

disfrute



# El disfrute del Jerez



disfrute

# El jerez en la botella

Como todos los vinos, el jerez puede evolucionar en la botella, por lo que debe consumirse dentro de un tiempo prudencial tras su compra, si deseamos disfrutar de sus características originales.

| tipo de Jerez       | botella cerrada | botella abierta |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| ■ fino / manzanilla | hasta un año    | una semana (*)  |
| ■ otros vinos       | hasta tres años | 2 meses         |
| ■ VOS / VORS        | indeterminada   | 3 meses         |

(\*) conservada en el frigorífico, debidamente cerrada.



disfrute

# ¿Cómo deben conservarse las botellas?

- Como con cualquier otro vino de calidad, hay que buscar un lugar tranquilo, con temperatura y humedad estables, a salvo de luces fuertes o vibraciones.
- Mantenga las botellas en posición vertical, para minimizar la superficie de vino en contacto con el aire que pueda haber en el interior de la botella.
- Una vez desprecintadas, cierre siempre las botellas con el tapón. Y en caso de que no quede mucho vino en ellas...  
¡busque alguna excusa para acabarlas!





disfrute

## ¿Qué copas usar para el Jerez?

- El tradicional catavinos (siempre grande) es una copa ideal para el vino de Jerez.
- Una copa genérica de vino blanco con un cáliz generoso (que permita que el vino “respire”) y un tallo largo (para que no se caliente) es también recomendable.
- **NUNCA** use una copa pequeña, de manera que un tercio de su capacidad suponga una cantidad adecuada (olvide las llamadas “copitas”).





disfrute

## Temperaturas de servicio

Aunque no existen reglas fijas de servicio, dependiendo más bien del maridaje buscado y de los gustos del consumidor, damos aquí algunas recomendaciones generales:



### temperaturas recomendadas

- fino y manzanilla – siempre muy fríos, entre 5 y 7 ° C. (\*)
- pale cream – aproximadamente entre 7 y 9° C.
- otros vinos (de crianza oxidativa y de cabeceo) – entre 12 y 14° C.
- VOS y VORS – aproximadamente a 15° C.



(\*) la cubitera con hielo y agua, lo más recomendable.

# El Jerez y la Gastronomía

¿Porqué blanco para el pescado y tinto para la carne?

- El uso del Jerez en el aperitivo está asociado al propio origen del concepto de “tapa”.
- Un sabor diferente, versátil y potente, y una alternativa válida para alimentos difíciles de maridar.
- Ingrediente y acompañante de los platos al mismo tiempo.

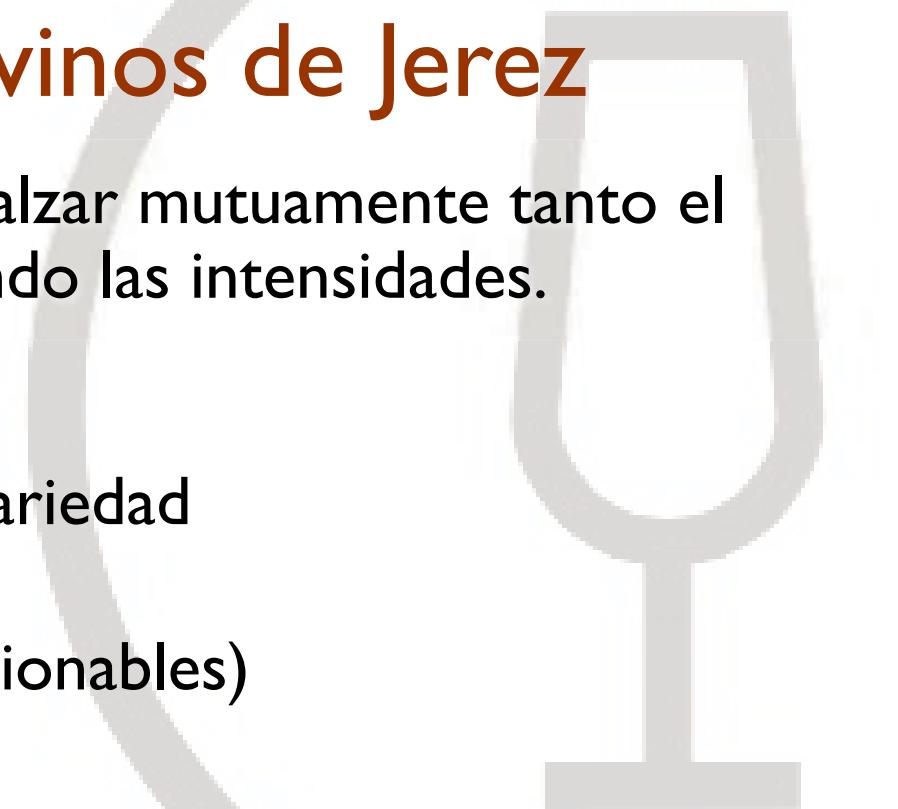




disfrute

# El maridaje con vinos de Jerez

- La función del maridaje es realzar mutuamente tanto el plato como el vino, equilibrando las intensidades.
- Tipos de maridajes:
  1. por complementariedad
  2. de contrastes
  3. tradicional (cuestionables)
  4. molecular
- Efectos complementarios en la cocina:
  - Uso del mismo vino como condimento o ingrediente.
  - Alimentos y componentes “puente” (salsas, setas, hierbas aromáticas...)



# El Maridaje – algunas reglas básicas

- No pretenda “tocar todos los palos”. Limite los menús a tres o (máximo) cuatro vinos de Jerez.
- Diseñe el menú ordenando los vinos según su potencia y estructura, de menos a más.
- Es importante sincronizar el servicio de platos y vinos.
- ¡Mucha atención a las temperaturas! Es mejor servir poco vino y si es preciso llenar las copas.
  - Con los postres, generalmente vinos algo más dulces.
  - El vino no puede prevalecer sobre el plato ni viceversa. Hay que buscar armonías, no enfrentamientos.





## Algunos ejemplos de maridajes

- 
- |                   |  |
|-------------------|--|
| fino / manzanilla | todo tipo de tapas, ensaladas, vinagretas, escabeches, mariscos, pescados blancos y quesos suaves. |
| amontillado       | sopas y consomés, carnes blancas, pescado azul y los quesos curados.                               |
| oloroso           | caza y guisos de carne (rabo de toro); atún de almadraba, setas.                                   |
| medium (fresco)   | patés y quiches.   |
| cream             | repostería o aperitivo (frío o con hielo).   |
| moscatel          | foie y fruta fresca.   |
| pedro ximénez     | chocolate amargo, queso azul, helados.   |

# El Jerez y los Quesos

Las posibilidades que ofrece la diversidad

- 
- Quesos curados de oveja - Amontillado
  - Quesos especiados - Palo cortado
  - Quesos añejos - Oloroso
  - Quesos tipo tortas - Oloroso
  - Quesos azules - Pedro Ximénez

*(Selección: Restaurante Mugaritz)*





disfrute

# El Jerez y la coctelería

Una opción más para un vino extraordinariamente versátil.

- La persistencia organoléptica del Jerez ha sido siempre una fuente de inspiración para todo tipo de cócteles: long-drinks / refrescantes, exóticos, sofisticados...
- Las versiones locales: - Fino/Manzanilla & lima (7up / Sprite).  
- Cream con hielo y naranja.
- Una colección interminable de cócteles de los cinco continentes.



## Disfrutar del Jerez – ideas básicas

- El Jerez es un vino... y debe tratarse como tal.
- Fino & Manzanilla SIEMPRE fríos.
- Un vino sorprendente con la comida.
- Versatilidad – una fortaleza clave del Jerez.

*Si deseas saber más... lee esto:*

-  “Cocinando con Jerez” de Lalo Grosso de MacPherson
-  “Comer en Buena Compañía” del Consejo Regulador de los vinos de Jerez
-  “El Jerez y sus Misterios” de Beltrán Domecq Williams