



Escabeches y encurtidos: las técnicas que triunfan en las cocinas con el Vinagre de Jerez como mejor aliado

- El auge de los escabeches y encurtidos pone de nuevo en valor esta técnica de cocina ancestral que combina sostenibilidad y sabor
- El Vinagre de Jerez, por su carácter y versatilidad, es el ingrediente perfecto para perfeccionar estas elaboraciones
- Elegido por chefs que apuestan por innovar, el Vinagre de Jerez aporta profundidad a cada receta
- Con Denominación de Origen desde 1994, el Vinagre de Jerez es un condimento imprescindible tanto en las cocinas profesionales como en las domésticas

Madrid, mayo de 2025. En un momento en que la gastronomía recupera técnicas tradicionales con una mirada contemporánea, los escabeches y los encurtidos están viviendo un auténtico renacer. Estas elaboraciones, que combinan sencillez y sofisticación, tienen en el Vinagre de Jerez a su mejor aliado. Su riqueza aromática, su acidez equilibrada y su carácter único lo convierten en el ingrediente ideal para conservar, transformar y realzar los sabores.

Cada vez más cocineros, profesionales y aficionados, redescubren el placer de preparar escabeches de pescados, carnes o vegetales, así como encurtidos artesanales que aportan matices ácidos y frescos a cualquier plato. En todas estas recetas, el Vinagre de Jerez destaca no solo por su sabor, sino también por su capacidad de preservar alimentos de forma natural. El proceso de elaboración es hecho a mano y su crianza en botas de roble se realiza bajo el tradicional sistema de soleras.

El regreso de una técnica con historia

Lo que antaño fue una necesidad, hoy es tendencia. Escabeches y encurtidos, técnicas tradicionales de conservación, vuelven con fuerza y se revalorizan por su utilidad y versatilidad en la cocina actual. Ya no son solo formas de preservar alimentos, sino recursos creativos al servicio del sabor. En esta recuperación de lo esencial, el Vinagre de Jerez es un ingrediente clave gracias a su calidad ya que tiene su origen en los Vinos de Jerez.

Desde un escabeche de mejillones hasta unas zanahorias encurtidas con especias, el Vinagre de Jerez no solo aporta el toque ácido necesario, sino una profundidad de matices que transforma cualquier elaboración.



Disfruta el vino con moderación.



Vinagre de Jerez: acidez con alma

El Vinagre de Jerez es mucho más que un aliño. 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 algunas de sus notas características.

Además, se presenta en distintas variedades adaptadas a cada tipo de receta: desde el joven, ideal para encurtidos ligeros, hasta el Reserva y el Gran Reserva, perfecto para vinagretas o marinadas sofisticadas.

Sabor, salud y sostenibilidad en un solo ingrediente

El auge de los escabeches y encurtidos responde también a una cocina que apuesta por la sostenibilidad y el desperdicio cero. Estas técnicas permiten alargar la vida útil de los alimentos sin conservantes artificiales, y el Vinagre de Jerez encaja plenamente en esa filosofía: natural, sin aditivos, rico en antioxidantes y con propiedades organolépticas que mejoran el sabor de los productos.

Tendencia con acento andaluz

En tiempos donde se busca autenticidad y origen, el Vinagre de Jerez representa el valor de lo local con proyección internacional. Producido exclusivamente en el Marco de Jerez (Andalucía), cuenta con Denominación de Origen Protegida desde 1994 y se exporta a más de 60 países. Su calidad está avalada por el Consejo Regulador, que garantiza su trazabilidad y método de elaboración.

Los jóvenes aficionados a la cocina lo incorporan a sus despensas, los chefs lo convierten en protagonista de sus platos y los amantes de la cocina tradicional redescubren sus posibilidades a través de recetas de siempre. En definitiva, estamos ante un producto que no entiende de modas pasajeras, sino que acompaña a las tendencias desde la raíz, aportando carácter, historia y sabor.

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.



Disfruta el vino con moderación.



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



Disfruta el vino con moderación.