



Día Internacional de la Mujer: 8 Mujeres, 8 Vinos del Marco de Jerez.

Madrid, marzo de 2022.- La presencia de la mujer en el sector vitivinícola gana protagonismo año tras año: cada vez son más las profesionales que se dedican al mundo del vino, en sus diferentes áreas y ocupando puestos de responsabilidad.

En las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, el papel de la mujer ha sido y sigue siendo esencial, y en ellas trabajan en la actualidad más de 200 mujeres. Por ello, con motivo de la celebración del 8M, Día Internacional de la Mujer Trabajadora, ocho de estas profesionales, bodegueras y enólogas del Marco de Jerez, eligen la variedad con la que brindar por un mundo sin distinción de género.

- **Montse Molina – Sanlúcar de Barrameda -Enóloga de Bodegas Barbadillo - Manzanilla**

La responsable de Enología, Producción e I+D de Bodegas Barbadillo, lo tuvo claro cuando al finalizar su licenciatura de Farmacia, realizó el Máster de Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Catalunya, en Barcelona.

Su elección es la Manzanilla porque *"es el vino que personaliza la expresión de la crianza biológica. Las manzanillas son muy fragantes y sápidas, potentes y a la vez delicadas. Las condiciones de las bodegas donde se cría son ideales para el desarrollo de la levadura: bodegas frescas, muy bien orientadas, criaderas con frecuentes sacas y rocíos que hacen a este vino único. Personalmente lo que me fascina de la Manzanilla es la combinación de carácter, fuerza y a la vez la elegancia que presenta el vino. Me gusta ver cómo el vino va ganando en riqueza de matices durante la crianza, por acción de la levadura, de forma totalmente natural"*.





- **Carmen Gutiérrez Pou - El Puerto de Santa María – Bodeguera de Bodegas Gutiérrez Colosía – Fino**

La bodeguera Carmen Gutiérrez Pou ha sabido mezclar su pasión por el arte con la vertiente empresarial y su amor por el vino.

Carmen se queda con el vino Fino por su personalidad: *"lo puedes reconocer sin saber nada de vino y con los ojos tapados. Su final secante resulta adictivo, aunque curiosamente es lo que puede resultar complejo de entender cuando no estás acostumbrado". Destaca además la laboriosidad en la elaboración de esta variedad: "El vino Fino es el vino de Jerez que más mimo necesita y eso es lo que le damos: mimo, cuidado, atención y vigilancia de la alimentación de los nutrientes que la levadura necesita... en definitiva, como criar un bebé que madura. Es un vino muy influenciado por el mar, tanto que yo diría que es mar en una copa, recuerda a cuando navegas y te llega el fresco olor del atlántico"*.

- **Silvia Flores - Jerez - Asistente de enólogo en Bodegas González Byass - Amontillado**

Silvia es asistente de enólogo en Bodegas González Byass, con las que tiene un estrecho vínculo emocional ya que recoge el testigo de su padre y su abuelo.

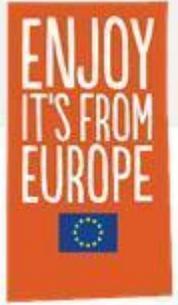
Silvia elige el Amontillado, un vino *de crianza en sistema de solera, el cual la mayor parte de estos años ha recibido crianza bajo velo de flor, hasta que este velo se ha ido agotando por el paso de los años, dando comienzo a una crianza oxidativa". Es un vino que "representa justo ese momento del paso de una crianza a otra, por lo que podríamos decir que es un vino joven, aunque estemos antes un vino de más de 12 años de envejecimiento, y eso es lo que lo hace tan especial y completo. Posee todas las señas de identidad que identifican a un fino, su salinidad, su frescura, pero con esos toques sutiles de la madera, del roble americano, de ese comienzo del contacto con la oxidación. Si solo pudiese escoger un vino durante una comida, me decidiría sin dudar por un Amontillado, por su complejidad y a la vez por su versatilidad"*.

- **Ana Cabestrero - Jerez - Enóloga de Bodegas Maestro Sierra – Oloroso**

Para la burgalesa Ana Cabestrero, haber nacido fuera de Jerez ha significado saber valorarlo mucho más, descubrir un mundo maravilloso que, como destaca de Bodegas Maestro Sierra, *"se mueve al ritmo del tiempo"*. Su elección es el Oloroso, *"un vino adulto y sosegado que no requiere movimientos sino una buena materia prima, una larga crianza con el mejor*

moderación.





producto: mucha tranquilidad, paz y sosiego. Es el tipo de jerez contrario a lo dinámico que es un Fino”.

- **Reyes Gómez - Jerez - Enóloga Bodegas Sánchez Romate - Palo Cortado**

Esta ingeniera química y enóloga llegó a la Bodega Sánchez Romate hace 17 años y destaca que sus departamentos de Laboratorio y Calidad están integrados solo por mujeres. Es vicepresidenta de la Asociación Andaluza de Enólogos y miembro de la junta directiva de la Federación Nacional de Enología. Su elección es el Palo Cortado *"un vino a caballo entre el Oloroso y el Amontillado con unos 12 años de vejez media, de gran complejidad, que conjuga la delicadeza aromática del Amontillado y la corpulencia en el paladar del Oloroso, con profundidad de matices, gran estructura, potencia y elegancia. Personalmente, creo que todos los enólogos que trabajamos en Jerez tenemos un profundo respeto por la herencia recibida, y en mi caso concreto, mantener la calidad de nuestro Palo Cortado es un auténtico reto diario”.*

- **Paola Medina - Jerez - Enóloga de Bodegas Williams & Humbert - Cream**

Licenciada en Ciencias Químicas, es consejera, directora técnica y enóloga de la bodega. Comenzó su andadura en el mundo del vino en 1999, y desde entonces su formación profesional y dilatado currículum le ha merecido ser destacada reconocida por la revista Decanter en enero de este año como una de las 6 enólogas más destacadas de España, después de que en 2018 la misma publicación la seleccionara entre los 10 enólogos pioneros en la transformación del panorama del vino español.

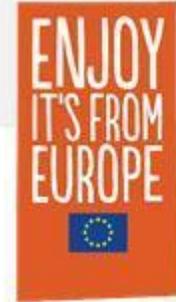
Paola elige la variedad Cream y, en concreto *"un Cream con 20 de años de vejez. Es un jerez muy singular, ya que no existen en el Marco muchas referencias de olores dulces dentro de la categoría V.O.S. Es un jerez en el que destaca el equilibrio entre el amargor y el dulzor, con mucha finura y elegancia. Tiene mucho nervio y estructura. Para mí, es uno de los vinos más especiales de nuestra bodega”.*

- **Victoria Frutos - Jerez - Enóloga de Bodegas José Estévez Valdespino - Moscatel**

Ingeniera técnica agrícola, Victoria es en la actualidad la directora técnica de todas las bodegas del grupo. Inició su trayectoria en la bodega hace 17 años como responsable de calidad.



moderación.



Su elección es el vino Moscatel del que destaca " *la nariz floral, miel, cítricos y, sobre todo, el elegante y sutil equilibrio entre dulzor y frescura*". Los suelos donde se cultiva esta variedad (Moscatel de Alejandría), están formados por arena gruesa y porosa, por su cercanía con la costa atlántica, y esto consigue que el calor penetre con mayor facilidad, lo que es ideal para esta variedad.

- **Rocío Ruiz - Jerez - Propietaria y bodeguera de Bodegas Urium - Pedro Ximénez**

Rocío Ruiz es licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad San Pablo CEU de Madrid, MBA por el Instituto de Empresa de Madrid y Máster en Vitivinicultura en climas cálidos por la Universidad de Cádiz. Después de trabajar en Londres y Madrid como auditora en el sector de la construcción y en el sector de la moda, emprendió el proyecto de Bodegas Urium junto a su padre en 2006. Actualmente es directora de la compañía y tiene a su cargo tanto la bodega en el casco antiguo de Jerez de la Frontera, como la bodega de Manzanilla en Sanlúcar de Barrameda.

Selecciona el vino Pedro Ximénez, del que destaca " *además de su dulzor, la complejidad de aromas que encontramos, desde higos secos o dátiles hasta notas balsámicas y su sorprendente frescura. En los Pedro Ximénez con largas crianzas, como puede ser un V.O.R.S., el vino se concentra, redondea y equilibra convirtiéndolo en el vino perfecto para poner el broche de oro a una comida o para brindar en ocasiones especiales*".

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

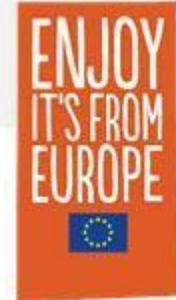
En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

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.



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.