



Las recetas veraniegas maridan mejor con Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar

- Las diferentes variedades de estas D.O.P. son el acompañante ideal para elaboraciones donde el pescado y las verduras son los protagonistas.
- El Vinagre de Jerez completa las diferentes propuestas, convirtiéndose en el aderezo perfecto que culmina cada receta.

Madrid, julio de 2022.- El verano ya está aquí, y con la llegada de las altas temperaturas, los platos de cuchara y los guisos dejan paso a elaboraciones más frescas y ligeras. La variedad y calidad de los alimentos que ofrece la dieta mediterránea en esta época del año nos brinda la oportunidad de preparar recetas idóneas llenas de sabor. Y para triunfar en esas cenas al fresco con amigos o en las comidas familiares a la sombra de una espesa vid, los vinos de la DO Manzanilla de Sanlúcar, Vinos y Vinagre de Jerez demuestran una vez más que existe un Vino de Jerez perfecto para cada tipo de plato y de reunión. Para inspirarte con ideas, en la web igualqueninguno.es podrás descubrir recetas sugestivas donde los Vinagres de Jerez aportan el sutil toque inesperado, ese brillo de magia con el que conquistar a todos.

Desde el Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar proponen 5 recetas perfectas para disfrutar este verano de sus Vinos y Vinagres únicos.

- **Fino con ceviche de corvina:** se trata de uno de los desafíos para cualquier experto en maridajes, debido a la acidez del zumo de lima en el aliño, el picante del ají y el amargor del cilantro. La situación se resuelve airosa y deliciosamente con un vino Fino que, con sus recuerdos de almendras verdes, equilibran la acidez y armoniza con el cilantro. Esta versatilidad hace del Fino el gran símbolo de los Vinos de Jerez, capaz de hacer magia con salazones o quesos, entre otros. La receta en este [link](#).

- **Amontillado con tartar de atún rojo:** esta variedad de Vino de Jerez va a producir una explosión de sabor en combinación con todos los ingredientes de la receta. Potenciará





una sensación de picante fresco en el paladar, armonizará con el aporte salino de la soja y sus notas de avellanas tostadas completarán el abanico de sabores del plato. La receta en este [link](#).

- **Cream con ensalada con vinagreta al PX y frutos del bosque:** el Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez potencia el sabor de los frutos rojos y armoniza muy bien con el queso de oveja de esta receta de ensalada ligera y fresca. Para acompañarlo, se recomienda el maridaje con la variedad de Vino de Jerez Cream, que equilibra las notas vegetales de las hojas verdes. La receta de la ensalada en este [link](#).
- **Fino con tabulé de anchoas al Vinagre de Jerez:** el tabulé, la ensalada típica de Oriente Medio, se prepara en esta innovadora receta con anchoas y brochetas de remolacha y queso y necesita de un potente Vinagre de Jerez Gran Reserva. Para acompañar este plato se propone un maridaje con Fino, ya que el toque salino y sávido del Fino va a armonizar con la salinidad de las anchoas, potenciando además el sabor del queso y el cuscús. Las notas de almendra verde del vino darán un interesante juego con el siempre difícil cilantro a la hora de maridar. Puedes encontrar la receta en este [link](#).
- **Manzanilla y escabeche de calabaza con pescado marinado:** El chef Alberto Ferruz nos muestra en esta receta cómo jugar con tres tipos de Vinagre de Jerez diferentes (Vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Jerez al PX y Vinagre de Jerez) para conseguir una receta profesional que combina el *tzatziki* con buey de mar e hígado en escabeche. Este plato, complejo y estructurado, marida a la perfección con una Manzanilla, que potencia el sabor del buey del mar y las notas marinas de la receta, así como los condimentos del escabeche. También equilibra la sensación dulce de la calabaza. La receta en este [link](#).

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.



moderación.



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

Rosa Soria

rosasoria@qmscomunicacion.com

679 70 07 62

Diana Pérez

dianaperez@qmscomunicacion.com

690 65 05 98



moderación.