



El Vinagre de Jerez sorprende en Madrid Fusión

- **Juanlu Fernández, chef con Estrella Michelin, ha demostrado, mediante diferentes elaboraciones, la versatilidad y complejidad aromática del Vinagre de Jerez.**
- **Con su presencia en Madrid Fusión, ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.**

Madrid, XX de enero de 2020.– La nueva edición de **Madrid Fusión**, que se ha celebrado en IFEMA del 13 al 15 de enero, ha tenido al **Vinagre de Jerez** como uno de sus protagonistas. Los numerosos asistentes que se han acercado hasta el stand del Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez en la feria gastronómica, han comprobado la variedad y versatilidad de este condimento, y su capacidad para resaltar y potenciar sabores.

"A nadie le cabe ninguna duda de que el Vinagre de Jerez es un producto gourmet, un producto de una extraordinaria calidad y también un producto muy tradicional. Además, es un condimento con múltiples posibilidades, que tiene una capacidad y una versatilidad enorme. Hemos estado en Madrid Fusión para comunicar formas más creativas y actuales de consumo del Vinagre de Jerez" declaraba **César Saldaña, Director General del Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez.**

Entre las actividades que el Consejo Regulador ha llevado a cabo en Madrid Fusión, destaca la degustación de **elaboraciones con Vinagre de Jerez** a cargo del reconocido **chef con Estrella Michelin Juanlu Fernández**, del restaurante jerezano Lu Cocina y Alma. Para Juanlu, conocido por su *"reinterpretación con acento jerezano"* de la cocina clásica francesa, uno de sus ingredientes fundamentales es el Vinagre de Jerez, que sustituye a los ácidos que se emplean en dichas elaboraciones francesas, como el limón o el vinagre blanco, entre otros.

Los asistentes a este encuentro han tenido oportunidad de degustar diferentes salsas con Vinagre de Jerez como ingrediente protagonista, elaboradas en directo por el chef, tales como: **Suero de cebolleta, Jugo de piriñaca, Escabeche de puchero y Gazpachuelo.**

Estas salsas han aderezado diversas elaboraciones realizadas con materias primas de primera calidad, como atún rojo salvaje de almadraba: aliñado con un jugo de piriñaca condimentado con un aceite y Vinagre de Jerez; escabeche hecho a partir del agua del caldo de cocido aliñado con Vinagre de Jerez; u ostras aliñadas con un gazpachuelo.

Como señala Juanlu Fernández: *"Con las recetas de salsas que hemos presentado en Madrid Fusión, hemos querido destacar la versatilidad del Vinagre de Jerez. Su capacidad para resaltar*



Disfruta el vino con moderación.



sabores y hacer protagonistas a otros ingredientes es una cualidad única que hace que su uso en la cocina sea una herramienta imprescindible en la gastronomía actual”.

Otra de las características del Vinagre de Jerez, a diferencia de otros, son sus diferentes tipologías según su vejez, contando con una amplia variedad que va desde vinagres jóvenes a vinagres que superan los diez años de crianza. Más allá de la acidez, este envejecimiento, realizado en botas que antes han contenido Vinos de Jerez, proporciona una gran riqueza de matices.

“Si los vinos son secos, los vinagres tendrán ese carácter también seco; pero si añadimos a algunos de los Vinagres de Jerez durante su crianza vinos de Moscatel y de Pedro Ximénez, tendremos unos vinagres que tienden a ser dulces o agridulces. Con lo cual, nos vamos a encontrar siempre una variedad de matices tremendos según el tipo de Vinagre de Jerez que use”, señala Pepe Ferrer, Embajador para la Gastronomía de los Vinos y Vinagres de Jerez.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

Con su presencia en Madrid Fusión, ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Con ella, se conseguirá informar y educar a los consumidores sobre los signos de calidad alimentaria que diferencian a sus D.O.P. frente a otros productos que no tienen este valor diferencial.

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 vicultores 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

Claudia Estrella

claudiaestrella@qmscomunicacion.com

699670893



Disfruta el vino con moderación.

CONSEJO REGULADOR



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Saray Alonso
sarayalonso@qmscomunicacion.com
689064573

Diana Pérez
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.



CONSEJO REGULADOR

Disfruta el vino con moderación.