



Guía y trucos para mejorar los platos veraniegos con Vinagre de Jerez

- El Vinagre de Jerez es un condimento que cuenta con sello de calidad y 3000 años de historia
- Elegir la mejor variedad de Vinagre de Jerez para cada plato es la clave para conseguir la mejor versión de cada receta
- Realzar el sabor de las verduras, mejorar los rebozados o potenciar el sabor de postres con frutas son algunos de los trucos en platos veraniegos con Vinagre de Jerez

Madrid, 2 julio de 2024. El Vinagre de Jerez es uno de los fermentados más antiguos de la historia, con más de 3.000 años de tradición. Está elaborado exclusivamente con Vinos de Jerez, es único y cuenta con la protección de la Denominación de Origen. Se elabora a partir de uvas Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, que cuentan con largas crianzas en barricas de roble, logrando así una gran concentración aromática.

Unas simples gotas de vinagre de Jerez potencian los sabores, lo que hace que sea un condimento que tiene un lugar privilegiado en la alta cocina. En nuestra despensa tradicional es un ingrediente con tal arraigo que algunas de sus emblemáticas recetas son impensables sin él, como el gazpacho o el pescado en adobo, las ensaladas, los aliños o los escabeches. Por su parte, los grandes chefs lo usan en infinidad de platos de alta cocina, gracias a su elegante acidez y a su aportación a diferentes elaboraciones.

Para su disfrute, es clave tener en cuenta la medida justa: con pequeñas dosis es capaz de aportar aromas, sabores y matices únicos a las recetas.

Los 5 tipos de Vinagres de Jerez

Las diferentes variedades se deben a los tiempos de crianza y a las distintas uvas con las que se elaboró el vino base. Cada Vinagre de Jerez es único y tiene unos usos recomendados:

Vinagre de Jerez: envejece entre seis meses y dos años en madera. Es de color ámbar intenso y tiene reflejos caoba. Su perfume puede recordar a los frutos secos y es un aderezo perfecto para reducciones, salsas, aliños y escabeches.



Disfruta el vino con moderación.



Vinagre de Jerez Reserva: envejece entre dos y diez años. Tiene un color caoba intenso. Su aroma recuerda a vainilla, frutos secos y al paso por madera. Es ideal en sopas frías como el gazpacho o la vichyssoise.

Vinagre de Jerez Gran Reserva: debe superar los diez años de envejecimiento. Tiene color caoba y una textura sedosa. Su acidez y aromas son más concentrados y es idóneo para recetas como el salmorejo, las verduras al horno o las ensaladas.

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: envejece un mínimo de seis meses y toma su nombre y características organolépticas de los vinos elaborados con esta uva. Es de color oscuro y denso. Es un vinagre semi-dulce y su aroma recuerda a frutas pasificadas, regaliz y a torrefactos. Es un condimento perfecto para carnes y un gran aliado de postres y quesos.

Vinagre de Jerez al Moscatel: envejece un mínimo de seis meses y adquiere las cualidades florales y vivaces de los vinos de Moscatel. Es idóneo con ensaladas y aliños que contienen frutas y cítricos.

Cuatro trucos para mejorar tus platos veraniegos

El libro “Vinagre de Jerez: El mejor aderezo del mundo” es una guía completa para conocer todas las propiedades, los diferentes tipos y los usos culinarios de este ingrediente: desde su uso en recetas más clásicas hasta en otras de alta cocina firmadas por chefs como Martín Berasategui o Ángel León, que se pueden consultar en el libro.

A través de las diferentes recetas, se desvelan algunos trucos para perfeccionar algunas recetas tradicionales:

- **Macerar las verduras para realzar su sabor** – El uso del Vinagre de Jerez en cualquier sopa fría, potencia el sabor de los ingredientes antes de la elaboración de la receta. Se recomienda macerar las verduras, por ejemplo, el tomate y el pepino en el caso del gazpacho, durante una noche en la nevera con un buen chorro de vinagre una vez troceadas. Los mejores aliados son el Vinagre de Jerez o el Vinagre de Jerez Reserva para un plus de sabor.
- **Añadir unas gotas de vinagre para conseguir rebozados más aireados** - Añadir unas gotas de Vinagre de Jerez a la masa (tempura o huevo batido) antes de freír pescado o verduras hace que el rebozado quede mucho más aireado y ligero.
- **Marinar carnes para barbacoa** - Para que carnes como la ternera o el pollo se ablanden y cojan sabor antes de pasarlas por el fuego, se recomienda elaborar una marinada con Vinagre de Jerez, aceite de oliva, sal y especias al gusto. Tras cuatro horas de reposo con la marinada, esta se retira y se cocina la carne, para conseguir un resultado propio de un chef.



Disfruta el vino con moderación.



- **Condimentar frutas para potenciar el sabor de los postres**– Las fresas con vinagre son un clásico como postre de verano y primavera. Para realzar el sabor de la fruta, la aliñamos con azúcar, Vinagre de Jerez y Vinagre al Pedro Ximénez y la dejamos macerar una hora antes de servir con helado o yogur, si prefieres una opción más saludable.

El Vinagre de Jerez hace de tus platos, y más en verano, platos especiales. Apuesta por este condimento y sorprende a tus invitados con estas y otras muchas recetas en lqualqueninguno.es.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 se inició el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Desde hace 4 años, 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. Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumieron, 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 potencia 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

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez



Disfruta el vino con moderación.



Cofinanciado por la Unión Europea

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



martadominguez@gmscomunicacion.com

658 29 17 61

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca o Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Disfruta el vino con moderación.