



## Cinco propuestas para llevar el atún de Cádiz a tu mesa de la mano de los Vinos de Jerez

- El Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar nos trae el sabor del mar gaditano con cinco platos de atún maridados con el Vino de Jerez perfecto.

**Madrid, xx de julio de 2022.**- Atún encebollado, atún en escabeche, tartar de atún... pocos pescados llevan tan implícito en su nombre la promesa de las playas y la belleza de Cádiz como el atún. Este *Thunnus thynnus* o atún rojo, originario de ambas orillas del Atlántico, puede llegar a pesar más de 400 kg. y la provincia de Cádiz mantiene una larga relación con él que se remonta a los fenicios, en el 800 a.C. Fueron estos comerciantes quienes introdujeron la almadraba, la tradicional técnica de pesca artesanal del atún, y también quienes trajeron las primeras cepas de vino a España.

El atún y sus distintas maneras de cocinarlo forman, junto al otro producto internacional procedente de Cádiz, los Vinos de la D.O. Jerez, el emparejamiento perfecto para los platos elaborados con este pescado, gracias a las cualidades únicas de estos vinos y a la versatilidad que caracteriza a ambos. El atún permite diversas maneras de preparación y, por su parte, los Vinos de Jerez ofrecen múltiples posibilidades de maridaje con un mismo producto.

El Consejo Regulador nos propone cinco platos, tradicionales o innovadores, con el atún como protagonista, cada uno de ellos con el maridaje adecuado con Vinos de Jerez o Manzanilla de Sanlúcar. Cinco propuestas que los grandes cocineros saben llevar al máximo de su expresión al utilizar en su elaboración los Vinagres de Jerez:

- **Ensalada de atún maridada con Manzanilla.** El cocinero jerezano Israel Ramos, del restaurante Mantua, reinterpreta este plato tradicional en el que la ensalada “no se ve” pero que, en cualquiera de sus versiones, la Manzanilla es perfecta para maridarla. El Vinagre de Jerez, ingrediente protagonista, las hortalizas y la grasa propia del atún rojo de almadraba, suponen un reto para el vino. La Manzanilla, por su escasa acidez, equilibra el aliño, el carácter seco del vino hace mucho más succulento cada bocado de atún y la sensación de cierto amargor final armoniza a la perfección con las hortalizas.
- **Tartar de atún maridado con Amontillado.** Un plato sencillo pero jugoso, que se ha extendido por nuestro país en los últimos años. Los ingredientes de un tartar marino inspirado en la cocina oriental suponen una riqueza en matices en el paladar que el

moderación.





Amontillado se encargará de potenciar a niveles sorprendentes. Elevará la sensación de picante fresco en el paladar, armonizará con el aporte salino de la soja y sus notas de avellanas tostadas completará el abanico de sabores del plato.

- **Atún en manteca de ibérico maridado con Fino.** En la cocina, el atún rojo salvaje de almadraba es considerado como el cerdo ibérico del mar, por su alta infiltración en grasas saludables y por el gran número de cortes diferentes que se pueden extraer de él. Este paralelismo gastronómico llega hasta la versión marinera de platos tradicionales como el del "lomo de ibérico en manteca", en el que los trozos de lomo de atún rojo se cocinan con la manteca del ibérico, y una copa de Fino es su mejor compañía. La salinidad del vino potenciará el sabor de cada bocado de atún y equilibrará la sensación grasa de la manteca, haciéndola más apetecible al tratarse de un vino extremadamente seco. Este plato tradicional de Barbarte es habitual encontrarlo en las barras de la costa gaditana.
- **Atún encebollado con maridaje de Amontillado.** Este plato, también tradicional de Barbarte, es el indiscutible icono de la cocina marinera gaditana. Aparentemente sencillo, con un generoso fondo de cebolla pochada con pimentón, la clave del éxito estriba en apostar por la calidad del atún rojo elegido y en los toques de Vinagre de Jerez y de Fino, que nos garantizarán una salsa llena de sabor. El Amontillado potenciará los matices del pimentón, del Vinagre de Jerez y del Fino aportando a la experiencia una complejidad difícil de alcanzar con otro vino. Su salinidad potenciará el sabor del conjunto del plato.
- **Atún en escabeche maridado con Fino,** del cocinero Fernando Córdoba, del restaurante El Faro del Puerto. Los escabeches son también un buen recurso para improvisar una comida fresca en verano. Son numerosos los cortes de atún rojo que se pueden usar para esta elaboración. La clave está en que el escabeche no oculte el sabor del protagonista, el atún, algo que logra la propuesta de Fernando Córdoba. El Fino es uno de los vinos que mayor capacidad tiene de potenciar el sabor de cualquier plato o alimento. En este caso, se encargará de asegurar que el sabor del atún sea la estrella, ya que equilibrará y mantendrá a raya los sabores del escabeche, aunque respetará todos sus matices.

En la web [www.igualqueninguno.es](http://www.igualqueninguno.es) se pueden encontrar numerosas propuestas de maridajes con las diferentes variedades de Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, así como recetas elaboradas con Vinagre de Jerez.

### 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.



moderación.



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**

**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**



CONSEJO REGULADOR



moderación.