



El Marco de Jerez concluye una vendimia corta, pero con un buen grado medio en sus 35 millones de kilos de uva cosechados

- La vendimia 2025 se cierra con una producción estimada de 35 millones de kilos de uva, en una campaña marcada por el mildiu y la ola de calor.
- La solidez del sistema de criaderas y soleras garantiza la calidad y disponibilidad de los vinos de Jerez y la Manzanilla, más allá de las oscilaciones de cada cosecha.

Jerez de la Frontera, 15 de septiembre de 2025. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” da por concluida la vendimia 2025, que comenzó oficialmente el pasado 5 de agosto. A estas alturas, únicamente se mantiene la entrada en lagar de pequeñas partidas de uva destinadas al asoleo para la elaboración de vinos dulces, por lo que puede darse la campaña prácticamente por cerrada.

La vendimia se salda con una producción total estimada de 35 millones de kilos de uva, lo que supone un rendimiento medio de 5.500 kilos por hectárea. Estos datos confirman una campaña corta y compleja, marcada en primer lugar por la fuerte incidencia del mildiu como consecuencia de las lluvias registradas en mayo. Esta causa redujo las expectativas de cosecha en torno a un 30% respecto al año pasado.

Junto a esta reducción de volumen, se ha unido una intensa ola de calor durante el verano, que complicó el proceso de maduración de la uva. La ausencia de la tradicional “blandura nocturna” —esa humedad y frescor aportados por la cercanía del mar y los rocíos— provocó que la viña no recuperara por las noches, dando lugar a una uva que perdió líquido y, con ello, peso.

Buen estado sanitario y grado adecuado

A pesar de estas complicaciones, los técnicos del Consejo destacan que la uva ha llegado a los lagares en buen estado sanitario y con un grado medio en torno a los 12,5º, parámetros que aseguran una correcta vinificación. El esfuerzo de los viticultores ha sido determinante para afrontar con éxito una campaña que exigía vigilancia constante y decisiones rápidas en el momento de la recolección.

La solidez del sistema de crianza

Desde el Consejo Regulador se recuerda que los vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar



Disfruta el vino con moderación.



cuentan con una particularidad única: su calidad y disponibilidad en el mercado no dependen de una sola vendimia. Gracias al sistema de criaderas y soleras, las bodegas pueden compensar los efectos de campañas más cortas o complicadas con la aportación de otras más generosas, como la de 2024, que fue especialmente abundante.

Este modelo de crianza, basado en la mezcla dinámica de distintas cosechas a lo largo del tiempo, garantiza tanto la continuidad y calidad de los vinos como la diversidad y riqueza de estilos que caracterizan al Marco de Jerez.

Una mirada a largo plazo

Cada vendimia presenta sus propios retos, pero en conjunto, todas forman parte de un proceso en el que la experiencia de viticultores y bodegueros, unida a las características singulares de la zona, permite elaborar unos vinos de calidad internacionalmente reconocida.

El Consejo Regulador subraya que esta campaña, aunque corta en volumen, vuelve a poner de relieve la capacidad de adaptación del viñedo del Marco a las extremas condiciones climatológicas y la solidez de un sistema de crianza que trasciende las variaciones de cada año agrícola.

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.

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



Disfruta el vino con moderación.



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

lurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Julia Cortés

juliacortes@qmscomunicacion.com

669 670 893



Disfruta el vino con moderación.