



Prácticas sostenibles: así le planta cara al cambio climático el Marco de Jerez

- El uso eficaz del agua gracias a labores tradicionales como la aserpia, el control de la huella de carbono o el empleo del velo de flor como preservante natural son algunas de las prácticas sostenibles que se llevan a cabo en el Marco de Jerez.
- Los Vinos de Jerez experimentan una toma de conciencia que se ve reflejada, también, en la reciente recuperación de determinadas variedades tradicionales hoy casi desaparecidas, que ofrecen interesantes perspectivas de futuro.

Madrid, 22 de mayo. El cambio climático trae de cabeza a bodegas y viticultores de nuestro territorio. Desde hace algunos años, los elaboradores se esfuerzan por encontrar la manera de hacer frente a una compleja realidad que se traduce en aumento de las temperaturas, escasez de agua y desequilibrio climatológico. El Marco de Jerez se protege de los devastadores efectos de este paradigma medioambiental con la mirada puesta en la sostenibilidad y en el desarrollo progresivo de prácticas ecológicas.

A pesar de que el tradicional sistema de criaderas y soleras implica una continuidad en el envejecimiento de los Vinos de Jerez y por tanto dificulta la aplicación de los procesos de certificación ecológica, el Marco está llevando a cabo multitud de iniciativas en todas las fases del proceso de elaboración que suponen una decidida apuesta por la sostenibilidad. Entre otras cosas, el territorio de la Denominación de Origen tiene ya más de 500 hectáreas de viñedo en cultivo ecológico. El peculiar clima de la región, cálido y con el predominio de los vientos secos de levante, permite reducir de forma significativa el uso de herbicidas y pesticidas, al verse sus viñedos menos afectados por las enfermedades típicas de la vid, frente a otras regiones más húmedas.

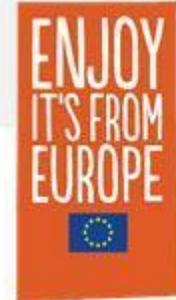
Principales prácticas sostenibles en el Marco de Jerez

1. Optimización de recursos hídricos. Algunas de las prácticas más eficaces son con frecuencia el resultado de conocimientos ancestrales. Tras la vendimia, los viticultores excavan piletas rectangulares en las calles del viñedo para retener y almacenar el agua de lluvia del otoño e el invierno. Esta técnica tradicional conocida como aserpia o aserpiado impide que el agua corra sin control y se desperdicie entre las pendientes de los cerros. En primavera, se allana la superficie del suelo para aprovechar el agua almacenada durante los meses de más calor. Se trata de un uso eficaz y



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.



sostenible de los escasos recursos hídricos con los que cuenta el Marco de Jerez, donde la pluviometría se reduce progresivamente y el sol brilla 300 días al año.

2. Nuevas variedades para el futuro. Uno de los avances más destacables en materia de sostenibilidad en el Marco de Jerez lo protagonizó en 2022 la autorización, por parte del Consejo Regulador, del empleo de nuevas variedades de uva para la elaboración de Vinos de Jerez. A las tradicionales Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, se suman desde hace dos años otras variedades que también tiene un carácter histórico, pero cuyo uso fue abandonado a principios del pasado siglo, tras la plaga filoxera. Los estudios más recientes demuestran que la Beba, la Vijeriega o la Perruno son variedades locales que pueden ofrecer nuevas perspectivas de futuro para los viticultores, especialmente en las nuevas condiciones climáticas.

3. El velo de flor como preservante natural. Una de las grandes ventajas con las que cuentan los Vinos de Jerez y la Manzanilla desde el punto de vista de la sostenibles radica precisamente en ese fenómeno natural característico del Marco de Jerez que es la llamada crianza biológica. Se trata de unas levaduras naturales que se producen en el interior de las botas formando el llamado “velo de flor”, que no sólo protegen al vino de la oxidación, sino que hace innecesaria la adición de sulfitos a lo largo del proceso de crianza. En definitiva, el velo de flor hace de los Vinos de Jerez un producto mucho más natural.

4. Control de la huella de carbono. Junto a todos estos factores naturales y tradicionales que inciden en el carácter sostenible de las Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, cada son vez más bodegas que controlan su propia huella de carbono y trabajan de forma constante para reducirla. Como ejemplo, en la actualidad, se utilizan botellas cada vez más ligeras que disminuyen el peso de los palés y contribuyen a un considerable ahorro de la energía invertida en el transporte.

Gracias a estas prácticas tradicionales y ecológicas, el Marco de Jerez se sitúa a la vanguardia en lo que a sostenibilidad se refiere, asegurando una larga vida a estos vinos únicos.

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.

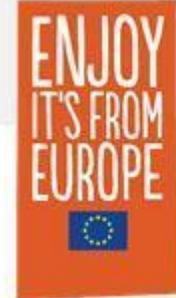
Desde hace 4 años, el objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

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



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.



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.

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 - 913431286/87

Laura Palacio

laurapalacio@gmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez

martadominguez@gmscomunicacion.com

658 29 17 61



Disfruta el vino con moderación.