



Arrancan las ferias de primavera en Andalucía, las celebraciones perfectas para brindar con Manzanilla

- Andalucía y primavera son sinónimo de época de ferias, en las que los Vinos de Jerez y la Manzanilla tienen un lugar destacado en todas las mesas.
- La edición 2024 de la Feria de Sevilla, tendrá lugar entre los días 14 al 20 de abril, fecha en la que se prevé alcanzar los 1,5 millones de medias botellas de Manzanilla consumidas.
- La temperatura del vino, su maridaje gastronómico y el formato en el que se sirve son las claves que hay que tener en cuenta para disfrutar de estos vinos en la feria.

xxxxxxx, 2024. La primavera da la bienvenida a la época más vibrante de Andalucía: la de las ferias. Fiesta, tradición y gastronomía se unen para celebrar, en diferentes localidades de la región, que “ya huele a Feria”. En estas fiestas de primavera los protagonistas absolutos cuando se trata de brindar son la Manzanilla y el Fino que, además, son los aliados perfectos para degustar con los platos más típicos.

La de Sevilla es en sí misma un fenómeno cultural en todo el país y también es la primera Feria de los tiempos modernos. Se celebró por primera vez en abril de 1847 con 19 casetas y con el objetivo de albergar a los comerciantes de ganado. El resto es historia ya que, lo que comenzó como un evento comercial, se convirtió en una celebración de la cultura andaluza donde la luz, el color y la alegría lo inundan todo. La edición 2024 tendrá lugar entre los días 14 al 20 de abril y, para este año, se prevé superar los 1,5 millones de medias botellas de Manzanilla consumidas, cifra que duplica la población de la capital hispalense.

Por su parte, Jerez no se queda atrás con su Feria del Caballo -del 4 al 11 de mayo- ni Sanlúcar con su Feria de la Manzanilla, del 28 de mayo al 2 de junio. A estas celebraciones, se suman muchas más a lo largo de la geografía andaluza: en El Puerto de Santamaría, San Fernando o Málaga. En todas ellas, el Fino y la Manzanilla, son los mejores compañeros para celebrar estos días festivos.

En total, se prevé superar un consumo total de más de 12 millones de medias botellas de Fino y Manzanilla una cifra que pone de manifiesto por qué estos vinos capturan la esencia de Andalucía en estos días tan señalados. El fenómeno es tan relevante que, para muchas de las bodegas del Marco de Jerez, no existe otra época más importante en términos de ventas.



Disfruta el vino con moderación.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca o Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cómo disfrutar de los Vinos de Jerez y de la Manzanilla en las ferias de primavera

La temperatura, el formato de la botella y acompañaros de platos son las claves para disfrutar de estos vinos en la feria.

El primer consejo que dan desde el Consejo Regulador: consumirlo frío. Lo ideal, a una temperatura entre 5 y 7 grados, algo sencillo de conseguir y mantener en una cubitera con hielo. También recomiendan pedirlo en medias botellas, que dan para 6 copas, según afirman es “la medida perfecta para que el vino mantenga su temperatura óptima y no pierda propiedades”.

El segundo mandamiento es beberlo en una copa adecuada, de cristal fino y que siempre se coja por la base, para no calentar el vino. Si aún se busca un resultado más refrescante, se recomienda pedir el popular rebujito, un combinado elaborado con una base de Fino o Manzanilla a la que se añade frescos de lima limón, hielo y unas hojas de hierbabuena.

Por último, desde el Consejo Regulador animan a brindar con estos vinos, pero a hacerlo siempre con moderación y acompañándolos de platos tradicionales de estas ferias: papas aliñadas, gazpacho, tortilla de patata o jamón ibérico con Fino, *pescaito* frito, como el choco o el cazón en adobo, y mariscos, como las gambas o langostinos con una copa de Manzanilla. Por supuesto, tampoco puede faltar el tradicional serranito -con lomo de cerdo, pimiento verde, tomate y jamón.

Con esta guía práctica, solo queda disfrutar de las ferias. Y la mejor manera de hacerlo es de la mano de los Vinos de Jerez.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 se inició el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Desde hace 4 años, 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 asumieron, 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 potencia el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.



Disfruta el vino con 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

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



Disfruta el vino con moderación.