

Comer en buena COMPañÍA.

Guía fácil para maridar con
VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA





comer
en buena
COMPañÍA.°

Guía fácil para maridar con
VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA

ÍNDICE

Compañeros perfectos	5
Un distinguido origen	6
Un sistema de crianza exclusivo	7
Culto al tiempo	7
Genuina diversidad	8
Los más internacionales	9
MANZANILLA	10
Cata	11
En buena compañía	12
FINO	16
Cata	17
En buena compañía	18
AMONTILLADO	22
Cata	23
En buena compañía	24
OLOROSO	28
Cata	29
En buena compañía	30
CREAM	34
Cata	35
En buena compañía	36
PEDRO XIMÉNEZ	40
Cata	41
En buena compañía	42
En resumen	46
Consejos prácticos	48



COMPAÑEROS PERFECTOS

Los vinos de Jerez y la Manzanilla se cuentan entre las grandes joyas de la enología universal. Avalados por chefs y sumilleres de todos los rincones del mundo, estos singulares vinos se revelan como perfectos acompañantes de las más variadas propuestas gastronómicas, desde la cocina tradicional hasta la más vanguardista y creativa.

Una versatilidad sin igual que se nos brinda a través de una amplia gama de tipologías, todas ellas genuinas y diferentes. Existe un vino de Jerez para cada plato y para cada ocasión. Conocer los distintos tipos y sus posibilidades de combinación gastronómica es el camino para descubrir sensaciones culinarias extraordinarias.

UN DISTINGUIDO ORIGEN, PARA UN VINO ÚNICO

Los vinos de Jerez, únicos en el mundo, sólo se producen en la región vitivinícola del Marco de Jerez, situada en el triángulo formado por las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María.

Esta comarca atesora más de 3.000 años de tradición enológica, a lo largo de los cuales ha desarrollado métodos de elaboración propios y singulares. Sus privilegiadas condiciones climatológicas propician el cultivo de tres variedades de uva: Palomino, de la que se obtienen vinos secos, Pedro Ximénez y Moscatel, ambas utilizadas para vinos dulces.



UN SISTEMA DE CRIANZA EXCLUSIVO

Desde el origen hasta su particular proceso de elaboración, todo es genuino en estos vinos. Su crianza responde a prácticas ancestrales, heredadas generación tras generación.

Los Vinos del Marco de Jerez se envejecen a partir de un método único: *criaderas* y *solera*. En virtud de este sistema, el vino que se embotella se obtiene de la fila de botas (barricas) que está sobre el suelo, solera, y que contiene los vinos más viejos. La cantidad extraída se sustituye por el vino más joven contenido en la fila superior de botas, primera criadera, y ésta a su vez por el vino de la segunda criadera, más joven aún, y así sucesivamente. El resultado: vinos excepcionales y que mantienen, año tras año, la más alta calidad.

CULTO AL TIEMPO

La crianza dinámica de los vinos del Marco de Jerez permite un envejecimiento excepcionalmente prolongado. De hecho, se encuentran entre los más viejos del mundo, con edades muy por encima de los 20 y 30 años.

El periodo mínimo de crianza para cualquier vino de Jerez es de dos años, aunque la mayoría supera con creces esta edad.

GENUINA DIVERSIDAD

A partir de las variedades de uva blanca cultivadas en el Marco de Jerez se obtiene el sorprendente abanico de tipologías que conforman su característica paleta de color. Tal diversidad resulta, entre otros factores, del contacto que durante su envejecimiento haya tenido el vino con el oxígeno.

En Jerez se distinguen dos tipos de crianza: oxidativa y bajo *velo de flor*.

CRianza OXIDATIVA

La forma común de envejecimiento de cualquier vino es en vasijas cerradas herméticamente para evitar su oxidación por contacto con el aire. Por el contrario, los vinos del Marco de Jerez se elaboran en botas que, al no estar totalmente llenas ni cerradas, permiten la acción del oxígeno. Esta crianza oxidativa da lugar a las diferentes tonalidades, desde el ámbar hasta el caoba, que vemos en ciertas tipologías: Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Pedro Ximénez y Moscatel.

BAJO VELO DE FLOR

En el caso del Fino y la Manzanilla, la exposición del vino al oxígeno se evita por la aparición espontánea de una capa de levaduras conocida como *velo de flor*, que cubre completamente la superficie del vino y lo aísla del aire. De ahí su color pálido y sus peculiares características. Las propias levaduras lo trasformarán y harán de él un vino blanco muy especial.





LOS MÁS INTERNACIONALES

Los vinos de Jerez son los vinos españoles más cosmopolitas y que gozan de mayor fama y reconocimiento en las mesas de las más diversas culturas gastronómicas. Su maridaje en la alta cocina marca hoy tendencias en los cinco continentes.

Muchos grandes nombres de la gastronomía universal se han rendido a las cualidades de estos vinos únicos, a los que señalan como ideales acompañantes de sus creaciones.



MANZANILLA

La Manzanilla es un vino blanco y seco, elaborado con uva Palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada *velo de flor*. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones climáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un *velo de flor* muy peculiar. Como consecuencia, el vino adquiere características particulares y diferenciadoras.

CATA CATA



Pálido, brillante, de color amarillo pajizo.



Destacan las notas florales, que recuerdan a la camomila y los aromas de almendra y de panadería.



Al paladar es seco y delicado, con un paso de boca suave y notas salinas. Presenta una ligera acidez que produce una agradable sensación de frescor y un regusto persistente, sutilmente amargo.



SE DEBE SERVIR MUY FRÍO
ENTRE 6° Y 8° C

MANZANILLA

EN BUENA COMPAÑÍA





MANZANILLA

La Manzanilla es, sin duda, la reina del mar: perfecta compañera de mariscos y pescados en general. Al igual que el Fino, complementa de forma excelente a embutidos y salazones, resultando un vino ideal tanto en la mesa como para tapear.

Para comenzar:

Gambas



Boquerones
en vinagre

Mojama



En la mesa:



Arroz de marisco



Salmorejo



MARIDAJE ESTRELLA

MANZANILLA Y PESCAITO FRITO

El secreto está en los toques yodados y salinos de la Manzanilla, que armonizan con aquellos procedentes del mar. La sequedad y delicada frescura del vino contrarrestan las notas oleosas que acompañan al pescado.



PRUÉBALO

¿Sabías que la Manzanilla y el Fino son de los vinos con menor acidez que existen? Por eso son los únicos buenos compañeros de ensaladas, aliños y sopas frías aderezadas con vinagre.





FINO

El Fino es un vino blanco y seco, elaborado a partir de uva Palomino. Al igual que la Manzanilla, el Fino es envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el *velo de flor*. La crianza, en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de *solera* y *criaderas*, se realiza en bodegas de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María.

CATA CATA



Color brillante, de un tono dorado pálido.



Aromas punzantes y delicados, con ligeras notas de almendra, masa fresca de pan y hierbas del campo.



Al paladar es muy seco y ligero. En el post-gusto vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor.



SE DEBE SERVIR MUY FRÍO
ENTRE 6° Y 8° C

FINO

EN BUENA COMPAÑÍA





FINO

Compañero ideal en la mesa y junto a todo tipo de tapas, es el más reconocido aliado de embutidos e ibéricos, tan propios de la mesa andaluza. Su combinación con pescados y mariscos es otra apuesta segura.

Para comenzar:

Mariscos



Embutidos

Anchoas



En la mesa:



Almejas a la marinera



Pescado al horno



MARIDAJE ESTRELLA

FINO Y JAMÓN IBÉRICO

Ambos comparten notas salinas. A la vez, el sabor seco del Fino potencia los matices casi dulces de un buen jamón ibérico. La frescura del vino renueva nuestro paladar tras cada loncha.



PRUÉBALO

El Fino es, junto con la Manzanilla, el mejor acompañante de la cocina japonesa, de ahí su éxito en el país nipón. Tu próximo sushi o sashimi, con una copa de Fino.





AMONTILLADO

El Amontillado es un vino muy singular, ya que combina la crianza bajo *velo de flor*, propia del Fino y la Manzanilla, con un período posterior en el que el *velo de flor* desaparece y el vino se expone a la oxidación. Elaborado con uva Palomino, esa fusión de crianzas hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

CATA CATA



Elegante color entre topacio y ámbar.



Sutil y delicado, con aromas de frutos secos de cáscara, como las avellanas. Notas vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y a maderas nobles.



Entrada en boca amable y acidez equilibrada. Su degustación resulta compleja y sugerente, destacando un final seco y un post-gusto prolongado en el que vuelven las notas de frutos secos y madera envinada.



SE DEBE SERVIR FRESCO
ENTRE 12° Y 14° C

AMONTILLADO

EN BUENA COMPAÑÍA





AMONTILLADO

Este vino, de exquisita complejidad, es capaz de triunfar en múltiples terrenos, aportando su toque personal a una gran variedad de platos –ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados...– Como compañero de determinadas verduras nos brinda instantes sublimes.

Para comenzar:



Espárragos
a la plancha



Ahumados:
Esturión, bacalao, salmón, atún...



En la mesa:



Crema de alcachofas



Pollo al curry



MARIDAJE ESTRELLA

AMONTILLADO CON RISOTTO DE SETAS

Los matices avellanados del vino potencian el sabor a frutos secos propio de las setas. Ambos comparten notas lácteas, mientras el frescor punzante del Amontillado equilibra la textura untuosa del risotto.



PRUÉBALO

¿Qué vino tomarías junto con una sopa o consomé? Prueba con un Amontillado y descubre cómo una cena sencilla puede resultar de lo más deliciosa.





OLOROSO

Es un vino seco elaborado con uva Palomino. La especial estructura que muestra desde un principio aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Es por ello que se le añade alcohol hasta los 17°, impidiendo así el desarrollo del *velo de flor*, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

CATA CATA



De tonos entre ámbar y caoba, más oscuros cuanto más prolongada haya sido su crianza.



Aromas cálidos, redondos, complejos y potentes, con notas de frutos secos como la nuez. Toques tostados, de madera noble, tabaco rubio y hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas y aroma de cuero.



En boca es seco, sabroso y muy estructurado. Su contenido en glicerina hace que sea suave al paladar. Es un vino muy persistente, con un postgusto en el que resaltan las notas de madera noble que propician un final muy elegante.



SE DEBE SERVIR FRESCO
ENTRE 12° Y 14° C

OLOROSO

EN BUENA COMPAÑÍA





OLOROSO

El Oloroso, como su nombre indica, es un vino de enorme complejidad aromática. Su fuerte personalidad lo sitúa a la altura de platos con carácter ante los que despliega todo su potencial, ya sean quesos curados, carnes de caza, estofados...

Para comenzar:

Quesos curados:
Manchego, Payoyo, Idiazábal,
Parmigiano, Zamorano...



En la mesa:



Estofado de perdiz



Carrillada ibérica



MARIDAJE ESTRELLA

OLOROSO Y COLA DE TORO

El aroma y cuerpo inigualables del Oloroso aderezan y sostienen platos intensos. Su sequedad nos limpia el paladar preparándolo, como ningún otro vino, para disfrutar de carnes gelatinosas.



PRUÉBALO

Si tienes ocasión de disfrutar de un lomo de atún rojo a la plancha, cásalo con Oloroso y convierte una buena comida en un momento excepcional.





CREAM

El Cream es un vino semidulce cuya crianza, en su totalidad, ha sido oxidativa. Se elabora a partir de la mezcla (o *cabeceo*) de Oloroso con un aporte de Pedro Ximénez, de ahí que se conozca comúnmente como Oloroso dulce.

CATA CATA



De aspecto untuoso, con tonalidades del castaño al caoba oscuro.



Con marcada nariz de Oloroso, conjuga las notas dulzanas, como el turrón y el caramelo, con las tostadas y de frutos secos.



En boca resulta goloso, de textura aterciopelada. Dulzor equilibrado, un recorrido seductor y elegante y un regusto largo en el que se conjuga la sensación dulce con las notas típicas del Oloroso.

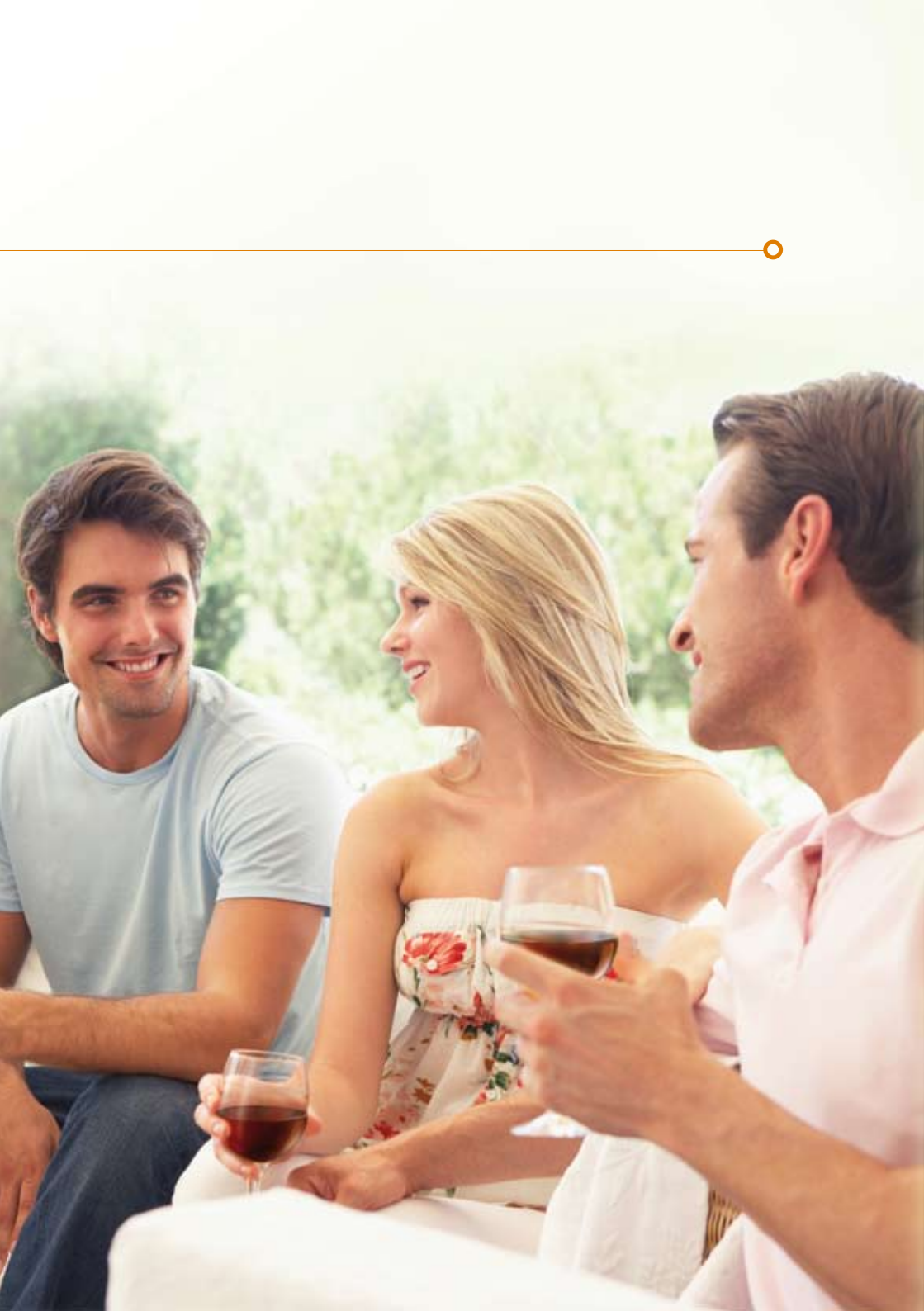


SE DEBE SERVIR FRÍO
ENTRE 10° Y 12° C

CREAM

EN BUENA COMPAÑÍA





CREAM

Este vino aterciopelado, amable, es sinónimo de éxito, especialmente cuando se combina con aperitivos y postres. Su equilibrado dulzor nos ofrece posibilidades deliciosas y siempre a la altura de los paladares más exigentes.

En aperitivo:

Quesos de pasta blanda:
Torta del Casar, Torta de la Serena...



Frutos secos



En el postre:

Naranja, melón, dátiles,
ensalada de frutas,...



MARIDAJE ESTRELLA

CREAM Y FOIE GRAS

Ligeramente frío, las notas de frutos secos y pasas del Cream complementan la intensidad del foie gras. El dulzor equilibrado del vino proporciona un perfecto contrapunto que potencia los sabores y los prolonga en un final elegante y sedoso.



PRUÉBALO

Te proponemos un aperitivo diferente y sofisticado. Sirve tres dedos de Cream, junto con hielo y una rodaja de naranja, en un vaso *on the rocks*. Un éxito garantizado.





PEDRO XIMÉNEZ

El vino Pedro Ximénez se elabora a partir de la uva del mismo nombre, que se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares. Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, sin perder la frescura típica de la variedad.

CATA CATA



Color ébano con irisaciones yodadas. Lágrima muy amplia y sensación visual de gran densidad.



Extremadamente rico, con predominio de las notas dulzonas, tales como pasas, higos y dátiles. Aromas de miel, arrope y fruta en compota y confitada.



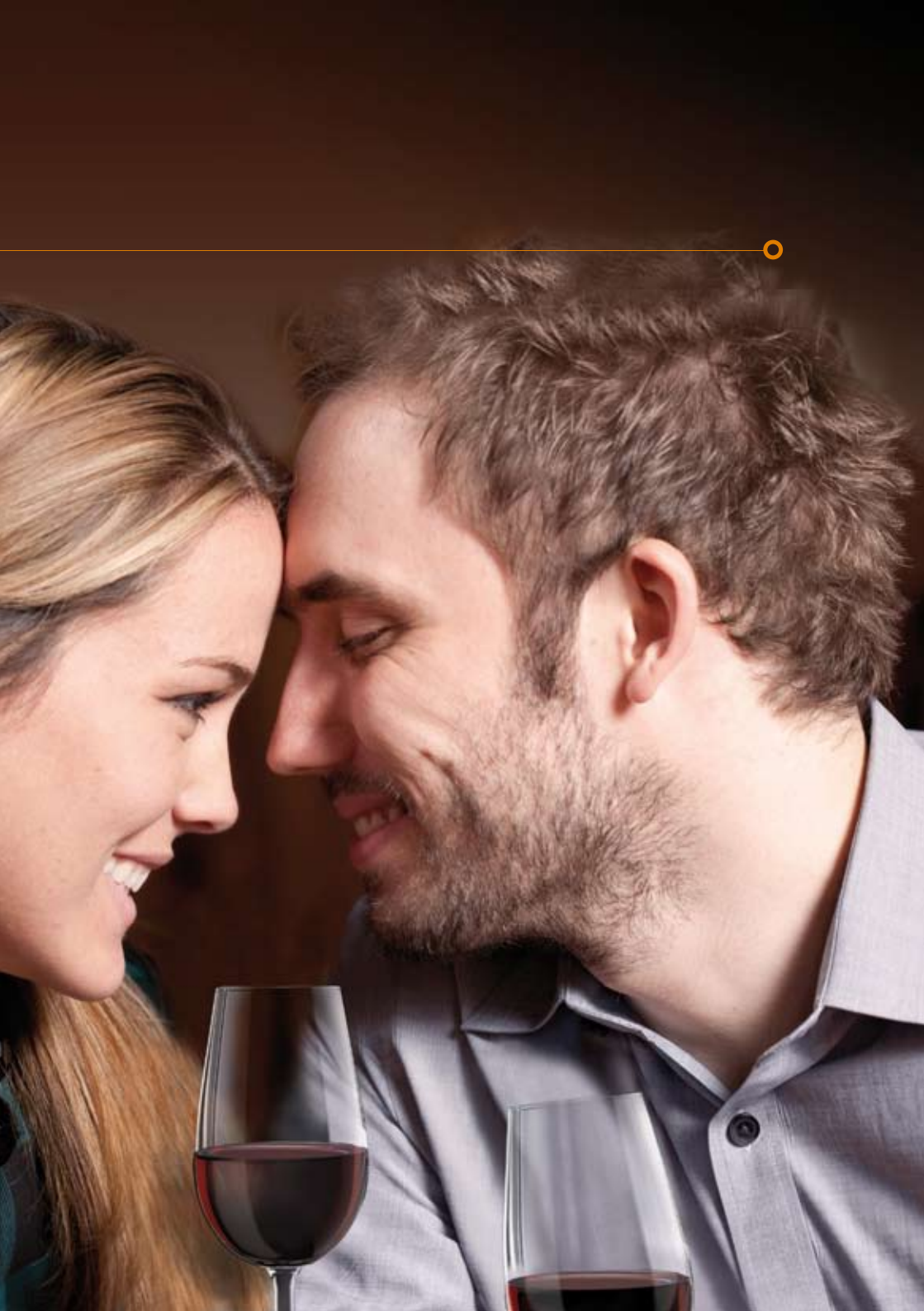
En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol. Final muy largo y sabroso.



SE DEBE SERVIR FRESCO
ENTRE 12° Y 14° C

PEDRO XIMÉNEZ
EN BUENA COMPAÑÍA





PEDRO XIMÉNEZ

Jerez dulce por excelencia, el Pedro Ximénez es un postre en sí mismo. Servido ligeramente frío en un catavino, ya sea como cierre del menú o como copa de sobremesa, nos ofrece un final redondo.

Para acompañarlo:

Quesos azules:
Cabrales, Gorgonzola, Roquefort...



Helado
de vainilla



Tarta de queso
con frutos rojos



MARIDAJE ESTRELLA

PEDRO XIMÉNEZ Y CHOCOLATE NEGRO

Las notas amargas del chocolate se funden de forma armoniosa con las de frutas pasificadas del Pedro Ximénez. El dulzor del vino complementa los sabores intensos del cacao, potenciándolos y haciéndolos perdurar en la boca.



PRUÉBALO

¿Una sugerencia para un postre diferente? Corta queso de Cabrales en taquitos y ponlos en un bol. Añade Pedro Ximénez sobre ellos y listo. Muy sencillo y, a la vez, exquisito.



EN RESUMEN



	MANZANILLA	FINO	AMONTILLADO	OLOROSO
Aceitunas	★	★		
Frutos secos	★	★	★	★
Embutidos	★	★	★	★
Quesos curados			★	★
Quesos azules				
Quesos de pasta				★
Foie gras				
Salazones	★	★	★	
Ensaladas	★	★		
Consomés			★	
Pescado al horno/sal	★	★	★	
Fritura de pescado	★	★		
Mariscos	★	★	★	
Ahumados			★	
Atún fresco			★	★
Alcachofas			★	
Espárragos			★	
Setas			★	★
Carnes blancas	★	★		
Carnes de caza			★	★
Estofados				★
Platos especiados			★	★
Helados				
Frutos rojos				
Cítricos				
Repostería				
Chocolate negro				



PALO CORTADO	MEDIUM	CREAM	PEDRO XIMÉNEZ	MOSCATEL
★		★		
★				
★				
	★	★	★	
★	★	★		
	★	★		
★				
★				
★				
★				
	★	★		
		★	★	★
	★	★		
	★	★		★
	★	★	★	★
		★	★	
			★	

CONSEJOS PRÁCTICOS

¿CÓMO CONSERVAR EL VINO DE JEREZ?

1. Una vez embotellado, el vino está preparado para ser consumido. Haz especial cualquier momento y descorcha tu botella.
2. Te recomendamos conservar las botellas en un sitio tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones.
3. Es mejor que las mantengas en posición vertical, así reducirás la superficie expuesta a la oxidación.
4. Una vez abiertas, guárdalas con el tapón bien cerrado, y en el caso de Finos y Manzanillas siempre dentro del frigorífico.
5. Para que disfrutes de todas las cualidades del vino de Jerez es importante que lo consumas dentro de un periodo de tiempo prudencial. Esta duración varía según la tipología. Consultando la siguiente tabla sabrás hasta cuándo es recomendable guardar tu vino de jerez favorito, ya sea antes de abrir la botella o una vez abierta.

TIPO DE VINO	BOTELLA CERRADA	BOTELLA ABIERTA
Fino / Manzanilla	12 a 18 meses	una semana (*)
Amontillado / Medium	18 a 36 meses	2 - 3 semanas
Oloroso / Cream	24 a 36 meses	4 - 6 semanas
Pedro Ximénez	24 a 48 meses	1 - 2 meses

(*) conservación en el frigorífico, con la botella convenientemente tapada





¿CÓMO SERVIRLO?



TIPO DE COPA

El “catavino” es la copa tradicional del Jerez. Resulta ideal para el aperitivo, durante el tapeo o incluso en el postre conteniendo un buen Pedro Ximénez.

En cambio, cuando nos sentamos a la mesa, es momento de servir el Jerez en una copa de mayor tamaño, de cristal fino y de tallo largo para evitar que el vino se caliente. Una copa esbelta, de tipo vino blanco, es perfecta.

TEMPERATURA

La temperatura de servicio es un factor muy importante. Por lo general, todos las tipologías de vino de Jerez agradecen un golpe de frío, pero en algunas este ha de ser más generoso que en otras. En la siguiente tabla te damos algunas recomendaciones:



TIPO DE VINO

TEMPERATURA

Fino y Manzanilla
Medium y Cream
(o como aperitivo *on the rocks*).

entre **6° y 8°C.**
entre **10° y 12°C.**

Amontillado, Oloroso y Palo Cortado
Pedro Ximénez y Moscatel

entre **12° y 14°C.**
entre **12° y 14°C.**

PARA SABER MÁS

Si quieres obtener más información acerca de los Vinos de Jerez y Manzanilla te invitamos a visitar la web:

www.sherry.org

También puedes remitirnos tu consulta al

Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla

C.R. DD.O. "Jerez-Xérès-Sherry"
y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda"

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2
11402 - Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel: 956 332 050 - Fax: 956 338 908
vinjerez@sherry.org



comer
en buena
COMPañÍA.◦

Guía fácil para maridar con
VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA



JEREZ
XERES
SHERRY
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

www.sherry.org

