



## Descubre el maridaje con Vinos de la D.O. Jerez a través de recetas exquisitas para hacer en casa

- El Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez te invita a disfrutar en el hogar de recetas únicas y fáciles de preparar, maridándolas con las diferentes variedades de Vinos de la D.O. de Jerez.
- El Sello de Calidad D.O.P. de los Vinos de Jerez, así como su versatilidad, los convierten en el acompañante perfecto para cualquier plato. El Consejo Regulador te da las claves para maridar cada uno de ellos.

**Jerez, xx de marzo de 2020.**– Ahora que nos vemos obligados a estar en casa, podemos poner en práctica todas esas pasiones y aficiones a las que, normalmente, no les dedicamos el tiempo que nos gustaría. Una de ellas es, sin duda, disfrutar de la buena gastronomía. Si, además, descubrimos cómo maridar cada plato según la ocasión, lograremos convertirlo en una experiencia para vivir con los cinco sentidos. Y hacerlo con los **Vinos de la D.O. de Jerez**, únicos en el mundo y con Sello de Calidad reconocido, es un acierto seguro.

**Existe un Vino de la D.O. de Jerez para cada plato:** su versatilidad, su amplia gama, cada uno con sus características sensoriales propias, los convierten en el **acompañante perfecto para todo tipo de elaboraciones: calientes o frías, de carne o pescado, e incluso para postres**. Lo importante es tener en cuenta las propiedades de los ingredientes y el modo de elaboración de cada plato para, así, elegir el Vino de la D.O. Jerez adecuado para cada propuesta.

Por ello, el **Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez** te propone una serie de recetas para elaborar estos días, y te da las claves para maridar las diferentes variedades de Vinos de la D.O. de Jerez:

- **Flor de Alcachofa a Baja Temperatura con Aceite de Ibéricos. Maridaje con Amontillado.** Las cualidades de esta variedad de Vino de la D.O. de Jerez requiere platos con un fuerte contraste. Por ello, este plato se redondea con un aceite de ibéricos.

De exquisita complejidad, el Amontillado es el compañero perfecto de determinadas verduras, como las protagonistas de esta receta, las alcachofas, o los espárragos. Asimismo, es capaz de triunfar en múltiples terrenos, aportando su toque personal a una gran variedad de platos: ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul y platos especiados, entre otros.



Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/gastronomia/sherry-maridajes-recetas/amontillado/flor-de-alcachofa-baja-temperatura-con-aceite-de>

- **Gambas al Ajillo. Maridaje con Fino.** Debido a su salinidad, esta variedad de Vino de la D.O. Jerez se convierte en el acompañante perfecto de un alimento tan típico de la gastronomía española como las gambas.

El Fino es un vino ideal para el aperitivo y para todo tipo de tapas, en especial aceitunas, frutos secos y jamón ibérico. También para maridar mariscos y pescados, especialmente los que tienen un marcado sabor salino, como las anchoas; y con los crudos, como el sashimi. Por su bajo contenido en ácido acético, combina muy bien platos de acidez destacada, como adobos o ensaladas con vinagreta, así como con sopas frías, como el gazpacho o el ajo blanco.

Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/gastronomia/sherry-maridajes-recetas/fino/gambas-al-ajillo>

- **Ensalada de Brócoli y Bacon. Maridaje con Fino.** Como señalábamos en la receta anterior, el Fino es ideal para complementar ensaladas. En este caso, el suave y punzante Vino de la D.O. de Jerez equilibra el dulzor del dátil y ayuda a cortar el fuerte sabor del bacon.

Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/igual-que-ninguno/pour-and-pair/ensalada-de-brocoli-y-bacon->

- **Paella. Maridaje con Manzanilla.** Esta variedad de Vino de la D.O. de Jerez es, sin duda, la reina del mar, por ello armoniza a la perfección con la paella de marisco: las notas frescas y salinas del vino resaltan el sabor a mar del arroz.

La Manzanilla también es ideal como aperitivo y acompañamiento a todo tipo de tapas, especialmente para los sabores que provengan del mar, como mariscos y pescados. Combina además con alimentos con toques salinos, como embutidos o salazones, así como con platos que contengan vinagre, como ensaladas, adobos, sopas frías, etc.

Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/igual-que-ninguno/pour-and-pair/paella->

- **Rabo de Toro Bravo al Oloroso. Maridaje con Palo Cortado.** Esta variedad acompaña muy bien a los guisos, estofados y todo tipo de carnes gelatinosas.

Conocido como "Vino de meditación", es perfecto para degustarlo lentamente y sumergirse en los distintos matices y armonías que ofrece este vino

## CONSEJO REGULADOR

excepcional. También puede acompañarse de algunos frutos secos, quesos curados, así como de consomés bien concentrados.

Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/gastronomia/sherry-maridajes-recetas/palo-cortado/rabo-de-toro-bravo-al-oloroso>

- **Pestiños. Maridaje con Cream.** Como regla general, se considera apropiado que la variedad de Vino de la D.O. de Jerez que se beba tenga más dulzor que el postre con el que se marida, porque complementa su dulzura. Por ello, el Cream es el acompañante ideal de los pestiños.

Es, sin duda, un perfecto vino de postre, excelente para degustar con frutas como el melón o la naranja, repostería o helado.

Receta completa en: <https://www.sherry.wine/es/gastronomia/sherry-maridajes-recetas/cream/pestinos>

Sin embargo, el Cream también puede ser consumido como aperitivo en cóctel, servido con hielo y una rodaja de naranja; así como con el foie gras y con los quesos azules.

## CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

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. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, 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 potenciará 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**





CONSEJO REGULADOR



Rosa Soria  
[rosasoria@qmscomunicacion.com](mailto:rosasoria@qmscomunicacion.com)  
679 70 07 62

Diana Pérez  
[dianaperez@qmscomunicacion.com](mailto:dianaperez@qmscomunicacion.com)  
690 65 05 98

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

