noviembre, a las 12:00 horas: Visita y maridaje con tapas en Bodegas Fundador.
  - Precio: 47 €/persona.
  - Reservas: 956 151 552 | www.brandyfundador.com.
  - Organiza: Bodegas Fundador.

- Del martes 3 al viernes 6 de noviembre: Sherry & Gastronomy en Bodegas Williams & Humbert.
  - Precio: 35 €/persona.
  - Reservas: 677 452 256 | www.williams-humbert.com.
  - Organiza: Bodegas Williams & Humbert.

- Del martes 3 al viernes 6 de noviembre, a las 12:00 y 13:00 horas (español) y a las 12:30 horas (inglés): Visita Gastronómica a Bodegas Tío Pepe, con visita guiada, degustación de 2 vinos y almuerzo en el Restaurante Pedro Nolasco.
  - Precio: 82 €/adulto.
  - Reservas: www.tiopepe.com | reservas@gonzalezbyass.es.
  - Organiza: Bodegas Tío Pepe (González Byass).

- Del martes 3 al viernes 6 de noviembre, a las 9:30, 11:30 y 13:00 horas: Visita guiada a Tonelería Antonio Páez Lobato.
  - Precios especiales: visita estándar, 10 €/persona (antes 20 €); visita premium, 15 €/persona (antes 30 €).
  - Reservas: 618 826 762 | www.toneleriapaezlobato.es.
  - Organiza: Tonelería Antonio Páez Lobato.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

ACTIVIDADES DE VARIOS DÍAS (CONTINUACIÓN)

- A partir del miércoles 4 de noviembre: «Vendimiando Colores», exposición fotográfica de Paco Martín dedicada a la vendimia y al paisaje vitivinícola del Marco de Jerez, en el Restaurante La Carboná.
  - Duración: tres semanas.
  - Entrada libre en horario habitual del restaurante.
  - Organiza: Restaurante La Carboná.

MARTES 3 DE NOVIEMBRE

- 10:00 horas: «Sherry Horizons», encuentro de mesas sectoriales sobre gastronomía y vino, evolución del enoturismo y patrimonio vitivinícola.
  - Lugar: salón de actos del INDESS, Campus de Jerez (UCA).
  - Entrada libre hasta completar aforo.
  - Organizan: Cátedra Caja Rural del Sur - Vino, Sociedad y Sostenibilidad de la Universidad de Cádiz y Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.

- De 11:00 a 13:00 horas: Masterclass «La Carboná: El vino de Jerez como lenguaje gastronómico», a cargo de Javier Muñoz, Chef del Sherry.
  - Lugar: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.
  - Precio: 40 €/persona. Aforo limitado a 25 personas.
  - Reservas: broldan@sherry.org.
  - Organizan: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y La Carboná.

- De 15:00 a 18:30 horas: Ruta en 4 x 4 por los viñedos del Marco de Jerez, a cargo de Rutasiete.
  - Precio: 49 €/persona.
  - Reservas: 610 962 155 | www.rutasiete.es.
  - Organiza: Rutasiete.

- 18:00 horas: Cata horizontal a pie de bota en Bodegas Cayetano del Pino.
  - Precio: 50 €/persona.
  - Reservas: 676 707 913 | www.cayetanodelpino.com.
  - Organiza: Bodegas Cayetano del Pino.

- 19:30 horas: Sherry Week / Sherry Book, maridaje de vinos de Jerez con literatura. Los participantes propondrán vinos para acompañar la lectura de diferentes libros y textos.
  - Lugar: Fundación Caballero Bonald (calle Caballeros, 17).
  - Entrada libre hasta completar aforo.
  - Organiza: Fundación Caballero Bonald.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

MARTES 3 DE NOVIEMBRE (CONTINUACIÓN)

- 19:30 horas: Cata maridada sonora en Bar Bujío, dirigida por Ignacio Soto, con un maridaje de 4 vinos y 4 tapas: fino con boquerones, amontillado con tartar de fuet, oloroso con carne mechada y cream con paté.
  - Precio: 18 €/persona.
  - Reservas: 619 457 445.
  - Organiza: Bar Bujío.

MIÉRCOLES 4 DE NOVIEMBRE

- 12:00 horas: Charla «La emoción como estrategia de comunicación y promoción turística del Marco de Jerez», a cargo de José Luis Baños, gerente de la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.
  - Lugar: salón de actos del Campus de Jerez (UCA).
  - Entrada libre hasta completar aforo.
  - Organiza: Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación (UCA).

- 18:00 horas: Gala del XI aniversario de Mujeres Imparables, que finalizará con la entrega del Premio Hombre Imparable Gaditano 2026.
  - Lugar: Museos de la Atalaya.
  - Entrada por invitación.
  - Organiza: Mujeres Imparables.

- 19:30 horas: Presentación del libro «La crianza del silencio», de Antonio González, con la participación del autor y César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.
  - Lugar: Bodegas Arfe (calle Molino de Viento, 12).
  - Entrada libre hasta completar aforo.
  - Organiza: Bodegas Arfe.

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE

- De 9:30 a 13:00 horas: Ruta en 4 x 4 por los viñedos del Marco de Jerez, a cargo de Rutasiete.
  - Precio: 49 €/persona.
  - Reservas: 610 962 155 | www.rutasiete.es.
  - Organiza: Rutasiete.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE (CONTINUACIÓN)

- 10:00 horas: Estreno público del cortometraje «El vino que cambió mi vida», de la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez y posterior mesa redonda.
  - Lugar: salón de actos Carmelo García Barroso, Campus de Jerez (UCA).
  - Entrada libre hasta completar aforo.
  - Organizan: Cátedra Caja Rural del Sur - Vino, Sociedad y Sostenibilidad de la Universidad de Cádiz y Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.

- De 12:30 a 13:30 horas: «Una cata para todos», cata inclusiva y accesible de vinos de Jerez dirigida a jóvenes de entre 18 y 35 años de las asociaciones Aspanido y Cedown.
  - Lugar: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.
  - Actividad gratuita por invitación.
  - Organizan: Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez y Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.

- 18:00 horas: Cata horizontal a pie de bota en Bodegas Cayetano del Pino.
  - Precio: 50 €/persona.
  - Reservas: 676 707 913 | www.cayetanodelpino.com.
  - Organiza: Bodegas Cayetano del Pino.

- 18:30 horas: Cultura Flamenca & Sherry: «El oloroso versus soleá».
  - Lugar: Calle Diego Fernández Herrera (edificio Los Ramos).
  - Información: 673 651 042.
  - Organiza: Espacio Expoflamenco Jerez.

- De 19:00 a 21:00 horas: Sabores Jerezanos, maridaje de vinos generosos con comida tradicional de Jerez en Casa María.
  - Reservas: 686 609 651.
  - Organiza: Casa María.

- 20:00 horas: Cata «Islas de la personalidad: Vinos de Jerez», experiencia inspirada en la película «Del revés» para descubrir, a través de seis vinos, la diversidad de estilos, matices y personalidades de los vinos del Marco de Jerez.
  - Lugar: Bodega San Ginés del Consejo Regulador.
  - Precio: 15 €/persona.
  - Entradas: Albariza en las Venas (calle Divina Pastora, 3, local 5).
  - Organiza: Albariza en las Venas.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE (CONTINUACIÓN)

- 21:00 horas: Cena maridaje en Áje Bar, con cinco elaboraciones acompañadas de vinos generosos de la gama Cruz Vieja de Bodegas Faustino González y un cóctel especial Sherry Week.
  - Precio: 50 €/persona.
  - Reservas: 606 949 237.
  - Organiza: Áje Bar.

VIERNES 6 DE NOVIEMBRE

- De 9:00 a 14:00 horas: Jornada de puertas abiertas en el Palacio del Tiempo.
  - Entrada gratuita hasta completar aforo.
  - Organiza: Fundación Andrés de Ribera (Museos de la Atalaya).

- De 11:00 a 12:00 horas: Visita guiada al Consejo Regulador.
  - Actividad gratuita. Aforo limitado a 20 personas.
  - Reserva previa obligatoria: broldan@sherry.org.
  - Organiza: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.

- De 15:00 a 18:30 horas: Ruta en 4 x 4 por los viñedos del Marco de Jerez, a cargo de Rutasiete.
  - Precio: 49 €/persona.
  - Reservas: 610 962 155 | www.rutasiete.es.
  - Organiza: Rutasiete.

- 19:00 horas: Cócteles con vinos de Jerez en The Sherry Gallery.
  - Precio: 20 €/persona.
  - Reservas: 650 184 079 | www.thesherrygallery.com.
  - Organiza: The Sherry Gallery.

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE

- De 11:00 a 13:00 horas: Visita a la bodega Santa Lucía de Bodegas Páez Morilla, con taller de pintura de copas y degustación de vinos.
  - Precio: 30 €/persona.
  - Información: visitas@paezmorilla.com.
  - Reservas: https://holidaytickets.es/reservas/bodegas_paez_morilla/.
  - Organiza: Bodegas Páez Morilla.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE (CONTINUACIÓN)

- De 12:00 a 14:00 horas: Masterclass «Little John: Burgers & Sherries», a cargo de Juan Ruiz Henestrosa, propietario de Little John y sumiller. Una experiencia de maridaje de hamburguesas de autor con vinos de Jerez.
  - Lugar: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.
  - Precio: 35 €/persona. Aforo limitado a 25 personas.
  - Reservas: broldan@sherry.org.
  - Organizan: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Little John.

- 12:00 horas: «Vino, historia y descanso», cata de cuatro vinos de Valdespino (Fino Inocente en Rama, Amontillado Tío Diego, Palo Cortado Viejo C.P. y Moscatel Promesa), acompañada de una copa de bienvenida de vermú y un maridaje con quesos de Cádiz, en AT La Maquinilla Jerez.
  - Precio: 30 €/persona. Posibilidad de combinar la cata con alojamiento desde 180 €/noche. Plazas limitadas.
  - Reservas: 660 842 590 | 625 018 127 | visitas@grupoestevez.com.
  - Organizan: AT La Maquinilla Jerez y Grupo Estévez (Valdespino).

- A partir de las 12:00 horas: IV Rabanito Festival, en la Alameda Vieja de Jerez. Jornada dedicada a los vinos de Jerez, el mosto, la gastronomía tradicional, la artesanía local y la música en directo, con actuaciones de Space Surimi, Kabasaki, Korashe, Cumbia del Pelícano y otros artistas.
  - Entrada libre.
  - Información: www.rabanitofestival.com.
  - Organiza: Rabanitos Tiernos, S. L.

- 13:00 horas: Vinos de Jerez y ajo campero en The Sherry Gallery.
  - Precio: 15 €/persona.
  - Reservas: 650 184 079 | www.thesherrygallery.com.
  - Organiza: The Sherry Gallery.

- 13:00 horas: «Cassoulet & Jerez», experiencia gastronómica que combina el tradicional guiso del suroeste francés, foie gras y una selección de quesos franceses con cuatro vinos de Jerez de BBWines.
  - Lugar: BBJerez (calle Chancillería, 8).
  - Actividad por invitación, limitada a 10 personas.
  - Información: 609 076 759 (WhatsApp).
  - Organiza: BBJerez.

JEREZ, DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO 2026

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE (CONTINUACIÓN)

- De 13:30 a 15:30 horas: Visita a Bodegas Faustino González y cata maridada con tapas japonesas elaboradas por Momoko Izumi, Sherry Explorer Honoraria, y vinos Cruz Vieja en rama presentados por Jaime González, Sherry Explorer Honorario.
  - Precio: 35 €/persona. Plazas limitadas.
  - Reservas: 622 646 363.
  - Organiza: Bodegas Faustino González.

- De 15:00 a 18:30 horas: Ruta en 4 x 4 por los viñedos del Marco de Jerez, a cargo de Rutasiete.
  - Precio: 49 €/persona.
  - Reservas: 610 962 155 | www.rutasiete.es.
  - Organiza: Rutasiete.

DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE

- De 8:30 a 14:30 horas: Jornada de puertas abiertas en el Alcázar de Jerez.
  - Entrada gratuita.
  - Organiza: Ayuntamiento de Jerez, Delegación de Turismo y Proyección Turística.

- De 9:30 a 13:00 horas: Ruta en 4 x 4 por los viñedos del Marco de Jerez, a cargo de Rutasiete.
  - Precio: 49 €/persona.
  - Reservas: 610 962 155 | www.rutasiete.es.
  - Organiza: Rutasiete.

- De 12:00 a 14:00 horas: Servicio de venenciador con degustación de vinos de Jerez en el Alcázar de Jerez, con motivo del Día Mundial del Enoturismo.
  - Organiza: Ayuntamiento de Jerez, Delegación de Turismo y Proyección Turística.

- A las 12:00 horas: Experiencia de barre y vino en Bodegas Álvaro Domecq, con una clase de barre seguida de una visita guiada por los diferentes cascos de bodega y cata de vinos de Jerez.
  - Precio: 35 €/persona. Plazas limitadas.
  - Reservas: enoturismo@alvarodomecq.com
  - Organiza: Bodegas Álvaro Domecq.

Programa sujeto a posibles modificaciones. Se recomienda confirmar previamente los horarios, la disponibilidad y las condiciones de cada actividad.

DESCUBRE TODAS LAS EXPERIENCIAS

Consulta la programación actualizada.
Escanea el código QR

Turismo de Jerez
Tel. +34 956 149 863
www.turismojerez.com

Ayuntamiento de Jerez

JEREZ 2026
CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA

Diputación de Cádiz