

La Manzanilla de Sanlúcar conquista al público de Madrid Fusión

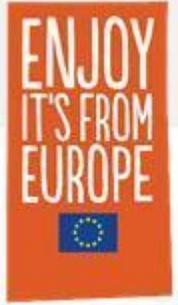
- Gran éxito de las propuestas del chef sanluqueño José Luis Tallafigo, maridadas con Manzanilla de Sanlúcar y Vinos de Jerez, que han sorprendido a los asistentes a la cita gastronómica.
- El enorme interés por las Denominaciones de Origen Manzanilla y Vinos de Jerez entre los profesionales del sector incrementa en un 30% el número de visitas al stand del Consejo Regulador con respecto a ediciones anteriores.
- “Hablar de Manzanilla es hablar de diversidad, y su versatilidad permite posibilidades fascinantes en la cocina”, afirma César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de la Manzanilla y Vinos de Jerez.

Madrid, marzo de 2022.- Finaliza Madrid Fusión con la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda convertida en la gran protagonista de la feria. Durante la última jornada, una de las actividades más aplaudidas de esta edición ha sido la cata vertical de Manzanillas maridada, que se ha celebrado en el marco de *The Wine Edition* y ha sido impartida por César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, y José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador.

César Saldaña explica cómo los asistentes a la cata vertical han tenido la oportunidad de comprobar dos cosas: “Primero, que hablar de Manzanilla es hablar de diversidad. Hay auténticos argumentos para poder ofrecer una cantidad diferenciada de vinos notable, dependiendo de su crianza, si es estática o dinámica, de los suelos, de la ubicación de las bodegas... Hay una diversidad formidable. En segundo lugar, y quizá lo más importante, es comprobar el carácter absolutamente gastronómico que tienen las Manzanillas. Cómo su versatilidad permite posibilidades fascinantes en la cocina. En este caso, con la cocina sanluqueña, pero haciendo guiños a otras cocinas del mundo. Nos hemos movido por Latinoamérica, por Oriente y hemos terminado en Sanlúcar.”

Bajo el nombre de “**Origen: Sanlúcar - Destino: El Mundo**”, y coincidiendo con la capitalidad gastronómica española de la ciudad gaditana, las actividades del Consejo Regulador han acaparado la atención de los visitantes a Madrid Fusión. El chef sanluqueño **José Luis Tallafigo** ha conquistado los paladares de todos los asistentes con sus originales elaboraciones, maridadas con diferentes tipos de Manzanillas y Vinos de Jerez.





Cada una de las propuestas de Tallafigo ha sido el resultado de la unión entre la cocina tradicional de Sanlúcar y las cocinas descubiertas en la primera vuelta alrededor del mundo, que partió precisamente de Sanlúcar de Barrameda y de la que este año se celebra el V Centenario. El maridaje propuesto para cada una de ella supone una experiencia única para el paladar y todo un descubrimiento para los visitantes.

José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador de la Manzanilla y Vinos de Jerez, hace un balance muy positivo de Madrid Fusión: “el número de visitas a nuestro stand ha crecido con respecto a ediciones anteriores, sobre todo la de profesionales, que han mostrado un gran interés por nuestros vinos. Asimismo, hemos tenido la posibilidad de demostrar la gran versatilidad de estos con cualquier tipo de cocina, con un papel destacado este año para la Manzanilla de Sanlúcar. Puede acompañar todo tipo de elaboraciones y realizar el trabajo del cocinero. Aunque aparentemente pueden parecer vinos muy expresivos que van a eclipsar el plato, sucede todo lo contrario, consiguen que gane protagonismo en el paladar”.

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 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.



CONSEJO REGULADOR



moderación.



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



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.