



Cómo convertirte en experto en Manzanilla y ser un perfecto anfitrión en la feria de Sevilla

- Esto es todo lo que necesitas saber para disfrutar de manera responsable de uno de los grandes tesoros de Andalucía

Madrid, 13 de abril de 2023. Unas veces fresca y ligera, otras intensa y con carácter, la Manzanilla de Sanlúcar es siempre una de las joyas enológicas del Marco de Jerez. Se trata de un vino con base de palomino fino que sólo puede llamarse así si se cría mecido por la brisa del Guadalquivir, en la bella localidad de Sanlúcar de Barrameda. Sólo en ese lugar se dan las características climáticas que posibilitan el especial velo de flor que acompaña al vino durante años en el interior de las botas y que le confiere su peculiar salinidad y su suavizada acidez, haciéndolos delicados y temperamentales al mismo tiempo.

Existen 24 bodegas productoras de Manzanilla cuya personalidad está marcada por la cercanía a la desembocadura del río, lo que nos ofrece una gran variedad de marcas y estilos. Todas ellas están adscritas al Consejo Regulador y, por lo tanto, son el resultado de una genuina y prolongada elaboración que sitúan a este tipo de vino entre los más apreciados del mundo.

Así, tanto si viajas a Sevilla para disfrutar de su semana grande, que comienza el 23 de abril, como si quieres celebrar la Feria en tu propia casa, te ofrecemos algunos consejos para disfrutar de la Manzanilla de manera responsable y siempre en las mejores condiciones:

- **El vino de la alegría.** El vino de la alegría. La Manzanilla es un vino blanco con Denominación de Origen exclusiva de Sanlúcar de Barrameda. A lo largo de sus años de crianza en botas de roble, siempre bajo velo de flor, adquiere características muy singulares. Salina, sávida y delicada, es considerado el vino de las fiestas populares andaluzas por excelencia.
- **Opta por las medias botellas.** Durante la semana clave para el turismo de Sevilla, se prevé alcanzar los 1,5 millones de medias botellas de Manzanilla vendidas, cifra que duplica la población de la capital hispalense. Un dato curioso que sitúa este formato como el más consumido durante la Feria de Abril. Con una capacidad de 375 ml, lo que equivale a unas 6 copitas, la media botella es el tamaño óptimo y más cómodo para que el vino no se caliente.





- **Sírvela muy fría.** Lo ideal es consumir la Manzanilla muy fría, entre 5 y 7 grados centígrados. Para conseguir mantenerla a la temperatura perfecta, mete la botella en una cubitera con hielo y agua.
- **Mejor en copa de cristal fino.** La Manzanilla sabe mejor en una buena copa de talle esbelto y cristal fino. Para disfrutar de este vino como un experto, sostén la copa o catavino por su base o por el tallo, así conseguirás que el vino no se te caliente, y rellena el contenido cada cierto tiempo para refrescar.
- **El maridaje perfecto.** El disfrute del vino en la feria siempre va unido a la buena comida. Se lo conoce como el “vino del mar”, y es que los toques salinos de la Manzanilla combinan a la perfección con platos tradicionales de la feria como los mariscos especialmente langostinos y gambas, el pescado frito, el jamón ibérico, los aliños e incluso la carne a la parrilla de los famosos montaditos.
- **Rebujito para combatir el calor.** No hay Feria de Sevilla sin su tradicional Rebujito, pero, ¿sabías que esta combinación ya se tomaba en la Inglaterra victoriana? Se conocía como Sherry Cobbler y era una mezcla de Manzanilla o Fino, limón, azúcar, agua carbonatada y hielo picado. El Rebujito actual se elabora con Manzanilla o Fino y refresco de lima, y es ideal para combatir las calurosas jornadas y mantenernos bien hidratados. Las proporciones para elaborarlo como un auténtico experto son: 1/3 de manzanilla por 2/3 de refresco y mucho, mucho hielo. Puedes añadir unas hojas de hierbabuena para aportarle un plus de frescor a cada trago.
- **Exige calidad.** Para un consumo de Manzanilla con todas las garantías, es recomendable pedir siempre marcas reconocidas o, en su defecto, buscar el sello de autenticidad de la denominación de origen en la contraetiqueta del vino.
- **En buena compañía y con moderación.** La Manzanilla y la Feria de Sevilla son símbolos de celebración con amigos y familia. Rodéate de la mejor compañía para disfrutar de momentos inolvidables bailando, cantando y acompañando tus platos con el mejor vino. Eso sí, recuerda que la Manzanilla solo se disfruta con un consumo moderado y responsable. El abuso del alcohol tiene consecuencias indeseables para la salud.

“Brindar con Manzanilla en la Feria de Sevilla es una experiencia que hay que vivir al menos una vez en la vida. En este sentido, el Consejo Regulador garantiza al consumidor la calidad y el origen de nuestras Manzanillas, que deben contar siempre con el sello de garantía de la denominación de origen”, destaca César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.



moderación.



"Independientemente de si queremos disfrutar de una Manzanilla o de un Rebutito durante estos días, es recomendable que veamos la media botella correspondiente, con el objetivo de poder certificar la garantía y la calidad que ofrecen cualquiera de las reputadas marcas de nuestra denominación de origen", añade.

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.

Para más información

QMS Comunicación

913 43 12 86

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 650 598

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



CONSEJO REGULADOR



moderación.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



CONSEJO REGULADOR



moderación.