



Así es la ruta de 4 días para descubrir el Marco de Jerez en primavera

- La primavera y el buen tiempo invitan a los amantes del enoturismo a descubrir un destino que sigue aumentando sus visitas gracias a su riqueza cultural, gastronómica y vinícola
- Las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Chiclana de la Frontera son las cuatro paradas de la ruta
- En Jerez de la Frontera se podrá disfrutar de la tradición ecuestre y las bodegas catedrales
- En la ruta hacia Sanlúcar de Barrameda, la naturaleza será la protagonista en el Parque Nacional de Doñana
- El día en El Puerto de Santamaría se completa con paseo en barco, bodegas y gastronomía de la región
- El último día se disfruta en Chiclana de la Frontera, la cuarta parada para disfrutar de las playas y las últimas pistas del Marco

Jerez de la Frontera, 28 de marzo 2025. La llegada de la primavera es sinónimo de buen tiempo en el sur y es la ocasión perfecta para planificar una escapada con la que adentrarse en los sabores del Marco de Jerez. Una época del año en la que sus festividades y fines de semana largos se convierten en el contexto ideal para que los viajeros puedan descubrir la región.

El enoturismo se ha consolidado como el segundo motivo de viaje a Cádiz, solo por detrás del ocio y las vacaciones, según el último estudio presentado por la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez. Según los resultados de 2024, un 94% de visitantes están dispuestos a regresar y las visitas a bodegas ha aumentado más de un 12%, congregando a cerca de 250 mil visitantes durante el año pasado.

Para esta primavera, esta es la ruta perfecta de 4 días para descubrir el Marco de Jerez:

Día 1: Jerez de la Frontera – Tradición y bodegas



Disfruta el vino con moderación.



La aventura en el Marco debe comenzar en Jerez de la Frontera, donde los visitantes pueden adentrarse en el mundo ecuestre jerezano, en la **Real Escuela de Arte Ecuestre** o la **Yeguada de la Cartuja**. Allí podrán disfrutar de un espectáculo donde los caballos danzan al ritmo del flamenco.

Al mediodía, es hora de disfrutar de la gastronomía local en el restaurante **La Carboná** o el restaurante **Pedro Nolasco**, dos opciones idóneas donde las propuestas gastronómicas apuestan por lo local y se maridan con Vinos de Jerez y Manzanilla.

Por la tarde, tras una primera toma de contacto con los Vinos de Jerez y la Manzanilla, es hora de recorrer las históricas bodegas catedrales, bodegas con siglos de historia como **Lustau**, **González Byass** o **Bodegas Fundador**, donde se puede visitar el Museo Fundador para descubrir la historia del primer brandy español. Una experiencia que permitirá al viajero conocer de cerca el proceso de crianza del jerez y degustar sus diferentes variedades.

Por último, para cerrar el día, nada mejor que una copa de jerez en un tabanco tradicional, como **El Pasaje** o **Las Banderillas**, un despacho de vinos con mucha historia y tradición donde los vinos se venden a granel y se sirven directamente desde la bota.

Para pasar la noche, se recomienda hacerlo en el corazón de una bodega, en el hotel **Tío Pepe (4*)**, o con la imponente vista a la Catedral, desde el **hotel Sidonia (5*)**. Para los que prefieran alojarse en plena naturaleza y en una casa señorial en pleno viñedo, no deben perderse la **Casa Viña de Alcántara**, a escasos kilómetros de Jerez.

Día 2: Sanlúcar de Barrameda – Naturaleza, mar y manzanilla

El segundo día se inicia con un desplazamiento a Sanlúcar de Barrameda para disfrutar de una visita al **Parque Nacional de Doñana** en 4x4, una manera diferente de recorrer este santuario natural situado en la desembocadura del Guadalquivir y conocer sus marismas, dunas, bosques y una fauna única. Este paraje, hogar de miles de especies incluyendo el lince ibérico, está declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y es un plan ideal para combinar el turismo gastronómico con la naturaleza del Marco de Jerez.

Tras esta experiencia en el espacio natural con mayor diversidad de toda Europa, el casco histórico de Sanlúcar invita a disfrutar de la gastronomía de la región en paradas como **Casa Balbino**, **Casa Bigote** o **Taberna der Guerrita**.

Por la tarde, **Bodegas Barbadillo** ofrece un recorrido exclusivo por el Museo de la Manzanilla y sus bodegas centenarias, una visita con la que descubrir el proceso detrás de un vino singular que sólo se elabora en esta localidad. La jornada concluye con una cena de tapeo en los bares y tabernas de Bajo de Guía o la Plaza del Cabildo, donde se vive la esencia sanluqueña y del Marco.



Disfruta el vino con moderación.



Día 3: El Puerto de Santa María – Maridaje entre mar y vino

En El Puerto de Santa María, el día arranca con un paseo en catamarán por la Bahía de Cádiz, disfrutando de las mejores vistas al Castillo de Sancti Petri y de la fauna del Parque Natural de la Bahía. Durante la travesía, se recomienda una cata de vinos de Jerez para complementar la experiencia.

A mediodía, de vuelta en El Puerto, para saborear pescados y mariscos en locales se recomienda **El Faro del Puerto**, con una propuesta culinaria que destaca los productos locales con un toque innovador.

Por la tarde, la historia cobra protagonismo con una visita al Castillo de San Marcos y la Basílica Menor Nuestra Señora de los Milagros, con la opción de una visita teatralizada al castillo para descubrir de una forma diferente la historia de la localidad. Para un tapeo informal, **La Bodega del Bar Jamón** es el lugar ideal para degustar embutidos ibéricos, quesos y otros productos de la tierra en un ambiente acogedor.

Por la noche, como visita obligada, la **Bodega Osborne**, que no solo ofrece un recorrido por sus emblemáticas instalaciones, sino que también alberga la **Toro Gallery**, un espacio expositivo donde arte y vino se fusionan en una experiencia única. Otra opción recomendable es la **Bodega Gutiérrez Colosía**, una bodega familiar con vistas al río Guadalete, donde se puede descubrir el proceso de crianza de los vinos del Marco de Jerez y disfrutar de una cata en un entorno privilegiado.

Para descansar, El Puerto de Santa María ofrece una amplia variedad de alojamientos, desde hoteles boutique hasta establecimientos con encanto junto al mar, como El Monasterio.

Día 4: Chiclana de la Frontera – Relax junto al Atlántico

El último día transcurre en Chiclana de la Frontera, otra localidad imperdible del Marco, combinando enoturismo y naturaleza. La jornada comienza con una visita a bodegas locales para conocer su producción vinícola, como **Primitivo Collantes o Manuel Aragón**, y continúa con una tarde de relax en las playas de **La Barrosa**.

Esta primavera, el Marco de Jerez te invita a descubrir una tierra donde el vino, la gastronomía y la cultura se entrelazan. Un paraíso con historia y tradición que sigue consolidándose como uno de los destinos enoturísticos más atractivos de España.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA



Disfruta el vino con moderación.



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 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.