

Vinos de Jerez

Nº 21

REVISTA DEL CONSEJO REGULADOR DE LAS D.D.O.
"JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BDA."
Y "VINAGRE DE JEREZ"

JEREZ
SHERRY XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

El Jerez, con los cinco sentidos

LA NUEVA IMAGEN
DEL VINAGRE DE JEREZ

En busca del maridaje perfecto



REVISTA DEL CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BDA." Y "VINAGRE DE JEREZ"

SUMARIO

- 4** **Una experiencia sensorial**
CONOCEMOS UNO A UNO LOS AROMAS, SABORES Y COLORES DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE VINOS DE JEREZ. UN PASEO PARA DISFRUTAR CON LOS CINCO SENTIDOS.
- 6** **En busca del maridaje perfecto**
LOS VINOS DE JEREZ Y LA MANZANILLA VUELVEN A REUNIR A ALGUNOS DE LOS MEJORES CHEFS Y SUMILLERES DEL MUNDO EN LA COPA JEREZ, PONIENDO DE MANIFIESTO SU VERSATILIDAD EN LA GASTRONOMÍA.
- 12** **Noticias del sector**
NUEVAS ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN E INICIATIVAS EN EL SECTOR DE LOS VINOS DE JEREZ Y LA MANZANILLA.
- 15** **Oloroso para el poeta real**
EL POETA LAUREADO DE LA REINA DE INGLATERRA, QUE CONCLUYE AHORA SU "MANDATO", RECIBE EL EQUIVALENTE A UNA BOTA DE JEREZ EN HOMENAJE A LOS VÍNCULOS TRADICIONALES QUE UNEN AL SHERRY CON REINO UNIDO.
- 16** **Amigos del Jerez**
LA PRESTIGIOSA PERIODISTA Y ESCRITORA JANCIS ROBINSON ESTRENA ESTA NUEVA SECCIÓN DE PRESCRIPTORES DE LUJO DE NUESTROS VINOS.
- 18** **Un Jerez para combinar**
UN MAESTRO COCTELERO NOS REVELA LOS SECRETOS DEL JEREZ COMO INGREDIENTE DE LOS MÁS VARIADOS CÓCTELES.
- 20** **La nueva imagen del Vinagre**
EL VINAGRE DE JEREZ REVOLUCIONA SU FORMA DE PRESENTARSE ANTE EL CONSUMIDOR, CON NUEVOS FORMATOS Y ENVASES.
- 22** **Nuevo impulso al enoturismo**
ENTREVISTA CON LUCIANO ALONSO, CONSEJERO DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.



EDITA:

Consejo Regulador de las DD.O. "Jerez", "Manzanilla" y "Vinagre de Jerez"

Avda. A. Álvaro Domecq, 2 11405 Jerez de la Frontera

Tel. 956 332 050 Fax 956 338 908 - 330 964

www.sherry.org

vinjerez@sherry.org

REALIZACIÓN EDITORIAL:

Cien Consultores

C/ Hermes 4, portal 4, bajo A, Urb. Coto del Altillio

Edif. "Monte Encina" 11405 Jerez

Tel. 956 316 115 Fax 956 316 115

ediciones@cienconsultores.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

Cien Consultores

Juan P. Suárez



UNION EUROPEA
FEADER



Prescriptores de lujo

En un mercado global crecientemente competitivo, los vinos tratan de ofrecer valores específicos que les permitan marcar la diferencia con el resto. Este carácter diferencial puede residir tanto en el continente como en el contenido: un sabor o un aroma inconfundibles, una etiqueta atractiva... o un buen padrino. Una personalidad, un “prescriptor” de reconocido prestigio que pone rostro humano, nombre y apellidos a un vino determinado, facilitando la identificación y retención del mismo por parte del consumidor.

En el caso del Jerez y la Manzanilla, no nos faltan los padrinos. Y no se trata de una mera estrategia de marketing. Ocurre que, desde el principio, los mayores entendidos en vino han apreciado y valorado nuestros vinos como “verdaderas joyas de la enología mundial”, “tesoros enológicos”, “vinos de excepcional calidad”, “caldos que no tienen comparación en ninguna otra región vitivinícola”, y así hasta que podríamos llenar todo un libro repleto de elogios.

Son gurús, expertos, periodistas especializados, tanto del mundo del vino como el de la gastronomía. Por ello, son también algunos de los mejores chefs y sommeliers y críticos gastronómicos los que alaban y ponen de manifiesto las virtudes de nuestros vinos. En muchas ocasiones, se trata de auténtica pasión, como bien pueden comprender los que se han acercado a nuestros vinos y se han detenido a conocerlos en profundidad.

En esta edición de “Vinos de Jerez” abrimos una

nueva sección a la que hemos llamado “Amigos del Jerez”, donde charlaremos tranquilamente con ellos. Con un par de copas de Jerez sobre la mesa, conoceremos sus preferencias, sus pasiones, sus opiniones: ¿Cuál es su Jerez favorito? ¿Con qué le gusta más tomarlo? Porque existen tantos jereces y formas de disfrutarlo como personas lo consumen cada día. Jancis Robinson, Master of Wine de reconocida proyección internacional, ha tenido la amabilidad de estrenar con nosotros este nuevo rincón de la revista.

El Jerez siempre ha gozado de buenas amistades. El mayor escritor de cuentos infantiles de todos los tiempos, el mítico Hans Christian Andersen, es otro “amigo del Jerez” que, en nuestra habitual sección de frases célebres evidencia que estuvo en nuestras bodegas y disfrutó de nuestros vinos, y no duda en recomendarlo vivamente. Es uno más de la larga lista de figuras míticas de la Literatura, la Ciencia o la Historia que han demostrado, con sus palabras, la universalidad de nuestros vinos a lo largo de los tiempos, desde Shakespeare hasta Neruda, pasando por Alexander Fleming, Gregorio Marañón, Lord Byron, Alejandro Dumas y tantos otros.

Corren nuevos tiempos ahora y el Jerez se enfrenta a nuevos retos y oportunidades. Con el apoyo de prescriptores de lujo como los actuales y pasados, el sector y el Consejo siguen comprometidos con el claro objetivo de desarrollar una activa labor de divulgación, promoción y formación sobre el carácter especial de nuestros vinos en todo el planeta.



El Jerez, con los cinco sentidos

Catar un vino no es simplemente beberlo: es analizarlo con todos nuestros sentidos. Debemos prestar atención a las sensaciones percibidas, a su evolución y persistencia, intentando después describirlas, interpretarlas y recordarlas. Vista, olfato, tacto, gusto e incluso oído, serán nuestras vías de aproximación sensorial a los Vinos de Jerez, unos vinos que, como pocos en el mundo, ofrecen una extraordinaria variedad de matices organolépticos que a continuación les damos a conocer.

El **Fino** es un vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado pálido. De aromas punzantes y delicados, con ligeros recuerdos almendrados y notas de masa fresca de pan y hierbas del campo. Al paladar es muy seco,

delicado y ligero. En el post-gusto vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor. En el aroma de la **Manzanilla** encontraremos además notas florales que recuerdan a la camomila, recuerdos almendrados y aromas de panadería.

El **Amontillado** es un vino de un elegante color topacio a ámbar. Su aroma es sutil y delicado, con una base etérea suavizada por aromas de avellanas, y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y tabaco negro. Presenta una entrada en boca amable y una acidez equilibrada; su desarrollo resulta complejo y sugerente, destacando un final seco y un post-gusto prolongado en el que retornan las notas de frutos secos y madera envinada.

Es el **Oloroso** de color ámbar a caoba, más oscuro cuanto más prolongada sea su crianza. Sus aromas son cálidos y redondos, y como su nombre indica son complejos y potentes. Con pronunciados aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble, el tabaco rubio y la hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas y animales que recuerdan a trufa y a cuero. En boca son vinos sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo. Su contenido en glicerina hace que sean suaves al paladar. Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales. Resaltan notas de madera noble que propician un final secante muy elegante.



VISTA, OLFATO, TACTO, GUSTO E INCLUSO OÍDO, JUEGAN UN PAPEL ESENCIAL A LA HORA DE ACERCARNOS A UN VINO PARA CONOCERLO DE VERDAD, A TRAVÉS DE LA CATA. LE INVITAMOS A CONTINUACIÓN A UN PASEO POR LA MARAVILLOSA RIQUEZA SENSORIAL DE LOS VINOS DE JEREZ Y LA MANZANILLA.

El Jerez **Médium** (de color ámbar a castaño oscuro) brinda aromas licorosos con notas propias del amontillado e inclusiones suavemente dulzonas como de bollería, dulce de membrillo o manzana asada. En boca presenta una entrada ligeramente seca que se va tornando dulce para terminar con un postgusto vaporoso y suave.

El **Cream**, de color castaño a caoba oscuro y aspecto untuoso, tiene una marcada nariz de oloroso, pero conjuga notas dulzonas como las de los frutos secos, y tostadas, como el turrón y el caramelo. En boca resulta goloso,

de textura aterciopelada; con un dulzor equilibrado, un recorrido seductor y elegante y un regusto largo en el que se conjuga la sensación de dulzor con las notas típicas del oloroso.

El **Pedro Ximénez** es un vino de color ébano más o menos intenso, con lágrima muy amplia y sensación visual de gran densidad. En nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzonas de frutos secos tales como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel y frutas confitadas, acentuándose con el tiempo de

envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y regaliz. En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, y un final muy largo y sabroso. El otro vino dulce natural del Marco de Jerez, el **Moscatel**, ofrece en nariz las notas varietales características de la uva moscatel, pero pueden apreciarse también aromas florales de jazmín, azahar y madreSelva, así como notas cítricas como de lima o pomelo, junto con notas dulzonas.

3^a 3º CONCURSO INTERNACIONAL
DE MARIDAJE GASTRONÓMICO
CON VINOS DE JEREZ

3 COPA Jerez

3RD INTERNATIONAL
COMPETITION FOR THE PAIRING
OF FOOD WITH SHERRY



CHEFS Y SUMILLERES DE TODO EL MUNDO SE HAN IMPLICADO EN LA APASIONANTE TAREA DE BUSCAR NUEVOS MARIDAJES Y PROPUESTAS DE COMBINACIONES GASTRONÓMICAS PARA EL VINO DE JEREZ. EL ALQUIMISTA DE LOS FOGONES, HESTON BLUMENTHAL, O LOS SIETE PAÍSES PARTICIPANTES EN EL CONCURSO “COPA JEREZ” COINCIDEN EN DEMOSTRAR, CON LOS HECHOS, EL GRAN POTENCIAL DEL JEREZ EN LA MESA, COMO ACOMPAÑANTE VERSÁTIL EN MÚLTIPLES CULTURAS CULINARIAS, DESDE ASIA HASTA AMÉRICA, PASANDO POR EUROPA.

En busca del maridaje perfecto

Los Vinos de Jerez y la Manzanilla se están revelando cada vez más como un acompañante perfecto de las más variadas culturas y tendencias gastronómicas, desde la cocina tradicional hasta la más vanguardista y creativa, tanto en la cocina española como en la internacional. El Consejo Regulador y el sector están consiguiendo divulgar la consideración del Jerez como lo que es: ante todo un vino de gran calidad cuya enorme versatilidad, carácter genuino y especiales valores organolépticos lo convierten en un vino idóneo para comer.

El origen exclusivo y el especial método de elaboración de los Vinos de Jerez y la Manzanilla les confiere una serie de características que, en combinación con los más diversos platos,

proporcionan maridajes extraordinarios en su sentido más profundo. Hay quien asegura que el Jerez llega incluso a excitar el “quinto sentido”. El chef británico Heston Blumenthal (tres estrellas Michelin), considerado uno de los mejores cocineros del mundo, ha recurrido a la ciencia para descubrir por qué los vinos de Jerez tienen el poder de potenciar los sabores de los mejores alimentos, aquellos que poseen el apreciado ‘umami’.

El ‘umami’ es el quinto sabor, más allá de lo dulce, lo salado, lo amargo o lo ácido. Para hallar las causas científicas del “maridaje perfecto” de los vinos de Jerez con ciertos alimentos, el cocinero, al que no en vano se le conoce como “el alquimista de los fogones” se alió con el profesor de Biociencia de la Universidad de Reading (Ingl-





terra) Don Mottram. Juntos han descubierto que estos vinos, sobre todo las variedades más secas, poseen un compuesto que potencia el disfrute de los alimentos ricos en 'umami': algunas carnes, pescados, quesos y setas. Blumenthal asegura que, con este estudio, "hemos aumentado como nunca imaginábamos el número de combinaciones posibles" de Vinos de Jerez con alimentos: Moscatel con frambuesas, Palo Cortado y mango, Amontillado y melocotón, Cream y queso azul, Fino y queso manchego, Manzanilla y cangrejo, Pedro Ximénez y hojaldre, y un largo etcétera.

La ciencia no es la única manera de investigar y obtener conclusiones en este apasionante territorio donde vinos y gastronomía se dan de la mano.

La tercera edición del Concurso Internacional de Maridajes Gastronómicos con Vinos de Jerez "Copa Jerez" ha vuelto a reunir en Jerez a algunos de los mejores chefs y sumilleres de siete países del mundo, para poner de manifiesto la gran versatilidad del Jerez como acompañante de todo tipo de platos. Después de un año de competiciones en cada uno de los países participantes, los campeones de la Copa Jerez en Bélgica, Dinamarca, España, Reino Unido, Alemania, Holanda y Estados Unidos lucharon por el premio mundial al mejor maridaje con Vinos de Jerez en un certamen que se ha consolidado ya como un referente internacional de la gastronomía y el Jerez.

TRES EDICIONES DE ÉXITO

"El Jerez es uno de los mejores vinos del mundo, y casa perfectamente con todo tipo de platos, desde

LA TERCERA COPA JEREZ HA VUELTO A REUNIR EN TORNO
AL VINO DE JEREZ A ALGUNOS DE LOS MEJORES CHEFS Y
SUMILLERES DE EUROPA, ASIA Y AMÉRICA

los entrantes hasta los postres pasando por los platos principales". Estas rotundas palabras del prestigioso chef Juan Mari Arzak, como presidente del jurado de la final de la primera edición de la Copa Jerez en 2005, resumen perfectamente el espíritu con que nació este evento internacional que con el paso de los años ha ido multiplicando su proyección y peso en cada uno de los mercados en que se disputa. Desde entonces, algunos de los mejores chefs y sumillers de Europa, América y Asia esperan cada año con impaciencia la próxima edición de la Copa Jerez para competir y demostrar, con solvencia, que el Jerez es ante todo un vino, y como tal su sitio es la gastronomía.

El mensaje cala y se difunde a los cuatro vientos: el Jerez es gastronomía en estado puro. Con prescriptores tan sólidos como los miembros del jurado y aliados tan firmes como los chefs y sumilleres procedentes de siete países no podía ser de otra forma. La final de la **primera edición** cuenta con una destacada cobertura de prensa nacional e internacional, atraída por la novedad y el atractivo de un evento sin precedentes. Reino Unido se alza con el premio al mejor maridaje de un menú de tres platos con Vinos de Jerez, mientras que Holanda y España alcanzan la segunda y tercera posición. Pero todos ganan al participar en esta experiencia inédita y novedosa. El triunfador absoluto, el Jerez.

En la **segunda edición**, celebrada en 2007, el panel del jurado gana en internacionalidad, de la mano del mejor cocinero británico y uno de los mejores del mundo, Heston Blumenthal, junto a los prestigiosos sumilleres Makoto Abe (Japón) y Doug Frost (USA). Juli Soler (El Bulli)

repite en este evento del que ya es incondicional. Si la cobertura mediática de la primera final fue remarcable, en 2007 todas las televisiones españolas de ámbito nacional incluyen la noticia en horario "prime time" y la Copa Jerez vuela a los periódicos y televisiones internacionales de siete países una vez finalizado el evento. Es el año de la consolidación y del despegue definitivo de un concurso que se convierte ya en un referente. La Copa Jerez se ha convertido ya, sin lugar a dudas, el gran encuentro mundial de la gastronomía y los Vinos de Jerez. El nivel de los participantes es tan elevado que los miembros del jurado no lo tienen fácil para decantarse por un vencedor. Son siete culturas gastronómicas, desde la asiática hasta la norteamericana, pasando por la mediterránea o la anglosajona, dispares y alejadas geográficamente, con un punto en común: "a todas les inspiran los Vinos de Jerez", según palabras de Heston Blumenthal. La pareja de chef y sumiller que representan a Reino Unido se alza nuevamente con el primer premio, "Best Food and Sherry Matching", pero también con el galardón "Ultimate Sweet Sherry and Dessert Pairing". Mientras que Dinamarca obtiene el Premio "Best Dry Sherry Match", USA logra el "Best Medium Sherry Match".

Después del éxito de la primera edición de la Copa Jerez, celebrada en 2005, el prestigio y la proyección internacional de esta competición no ha dejado de crecer. Si la primera fue la edición del estreno rompedor, la segunda fue la consagración de la Copa Jerez como el gran encuentro mundial de la gastronomía y los Vinos de Jerez, y la tercera la consolidación definitiva de un evento que comunica





EL JEREZ HA SIDO
MARIDADO DE
VEINTICUATRO
MANERAS
DIFERENTES Y
EN TODOS LOS
CASOS SE HA
REVELADO COMO
UN ACOMPAÑANTE
IDÓNEO

por sí mismo el importante papel que puede jugar el Jerez en las más variadas culturas gastronómicas.

LA TERCERA COPA JEREZ

La gran final internacional del “mundial” del Jerez y la gastronomía enfrentó a siete equipos, formados por un chef y un sumiller, que cocinaron, en vivo y en directo, y defendieron frente a un jurado de prestigio, la mejor propuesta de maridaje de un menú de tres platos con Vinos de Jerez.

Tras el éxito cosechado en las dos ediciones anteriores, la expectación estaba en su cota más alta. Por ello, los siete finalistas fueron seleccionados entre aspirantes de centenares de destacados restaurantes de toda Europa y América. El jurado no se lo puso fácil a los contendientes, pues estaba formado por verdaderos referentes del mundo de la gastronomía y el vino. Esta tercera edición ha tenido el honor de contar una vez más con Juli Soler, socio del prestigioso chef Ferrán Adriá en el restaurante El Bulli. Josep Roca, sumiller del Celler de Can Roca, Kazuyoshi Kogai, presidente de la Asociación Internacional de Sumilleres, Michael Franz, crítico americano y Senior Editor de la revista Winereview Online; y Pierre Fonteyne, presidente de la Asociación de Jóvenes Restauradores de Bélgica, componentes de un plantel de excepción.

EL JEREZ, PROTAGONISTA

Tras la reñida selección realizada a través de diversas etapas preliminares, la Final Internacional se caracterizó tanto por el altísimo nivel de los menús presentados como por el prestigio de los restaurantes y profesionales que formaron parte de la competición: en representación de

Estados Unidos, el restaurante Suba de Nueva York, capitaneado por el chef Seamos Mullen y el sumiller Roger Kugler; como finalistas por Alemania, el chef Volker Drkosch y el sumiller Helgo Karrer, del restaurante Das Kochatelier Volker Drkosch; por Dinamarca, el restaurante Mielcke & Hurtigkarl, de la mano del chef Jakob Mielcke Hansen y el sumiller Rune Elkjaer Petersen; como vencedores por el Reino Unido, Shaun Collins en la cocina y Vicky Leigh Smith en la selección de vinos del restaurante The British Army Culinary Arts Team; desde Bélgica, Bart Vandenhove (chef) y Maaïke Vandenhove (sumiller) del restaurante Prêt-à-Gôûter; por Holanda, el Lindenhof, con el chef Jarno Eggen y la sumiller Cindy Borge; y como representante de España, el restaurante barcelonés Embat, con Fidel Puig como cocinero y la sumiller Cristina Torres, ambos propietarios junto con el cocinero Santi Rebés, de este joven restaurante de la Ciudad Condal.

MARIDAJES PARA TODOS LOS GUSTOS

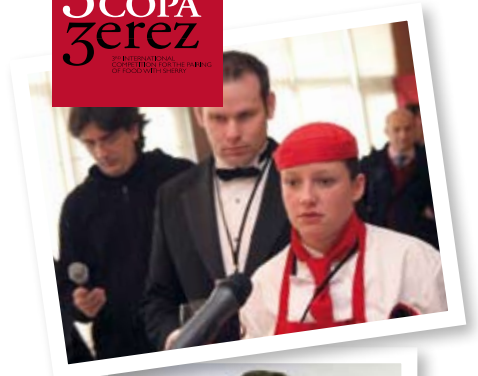
Como novedad de esta edición, y con el objetivo de poner de manifiesto la variedad de maridajes posibles con los distintos tipos de Sherry, desde los más secos hasta los más dulces, los concursantes debieron presentar un primer plato combinado con un vino de crianza biológica o bajo velo de Flor (Fino o Manzanilla); un segundo plato maridado con un vino que haya experimentado crianza oxidativa (Oloroso, Amontillado, Palo Cortado o Vinos con Vejez Calificada VOS y VORS) y un tercer maridaje con vino dulce o semidulce (Medium, Cream, Pale Cream, Sweet Oloroso, PX y Moscatel).

HOLANDA CAMPEONA

La pareja formada por el chef Jarno Eggen y la sumiller Cindy Borge, de Holanda, se alzó con la victoria absoluta en la Copa Jerez. Su propuesta de “Lubina con piel crujiente, vinagreta de soja madurada en madera, jamón de pata negra y aceitunas”, acompañada de **Fino**; “Costillas de cerdo con melón, foie gras y patatas suflé” para disfrutar con un buen **Palo Cortado VORS**; y una “Crema de curry al marsala y extracto de café, puré de ciruelas, yogur de limón, arroz caramelizado y speculas crujientes” para gozar con un dulce **Moscatel**, se hizo merecedora del primer premio, el ansiado “Copa Jerez Overall Champions” para el maridaje perfecto de un menú de tres platos con Vinos de Jerez.

La organización de la Tercera Copa Jerez concedió el trofeo “Best Food&Sherry Match” al maridaje de “Mar y Montaña de Vieira con Papada de cerdo” con Manzanilla propuesto por el equipo español. Jarno Eggen (Holanda) y Roger Kluger (USA), por su parte, se hicieron merecedores de los trofeos Top Chef y Top Sommelier respectivamente.

El premio al mejor maridaje con vinos de crianza biológica (Best Food & Biological Aged Sherry Match) se fue para Dinamarca, por su Vieiras con Manzanilla. El mejor maridaje con vinos de crianza oxidativa (Best Food & Oxidative Dry Aged Sherry Match) se concedió a Holanda, por “Costillas de cerdo con melón, foie gras y patatas suflé” para maridar con Palo Cortado VORS, mientras que el mejor maridaje con un vino dulce (Best Food & Oxidative Medium/Sweet Sherry) fue a parar a Reino Unido por Suflé de chocolate con frambuesas glaseadas con Pedro Ximénez.



EL CONSEJO RENUEVA SU COMPROMISO CON LA CALIDAD

El Consejo de los Vinos de Jerez, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, que fue la segunda Denominación de Origen vitivinícola de España y la primera de Andalucía en obtener la certificación de calidad, ha renovado recientemente el certificado ISO 9001:2000 tras someterse a una exigente auditoría en todos sus procesos. El nuevo certificado, renovado por la entidad acreditadora SGS Ibérica hasta el próximo año 2011, abarca las áreas del Consejo de Control y Certificación, Registros y Estadísticas y Defensa de las Denominaciones de Origen.

En la auditoría llevada a cabo para la renovación de la norma ISO, se ha podido comprobar además el gran avance que está experimentando el Consejo Regulador en la implantación de otra norma de calidad, la EN 45011. Esta segunda certificación será fundamental, a tenor de lo dispuesto en las leyes del vino de ámbito estatal y andaluz, así como en la reciente reforma de la OCM del vino, para la acreditación como organismo de certificación de productos.



BUENA VENDIMIA PARA EL SHERRY

La vendimia en el Marco de Jerez se ha desarrollado a lo largo de unos treinta días entre agosto y septiembre con una cosecha final de en torno a 90 millones de kilogramos de uva y un balance muy positivo del estado y la calidad de la uva recogida, que se destina a la obtención de Vinos de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez. La novedad más destacable de esta vendimia ha sido el significativo crecimiento de la superficie de viñedo que se ha vendimiado por medios mecánicos. La llamada "vendimia mecánica" ha cubierto ya el 30% de las 10.000 hectáreas de viñas de nuestras Denominaciones de Origen. Cabe destacar el buen funcionamiento del eficaz sistema de control y vigilancia desplegado por el Consejo para llevar a cabo un seguimiento, en tiempo real, de todos los trabajos de la vendimia, desde la medición de la madurez del fruto hasta la entrega en los lagares. Medio centenar de inspectores y el cuerpo de veedores han velado por el correcto funcionamiento de una vendimia que se ha desarrollado a buen ritmo.

LOS VINOS DE JEREZ REUNIERON EN SEVILLA A LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA

noticias

El Jerez reúne a la alta gastronomía andaluza

Destacados chefs y sumilleres de Sevilla han asistido al seminario gastronómico promovido por el Consejo en el que profesionales de la restauración como los chefs de Tribeca, Abades y San Fernando 27 o el sumiller Rafael Bellido, entre muchos otros asistentes, profundizaron en la armonía de los vinos de Jerez con una gran variedad de productos nacionales de alta calidad gastronómica.

César Saldaña, Director del Consejo, dirigió un taller-maridaje a través del cual los asistentes degustaron las distintas variedades de vinos del Marco de Jerez maridados con selectos productos gourmet, algunos de ellos procedentes de prestigiosas empresas y denominaciones de origen que han colaborado en este encuentro: Jamón de Huelva, Torta del Casar o Caviar de Riofrío, entre otros.

Saldaña explicó cómo la Manzanilla se sirve siempre muy fría y cómo proporciona sabores frescos y delicados que complementan las notas saladas de la anchoa o del caviar. Así como el Amontillado, un vino con personalidad, potencia y complejidad es perfecto para maridar sabores intensos y originales como los del esturión ahumado. O el Cream, para armonizar la intensidad y untuosidad del foie gras. En el apartado de dulces, César Saldaña propuso el Pedro Ximénez con el chocolate negro y ligeramente amargo.

Además, se pudo degustar una selección de vinagres de Jerez, así como algunos de los vinos calificados por el Consejo como VOS (Very Old Sherry, con más de 20 años de edad) y VORS (Very Old Rare Sherry, más de 30). Como cierre del acto se sirvió un cóctel maridaje con vinos de Jerez, creado por los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería, con el que a partir de las conclusiones derivadas del Taller-Maridaje, estos futuros profesionales buscaron la simbiosis perfecta entre vino y plato.



El mejor sumiller, con nuestros vinos

El valenciano Bruno Murciano, sumiller-jefe del Hotel Ritz Londres durante varios años, fue proclamado Mejor Sumiller de España en el concurso nacional celebrado en Mijas (Málaga) con el patrocinio, entre otros, del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez, el Vinagre de Jerez y la Manzanilla.

El presidente del Consejo, Jorge Pascual, tomó parte en el jurado que ha elegido al prestigioso sumiller entre los 17 candidatos procedentes de las diferentes Comunidades Autónomas de España. El vencedor debió pasar con éxito toda una serie de rigurosas pruebas teóricas y prácticas en las que los candidatos pusieron a prueba sus conocimientos y su habilidad en el arte de la sumillería. El ganador, Bruno Murciano, competirá por el título de Mejor Sumiller del Mundo en



el mundial de sumillería que tendrá lugar el próximo año 2010.

Murciano es un admirador declarado de los Vinos de Jerez y la Manzanilla, que conoce y valora desde sus inicios en la profesión. Como sumiller-jefe del prestigioso Hotel Ritz de la capital londinense ha tenido el placer de trabajar con numerosas marcas de nuestra Denominación de Origen, en el que constituye el prin-

cipal mercado de consumo de Jerez en el mundo.

Con este patrocinio el Consejo expresa una vez más su compromiso con la proyección y el desarrollo de la figura del sumiller en nuestro país. Un compromiso que es recíproco, como se pone de manifiesto en las valoraciones que los principales sumilleres de nuestro país expresan sobre nuestros vinos.

CARME RUSCALLEDA, “EMBAJADORA DEL JEREZ”

Carme Ruscalleda, consagrada como una de las mejores cocineras del mundo en la última edición de la Guía Michelin, se declara “embajadora de los Vinos de Jerez”. La chef catalana, que es la única cocinera del mundo que posee cinco estrellas Michelin, asegura que el vino de Jerez es “un auténtico tesoro”. Ruscalleda ha recibido cinco estrellas: tres por su restaurante Sant Pau en Sant Pol de Mar (Barcelona) y dos más por el establecimiento que abrió en Tokio. En ambos restaurantes, los Vinos de Jerez tienen un papel especial.



CARME RUSCALLEDA, LA ÚNICA COCINERA DEL MUNDO CON CINCO ESTRELLAS MICHELÍN, ASEGURA QUE LOS VINOS DE JEREZ SON “UN AUTÉNTICO TESORO”

LOS MASTERS OF WINE PROFUNDIZAN EN NUESTROS VINOS



El Consejo está desplegando una activa labor de divulgación y promoción de nuestros vinos entre algunos de los principales prescriptores y líderes de opinión en el mundo del vino a nivel internacional. Es el caso de los “Masters of Wine”, el más prestigioso título en materia de vinos en el mundo. El Consejo organizó recientemente la visita de un grupo de Masters of Wine procedentes del Reino Unido y otros países, entre los que se encontraba Sarah Jane Evans, periodista de la BBC que obtuvo su título con un estudio sobre los Almacenistas de Jerez. Se unió a la visita el primer español que ha obtenido el prestigioso título de Master of Wine, Pancho Campos (en la imagen). Los participantes en esta visita pudieron así actualizar y perfeccionar de primera mano sus conocimientos sobre el Sherry.

Sherry Tour divulgativo por Canadá

Canadá ha sido el escenario de todo un “Sherry Tour” divulgativo que, durante una semana, se ha desplazado por una decena de ciudades de la provincia de Québec, organizado por el Consejo Regulador en coordinación con el Instituto de Comercio Exterior español (ICEX). La responsable de Promoción del Consejo, Carmen Aumesquet, ha dirigido en sesiones de mañana y tarde catas y seminarios dirigidos a escuelas de hostelería, sumilleres y profesionales de la restauración de la provincia francófona de Canadá. El Jerez en la gastronomía ha sido el eje temático de este ciclo promocional en una provincia, Québec, conocida por su especial pasión por los asuntos culinarios.

Los profesionales que han participado en estos seminarios han quedado deslumbrados al descubrir las posibilidades del Sherry en la gastronomía, como acompañante ideal de los más variados platos de las más diversas culturas gastronómicas. De hecho, la gastronomía de Québec es un crisol que ha sabido unir las distintas influencias que han marcado a esta provincia canadiense. Por ello, la versatilidad de nuestros vinos ha causado una grata sensación entre los asistentes a los seminarios. Este “Sherry Tour” que se ha prolongado durante una semana concluyó en la capital de Québec, Montreal –la segunda ciudad francófona del mundo, después de París- con un broche de oro: una cena maridaje con Vinos de Jerez en la que participaron los miembros de la Asociación de la Prensa Gastronómica y la Asociación de Sumilleres de Québec.



CANADÁ ES UNO DE LOS NUEVOS MERCADOS EMERGENTES CON MAYOR POTENCIAL DE FUTURO PARA LOS VINOS DE JEREZ Y LA MANZANILLA



CRECE LA FAMILIA DE SHERRY EDUCATORS

A lo largo del pasado año se han celebrado un total de cuatro nuevas ediciones del seminario para la obtención del título de “Sherry Educator”, una titulación que otorga el Consejo Regulador a formadores, wine lecturers, críticos y periodistas especializados que se convierten en una extensión internacional del Aula de Formación del Consejo Regulador en sus países respectivos. En la más reciente han participado sumilleres, enólogos, especialistas y prescriptores muy destacados del mundo del vino procedentes de China (Hong-Kong), Bélgica, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Holanda, Hungría, Japón, Rusia, Suecia, Reino Unido, Estados Unidos y España. A lo largo de tres jornadas intensivas han podido actualizar y profundizar en sus conocimientos acerca de materias tales como la Historia de los Vinos de Jerez, el papel del Consejo Regulador y la Denominación de Origen, el proceso de elaboración y envejecimiento, la viticultura, los tipos de Jerez y sus niveles de edad, su conservación y servicio o sus combinaciones con la gastronomía. Para ello, han desarrollado sesiones teóricas y prácticas.



Jerez rinde tributo a los fuertes lazos de unión entre el Sherry y el Reino Unido

El Jerez se ha venido exportando durante siglos al Reino Unido, como lo refleja el dato de que el primer registro escrito de un embarque de Jerez en el puerto de Plymouth data de 1485. Desde entonces este vino ha formado parte del modo de vida de las islas y continúa siendo el principal mercado del mundo para el Vino de Jerez. Un emblema de esta relación histórica es el genial dramaturgo Shakespeare, que puso en boca de Falstaff (Enrique IV) la que puede considerarse la mejor frase promocional del Jerez de la historia: “si mil hijos tuviera, el principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al Jerez”. En merecido tributo a su figura, la ciudad de Jerez le rinde todos los años homenaje por la inmejorable y perdurable promoción de los Vinos de Jerez que desarrolló en toda su obra.

No es la única iniciativa que Jerez, y el Jerez, lleva a cabo en este sentido. El Consejo Regulador ha embotellado una partida de Sherry especialmente seleccionado para el Poeta Laureado de la Reina Isabel II de Inglaterra, Andrew Motion, que concluye en 2009 su “mandato”. Se hace de acuerdo a una tradición que comenzó con el primer poeta de la monarquía, John Dryden, en el siglo XVII, que recibía como obsequio una bota de Sherry. Los productores de Jerez rescataron esta tradición en 1984, en honor de los fuertes vínculos comerciales y afectivos existentes entre Jerez y el Reino Unido. El actual poeta oficial de la Casa Real británica, Andrew Motion se desplazó a Jerez para elegir su bota (escogió Oloroso) de la que se le envían ahora, cuando concluye una década de servicios a la Casa Real, las botellas etiquetadas con el diseño de su hija, Siddy Motion.

THE TIMES APUESTA POR EL SHERRY

Una de las maneras que te hacen sentir que es verano, aunque esté lloviendo, es hacer aparecer el cielo andaluz en tu vecindario abriendo una buena botella de manzanilla o fino”. Así comienza la crítica vinícola de The Times Jane MacQuitty su artículo “Sherry is still one of the great wines of the world” (“El Jerez es todavía uno de los grandes vinos del mundo”) en el que alaba las características de los vinos de esta Denominación de Origen. “En días calurosos, una manzanilla o un fino frío se convierten en un maravilloso y refrescante aperitivo servido con unas aceitunas españolas o con almendras tostadas. Igualmente, pueden aportar una ráfaga de sol español a la mesa animando una comida que el inestable tiempo que tenemos puede malograr”, enfatiza MacQuitty.



EL CONSEJO HA EMBOTELLADO UNA PARTIDA ESPECIAL PARA EL POETA LAUREADO DE LA REINA DE INGLATERRA, DE ACUERDO A UNA TRADICIÓN MULTISECULAR

JANCIS ROBINSON, UNA DE LAS PERSONAS MÁS INFLUYENTES EN EL MUNDO DEL VINO, ABRE ESTA NUEVA SECCIÓN EN LA QUE, ENTRE COPAS, CHARLAREMOS Y CONOCEREMOS DE CERCA LAS PREFERENCIAS Y LAS OPINIONES QUE HACIA NUESTROS VINOS PROFESAN TODA UNA LEGIÓN DE “AMIGOS DEL JEREZ”: ESCRITORES, ACTORES, PERIODISTAS, CRÍTICOS, CHEFS, SUMILLERES, Y PERSONAJES DE TODO EL MUNDO CON UNA PASIÓN EN COMÚN, SU AMOR POR LOS VINOS DE JEREZ. Y TÚ, ¿ERES UN AMIGO DEL JEREZ?

“El Jerez no puede compararse con ningún otro vino del mundo”

Jancis Robinson visitó este año el Marco de Jerez, por primera vez después de un período de tiempo “vergonzoso” (por lo dilatado), y quedó encantada al confirmar, en su misma región de origen, la calidad y grandeza de los Vinos de Jerez y la Manzanilla. En un artículo en el que se confesaba “enamorada del Jerez”, aseguró que había catado “algunos de los vinos más excitantes que he probado jamás: Jereces de una amplia variedad de estilos”.

Robinson nos asegura en una entrevista que el Jerez es “quizá la aportación más distintiva de España a la enología mundial”. Es un vino que “sabe tan diferente” que “no se puede comparar a ningún otro vino elaborado en ninguna otra región vitivinícola del mundo”. “Incorpora numerosos factores que le hacen único, como el velo de flor, el carácter de los pagos locales, y el singular proceso de envejecimiento de los vinos en sus bodegas cargadas de carácter y personalidad”. Cuando le preguntamos por las características

organolépticas que a su juicio debe tener un buen Jerez, responde: “son demasiado variadas para poder especificarlas ahora”. Quizá hacerlo nos llevaría parte del día que queda y una porción importante de mañana.

Jancis Robinson es una persona con impronta destacada en el mundo del vino. La periodista y escritora británica fue la primera persona ajena al “wine trade” en hacerse con el prestigioso título “Master of Wine”, y ha sido reconocida con la Orden al Mérito del Imperio Británico por la Reina de Inglaterra, de cuyas reales bodegas es asesora. Ha escrito centenares de páginas sobre el vino y presenta programas de televisión. Entre sus últimas publicaciones destaca “El Vino. Nuevo Atlas Mundial” del que es coautora junto a Hugh Jonson, y el “Oxford Companion to Wine”. Es corresponsal de vino del influyente periódico Financial Times y en estos momentos de su vida sus mayores esfuerzos se vuelcan en www.jancisrobinson.com, portal web que se ha convertido en

toda una referencia en el mundo del vino y donde pueden leerse sus artículos sobre vinos y regiones productoras de todo el planeta.

Pero al mismo tiempo, Robinson cree que el Jerez es “probablemente el tesoro enológico más desconocido del mundo”. “Debería valorarse más en el mundo del vino porque hay muchos consumidores que se están perdiendo una de las mayores joyas de la enología”, entiende Robinson. La escritora británica entiende que los tópicos que se han venido manteniendo en el pasado sobre estos vinos, hoy, en pleno siglo XXI, no tienen ningún sentido: “hoy en día algunos jereces tienen menor gradación alcohólica que muchos vinos de mesa”.

Esta “amiga del Jerez” tiene clara su opinión personal sobre los Vinos de Jerez, unos vinos que considera únicos en el mundo y que bien vale la pena probar, conocer, y quizá, como en su caso, enamorarse de ellos. Una opinión que, en el mundo del vino, cuenta mucho.

“EL JEREZ ES PROBABLEMENTE
EL TESORO ENOLÓGICO MÁS
DESCONOCIDO DEL MUNDO”



Master of Wine

JANCIS ROBINSON

¿Cuál es su tipo de Jerez favorito?

Para ser honestos, no tengo un único Jerez favorito: me gustan todos los tipos de Jerez.

¿Cuáles son los mejores momentos del día para tomar un buen Jerez?

Depende del tipo de Jerez. En el aperitivo, lo mejor es un Fino o una Manzanilla, que son unos de los mejores estimulantes del apetito que conozco. Si hace frío, un Oloroso. Y los jereces más dulces son estupendos para terminar una buena comida.

¿Cuál sería su maridaje perfecto con Jerez?

Manzanilla con aceitunas rellenas de anchoas.

¿Cuál fue la primera copa de Jerez que tomó?

Seguramente el Amontillado que los profesores de Oxford servían a los estudiantes durante las clases tutoriales individuales.

¿Y la última que ha tomado?

Una copa del Fino que tengo siempre en el frigorífico.





LA RIQUEZA DE COLORES DEL VINO DE JEREZ, SU INTENSIDAD AROMÁTICA Y SU ENORME VARIEDAD SON ARGUMENTOS MÁS QUE SUFICIENTES COMO PARA QUE EL JEREZ HAYA SIDO UN INGREDIENTE TRADICIONALMENTE UTILIZADO POR LOS COCTELEROS DE TODO EL MUNDO. ENTRAMOS EN EL LABORATORIO DE UN MAESTRO COCTELERO, QUE NOS EXPLICA LOS SECRETOS Y LAS VIRTUDES DE ESTE INGREDIENTE MÁGICO CAPAZ DE SORPRENDER CON LAS MÁS VARIADAS COMBINACIONES.

Sherry: agítese antes de usar

Ya el novelista norteamericano Francis Scott Fitzgerald (autor de *El Gran Gatsby*, entre otras), relataba la afición de los sibaritas norteamericanos que veraneaban en la Costa Azul francesa por los combinados con Sherry. Desde los clásicos como el “Derby” (Fino y Champán en una copa de flauta), se han multiplicado las propuestas y se ha generado toda una cultura del cóctel alrededor de nuestros vinos, desde Estados Unidos hasta Japón, donde reputados maestros cocteleros muestran las posibilidades del Jerez en la combinación con otras bebidas, pasando incluso

por los países escandinavos, en cuyas escuelas de hostelería el Jerez se agita como un ingrediente básico en la asignatura “Cócteles”.

En España, el maestro coctelero de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, José Gil Tamayo, acaba de editar el libro “Cócteles con Jerez, Cócteles con Vida” que contiene nada menos que un centenar de recetas de cócteles en los que los Vinos de Jerez son ingrediente fundamental. “Las posibilidades de Vino de Jerez como ingrediente de los más variados cócteles son inmensas”, asegura este veterano profesional de la hostelería

que ha pasado veinte años de su vida experimentando con las posibilidades del Jerez en la coctelera.

¿Cuál es el secreto de esta capacidad para ligar y combinar? El Jerez es versátil y es variado, y además ofrece una riqueza y una rotundidad de aromas, colores y sabores que lo convierten en el mejor amigo del coctelero. “El Oloroso, por su cuerpo, por su aroma, aporta un toque indiscutible a frutas, zumos y helados”, explica Gil Tamayo, que asegura que “es sorprendente el resultado que se obtiene de combinar un Oloroso con frutas tropicales como el mango o la guayaba”. El Amontillado, sostiene, también favorece las armonías con determinadas bebidas y licores, y desde luego, los vinos dulces naturales (Pedro Ximénez y Moscatel), son “tremendamente fáciles de ligar”. El Fino y la Manzanilla tienen un espectro de combinaciones más reducido pero no por ello menos espectacular es el resultado final, sobre todo con Cava o Champán, bebidas con las que mantienen una estrecha armonía.

Las que proponemos en este reportaje son sólo algunas de las muchas posibilidades que ofrece el Jerez en la combinación con otras bebidas (puede consultar más en www.sherry.org). Los Vinos de Jerez no sólo hacen amigos en la mesa, maridando con diversos platos y variadas culturas gastronómicas, como ya hemos visto: también es capaz de generar maridajes líquidos y armonizar con otras bebidas, combinando sabores, y en definitiva, haciendo un poco más agradable la vida.

Otros ejemplos podemos encontrarlos en Japón o en el propio Estados Unidos, la nación reina de los cócteles. En la última edición de la ya consolidada cita del “Sherry Cocktail Competition” se alzó vencedoras la propuesta de Neyah White, de San Francisco, con su “Sherry Shrub”.



PENSAMIENTO

3 cl de tintilla

2 cl de yema de huevo azucarada

1 cl de Jerez Oloroso seco

1 cl de Manzanilla

5 cubitos de hielo

1 racimo de grosellas

Ponga todos los ingredientes en la coctelera, excepto las grosellas. Agite y sirva en vaso de zumo. Decore con las grosellas. Acompañe de sorbete.

LA TIERRA DE LAS MIL DANZAS

4 cl de Jerez Oloroso seco

2 cl de ron de coco

1 cl de licor de chantarella

2 cl de zumo de limón

1 cl de granadina

1 rodaja de naranja

1 ramita de hierbabuena

4 cubitos de hielo pilé

Ponga todos los ingredientes en la batidora, excepto la hierbabuena y la rodaja de naranja. Bata unos 10 segundos lentamente y unos 30 segundos a velocidad rápida. Sirva en copa de cóctel. Decore con la hierbabuena y la rodaja de naranja.

LA VIÑA

4 cl de Jerez Oloroso seco

1 cl de reducción de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez

1 cl de Brandy de Jerez Gran Reserva

2 uvas maceradas en Moscatel

5 cubitos de hielo

Maje una uva con mano de mortero. Diluya el vinagre con el Brandy. Ponga el hielo, con todos los ingredientes, en la coctelera. Agite y sirva en catavinos. Decore con la otra uva macerada dentro de la copa.

LA OREJA

3 cl de Tequila reposado añejo

3 cl de Jerez Palo Cortado

2 cl de licor de lima

2 cl de melocotón licuado

5 cubitos de hielo

Ponga en la coctelera los 5 cubitos de hielo, el zumo de melocotón, el licor de lima, el palo cortado y el tequila. Agite y sirva en copa de licor. Decore con alquenujeje.



EL VINAGRE DE JEREZ HA PROTAGONIZANDO UNA REVOLUCIÓN EN SU IMAGEN, HACIÉNDOLA MÁS MODERNA Y ATRACTIVA, DE ACUERDO A LOS TIEMPOS ACTUALES. SE SUCEDEN LOS LANZAMIENTOS DE NUEVAS PRESENTACIONES Y MARCAS, DOTADOS DE UN PACKAGING QUE SE SITÚA EN LA VANGUARDIA DEL DISEÑO ACTUAL DE ENVASES AGROALIMENTARIOS.

La nueva imagen del Vinagre

El continuo crecimiento de las ventas experimentado por esta categoría en los últimos años, unido a la chispa del dinamismo que ha ayudado a encender el Consejo Regulador de la Denominación de Origen a través de la creación de nuevos tipos de Vinagre de Jerez, son dos factores que explican este renovado movimiento en el sector.

El campo para la creatividad está abonado: aparecen los nuevos Vinagres de Jerez al Pedro Ximénez y al Moscatel, los innovadores vinagres jerezanos semidulces que encuentran un gran potencial de crecimiento en el mercado. “Gran Reserva” es otra nueva categoría certificada por el Consejo para poner en valor verdaderos tesoros hasta ahora “escondidos” en las bodegas. Ahora, los tesoros salen a la calle, y hay que vestirlos para la ocasión. Las bodegas lanzan nuevos productos que exigen nuevas y rompedoras presentaciones, pero también

actualizan el formato y la imagen de sus vinagres ya clásicos. El objetivo: salir al paso de una demanda creciente entre los consumidores hacia productos de esta categoría. Una vez elaborado y perfeccionado el producto, el diseño y el “packaging” serán nuestras herramientas para combatir en la arena del mercado global. La saturación del mercado de consumo le impone al “packaging” una responsabilidad cada vez más importante para llamar la atención en el punto de venta. Debe volverse más relevante para el consumidor y ganar su preferencia, reflejando de forma correcta y seductora la personalidad del producto y transmitiendo seguridad.

LAS BODEGAS APROVECHAN EL LANZAMIENTO DE LAS NUEVAS CATEGORÍAS DE VINAGRE DE JEREZ PARA INNOVAR CON SUS PRESENTACIONES

LA TRADICIONAL BOTELLA JEREZANA DA PASO A
FORMATOS MÁS ESTILIZADOS Y TRANSPARENTES,
A VECES SIMILARES A PERFUMES

Según los últimos estudios realizados, más de la mitad de las decisiones de compra se terminan de tomar en el punto de venta. En el caso de un producto nuevo la primera venta depende casi exclusivamente de la imagen que presente, y a partir de la segunda venta es un factor importante para retener la atención del consumidor. Cuando se trata de productos ya existentes, la modificación del envase ayuda a extender el público objetivo, y en definitiva, a atraer a nuevos consumidores que antes no se fijaban en este producto.

En este sentido, el Vinagre de Jerez ha sabido adaptarse a las demandas de los mercados, actualizando su imagen de acuerdo a una serie de tendencias innovadoras. En primer lugar, se reducen los formatos: la clásica botella de 750 mililitros ha dado paso definitivamente a tamaños más reducidos, de 125, 250 o 500, especialmente en las categorías Reserva, Gran Reserva y semidulces. Este fenómeno se produce en consonancia con el mensaje que se quiere transmitir (la botella es el mensaje): el Vinagre de Jerez es un producto selecto que conviene usar en pequeñas dosis.

De acuerdo a esta misma tendencia, la tradicional botella jerezana da paso a recipientes mucho más estilizados, a menudo con largos y estrechos cuellos que ocupan al menos un tercio de la altura del envase. El cuerpo de la botella adelgaza y ofrece una imagen más moderna, similar a veces a la de un perfume. De nuevo, el mensaje

es claro: algunos chefs ya han comparado el Vinagre de Jerez con “un perfume” que realza los platos. Los perfumistas/vinagreros han cogido el guante y si ya el contenido era una fragancia, ¿por qué no darle apariencia de tal?

El cristal oscuro y opaco da paso a la transparencia. Los elaboradores quieren mostrar, orgullosos, su producto en toda su belleza. La riqueza cromática de los distintos tipos de Vinagre -desde el ámbar claro hasta el caoba más oscuro- es un elemento del que otros productos difícilmente pueden disponer. En algunos casos, no obstante, el cristal opaco permanece como una seña de elegancia.

Al mismo tiempo, las etiquetas se hacen más atrevidas, en sus formas, tamaños y acabados. Huyen de los estrictos rectángulos y se ovalan, o se serigrafían sobre el cristal. Los colores son ahora morados, rojos, ocres, verdes, y en las tipografías se imponen los trazos gestuales, asemejando la escritura manual, transmitiendo una idea de artesanía, carácter “gourmet” y cercanía al consumidor.

Decíamos que el vinagre, en algunos casos, se asemeja a un codiciado perfume. En esa línea, algunas bodegas del Marco de Jerez han sorprendido incorporando dosificadores revolucionarios: pulverizadores que permiten una aplicación uniforme del Vinagre en la ensalada o plato. El Vinagre de Jerez, no cabe duda, ha revolucionado su forma de presentarse al consumidor.



LUCIANO ALONSO ALONSO CONSEJERO DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

“El Jerez ha sido durante siglos un gran embajador de Andalucía”

En términos generales ¿qué oportunidades ofrece el enoturismo para el desarrollo de las zonas productoras en las que este se impulsa y articula a tenor de la experiencia vista en otras regiones del mundo?

El turismo enológico se encuentra en la actualidad en uno de sus mejores momentos. Esta evolución responde a un cambio de tendencia en la demanda hacia productos que reporten sensaciones, y estén relacionados con la identidad histórica y cultural de los destinos. Y, sin duda, el vino es uno de ellos. Es cierto que otras comunidades autónomas están haciendo una gran apuesta por este segmento, pero también lo es que Andalucía tiene una de las ofertas turísticas más completas e interesantes del mundo y que no ha dejado en ningún momento de trabajar en esta actividad, en especial gracias al esfuerzo del sector privado en lo que se refiere a inversiones en instalaciones, rutas o nuevos vinos. En este sentido, hay que incidir en que en nuestra región también hemos observado un progreso positivo en esta tipología, ya que se están incrementado de manera exponencial las visitas a las bodegas y las cifras de enoturistas. El futuro de esta actividad en la comunidad va a venir determinado por desarrollar capacidades como la innovación, la arquitectura, el paisaje o el marketing, es decir, por

aspectos que nos pueden diferenciar de otros destinos y sobre los que hay que seguir trabajando.

En el caso concreto del Marco de Jerez ¿qué puertas puede abrir un renovado impulso a este nuevo modelo turístico tanto al territorio como al propio sector que elabora los Vinos de Jerez?

Algunos de los aspectos cualitativos más importantes del segmento son su capacidad como actividad desestacionalizadora y las sinergias que desarrolla con otras actividades como la comercial, la agrícola o la gastronomía. Con todo ello, el enoturismo se comporta como un excelente dinamizador de la economía y fomenta la sensibilización de la importancia de conservar la riqueza patrimonial, etnográfica y natural. El Marco de Jerez tiene todas las ventajas para hacer de la industria vinícola un auténtico factor de desarrollo turístico, que genere empleo y riqueza, y provoque una mayor cohesión territorial y vertebración del tejido empresarial de la zona.

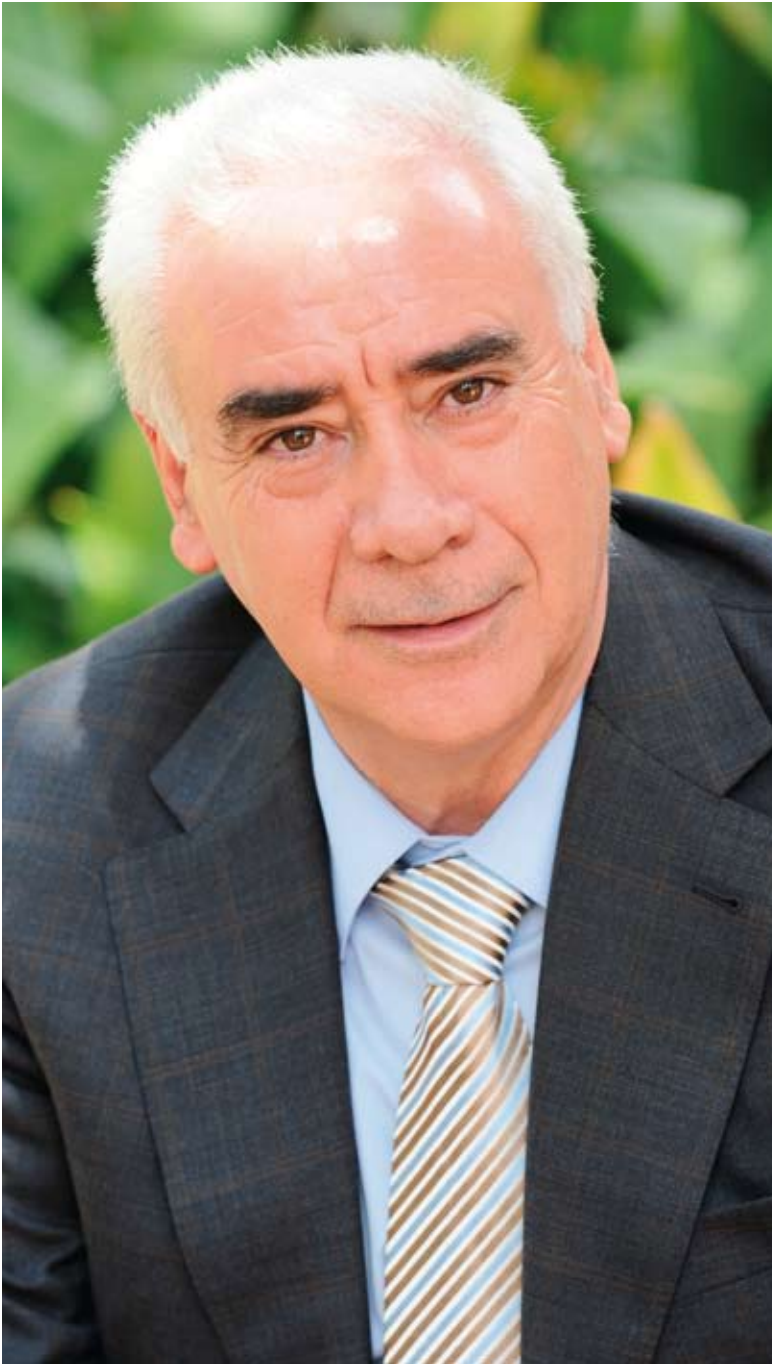
¿Cuál es el peso que concede su Consejería a este tipo de turismo dentro de la política general de impulso al sector turístico de Andalucía?

Un peso significativo, puesto que, como ya he mencionado, se trata de un producto diferenciado que no sólo

nos otorga singularidad como destino, sino que, además, contribuye a la lucha contra la estacionalidad. Por ello, la Consejería pone a disposición del sector instrumentos de planificación que tienen como principios dinamizadores la implicación privada y la cooperación con las entidades locales. Fruto de esta estrategia, ya se ha puesto en marcha diversas iniciativas para impulsar el aprovechamiento turístico de los recursos enológicos en varias provincias andaluzas como Cádiz, Almería o Córdoba. Asimismo, trabajamos intensamente en la promoción internacional de los recursos turísticos de este segmento, de modo que se organizan viajes de familiarización para touroperadores y especialistas en gastronomía, se participa en ferias y certámenes especializados, y se promueve la grabación de documentales sobre la producción vinícola, entre otras actuaciones.

¿Qué medidas se prevén a corto y medio plazo para incentivar el desarrollo del turismo enológico en el Marco de Jerez?

El Marco de Jerez es quizás la zona vinícola de Andalucía en la que se está ejecutando una batería más amplia e integral de medidas para aprovechar el potencial de este segmento. Así, y por citar algunos ejemplos concretos, se pueden destacar el nuevo



Plan Turístico de Jerez que, con una inversión cercana a los 5 millones de euros, tiene como objetivo posicionar a la ciudad en los mercados

nacional e internacional y configurar una oferta diversificada y basada en productos específicos como el turismo enológico, entre otros. También

“EL MARCO DE JEREZ TIENE TODAS LAS VENTAJAS PARA HACER DE LA INDUSTRIA VINÍCOLA UN AUTÉNTICO FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO”

acabamos de poner en marcha la Iniciativa de Turismo Sostenible (ITS) de la Campiña. A través de esta ITS, dotada con 3,6 millones de euros, se van a ejecutar proyectos como el diseño de una ruta del vino y la señalización de elementos relacionados con estos recursos.

¿Qué importancia han tenido los vinos de Jerez y la manzanilla como patrimonio histórico y cultural de todos los andaluces y que valor atesoran como atractivo turístico?

Los caldos de Jerez han sido durante siglos uno de los embajadores más selectos de la región en el exterior, y son muchos los interesados en conocer el arte que da a luz a estos magníficos vinos, además de la variedad existente. En este sentido, hay que destacar que tanto el Marco como la comunidad andaluza en general aportan sabores, olores, texturas y colores únicos y que nuestra cultura vinícola es milenaria. Estos aspectos no pueden ser imitados por nadie, lo que es significativo para un turista que tiene acceso a un amplio abanico de opciones. Por eso, como he comentado anteriormente, estamos apostando por un modelo turístico capaz de aprovechar las potencialidades de cada territorio mediante el desarrollo de productos específicos de este segmento.

Las frases del Jerez

SHERRY JEREZ
XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

*“Jerez, digna de ser visitada
para ver sus bodegas
y probar sus vinos”*

Hans Christian Andersen

Hans Christian Andersen (2 de abril de 1805 - 4 de agosto de 1875), escritor y poeta danés, ha sido uno de los más importantes autores de cuentos infantiles de toda la historia de la Literatura. Sin embargo, es poco conocido que el célebre escritor de cuentos tan populares como *La sirenita* o *El patito feo*, visitó la ciudad de Jerez. Dejó testimonio de su visita en el libro *Viaje por España* (1862), en el que refleja sus impresiones de un recorrido que le llevó a explorar todo el país desde Barcelona hasta la provincia de Cádiz. Cuatro años más tarde atravesó nuestro país con destino a Portugal.

El Vino de Jerez, al que denomina “Xeres”, aparece mencionado en varias ocasiones en este libro de viaje. Lo encuentra en las mesas de las tabernas en Granada, una ciudad en fiestas, donde “campesinos y soldados bebían Jerez en vasos largos”. Y por supuesto en su misma ciudad de origen, en Jerez de la Frontera, cuya visita recomienda encarecidamente en las páginas de este libro, pues es una ciudad “digna de ser visitada, para ver sus bodegas y probar sus vinos”.

Andersen se acerca a Jerez desde Cádiz en ferrocarril, y al llegar a la ciudad, graba en su retina una bella estampa visual que luego refleja en las páginas del libro: “Vimos sus iglesias y sus casas encaladas recortarse contra el resplandeciente cielo crepuscular”. La estación donde paran, curiosamente, estaba entonces “a distancia” de la localidad.

El famoso escritor danés había venido a España buscando “lo pintoresco” e imbuido por los ideales románticos que ligaban a nuestra tierra con las leyendas árabes, los romances del Cid y el espíritu caballeresco de Cervantes. Conoció a personalidades relevantes del mundo de la cultura, sintió admiración y respeto ante nuestros monumentos y obras de arte, deteniendo su mirada en escenas cotidianas y familiares, protagonizadas por la chiquillería y personas de toda condición social. Y por supuesto, no pudo dejar de conocer el Jerez en su misma ciudad de origen, como hicieron otros escritores románticos del siglo XIX, desde Lord Byron hasta Washington Irving.

vinos de Jerez

