



Fino y Manzanilla: así se disfrutan los vinos que triunfan en primavera

- La primavera y el buen tiempo son la excusa perfecta para brindar con una copa fría de Fino o Manzanilla
- Algunas de las claves más importantes para disfrutar de estos vinos son la temperatura a la que se sirven o elegir sabores con los que mariden a la perfección
- Productos artesanos andaluces, como el queso de cabra curado en manteca, el atún en manteca o las aceitunas IGP Manzanilla de Sevilla son tres acompañantes perfectos para el Fino y la Manzanilla
- Entre los meses de marzo y junio se prevé un consumo de 1,5 millones de medias botellas de Fino y Manzanilla

Jerez de la Frontera, Abril 2025. Las lluvias de marzo han retrasado la llegada oficial de la primavera a las calles, pero los rayos de sol ya animan a la gente a salir a disfrutar de un buen aperitivo, y en esta época tan vibrante no hay mejores vinos para brindar que con la Manzanilla y el Fino.

La temperatura a la que se sirven, el tamaño de su botella o platos con los que maridan a la perfección son algunas de las claves más importantes para disfrutar de una copa de estos vinos durante el periodo primaveral.

La mejor forma de disfrutar del Fino y la Manzanilla en primavera

Cuando suben las temperaturas, el cuerpo pide fresca. En esta época del año, los vinos blancos se convierten en la elección ideal, y dentro del Marco de Jerez, el Fino y la Manzanilla destacan por su carácter refrescante y su versatilidad gastronómica.

Servidos muy fríos, entre 6 y 8 grados, resultan perfectos para calmar la sed en los días cálidos. Para mantener esta temperatura óptima, lo mejor es utilizar una cubitera con hielos y, si es posible, optar por medias botellas, que permiten disfrutar de 6 copas sin que el vino pierda sus propiedades.

Su abanico aromático evoca la brisa marina y los días soleados, mientras que su armonía con platos frescos los convierte en el maridaje estrella del buen tiempo. Por último, la copa en la que se sirven también influye en la experiencia. Una copa de vino blanco adecuada, de cristal fino y cogida siempre por la base para no calentar el contenido, realza las cualidades de estos vinos generosos. Tradición,



Disfruta el vino con moderación.



personalidad y frescura se unen en el Fino y la Manzanilla, conquistando año tras año a quienes buscan el equilibrio perfecto entre carácter y ligereza.

Los mejores maridajes

Una copa de Fino o Manzanilla también se disfruta más cuando viene acompañada de un buen aperitivo, y más en primavera. Precisamente, junto a los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, el atún, el queso de cabra o las aceitunas IGP Manzanilla de Sevilla son otros iconos de la gastronomía gaditana. El carácter seco de estos vinos equilibra al instante la sensación grasa, como la del atún en manteca ibérica o el queso curado en el mismo producto, refrescando cada bocado. La salinidad y sapidez de los vinos potencian el sabor delicado del atún con un agradable final de frutos secos. Estos vinos también potencian el sabor de la leche de cabra y armonizan con las sensaciones salinas del queso. Por último, para completar este aperitivo andaluz, unas aceitunas con el tradicional “aliño sevillano” son el acompañamiento más popular para unas primeras copas de Fino o Manzanilla en cualquier barra del Marco. Aceitunas y vinos comparten en este caso muchas sensaciones similares: sabores salinos, notas de frutos secos y un final algo amargo.

Consumo récord de Fino y Manzanilla en primavera

Durante el periodo primaveral se prevé que el consumo de Fino y Manzanilla supere las 1,5 millones de medias botellas. Una cifra récord que sin duda volverá a situar a estas variedades como los reyes de la primavera y sus aperitivos.

Con su frescura y su capacidad para realzar los sabores, el Fino y la Manzanilla seguirán siendo los protagonistas de los momentos de encuentro y celebración en terrazas, bares y reuniones al aire libre. Un brindis con estos vinos no solo significa placer, sino también una tradición que se renueva año tras año con la llegada del buen tiempo.

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.



Disfruta el vino con moderación.



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 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

687 04 27 26

Antonio Medina

antoniomedina@qmscomunicacion.com

699 67 08 93



Disfruta el vino con moderación.