

Cinco Vinos de Jerez y una Manzanilla para cinco recetas de temporada de grandes chefs

- El clima invernal invita a disfrutar de productos de temporada para los que los Vinos de Jerez son una gran opción de maridaje
- Cinco grandes chefs eligen platos sencillos y tradicionales utilizando ingredientes de la despensa de temporada: corderillo en salsa; boletus al ajo carretero; riñones de conejo al jerez con puré de batata asada; garbanzos con calabaza, acelgas y níscalos; y Castaña del Courel
- Francis Paniego (Echaurren*), Elena Lucas (La Lobita*), Pedro Sánchez (Baga*), Camila Ferraro (Sobretablas) y Lucía Freitas (A Tafona*) desvelan algunas de sus recetas favoritas de la temporada
- Para maridar estos platos, los chefs eligen un Fino, un Amontillado, un Oloroso, un Palo Cortado y una Manzanilla

Jerez de la Frontera, 17 diciembre 2024. Cuando los termómetros empiezan a bajar y los mercados se llenan de productos de temporada como el boletus, la calabaza o las castañas, es momento de sacar el recetario invernal y disfrutar de los mejores platos de la temporada, una de las mejores estaciones del año según muchos grandes chefs. Por sus matices y su versatilidad para adaptarse a la mayoría de los ingredientes, los Vinos de Jerez son una gran opción de maridaje para el otoño y el invierno.

Para ello, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, ha preguntado a cinco chefs de cinco regiones diferentes de España por sus platos favoritos de la temporada y cómo los maridan con las diferentes variedades de Vinos de Jerez.

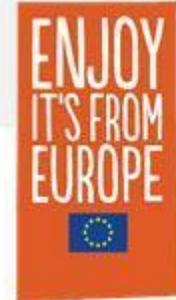
Fino viejo para el cordero

Francis Paniego, cocinero riojano con dos Estrellas Michelin en su restaurante "Echaurren", recomienda un **corderillo en salsa**. Y para acompañar este delicioso plato, nada mejor que un **Fino de larga crianza** que refuerce la melosidad del cordero y potencie el sabor del laurel, perejil y otras hierbas de la salsa.



Disfruta el vino con moderación.

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.



Según Francis Paniego, La Rioja -su tierra- está plagada de recetas tradicionales a base de cordero, debido a la importancia que tuvo la trashumancia en la región, un hecho que ha dejado su impronta en el recetario local.

Consulta la receta [AQUÍ](#).

El carácter seco del Amontillado, perfecto para destacar la melosidad del boletus

Boletus al ajo carretero es el plato elegido por Elena Lucas, chef soriana con una Estrella Michelin en su restaurante "La Lobita". Elena y Diego Muñoz, sumiller del restaurante, eligen una copa de Amontillado que ayude a resaltar el contraste entre el carácter seco del vino y la melosidad del boletus y su salsa. Este jerez potenciará el sabor del hongo y el fondo de la carne.

Elena cuenta que "el ajo carretero es un guiso que se hacía en monte por pastores trashumantes con la oveja machorra que no valía para dar corderos, ya que no se podía desaprovechar nada por aquellos tiempos". Actualmente, es un guiso que solo se hace en pequeños pueblos durante las fiestas populares, pero a esta receta de aprovechamiento, Elena le ha dado una vuelta y la ha adaptado a su cocina en base a la micología.

Consulta la receta [AQUÍ](#).

Un Oloroso que matice y envuelva los sabores potentes de la casquería

Para Pedro Sánchez, cocinero jiennense que apuesta por la cocina de territorio y estacionalidad en su restaurante "Bagá" con una Estrella Michelin, los **riñones de conejo al jerez con puré de batata asada** son un plato que no puede faltar en estas fechas. Una copa de **Oloroso** va a envolver y matizar el sabor potente de los riñones, armonizando con el dulzor de la batata y potenciando el sabor de las hierbas en la salsa.

La receta de Pedro sigue la línea de la propuesta de Bagá, en la que la sencillez no está reñida con una cocina emocionante y sabrosa donde pocos ingredientes bastan para crear platos inolvidables. El diálogo de estos platos con un vino como el Oloroso, lleno de matices, dan como resultado un maridaje perfecto.

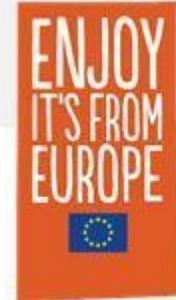
Consulta la receta [AQUÍ](#).

Palo cortado para potenciar el sabor de las setas

Garbanzos con calabaza, acelgas y niscalos es una receta familiar que, a Camila Ferraro, chef en el sevillano "Sobretablas", le trae muchos recuerdos. Un plato que con su ligero dulzor gusta a pequeños y mayores, que reúne lo mejor de la despensa de temporada y que marida a la perfección con el **Palo cortado**, un jerez que va a potenciar el sabor de las setas y creará una más que interesante armonía con el dulzor de la calabaza y el amargor vegetal de las acelgas.



Disfruta el vino con moderación.



Uno de los trucos que desvela Camila Ferrado es añadir unas gotas de Palo Cortado al plato para perfumar. Al igual que en su restaurante, con esta receta, Camila reivindica los sabores tradicionales a través de fondos llenos de sabor.

Consulta la receta [AQUÍ](#)

Las castañas de otoño, perfectas con Manzanilla Pasada

Lucía Freitas, cocinera natural de Galicia con una Estrella Michelin en su restaurante "A Tafona" de Santiago de Compostela, no podía olvidarse de las tradicionales castañas en su receta otoñal: la **Castaña del Courel**. La **Manzanilla de larga crianza** potenciará los sabores balsámicos del hinojo y del unto ahumado, creando un atractivo contraste con la cremosidad de las castañas, uno de los ingredientes más típicos de la época.

Lucía Freitas defiende una cocina en la que las verduras de su propio huerto son las protagonistas, y lo hace con técnicas que elevan estos productos y los ofrecen al comensal en su versión más sabrosa. Para este objetivo, una Manzanilla combina armoniosamente con platos que contengan pescados y notas de vinagre.

Consulta la receta [AQUÍ](#)

Los chefs, grandes aliados de los Vinos de Jerez, vuelven a destacar cómo estos vinos elevan y acompañan cualquier receta: desde las más tradicionales hasta aquellas más complejas y propias de restaurantes de la Guía Michelin. Descubre más recetas perfectas para maridar con Vinos de Jerez durante este invierno en sherry.wine/es/gastronomia. En el enlace, también podrás encontrar ideas de los platos navideños que son el matrimonio perfecto de los Vinos de Jerez.

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.

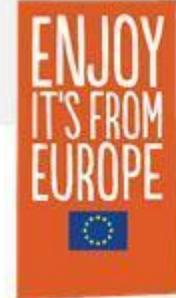
Desde hace 4 años, el objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

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.



Disfruta el vino con moderación.

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.



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

687 042 726

Antonio Medina

antoniomedina@qmscomunicacion.com

699 67 08 93



Disfruta el vino con moderación.

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.