



6 planes para disfrutar de los Vinos de Jerez en Semana Santa

- La Semana Santa, coincidiendo con la primavera, es el mejor momento para pasear entre botas centenarias, disfrutar de la propuesta gastronómica en los tabancos o de las terrazas de Jerez o Sanlúcar.
- Dormir en una bodega con vistas o probar la gastronomía con estrella de la región son algunos de los planes para descubrir algunos de los rincones más bellos de la provincia como alternativa al turismo de masas.
- Los últimos rankings de turismo internacional eligen las bodegas del Marco de Jerez como parada imprescindible para todo amante del vino. Amparadas por las D.O.P. Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, estas “catedrales del vino”, pioneras en potenciar el turismo enológico, siguen siendo las más visitadas de España y Europa.

Abril, 2023. Escaparse al Marco de Jerez está de moda. No sólo porque sus vinos vivan ahora una segunda época dorada, el atractivo turístico de la región se debe también a su gran patrimonio cultural e histórico, la belleza de sus paisajes, sus playas, su gastronomía, y porque caminar entre botas centenarias o tapear en la barra de un tabanco con solera es algo que no puede hacerse en ninguna otra parte.

Para entender los Vinos de Jerez, la pasión que los acompaña y la razón de que sean únicos en el mundo, hay que ir a Jerez de la Frontera, al Puerto de Santa María y a Sanlúcar de Barrameda. No basta con que te lo cuenten. Y existen muchas razones para poner a estas ciudades de vino en la lista de destinos para esta primavera.

Estas son algunas de las apetecibles actividades que se pueden hacer desde esta misma Semana Santa, y que permiten al visitante descubrir y vivir la cultura del Vino de Jerez y de la Manzanilla de Sanlúcar de forma exclusiva y alejada del turismo de masas:

1. Visitar las bodegas-catedrales

El turismo del vino está viviendo un momento de auge imparable. Cada vez son más los visitantes que llegan al Marco de Jerez desde todas partes del mundo, atraídos por sus bodegas, pioneras en potenciar el turismo enológico y, actualmente, las más visitadas de Europa. Visitar una de estas “catedrales del vino” es adentrarse en la belleza de la zona vinícola más antigua del país para disfrutar de la esencia de estos vinos inimitables. Su nombre indica la importancia de la arquitectura en la construcción de estos edificios, siempre situados en zonas altas, con forma rectangular, techos altos

moderación.





cubiertos con armaduras de madera, materiales que ayudan a una buena absorción de la humedad y ventanales colocados a gran altura para controlar la luz que entra a la bodega.

Visitar estas bodegas es una parada obligada para conocer el proceso de elaboración de los Vinos de Jerez y degustar sus diferentes variedades. Algunas de estas bodegas esconden, además, auténticos museos, como una sorprendente colección privada de obras de pintores españoles de los siglos XIV hasta el XIX, incluyendo a maestros como Goya, Velázquez, Murillo o El Greco.

2. Reponer fuerzas en las terrazas

El casco antiguo de Jerez, de Sanlúcar y del Puerto cuenta con numerosos bulevares y encantadoras terrazas en las que sentarse a descansar después de una jornada de turismo, con la compañía de un Vino de Jerez y una selección de sabores típicos de la gastronomía local. Escuchar el murmullo alegre de estas ciudades con alma de pueblo al abrigo de uno de estos cenadores es uno de los rituales favoritos de sus habitantes.

3. Salir de vinos por los tabancos

Los tabancos surgieron a principios del siglo pasado como despachos de vinos a granel. Eran centros de tertulia, de ocio y de flamenco, regados por copas de fino, amontillado, oloroso o Pedro Ximénez servidas directamente de las botas que presidían el local. La tradición ha ido evolucionando con los años y, a día de hoy, los tabancos siguen haciendo honor a su estilo y a su identidad propia. Algunos apenas sirven comida más allá de las conservas y las chacinas, como antaño, y otros disponen de una amplia carta de tapas y recetas tradicionales elaboradas con productos de la provincia de Cádiz.

4. Descubrir una gastronomía con estrella

Pero el Marco de Jerez es mucho más que terrazas y tabancos. En los últimos años, la gastronomía local ha alcanzado su escalón más alto en manos de varios restaurantes galardonados con estrella Michelin, que se esfuerzan por poner esta pequeña gran región en el mapa de la alta cocina nacional. Verdaderos templos del producto y la creatividad culinaria, en los que disfrutar de la versatilidad de los Vinos de Jerez en maridajes increíbles se convierte en toda una experiencia.

5. Dormir en una bodega con vistas

Uno de los encantos de Jerez de la Frontera en los últimos tiempos es la posibilidad de alojarse en un hotel integrado dentro de una impresionante bodega en pleno casco histórico de la ciudad. Desde la coqueta piscina infinita instalada en lo alto del edificio casi parece que podamos tocar la fachada de la Catedral y el Alcázar. Una experiencia enológica y cultural inolvidable.



moderación.



6. Descubrir la Manzanilla en Sanlúcar

Otro de los grandes tesoros de la provincia de Cádiz es la Manzanilla de Sanlúcar. La cercanía de todas las ciudades que conforman esta región de vino facilita jornadas de turismo como la que une el Parque de Doñana, uno de los espacios naturales más importantes de Europa, y Sanlúcar de Barrameda, cuna de la Manzanilla. Después de descubrir los ecosistemas del primero, la mejor opción es visitar una bodega de Sanlúcar para conocer los secretos de este vino bendecido por la brisa salada del mar.

Con estas propuestas experienciales y exclusivas, el Marco de Jerez se impone como el destino favorito para los viajeros que aman el vino. Una alternativa al turismo de masas que aúna historia, tradición, gastronomía y naturaleza, y que se disfruta especialmente con las primeras flores de primavera.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 vicultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.



moderación.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Para más información

QMS Comunicación - 913431286/87

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



CONSEJO REGULADOR



moderación.