



Vinos de Jerez: tus aliados para estas fiestas, desde el aperitivo hasta el postre.

- Los Vinos de Jerez son una gran opción para acompañar las recetas navideñas y agasajar a nuestros invitados.
- La Navidad nos invita a jugar con las infinitas posibilidades de maridaje con vinos de Jerez, desde el aperitivo hasta el postre.

Madrid, 12 de diciembre de 2023. Con la Navidad a la vuelta de la esquina, es momento de poner en valor el recetario tradicional y pensar en el menú con el que recibiremos a nuestros invitados alrededor de la mesa. Durante estas fechas en las que se reúnen todo tipo de familias para disfrutar de grandes comidas y sobremesas, conviene tener a mano vinos que sean capaces de combinar con todo tipo de platos, sabores e ingredientes. Por su versatilidad y el abanico de matices que aportan en la copa, los Vinos de Jerez se convierten en la mejor opción para crear armonías perfectas, desde el aperitivo hasta el postre. Estas son algunas ideas.

Cream, para el aperitivo. Servido en vaso bajo, con hielo y una rodaja de naranja, como manda la tradición en estas fechas, este Vino de Jerez puede ser una opción sorprendente para recibir a nuestros invitados. Un aperitivo sublime si se acompaña de unas tostas de foie con mermelada.

Manzanilla, para los entrantes. El gran vino de Sanlúcar de Barrameda es perfecto para armonizar pescados y mariscos y disfrutar de la explosión de sabores y sensaciones que una manzanilla es capaz de exaltar. Recetas como las [vieiras a la gallega](#), el [tartar de salmón y aguacate](#) o langostinos y bogavantes son ideales para potenciar el carácter salino y delicado de la Manzanilla.

Fino, para el pescado. Es el vino indicado para potenciar la salinidad y los aromas yodados de la dorada, la lubina, el rape, la merluza o el [besugo](#), y también el jerez que más ayudará a los anfitriones a sorprender a sus comensales si se atreven con un sashimi de atún.

Amontillado, para el plato fuerte. No hay Navidad que se precie sin un buen [cordero al horno](#). Y para acompañarlo, nada como un Amontillado. Este Vino de Jerez pide sabores intensos, por eso es el mejor amigo de asados de carne, pescados grasos al horno e incluso platos exóticos, especiados y picantes.



Disfruta el vino con moderación.



Oloroso, para la carne. Si optamos por [rosbif](#), este vino multiplica las posibilidades de disfrute y los guisos de carne que tanto apetecen en esta época del año ganan en sabor con una copa de Oloroso.

Palo cortado, con los quesos y hasta el postre. Si nos decantamos por una tabla de quesos para terminar la comida, este Vino de Jerez aportará el acompañamiento en la copa. Aunque para volver completamente locos a nuestros invitados, la combinación ganadora Palo Cortado y tocino de cielo, un maridaje sorprendente para degustar lentamente y dejar volar los sentidos.

Pedro Ximénez, con dulces navideños. Por un lado, los quesos azules, como el Roquefort, el Cabrales, el Gamoneu o el Stilton agradecen vinos con estructura. Por ello, el toque dulce del Pedro Ximénez convierte esta combinación en un postre en sí mismo. Por otro, la intensidad y el cuerpo del PX complementa la untuosidad y los matices almendrados de los grandes protagonistas de las sobremesas navideñas: mantecados, polvorones, mazapanes, roscos de vinos, alfajores y dulces de hojaldre.

Para iniciar las conversaciones en el aperitivo, para acompañar nuestras mejores creaciones gastronómicas en comidas y cenas familiares y para alargar las sobremesas con los nuestros, los Vinos de Jerez se convertirán en protagonistas para las apuestas más "gastro" de esta Navidad y en grandes aliados para los "winelovers".

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2023 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.



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.



Cofinanciado por
la Unión Europea

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



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.