



## Vinagres de Jerez: el ingrediente infalible para transformar tus recetas de verano

- La época estival es sinónimo de platos frescos que combinan a la perfección con los Vinagres de Jerez
- La versatilidad de estos vinagres permite incorporarlos en multitud de platos, desde entrantes y aperitivos vibrantes hasta carnes, pescados y postres sorprendentes
- Descubre la riqueza de sus variedades: el Vinagre de Jerez, el Reserva, el Gran Reserva, el vinagre al Pedro Ximénez y el vinagre al Moscatel, cada uno con matices únicos que realzan desde ensaladas hasta platos de mayor complejidad

**Madrid, xxx junio de 2025.** Cuando comienza el verano, no hay nada más apetecible que apostar por recetas frescas y con un toque especial, donde el aliado ideal son los Vinagres de Jerez.

Su elaboración 100% natural, su aroma y la armonía entre la acidez y el sabor convierten al Vinagre de Jerez en mucho más que un condimento. Elaborado a partir de vinos del Marco de Jerez y envejecido en roble mediante el sistema de criaderas y soleras, posee una riqueza de aromas que lo distingue de otros vinagres. Frutos secos, madera, vainilla o caramelo son solo algunas de las notas que lo distinguen.

Y como no hay dos platos iguales, tampoco hay un solo tipo de vinagre. Desde el clásico Vinagre de Jerez, ideal para encurtidos ligeros, hasta el Reserva y el Gran Reserva, perfectos para vinagretas sofisticadas o marinadas intensas. Y si buscas sorprender, los Vinagres al Pedro Ximénez y al Moscatel te llevan directo al lado más dulce y afrutado de la cocina.

### Unos vinagres muy especiales

Las recetas estivales son una de las mejores combinaciones con los Vinagres de Jerez, como son las ensaladas, los gazpachos tradicionales o el salmorejo. Con su amplia gama de matices, hay un vinagre para cada plato y cada momento.

El Vinagre de Jerez clásico, de color ámbar y perfume intenso, con toques amaderados y frutos secos, es perfecto para salsas, reducciones o escabeches. Un básico con mucha personalidad.

Uno de los vinagres con mayor crianza es el Vinagre Reserva, un icono de la D.O.P Vinagre de Jerez, cuyo envejecimiento se sitúa entre dos y diez años. Es uno de los sabores potentes del espectro de los Vinagres de Jerez, su color caoba, aroma profundo y ese punto entre vainilla y madera envinada le confieren un sabor potente y fresco, ideal para dar viveza a platos fríos y templados.



Disfruta el vino con moderación.



Dando un paso más allá, debido a su envejecimiento de más de diez años, encontramos el Vinagre Gran Reserva. Su textura sedosa, aromas complejos y una acidez elegante que se queda en el paladar lo hacen el compañero ideal para platos como salmorejo, verduras al horno o ensaladas con cuerpo.

El Pedro Ximénez es de carácter dulce y suave, con un mínimo de seis meses de envejecimiento. Su color oscuro y notas a frutas pasificadas, regaliz o cacao lo convierten en un aliado de carnes intensas, quesos, aperitivos con personalidad o incluso postres.

Por otro lado, y con el mismo tiempo de envejecimiento, el Vinagre al Moscatel se presenta como suave y aterciopelado, que convierten a las ensaladas y aliños cítricos en platos elevados con personalidad.

### **Cocinar con Vinagres de Jerez: el toque maestro para usos gastronómicos**

Los Vinagres de Jerez son el condimento ideal para un amplio abanico de platos: desde entrantes hasta carnes, pasando por los pescados, mariscos y hasta los postres. Es el condimento ideal para sorprender a tus invitados con un menú único.

El Vinagre de Jerez se convierte en el protagonista en platos de encurtidos como los boquerones en vinagre ([ver receta](#)) o junto con unas verduras al horno acompañadas de salsa Romesco ([ver receta](#)).

El Vinagre de Jerez Reserva es protagonista de platos veraniegos como las zanahorias aliñadas ([ver receta](#)) o un gazpacho tradicional ([ver receta](#)), aperitivos y entrantes que evocan esa frescura que potencia la acidez del Vinagre.

Siguiendo con platos innovadores y de sabores prominentes, el Vinagre de Jerez Gran Reserva brilla en recetas con carácter como el gazpacho de cereza, pistacho, anchoa y queso fresco ([ver receta](#)), o incluso en un tabulé de anchoas al Vinagre de Jerez ([ver receta](#)).

Como continuación de este menú, el Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez aporta un toque especial a platos de carne, como el magret de pato ([ver receta](#)) o el pichón ([ver receta](#)); también triunfa en aperitivos como un Dip de queso feta ([ver receta](#)) o una ensalada con vinagreta al Pedro Ximénez y frutos del bosque ([ver receta](#)), así como distintos postres con chocolate ([ver receta](#)) o fresas ([ver receta](#)).

Para darle un toque cítrico y frutal a tus comidas, el Vinagre al Moscatel es el aliado perfecto para entrantes como una ensalada de mandarinas, pomelo y langostinos ([ver receta](#)), o carnes como un crispy de pollo marinado con Chutney de frutos rojos ([ver receta](#)).

Los Vinagres de Jerez se coronan como un esencial de las recetas veraniegas, con sabores que albergan la auténtica esencia del sur.



Disfruta el vino con moderación.



No te pierdas todas las recetas y posibilidades en [igualqueninguno.es/vinagre-de-jerez](http://igualqueninguno.es/vinagre-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.

### 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](mailto:laurapalacio@qmscomunicacion.com)

**690 65 05 98**

**Julia Cortés**

[juliacortes@qmscomunicacion.com](mailto:juliacortes@qmscomunicacion.com)

**669 670 893**



Disfruta el vino con moderación.