



Origen: Sanlúcar - Destino: El Mundo

La Manzanilla de Sanlúcar traspasa fronteras en Madrid Fusión

- El mayor tesoro de la ciudad gaditana de Sanlúcar de Barrameda, Capital Española de la Gastronomía, protagoniza el stand del Consejo Regulador de la Manzanilla y Vinos de Jerez, donde se pueden degustar sus diferentes variedades para acompañar las propuestas del chef sanluqueño José Luis Tallafigo.
- El miércoles 30 de marzo tendrá lugar una cata vertical de Manzanillas con César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Jerez, y José Ferrer, embajador para la gastronomía del Consejo Regulador.

Madrid, 28 de marzo de 2022.- El Consejo Regulador de la Manzanilla de Sanlúcar y Vinos y Vinagre de Jerez acude un año más a Madrid Fusión, que se celebra en IFEMA desde hoy y hasta el miércoles 30 de marzo (stand 14.0D140.CG).

En esta edición, la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda se convierte en la auténtica protagonista, coincidiendo con la capitalidad española de la gastronomía de la ciudad gaditana. Los asistentes a Madrid Fusión tendrán la oportunidad de descubrir la singularidad de este vino único en el mundo, que goza de un gran reconocimiento nacional e internacional.

Coincidiendo con el V Centenario de la primera vuelta al mundo, que partió de Sanlúcar de Barrameda, y bajo el nombre de **"Origen: Sanlúcar - Destino: El Mundo"**, el stand del Consejo Regulador va a ofrecer, durante los tres días de duración de la feria, elaboraciones del **chef sanluqueño José Luis Tallafigo**, todas ellas maridadas con diferentes tipos de Manzanillas y Vinos de Jerez. Una ocasión única para disfrutar de la excelencia, tanto de la cocina tradicional de Sanlúcar como de las cocinas del mundo que descubrieron Magallanes y Elcano en su expedición.

La Manzanilla, Denominación de Origen Protegida, está considerada como uno de los vinos más especiales del mundo, tanto por su origen, ya que su crianza solo es posible en Sanlúcar de Barrameda, como por su proceso de elaboración y su sabor lleno de matices.



CONSEJO REGULADOR



moderación.



Las elaboraciones de José Luis Tallafigo que se podrán degustar en el stand del Consejo Regulador son:

- **Causa Sanluqueña**, con la papa de la Colonia, emblemático producto sanluqueño de origen americano, como ingrediente estrella.
- **Sashimi de salmónete**: curado sobre ensalada de algas, nos recordará a la cocina más oriental.
- **Menudo de Choco**, un guiso en el que encontramos todas aquellas especias que motivaron el descubrimiento de una ruta alternativa para llegar a las Indias.

José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador de la Manzanilla y Vinos de Jerez, afirma que “el hilo conductor, tanto del stand del Consejo Regulador como de la cata vertical de Manzanillas, es la capitalidad española de la gastronomía de Sanlúcar de Barrameda y la celebración de los 500 años de la primera vuelta al mundo. El universo de las especias y las cocinas exóticas que se descubrieron gracias a ese viaje están muy presentes en las propuestas que ofrecemos en Madrid Fusión, demostrando la versatilidad de la Manzanilla para maridad con cualquier cocina del mundo”.

También bajo el título de “Origen: Sanlúcar - Destino: El Mundo”, este **miércoles 30 de marzo a las 13:00h** tendrá lugar, en la sala de catas y en el marco de The Wine Edition, una cata **vertical de Manzanillas maridad**, impartida por César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de la Manzanilla y Vinos de Jerez, y José Ferrer.

César Saldaña explica que será “una cata única donde los asistentes descubrirán la variedad de estilos de la Manzanilla, por qué es un vino tan especial, fruto de siglos de sabiduría y de tradición bodeguera sanluqueña y también de unas condiciones climatológicas que solo se dan en Sanlúcar de Barrameda. Un cúmulo de factores especialísimos que le confieren una personalidad genuina y la diferencian del resto de vinos del Marco y, por supuesto, de cualquier vino del mundo.”

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.

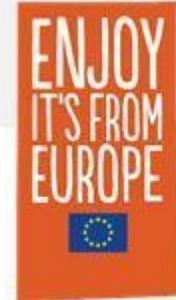
Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que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



CONSEJO REGULADOR



moderación.



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 viticultores 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

913431286/87

Rosa Soria

rosasoria@qmscomunicacion.com

679 70 07 62

Diana Pérez

dianaperez@qmscomunicacion.com

690 65 05 98



CONSEJO REGULADOR



moderación.