



Cinco tendencias que definirán el futuro del Marco de Jerez

- Sostenibilidad y recuperación de variedades autóctonas para luchar contra el cambio climático
- Vinos con menor intervención, una opción más para los consumidores.
- Mayor oferta, creatividad y personalización dentro del sector del enoturismo, que cada año genera más riqueza en la región
- Más presencia que nunca en maridajes de alta cocina
- Estas cinco tendencias reflejan como la industria vitivinícola del Marco de Jerez sigue innovando en sus prácticas para adaptarse al mercado y a las nuevas demandas de los consumidores

Jerez de la Frontera, xxxxxx. El Marco de Jerez progresa con fuerza en línea con las nuevas tendencias del mercado. La autenticidad y la innovación se han convertido en pilares fundamentales en la producción de la D.O. Jerez y la D.O. Manzanilla de Sanlúcar, características que se suman a la filosofía sostenible que se lleva defendiendo en la región durante cientos de años. Esto refleja la capacidad de adaptación de las bodegas que forman parte del Consejo Regulador, quienes, sin perder la esencia histórica y única de estos vinos, avanzan junto a un consumidor cada vez más exigente y consciente.

Sostenibilidad como eje central

La sostenibilidad se ha convertido en un pilar fundamental en la industria del vino y el Marco de Jerez es un claro ejemplo de este compromiso. Para hacer frente a los desafíos del cambio climático, como el aumento de las temperaturas y la escasez de agua, la región apuesta por una viticultura sostenible que equilibra tradición e innovación. Su enfoque no solo preserva un legado histórico, sino que también proyecta el futuro del Jerez como referente en prácticas ecológicas.

Desde hace siglos, bodegas y viticultores han aplicado estrategias sostenibles, muchas de ellas basadas en conocimientos ancestrales. Un ejemplo es la **técnica de aserpia**, que permite la creación de piletas en los viñedos para retener el agua de lluvia y optimizar su uso en los meses más secos. Asimismo, la **crianza biológica con el velo de flor** protege al vino de la oxidación sin necesidad de sulfitos, garantizando un proceso más natural y respetuoso con el medio ambiente.



Disfruta el vino con moderación.



En los últimos años, el compromiso con la sostenibilidad ha ido más allá de los viñedos. Muchas bodegas han implementado **medidas para reducir su huella de carbono**, como el uso de botellas más ligeras que disminuyen el consumo energético durante el transporte. Gracias a estas iniciativas, el Marco de Jerez continúa liderando el camino hacia una viticultura más responsable y sostenible.

Vinos de baja intervención: una opción en pleno auge.

En los últimos años, numerosas bodegas del Marco han apostado por la reducción de la intervención a lo largo del proceso de elaboración, utilizando fermentaciones espontáneas con **levaduras autóctonas** o lanzando al mercado ediciones especiales de los tipos clásicos de jerez y manzanilla en **versión “en rama”**, es decir, embotellados con un filtrado mínimo. Además, está en estudio una posible actualización de la legislación vigente, de manera que los vinos de crianza biológica (Finos y Manzanillas) pudieran comercializarse sin necesidad del ajuste final de alcohol al mínimo legal de 15% vol., permitiendo así que sea la crianza bajo velo de flor y el efecto de sus levaduras las que determinen la graduación alcohólica final del vino, incluso si ésta se sitúa por debajo de ese nivel.

Recuperación de variedades autóctonas

El rescate de variedades históricas es otra tendencia clave dentro del Marco de Jerez. En 2022, el Consejo Regulador autorizó el uso de **uvas históricas**, que ofrecen nuevas oportunidades ante las cambiantes condiciones climáticas.

La variedad palomino sigue siendo la gran protagonista por su singular relación con los suelos de albariza, pero las bodegas también están recuperando uvas ancestrales como la **vigiriega**, la **beba** y el **perruno**. Estas variedades prefiloxéricas se perfilan como una respuesta sostenible y adaptada a los desafíos del cambio climático, contribuyendo a la diversidad y singularidad del viñedo jerezano.

Enoturismo y experiencias personalizadas

El enoturismo sigue creciendo con propuestas cada vez más exclusivas y adaptadas a las nuevas tendencias. Las bodegas de la D.O. Jerez y D.O. Manzanilla de Sanlúcar han desarrollado experiencias únicas que combinan visitas a viñedos, catas privadas y actividades donde el vino se fusiona con la gastronomía y la naturaleza. Estas iniciativas no solo refuerzan el atractivo del destino, sino que también responden a la creciente demanda por parte de los consumidores de **vivir el vino de manera experiencial**. Visitar el Marco es sumergirse en un viaje donde el aroma a vino impregna las calles, evocando la esencia de tiempos pasados. El viajero puede alojarse en bodegas centenarias que han transformado algunas de sus estancias en hoteles boutique y descubrir en restaurantes que celebran la estrecha armonía entre el vino y la gastronomía local.



Disfruta el vino con moderación.



En este contexto, el informe sobre la demanda turística de la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez analiza el crecimiento y la relevancia del destino enoturístico. Entre los principales hallazgos del informe destacan la importancia del enoturismo como el segundo motivo de viaje al Marco de Jerez, solo por detrás del ocio y las vacaciones para personas de entre 46 y 55 años, tanto nacionales como internacionales, con un marcado interés por el vino y la gastronomía.

Maridajes creativos en gastronomía

La versatilidad de los vinos de Jerez ha provocado un auge de **maridajes innovadores en la alta cocina**. Chefs y sumilleres están explorando nuevas combinaciones que realzan la riqueza de estos vinos, demostrando su capacidad para armonizar con una gran diversidad de sabores y texturas. Esta tendencia posiciona al Jerez como un aliado imprescindible en la gastronomía contemporánea y encuentra un reflejo, por ejemplo, en la publicación del libro **“Beber, comer, amar Jerez”** el pasado mes de junio de 2024.

Esta obra reúne a destacados profesionales de la gastronomía y la enología, como Ferran Adrià, Ángel León, José Andrés, Andoni Luis Aduriz y Josep Roca, entre otros, quienes analizan el papel del Jerez en la cocina actual. A través de sus páginas, se exploran las múltiples facetas de estos vinos, desde su importante papel en la alta cocina como su influencia en la coctelería. La obra también refleja el compromiso con la historia, el terruño y la innovación, consolidando al Jerez como una referencia mundial en el panorama vinícola y gastronómico.

Estas cinco tendencias son un claro ejemplo de cómo el Marco de Jerez ha sabido adaptarse a las nuevas demandas de los consumidores, apostando por la innovación en sus prácticas para ofrecer vinos de calidad, sostenibles y alineados con estilos de vida modernos.

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. Vinos 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

Antonio Medina

antoniomedina@qmscomunicacion.com

699 67 08 93



Disfruta el vino con moderación.