vinetur

Sabores de verano: descubre los 4 mejores maridajes de ibéricos con vinos

miércoles 26 de julio de 2023

ESCRITO POR MARCO

Julián Martín y Experiencias D'autor tienen el placer de compartir con todos los amantes de la buena mesa las mejores combinaciones de jamón ibérico con vinos

El verano nos invita a disfrutar al máximo de los pequeños placeres, y qué mejor manera de hacerlo que deleitándose con las experiencias gastronómicas más exquisitas. Julián Martín, empresa familiar especializada en la fabricación y distribución de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo, se une en una deliciosa colaboración con Experiencias D'autor, una prestigiosa distribuidora de vinos en exclusiva, para presentar las combinaciones perfectas que realizarán los mejores sabores ibéricos durante esta temporada estival.

Una experiencia culinaria con los mejores productos ibéricos y los vinos más selectos donde la frescura y el aroma se fusionan en un equilibrio perfecto.

"Maridajes de ibéricos y vinos para disfrutar en verano

- Jamón de Cebo 50%-75% Ibérico (precinto blanco) con Vino Tinto Artuke D.O.c.a. Rioja: este vino tinto ligero y refrescante, con notas de frescura y acidez, es la elección ideal para acompañar el Jamón Ibérico de Cebo. La combinación realza las características jugosas y sabrosas del jamón, creando una experiencia única en el paladar.

- Jamón de Cebo Campo 50-75% Ibérico (precinto verde) con Vino Rosado Coca I Fito D.O. Montsant: este rosado con crianza en barrica ofrece una sensación de frescor similar a un vino blanco, combinada con la estructura y cuerpo de un tinto. Con notas especiadas y golosas, armoniza perfectamente con el Jamón de Cebo de Campo, creando una fusión de sabores que brindan placer en cada bocado.
- Jamón de Bellota 50-75% Ibérico (precinto rojo) con Manzanilla Pasada Soloqua D.O. Manzanilla de Sanlúcar: para el exquisito Jamón de Bellota Ibérico, nuestra recomendación es combinarlo con una manzanilla "pasada", en las puertas de la crianza oxidativa natural. Las condiciones microclimáticas de Sanlúcar de Barrameda crean un maridaje con una armonía perfecta debido al velo de flor que aporta esa característica de salinidad al vino. Esta elección aporta la complejidad necesaria que acompaña a un jamón de 48 meses de curación.
- Jamón de Bellota 100% Ibérico (precinto negro) con Champagne Blanc de Blancs Lallier Champagne Côte des Blancs: este maridaje de alto nivel combina el jamón de Bellota 100% Ibérico con un champagne elaborado exclusivamente con uva Chardonnay. El resultado es una experiencia única en cada bocado, donde la potencia del jamón se equilibra con la delicada burbuja y la marcada acidez del champagne, limpiando el paladar con cada disfrute.

Tesoros ibéricos etiquetados: los precintos que identifican los jamones en España

Los jamones ibéricos se distinguen por los precintos que los identifican: el precinto negro es para el jamón 100% ibérico de bellota; el rojo nos indica que es un jamón de bellota al 50 % o 75%; el verde significa que estamos delante de un jamón ibérico de cebo de campo que puede tener diferentes porcentajes de ibérico; y por último el blanco identifica a los jamones ibéricos de cebo de bellota pero con porcentaje de ibérico no especificado.

"En Julián Martín, nuestro objetivo siempre ha sido ofrecer a nuestros clientes experiencias culinarias de máxima calidad. Esta colaboración con Experiencias D'autor nos ha permitido llevar esa experiencia un paso más allá. Estamos emocionados por presentar estas armonías perfectas, que realzan los sabores únicos de nuestros productos, y esperamos que estas combinaciones inviten a experimentar la sofisticación del jamón iberíco", declara Fernando García, director general de Julián

Martín.

"Esta colaboración con Julián Martín surge del deseo compartido de ofrecer experiencias excepcionales. Nuestra pasión por los sabores auténticos y la alta calidad nos ha llevado a crear estas recomendaciones de maridajes. Estamos encantados de compartir esta selección cuidadosamente elegida y esperamos que cada bocado y sorbo sea un viaje de placer para todos nuestros clientes" Juan Manuel Lobato XX de Experiencias D'Autor.