

Entrevista con la alcaldesa de Jerez

Pilar Sánchez

“Iniciativas como Vinoble confirman la prevalencia de Jerez como capital universal del vino”

La ciudad de Jerez se prepara para la celebración de una nueva edición del Salón de los Vinos Nobles, Vinoble 2010, una cita bienal ineludible, para los profesionales del sector del vino desde hace 18 años. Tras seis ediciones, este evento se ha consolidado como espacio expositivo y de degustación, gozando del reconocimiento internacional de expertos del sector que lo han visitado. Numerosos profesionales críticos, bodegueros y comercializadores, entre ellos, han avalado la importancia de este evento marcado en el calendario vitivinícola. Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez, habla de los pormenores de este próximo encuentro.

¿Qué espera al visitante en el Salón de los Vinos Nobles, Vinoble 2010? ¿Qué novedades presentará esta nueva edición del evento?

Los profesionales del sector del vino se hallarán en un excelente salón de gran prestigio, en el que se concentran los mejores vinos nobles, generosos, licorosos y dulces especiales procedentes de 9 países del mundo. Los visitantes de Vinoble 2010 tienen como referencia la calidad que este evento bienal ha demostrado ya en sus seis ediciones anteriores, con unos magníficos resultados. No obstante el Ayuntamiento de Jerez, a través del área de Promoción Exterior, y conjuntamente con el sector del vino, han aportado nuevos criterios de organización y de gestión de Vinoble, con el objetivo de mantener y realzar si cabe la calidad y la excelencia del Salón. Como nuevas propuestas en esta edición de Vinoble se potencia el aspecto gastronómico, se incrementa la calidad de los vinos presentes, se refuerza el aspecto formativo a través de conferencias y mesas redondas, y, sobre todo, se apuesta por impulsar Vinoble como punto de encuentro comercial.

Atravesamos últimamente tiempos de crisis, desciende el consumo, cierran bodegas, ¿en qué puede colaborar un evento como este para relanzar el sector?

Vinoble es una apuesta del Ayuntamiento de Jerez que nos permite dar a conocer nuestra excelente producción de vinos generosos, licorosos y dulces especiales y, al mismo tiempo, saber lo que se está haciendo en ese sentido en otros lugares del mundo. Son iniciativas como Vinoble, las que sitúan a Jerez como ciudad del vino, aprovechando que nuestro Marco es conocido internacionalmente por sus magníficos caldos. Por otro lado, ya comentaba anteriormente, que nuestra intención es potenciar el Salón de los Vinos Nobles, en el que se dan cita todos los estilos y tendencias, como plataforma de promoción, como punto de encuentro comercial, en el que los expositores no sólo puedan promocionar sus productos en este escaparate, sino encontrar la posibilidad de hacer negocios reales, rentabilizando así su presencia en el Salón.

Sin lugar a dudas, no parece que haya un sitio mejor para celebrar un evento sobre los vinos y licores que Jerez... ¿Qué significa para Jerez su sector vitivinícola?

El vino ha sido una pieza clave en la historia y la economía de Jerez, una ciudad centrada en la industria vinícola, con exportaciones de sus caldos a todo el mundo. El vino es el mejor embajador universal de nuestra ciudad. De hecho Jerez se conoce internacionalmente por la producción de sus bodegas. Actualmente, a pesar de la reconversión bodeguera de los años 90, el vino de Jerez ocupa un lugar muy importante en la economía jerezana, no sólo como producto en sí, sino también como activo de interés turístico y patrimonial. Son muchos los visitantes que se interesan por su proceso de producción, por su maridaje con determinados productos gastronómicos y también por el rico patrimonio arquitectónico que constituyen las bodegas.

¿Qué puede sorprendernos de este salón en cuanto a participación internacional se refiere?

Vinoble no sólo es un salón de vinos, también es un lugar de encuentro de personas relacionadas con este increíble y especial mundo. Podemos decir, a la vista de las personalidades que nos visitarán como expositores, ponentes, colaboradores, críticos, profesionales de la hostelería y la enología, periodista, bodegueros, comercializadores... que Vinoble 2010 será un foro de encuentro de representantes de más de 25 nacionalidades diferentes para participar de forma activa en el Salón. Contaremos con las más prestigiosas bodegas de 9 países, con más de 300 periodistas de distintas nacionalidades acreditados, con comercializadores de varios países de Europa, Estados Unidos y otros lugares, de entre los que sorprenden, por su crecimiento los orientales como China, Japón Taiwán y Corea del Sur.

¿Qué actividades, junto a Vinoble, llevan a cabo en colaboración de la D.O. Jerez, para dar a conocer sus productos?

La promoción del jerez va incluida en todas las acciones promocionales hacia el exterior que organiza el Ayuntamiento de la ciudad. Los jerezanos, y con ellos, el Gobierno local, consideramos el vino como seña de identidad de la ciudad, junto con el caballo y el flamenco. Por este motivo, la promoción de la ciudad sería impensable sin contar con un elemento fundamental como el vino. El vino centra todas las manifestaciones festivas de la ciudad. Está presente en cualquier reunión que se precie y ni que decir tiene que es protagonista de excepción en eventos anuales del calendario de la ciudad como la Feria del Caballo y las Fiestas de la Vendimia.

Nuestra feria, que se celebra en mayo, es el mejor escaparate para el jerez. Espontáneamente el público que la visita brinda con nuestro vino y celebra en torno a él el encuentro con los amigos, los compañeros o la familia. Tampoco es casualidad que Jerez celebre en el mes de septiembre las Fiestas de la Vendimia, herencia de la cultura vitivinícola de la ciudad. Este otro periodo festivo dedicado especialmente al vino también supone para el sector una plataforma de promoción de los caldos de nuestro Marco.

Por último, ¿qué tienen los vinos de Jerez para ser reconocidos internacionalmente? Como decimos en Jerez, tienen solera. Creo que son reconocidos internacionalmente por su calidad, por su personalidad y por sus características singulares. Hablamos de unos caldos con trayectoria histórica, de un producto comercializado no sólo a nivel nacional, sino en el mercado internacional desde hace siglos. Los vinos de Jerez son únicos por su modo de elaboración tan especial y genuino, basado en el sistema de soleras y criaderas. Porque ofrecen una gran variedad de características, siendo apropiados para acompañar un menú de principio a fin, desde el aperitivo hasta el postre y con cualidades únicas para realzar los sabores. Además ofrecen multitud de posibilidades en la nueva cocina de autor, sobre todo para macerar y condimentar.

Además de asistir al Salón de los Vinos Nobles, ¿qué otras cosas debemos hacer ya que estamos en Jerez?

Jerez cuenta con atractivos mundialmente famosos que hacen de nuestra ciudad uno de los destinos más completos y sugerentes de toda Andalucía. Jerez ofrece numerosas posibilidades:

los increíbles espectáculos ecuestres en la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre y la Yeguada Hierro del Bocado, la visita a las incomparables bodegas de Jerez, catedrales donde el vino y brandy nacen, se crían y envejecen en silencio, el disfrute del flamenco más puro día a día, su centro antiguo, declarado como Conjunto Monumental Histórico-Artístico.

Otros atractivos de gran renombre son el mundialmente famoso Circuito de Velocidad, donde a lo largo de todo el año se celebran numerosas competiciones del mundo del motor, el Zoobotánico de Jerez donde niños y mayores pueden disfrutar de un lugar excepcional y de una de las colecciones zoológicas más completas de nuestra geografía, así como sus las numerosas fincas, haciendas, cañadas y enclaves naturales, donde poder disfrutar del turismo activo y de naturaleza.

También reseñar que la privilegiada situación geográfica de Jerez, entre sierra y mar, posibilita desde Jerez como centro, realizar numerosas excusiones y visitas a distintas localidades de la provincia a través de las distintas rutas establecidas: Ruta de los Pueblos Blancos, Ruta del Toro, Ruta Atlántica, etc.