vinetur

# Productos Alicantinos gastronómicos con Denominación de Origen, regalo perfecto esta Navidad

miércoles 16 de diciembre de 2020

ESCRITO POR MGWINES GROUP

Dos empresas familiares de la provincia, unión perfecta de productos centenarios para promocionar la Navidad Alicantina con carácter Premium

Turrón de Jijona y Fondillón de Alicante, el maridaje perfecto para estas navidades.




Desde tiempo inmemorial el Fondillón de Alicante, fue un vino que siempre se tomaba acompañado de turrón. Su gran momento era la Navidad, el día de nochebuena, el de nochevieja o cuando había un acontecimiento que celebrar. Siempre en momentos importantes y en mesas de casas señoriales.

El maridaje perfecto entre la textura dulce y sedosa del turrón de Jijona y el sabor abocado, con la buena acidez y exuberante potencia del vino Fondillón de Alicante, combinan a la perfección matices y sabores que visten los paladares más exigentes

desde hace siglos.

Hoy, muchos años después la combinación sigue siendo perfecta, dos emblemas gastronómicos alicantinos de nuevo juntos.

La historia del turrón se remonta a siglos de antigüedad, cuando los jijonencos, decidieron mezclar varias materias primas del terreno como la almendra y la miel para crear un alimento duradero y energético que ha cruzado fronteras por todo el mundo. Esta tradición gastronómica, que ya existía en la corte de Felipe II, se ha transmitido de generación en generación a través de decenas de familias jijonencas hasta nuestros días, sin apenas modificar las fórmulas de sus antepasados.

La historia del Fondillón también tiene más de cuatro siglos de antigüedad, cuando los alicantinos empezaron a exportar vino de Alicante a todo el mundo. Este vino cuando se dejaba envejecer durante años y años se convertía en Fondillón. Pronto, por su calidad y exclusividad, estuvo presente en las mesas de los Reyes.

Hoy en día, este maridaje es el postre ideal para un gran banquete navideño donde las mejores viandas se reúnen entorno a la mesa.

Turronesydulces.com, elabora una edición limitada, fabricada la segunda semana de diciembre, de turrón de Jijona en lingote de 500 gramos, con un 74% de almendra marcona y envuelto manualmente en dorado, que combina a la perfección con el Fondillón de Alicante de Bodegas Monovar (MGWines – Familia Miñano Gómez), Fondillón 50 años "Siempre te Esperaré" galardonado este año con el premio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación – Alimentos de España "Mejor Vino 2020".

Sobre MGWines

MGWines es un proyecto familiar, formado por bodegas que unen la historia de viñedos y tierras singulares para elaborar vinos únicos. Una labor realizada desde la innovación y el respeto a las más arraigadas tradiciones vitivinícolas, donde el cuidado del entorno natural, la biodiversidad y la uva adaptada al terroir, son toda una seña de identidad. Esta forma de entender el vino desde la pasión y la autenticidad, la firma la define

como Slow Enology.

El proyecto de la familia Miñano Gómez está compuesto por seis bodegas ubicadas en distintas regiones vitivinícolas, en las que se trabaja la recuperación de variedades autóctonas, así como la conservación del patrimonio enológico de nuestro país: Bodegas Monóvar, Bodegas Sierra Salinas, Bodegas Lavia, Bodegas Estefanía, Bodegas Casa Corredor y Bodegas y Viñedos Venta la Vega.

MGWines completa su porfolio de productos con la elaboración y comercialización de aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad arbequina, bajo la marca SUCADA, procedentes de los olivares de Finca La Lagunilla en Villena (Alicante).

Sobre turronesydulces.com

La empresa Turronesydulces.com es pionera en la venta online y offline de turrones artesanos, mazapanes, polvorones y chocolates, desde hace 20 años. Contiene el mayor catálogo de turrones del mundo, con turrones de elaboración propia y de diferentes marcas de Jijona, la cuna del turrón. Desde sus inicios ha enviado turrones a más de 20 países de todo el mundo, como Myanmar, Emiratos Árabes, Japón, Singapur, Canadá, etc.