



Cocinas del mundo y una cata maridaje con Josep Roca, las propuestas de la D.O.P. Vinos de Jerez en Madrid Fusión

- El Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez presenta en IFEMA, durante los tres días de duración de la feria, su propuesta de maridajes con la cocina fusión, de la mano del restaurante con estrella Michelin Kabuki Wellington.
- Este miércoles, 2 de junio, tendrá lugar una cata maridaje con César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de Jerez, y Josep Roca, jefe de sala y sumiller en El Celler de Can Roca, con la participación de cuatro finalistas de la edición nacional de Copa Jerez 2021.

Madrid, 31 de mayo de 2021.- El Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez participa un año más en Madrid Fusión, que se celebra en IFEMA desde hoy y hasta el miércoles 2 de junio (pabellón 14, Stand 14.od13oad).

En esta edición, el Consejo Regulador apuesta por la unión entre los Vinos de Jerez y las cocinas del mundo, con una propuesta de la mano del **restaurante con estrella Michelin Kabuki Wellington y con Japón como protagonista destacado.**

Durante los 3 días de duración de la feria, se van a servir degustaciones tanto de la **cocina puramente japonesa**, como de la **cocina fusión del país asiático con Perú y con México**, tan aclamadas en todo el mundo. Esta acción junto a Kabuki Wellington demuestra la versatilidad de los Vinos de Jerez, que los convierten en el acompañante perfecto de cualquier propuesta gastronómica del mundo.

Asimismo, el Vinagre de Jerez también va a tener una presencia destacada en Madrid Fusión. Muy apreciado tanto dentro como fuera de España por sus enormes posibilidades culinarias, es el aderezo esencial en una de las elaboraciones de Kabuki.

Durante las degustaciones, el sushi-chef del Grupo Kabuki elaborará niguiris Ceviche de inspiración peruana, niguiris Ika Chipotle de inspiración mexicana y un Usuzukuri Adobo Gaditano, plato japonés con inspiración en el uso que se le da al Vinagre de Jerez en la Bahía de Cádiz. Todas las elaboraciones serán maridadas por diferentes variedades de Vinos de Jerez.



CONSEJO REGULADOR



Disfruta el vino con moderación.



Jose Ferrer, responsable de gastronomía del Consejo Regulador de Jerez explica: *"Los Vinos de Jerez ofrecen una gran variedad de estilos y versatilidad en el maridaje. Muchas veces son la mejor respuesta para aquellos alimentos o platos que resultan imposibles de maridar para otras bebidas"*. Y añade: *"Un buen ejemplo de esta versatilidad lo encontramos con las cocinas más de moda actualmente, como la japonesa, la peruana y la mexicana. Los matices picantes, ácidos, amargos, especiados o agrídulces de muchas de estas cocinas suponen un reto al maridaje al que los Vinos de Jerez dan una perfecta respuesta, estableciendo un diálogo perfecto"*.

Por otro lado, este **miércoles 2 de junio a las 12:00h, en la Sala de Catas**, tendrá lugar una **cata maridaje con César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de Jerez, y Josep Roca, jefe de sala y sumiller en El Celler de Can Roca**. Bajo el nombre de *Copa Jerez, sala y cocina, un tándem de éxito*, cuatro de los restaurantes finalistas de la edición nacional de Copa Jerez 2021 y que aspiran a representar a España en la edición internacional de esta competición, elaborarán diferentes propuestas maridadas con Vinos de Jerez, inspiradas en el plato que presentarán en la final: **La Carboná, Ambivium*, El Club Allard* y Venta Moncalvillo***

César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de Jerez, afirma que *"Madrid Fusión constituye sin duda el mejor escenario posible para mostrar la extraordinaria versatilidad de los Vinos de Jerez y su carácter como gran aliado de la gastronomía. Algo que cada dos años se pone de manifiesto en las sucesivas ediciones de Copa Jerez, el concurso internacional de maridajes que reúne a equipos de ocho países en la búsqueda de las mejores armonías gastronómicas con Vinos de Jerez. Edición tras edición, y ya van nueve, la creatividad y el trabajo continuo de los chefs y sumilleres participantes nos hacen dar un paso más en la inagotable capacidad de los Vinos de Jerez para crear sinergias en el paladar y hacernos disfrutar de auténticas experiencias sensitivas."*

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



CONSEJO REGULADOR



Disfruta el vino con moderación.



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

Rosa Soria

rosasoria@qmscomunicacion.com

679 70 07 62

Diana Pérez

dianaperez@qmscomunicacion.com

690 65 05 98



CONSEJO REGULADOR



Disfruta el vino con moderación.