



## Un Vinagre de Jerez para cada plato del verano

- El Vinagre de Jerez es el ingrediente moda: un condimento perfecto que cuenta con sello de calidad y dará un toque único a tus recetas veraniegas.
- Según su tiempo de envejecimiento y su dulzor, existen diferentes variedades de Vinagre de Jerez; conocerlos todos te ayudará a elegir el más adecuado para ensalzar el sabor de cada plato esta temporada.
- La versatilidad y riqueza de matices del Vinagre de Jerez hacen que sea un aderezo imprescindible en multitud de recetas, salsas y reducciones, ofreciendo numerosas posibilidades culinarias.

**Madrid, 26 de junio de 2023.** Con más de 3.000 años de tradición a sus espaldas, el Vinagre de Jerez es el ingrediente estrella favorito de los chefs más reconocidos. El primer condimento que recibe un sello de calidad europeo. El secreto de su carácter único y de la extraordinaria calidad es su origen. Los vinagres de Jerez nacen de los Vinos de Jerez, vinos nobles por excelencia, de los que hereda insuperables cualidades. Elaborados a partir de uvas Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cuentan con largas crianzas que, en ocasiones, superan los 10 o 20 años, logrando así su característica concentración aromática.

La alta cocina universal encuentra en los Vinagres de Jerez un mundo nuevo para crear nuevos platos, contrastes de sabores o armonías, el equilibrio que todos buscamos en cada bocado. Un aderezo sin igual que, en verano, se convierte en el protagonista absoluto.

Su variedad, versatilidad y riqueza de matices ofrecen infinitas posibilidades gastronómicas a la hora de elaborar multitud de recetas, salsas y reducciones, para realzar ensaladas y sopas frías, dar un toque excepcional a pastas, verduras, pescados y carnes, y aportar el toque de gracia a postres y helados.

### Cinco recetas para cinco vinagres

Dentro de la Denominación de Origen Vinagres de Jerez existen cinco variedades, según su tiempo de envejecimiento (Vinagre de Jerez, Reserva y Gran Reserva) y su dulzor (Vinagre al Moscatel y al Pedro Ximénez). Cada uno de ellos con su propia personalidad. Desde el Consejo Regulador del Vinagre de Jerez nos invitan a poner a prueba las capacidades gastronómicas de los diferentes tipos de Vinagre de Jerez con estas recetas frescas, nutritivas y saludables:



Disfruta el vino con moderación.



- **Ajoblanco con caballa con Vinagre de Jerez.** Envejecido entre seis meses y dos años, de gusto intenso con matices de frutos secos, el Vinagre de Jerez es perfecto para equilibrar la grasa de la caballa y potenciar los toques ahumados y cítricos de este plato.
- **Papas aliñás con Vinagre de Jerez Reserva.** La crianza de este vinagre se sitúa entre los dos y diez años, lo que explica su intenso aroma de especias, vainilla y frutos secos. Este aderezo aporta una acidez compleja a esta receta protagonizada por la patata, contrarrestando su sabor plano y dulzón con un punto ácido y enriqueciendo el conjunto con sus matices de crianza.
- **Gazpacho de cereza con Vinagre de Jerez Gran Reserva.** El potente aroma de este vinagre con matices a frutos secos y especias, cuyo envejecimiento supera los diez años, resulta ideal para aportar un toque fresco de acidez y un fondo complejo a este gazpacho de cereza, pistacho, anchoa y queso fresco.
- **Ensalada de mandarinas y langostinos con Vinagre de Jerez al Moscatel.** Las notas frutales de este vinagre semidulce, elaborado a partir del Vino Moscatel, en combinación con la mostaza y el limón, ensalzan el sabor de las mandarinas y el pomelo de esta refrescante receta estival.
- **Dip de queso feta con Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez.** Aplicar un toque de este vinagre de dulzor moderado con notas a frutas pasificadas, que se elabora a partir del vino del mismo nombre, sumará untuosidad y suavidad a esta salsa de queso feta, pensada para mojar. La mejor idea de aperitivo para tus veladas veraniegas.

El Vinagre de Jerez hace de tus platos habituales platos ideales. Apuesta por el condimento de moda este verano y sorprende a tus invitados con estas y otras muchas recetas en [lqualqueninguno.es](http://lqualqueninguno.es).

### CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

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"



Disfruta el vino con moderación.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

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



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](mailto:laurapalacio@qmscomunicacion.com)

**690 650 598**

**Marta Domínguez**

[martadominguez@qmscomunicacion.com](mailto:martadominguez@qmscomunicacion.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.