



Esta es la guía que no te puedes perder para aprender a disfrutar de los Vinos de Jerez

- **Aclamado por chefs y sumilleres de todo el mundo, el Vino de Jerez es uno de los mejores vinos blancos de España y tiene que ser tu último descubrimiento gastro.**
- **Acompañarlos de comida es la mejor opción para descubrir la variedad de estilos y su versatilidad gastronómica.**
- **A la temperatura correcta y en la copa adecuada, disfrutaremos muchísimo más de sus cualidades únicas y genuinas, ya que son vinos originales que no se parecen a ningún otro.**

Madrid, 31 mayo de 2023. Para iniciarse en el fascinante mundo de los Vinos de Jerez y disfrutarlos, es importante conocer las singularidades que los convierten en uno de los mayores tesoros enológicos del mundo. Los Vinos de Jerez son vinos marcados por el clima y el territorio, la representación más pura del saber vivir del sur y el sol de Andalucía. Un regalo para los sentidos que, si bien pueden ser difíciles de entender en un principio, con un par de nociones básicas, acabarán conquistándonos para siempre.

Para dejarnos seducir por su magia, lo mejor es visitar las bodegas centenarias del Marco de Jerez y entender el ecosistema que los rodea, pero si queremos llegar con la lección aprendida, esta guía práctica nos ayudará a aprender a disfrutar y apreciar estos vinos como se merecen:

1. **Un jerez para cada persona.** Existen 9 tipos de Vinos de Jerez: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo cortado, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel y Pedro Ximénez. Los hay muy secos o muy dulces: desde ligeros y salinos hasta cremosos y aterciopelados. Todo un abanico de posibilidades en tu copa según el momento o tus gustos. Descubrimos las dos tipologías principales:
 - **El Fino, el rey de las comidas:** versátil, fresco y salino. Potencia los sabores y hace que cada comida sea mejor, una fiesta en tu paladar.
 - **El Cream: un semidulce elegante y aterciopelado.** Un aperitivo perfecto y refrescante, sírvelo con hielo y naranja y triunfarás con tus amigos.

2. Hay tantos jereces como gustos y momentos. La versatilidad y la variedad de los Vinos de Jerez es lo que hace posible que puedan acompañar una comida completa, desde el aperitivo hasta el postre. Las opciones de maridaje que ofrecen estos vinos son infinitas, son capaces de ensalzar los sabores



Disfruta el vino con moderación.



de los platos más complejos y ofrecerles maridajes que otros vinos sencillamente no pueden, por eso son los preferidos de chefs y sumilleres de todo el planeta.

3. La clave está en la crianza. Para empezar a beber Vinos de Jerez, lo mejor es empezar por el Fino, vino con una crianza biológica bajo velo de flor de al menos dos años, un vino fresco y salino: el rey del maridaje sin duda. Simplemente con unas almendras u olivas son un festín para el paladar. Si lo acompañas de sushi vas a enamorarte para siempre.

Después, para profundizar en la degustación, pasaríamos a los vinos de crianza tradicional, los amontillados, olorosos y palos cortados. Se trata de ir avanzando en la línea de envejecimiento hasta descubrir las joyas de crianza extrema que guarda el Marco de Jerez. Seguir este orden ayuda a comprender mejor la evolución en el tiempo de los jereces.

4. El jerez, siempre fresco. Dependiendo de la época del año y de los gustos personales, los Vinos de Jerez deben servirse siempre bien fríos: entre 9°C para el Fino y 12°C para el resto. Cuidar la temperatura de servicio es fundamental para que el vino se comporte y se exprese en plenas facultades. En líneas generales, sirviéndolos así dispondremos de cierto margen para que estos vinos ganen temperatura en la copa y podamos disfrutar de sus características genuinas. De igual manera, se pueden combinar con bebidas refrescantes en verano, poniéndoles hielo o utilizándolo como ingrediente estrella tanto para la elaboración de cócteles clásicos o los más vanguardistas e innovadores.

5. El disfrute aumenta en la copa adecuada. Lo ideal es servir el vino en copas amplias de vino blanco para que este respire y pueda ofrecer todas sus bondades. Esto hará que se puedan apreciar todos los aromas del vino.

6. Maridajes con mucho arte. Otra buena idea para comenzar a disfrutar de los Vinos de Jerez es acompañarlos con un plato. Un fino o un amontillado junto a una tabla de quesos variada es una buena idea para descubrir cómo cada tipo de vino aporta a cada queso sensaciones diferentes. Otras pistas fáciles de maridaje son finos con mariscos, ensaladas, ~~sopas frías~~, frituras y sushi; amontillados con carne y platos especiados o picantes; olorosos y palos cortados para guisos y recetas de cuchara; y jereces dulces o semidulces como postre en sí mismos o para acompañar helados cremosos o tartas de queso o chocolate.

Aprender a degustar los Vinos de Jerez es más sencillo de lo que parece. Tan sólo hay que confiar en su duende y dejarse seducir para disfrutar del sabor de la alegría del sur embotellada.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA



Disfruta el vino con moderación.



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 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

913 43 12 86

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 650 598

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



Disfruta el vino con moderación.