



Claves para ser el mejor anfitrión con Vinos de Jerez este verano

- Los Vinos de Jerez son los mejores acompañantes para las veladas veraniegas por su versatilidad y su carácter *disfrutón*.
- Servirlos a la temperatura adecuada, seleccionar bien las copas, jugar con los maridajes e incluso preparar cócteles, nos convertirán en perfectos anfitriones de los Vinos de Jerez este verano.

Julio, 2023. Por su versatilidad y, sobre todo, por su capacidad para sorprender, los Vinos de Jerez son los favoritos de chefs y sumilleres a este y al otro lado del charco. Herederos de la tradición andaluza, la singular tierra en la que nacen estos vinos y el fantástico clima que acaricia las uvas, unido a un sistema de crianza tradicional único, da lugar a unos vinos con posibilidades gastronómicas infinitas, admirados por su voluntad de regalarnos momentos inolvidables.

Para convertirse en embajador de los Vinos de Jerez y alzarse como el mejor anfitrión de estas joyas enológicas en los eventos veraniegos, sólo necesitamos tener en cuenta unas sencillas pautas:

- **Una copa para gobernarlas a todas.** Una buena copa puede elevar a otra categoría la degustación de los jereces. Lo ideal es optar por una copa genérica de vino blanco de cristal fino, con un cáliz generoso que permita que el vino respire y con un tallo largo para que no se nos caliente. Esta es la opción más recomendable si vamos a disfrutar de los Vinos de Jerez durante la comida.
- **Temperatura a prueba de termómetros.** Aunque no existen reglas fijas de servicio, sino que estas dependen más bien del vino y la armonía que tengamos en mente, sí que hay unas recomendaciones generales para la temperatura de servicio cuando se trata de finos y manzanillas: siempre muy fríos, entre 5 y 7 °C.
- **Maridajes imbatibles.** Lo interesante de estos vinos es que su diversidad nos permite encontrar un vino para cada momento o tipo de comida. Alguna pista fácil para iniciarse con Finos y Manzanillas: jamón ibérico, sopas frías, pescados y mariscos, desde una fritura tradicional hasta una bandeja de sushi. Los Amontillados van muy bien con platos especiados y picantes, especialmente con curry, pero también hará las delicias de un tartar de atún o una buena paella. Los Olorosos y Palos Cortados son los grandes amigos de los quesos y las carnes a la parrilla, así que tenlo a mano en las barbacoas veraniegas.
- **Con hielo y en combinado.** Cuando el calor aprieta, nos apetecen tragos más frescos, copas llenas de hielo y sabores veraniegos. Los Vinos de Jerez también pueden saciar todas estas



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.



preferencias si los usamos para elaborar combinados refrescantes como el Rebutito de Fino en Rama o le añadimos un toque “cool” a nuestro Cream sirviéndolo con hielo y naranja.

Servir de forma adecuada el Vino de Jerez es un aspecto muy importante para disfrutar de todas sus cualidades. Una vez interiorizadas estas prácticas, nadie podrá quitarnos el título de “sherry lover”. ¡Feliz verano!

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”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 vicultores 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

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



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.