

## INFORMACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD CORRESPONDIENTE AL SÁBADO 16 DE SEPTIEMBRE DE 2017

LUGAR	CONSEJO REGULADOR DEL VINO DE JEREZ Bodega San Ginés Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2 JEREZ DE LA FRONTERA
HORA	12 horas [ <b>EL AUTOBÚS SÁLDRA A LAS 11 HORAS DEL LUGAR HABITUAL. EL REGRESO SERÁ ALREDEDOR DE LAS 14.15 HORAS</b> ]
ACTIVIDAD	<i>"J + J Jerez + Jabugo. Cata maridaje de vinos de Jerez con las diferentes partes del jamón de Jabugo"</i>
CATA	Impartida por César Saldaña Sánchez, Director General del Consejo Regulador del Jerez y Carmelo García Barroso, Catedrático de Universidad y Director del Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria de la Universidad de Cádiz

### **FICHAS DE LOS NUEVOS VINOS DEL CONSEJO REGULADOR QUE SE VAN A CATAR:**

<b>FINO</b>		
Vino blanco seco, envejecido bajo el velo de flor y con crianza en botas de roble americano por el sistema de criaderas y solera, que se realiza en bodegas con unas condiciones micro-climáticas de humedad y temperatura que permitan mantener la flor durante toda la crianza.		
Tipo de vino	Vino generoso	
Variedad de uva	100 % Palomino	
Elaboración y crianza	Fermentación total del mosto de uva. El vino base obtenido se encabeza a 15% vol. de alcohol para favorecer el desarrollo de la flor, que lo protege de la oxidación durante la crianza y le confiere características organolépticas especiales. La crianza biológica se prolonga durante un mínimo de dos años, en botas de roble americano y por el sistema de criaderas y solera.	
Analítica	Alcohol	15-18 % vol. [Normalmente 15 % vol]
	Azúcares residuales	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	Acidez total (tartárico)	3-5 g/L
	Acidez volátil (acético)	< 0,25 g/L
	Glicerina	< 2 g/L
Notas de cata	Visual	Amarillo pajizo a dorado pálido. Notas aceitunadas. En los viejos, notas anaranjadas. Brillante. Limpio. Lágrima tenue.
	Olfativa	Aromas punzantes, muy vertical, y delicados. Notas de levadura, almendrados. Recuerdos de masa fresca de pan y herbáceos.
	Gustativa	Muy seco, delicado y ligero. Poco ácido. Franco y delicado. Post-gusto con recuerdos almendrados. Agradable sensación de frescor. Gran capacidad para estimular las papilas gustativas.
Servicio	Muy frío, entre 6-8° C, en catavinos o copa de vino blanco.	
Gastronomía	Aceitunas, frutos secos, embutidos, salazones, ensaladas, pescados al horno/sal,	

	frituras de pescado, mariscos y carnes blancas.
<b>Conservación</b>	De pie. Botella cerrada: hasta un año. Botella abierta: hasta una semana, bien tapada y en el frigorífico.

### AMONTILLADO

Vino singular, que combinada la crianza bajo velo de flor con un período posterior expuesto a la oxidación. La gama de amontillados depende del equilibrio entre las dos fases del envejecimiento (biológica y oxidativa). Algunos amontillados tiene un color más pálido y presentan notas muy punzantes y muchos recuerdos de levadura, por haber estado más tiempo envejeciendo con flor. En otros, predominan las notas de crianza oxidativa, especias y madera.

Antiguamente se distinguían los siguientes tipos: fino amontillado, amontillado fino y amontillado, dependiendo de la relación entre los tiempos de crianza biológica y oxidativa.

<b>Tipo de vino</b>	Vino generoso	
<b>Variedad de uva</b>	100 % Palomino	
<b>Elaboración y crianza</b>	La crianza comienza con una fase inicial bajo velo de flor. En los primeros años adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. La desaparición de la flor provoca una segunda fase de crianza oxidativa, que lo oscurecerá y le dará concentración y complejidad.	
<b>Analítica</b>	<b>Alcohol</b>	16-22 % vol.
	<b>Azúcares residuales</b>	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	<b>Acidez total (tartárico)</b>	4-6 g/L
	<b>Acidez volátil (acético)</b>	< 0,8 g/L
	<b>Glicerina</b>	3-5 g/L
<b>Notas de cata</b>	<b>Visual</b>	Elegante topacio a ámbar. Brillante. Limpio.
	<b>Olfativa</b>	Aroma es sutil y delicado: frutos secos de cáscara (avellanas) y vegetales (hierbas aromáticas y tabaco negro).
	<b>Gustativa</b>	Entrada en boca amable y una acidez equilibrada. Complejo y sugerente. Final seco y un post-gusto prolongado en el que aparecen frutos secos y madera envinada.
<b>Servicio</b>	12-14° C. En copa de vino blanco.	
<b>Gastronomía</b>	Frutos secos, embutidos, quesos curados, ensaladas, pescado al horno/sal, mariscos, ahumados, atún fresco, alcachofas, espárragos, setas, carnes de caza y platos especiados.	
<b>Conservación</b>	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.	

### PALO CORTADO

La elaboración del Palo Cortado es el ejemplo más palpable de la necesidad que tiene el bodeguero jerezano de identificar claramente la auténtica vocación de cada tipo de vino y de actuar en consecuencia. Vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia en el paladar del oloroso. El origen de las soleras de Palo Cortado es siempre muy antiguo; proceden de aquellos tiempos en los que los vinos fermentaban en botas y en los que por tanto había múltiples variables enológicas que provocaban sutiles diferencias entre vinos de la misma cosecha. Hoy en día los capataces siguen seleccionando vinos jóvenes muy especiales y delicados para nutrir esas antiguas soleras y mantener el carácter especial de los Palos Cortados.

<b>Tipo de vino</b>	Vino generoso	
<b>Variedad de uva</b>	100 % Palomino	
<b>Elaboración y crianza</b>	Proceden de mostos extremadamente finos, inicialmente encabezados a 15% vol. e identificados con un "palo" o raya oblicua. Al final de la fase de sobretabla, el catador consta la existencia de características muy específicas en algunas de las botas con el velo de flor, y determinará su clasificación como potenciales Palos Cortados, marcando las botas con una raya horizontal que corta el "palo". Se vuelve a encabezar por encima de los 17% vol. reconduciéndolo a un proceso de crianza oxidativa.	
<b>Analítica</b>	<b>Alcohol</b>	17-22 % vol.
	<b>Azúcares residuales</b>	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	<b>Acidez total (tartárico)</b>	4-6 g/L
	<b>Acidez volátil (acético)</b>	< 0,8 g/L

	<b>Glicerina</b>	8-10 g/L
<b>Notas de cata</b>	<b>Visual</b>	Castaño a caoba. Brillante. Limpio. Lágrima.
	<b>Olfativa</b>	Aromas con gran variedad de matices: notas características de amontillados y olorosos. Recuerdos cítricos (naranja amarga) y lácticos (mantequilla fermentada).
	<b>Gustativa</b>	Paladar redondo, profundo y voluminoso. Notas aromáticas en el retrogusto con una expresión suave y delicada. Final muy duradero.
<b>Servicio</b>	12 y 14° C en copa de vino blanco.	
<b>Gastronomía</b>	"Vino de meditación", para una lenta degustación. Frutos secos, embutidos, quesos curados, quesos de pasta, atún fresco, setas, carnes de caza, estofados y platos especiados.	
<b>Conservación</b>	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.	

### OLOROSO

La estructura del mosto (2ª yema) aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Se le añade alcohol hasta los 17 % vol., impidiendo el desarrollo del velo de flor, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

Alcanzan graduaciones alcohólicas altas, incluso por encima de 20% vol., como resultado del largo proceso de envejecimiento, en el que la bota va perdiendo por evaporación una parte importante del agua, concentrándose el alcohol y el resto de los componentes, aportando aromas, sabores y complejidad.

Se distinguieron tres tipos: secos, abocados o amorosos (hoy, medium) y dulces (hoy, cream).

<b>Tipo de vino</b>	Vino generoso	
<b>Variedad de uva</b>	100 % Palomino	
<b>Elaboración y crianza</b>	Vinos "vocacionales": la estructura que muestran desde un principio aconsejan su clasificación con destino a crianza oxidativa. El encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. La lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad.	
<b>Análítica</b>	<b>Alcohol</b>	17-22 % vol.
	<b>Azúcares residuales</b>	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	<b>Acidez total (tartárico)</b>	4-6 g/L
	<b>Acidez volátil (acético)</b>	< 0,8 g/L
	<b>Glicerina</b>	8-10 g/L
<b>Notas de cata</b>	<b>Visual</b>	Ámbar a caoba. Limpio. Brillante. Abundante lágrima. El color oscurece con la vejez.
	<b>Olfativa</b>	Aromas cálidos y redondos, complejos y potentes. Aromas a frutos secos de cáscara (nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas). Recuerdo de madera noble, tabaco rubio y hojarasca seca. Se aprecian notas especiadas y animales (trufa y cuero).
	<b>Gustativa</b>	Sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo. Suaves al paladar por su alto contenido en glicerina. Larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales (notas de madera noble). Final secante y muy elegante.
<b>Servicio</b>	12-14°C en copa de vino blanco.	
<b>Gastronomía</b>	Frutos secos, embutidos, quesos curados, quesos de pasta, atún fresco, setas, carnes de caza, estofados y platos especiados.	
<b>Conservación</b>	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.	

### CREAM

Vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de secos de crianza oxidativa, endulzados con Pedro Ximénez. Normalmente se utiliza una base de oloroso, lo que le da un carácter intenso y mucho cuerpo.

<b>Tipo de vino</b>	Generoso de Licor o de Cabeceo		
<b>Variedad de uva</b>	Palomino + Pedro Ximénez		
<b>Elaboración y crianza</b>	Cabeceo o mezcla de vino de crianza oxidativa, fundamentalmente oloroso, y vino dulce natural (pedro ximénez) o mosto concentrado rectificado (MCR). La crianza es completamente oxidativa. En unos casos se embotella inmediatamente después del cabeceo, y en otros, la mezcla se somete a un período de crianza en botas.		
<b>Analítica</b>	<b>Alcohol</b>	15,5-22 % vol.	
	<b>Azúcares residuales</b>	115-140 g/L	
	<b>Acidez total (tartárico)</b>	3-5 g/L	
	<b>Acidez volátil (acético)</b>	< 0,8 g/L	
	<b>Glicerina</b>		
<b>Notas de cata</b>	<b>Visual</b>	Castaño a caoba oscuro. Untuoso. Brillante. Lágrima densa.	
	<b>Olfativa</b>	Nariz de oloroso. Notas dulzonas y tostadas (frutos secos, turrón, caramelo, ...)	
	<b>Gustativa</b>	Goloso en boca. Aterciopelado. Dulzor equilibrado. Notas cítricas. Post-gusto largo con equilibrio dulzor-sequedad.	
<b>Servicio</b>	10-12° C. En copa de vino blanco. Cóctel, en vaso ancho.		
<b>Gastronomía</b>	Frutos secos, quesos azules, quesos de pasta, foie gras, platos especiados, helados, frutas (melón, naranja y rojas) y repostería. En cóctel, con hielo y una rodaja de naranja.		
<b>Conservación</b>	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.		

### CONSEJOS PRÁCTICOS

■ Una vez embotellado, el vino está preparado para ser consumido.
■ Conservar las botellas en un sitio tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones.
■ La botella en posición vertical, para reducir la superficie expuesta a la oxidación.
■ Una vez abiertas, guardarlas dentro del frigorífico con el tapón bien cerrado, en especial, los finos y las manzanillas.
■ Para disfrutar de todas las cualidades del vino del Marco del jerez es importante consumirlo dentro de un periodo de tiempo prudencial. Esta duración varía según la tipología.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JABUGO

#### LA DOP

La DOP Jabugo (antes DOP Jamón de Huelva), reconocida por la Unión Europea, designa, protege y sirve para certificar el origen y la calidad de los jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica, criados y engordados en libertad en la dehesa y elaborados en bodegas naturales de los pueblos de Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

El Consejo Regulador verifica la calidad y el origen de los jamones y paletas, otorgando la DOP Jabugo.

*Lope de Vega [Félix Lope de Vega Carpio (1562-1635)]*, en sus versos, dejó constancia de la elaboración de jamones en la "Sierra famosa de Aracena", que en 1577 contaba con "diez y siete aldeas" que todas reputaban por vecinos de esta localidad. En 1772 existía, en Cumbres Mayores, la "Hermandad de San Antón Abad", fundada como "Cofradía de Matarifes y Arrieros". Cortegana también supo mantener durante siglos la tradición para que su nombre sea reconocido por los jamones elaborados por sus pequeñas industrias. En 1879 se fundó la primera industria en Jabugo. A principios del siglo XX, el desarrollo de la empresa jamonera se acelera debido al desarrollo del ferrocarril, consolidándose una red comercial hacia la cuenca minera onubense, Sevilla y provincia de Cádiz.

En 1995 se publicó en el BOE el reconocimiento provisional de la Denominación de Origen Jamón de Huelva. El 18/07/1995 se ratifica en el BOE el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Huelva y de su Consejo Regulador. El 27/01/1998 se registró la denominación Jamón de Huelva como Denominación de Origen Protegida (DOP) por la CEE. El 27/03/2017 la DOP Jamón de Huelva pasa a llamarse DOP Jabugo.

La sede del Consejo Regulador se encuentra en el Edificio del Tiro, del arquitecto *Aníbal González Álvarez-Ossorio (1876-1929)*, representante de la arquitectura regionalista andaluza [plaza de España de Sevilla, Gallo Azul de Jerez, Exposición Ibero-americana de Sevilla (1929)] en Jabugo.

#### EL ÁMBITO GEOGRÁFICO

La zona de producción o de engorde de los cerdos ibéricos está delimitada por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Badajoz y Cáceres en Extremadura y de las de Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz y Málaga de Andalucía.

El requisito indispensable para obtener un Jamón de Jabugo de máxima calidad es la materia prima de la que se obtiene, el cerdo de raza ibérica. El otro factor determinante y único es la dehesa, entorno natural en el que se desarrolla toda su vida (hábitat, alimentación a base de productos exclusivamente naturales, procedentes de los encinas, alcornoques, quejigos, pastos, hongos, tubérculos, ... ; y crianza en total libertad).

La zona de elaboración son los 31 pueblos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, donde se encuentran las bodegas inscritas, y cuyas dehesas pertenecen a Sierra Morena y están declaradas como Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

La altitud media sobre el nivel del mar es de 572 m y la pluviometría anual es de 1.048 L/m<sup>2</sup>, las condiciones de secado y maduración son totalmente naturales, sin procesos programados por el hombre.

El modelo de certificación del origen y de la calidad de la DOP Jabugo está diseñado para transmitir información veraz a los consumidores a través de la vitola que acompaña al producto amparado.

Una vez que la Norma de Calidad ha aprobado los requisitos mínimos para los productos, el Consejo Regulador de la DOP Jabugo ha decidido establecer un plano más elevado.

El control de la calidad establecido por la DOP Jabugo comienza con la identificación y el control individual de los cerdos en la dehesa, y, continúa, con la identificación y control de las piezas en mataderos, secaderos y bodegas. Finalizado todo el proceso de control y trazabilidad se hace entrega de las vitolas identificativas con la calidad definitiva.

La DOP otorgará sus propias designaciones de calidad.

### **CALIDADES**

La DOP Jamón de Jabugo establece sus propias designaciones de calidad en función de la pureza racial de los cerdos ibéricos, su edad, su alimentación, el manejo tradicional y el periodo mínimo de curación en las condiciones naturales del microclima único de los pueblos serranos.

### **CALIDADES PARA LOS JAMONES Y PALETAS CON PERÍODO DE CURACIÓN ANTES DEL 13/01/2014**

Cada pieza se identifica con un precinto y una vitola en los que aparece la añada, la designación de calidad y un código identificativo que debe coincidir en ambos elementos, además de la etiqueta de la bodega comercializadora.

#### **—Calidad SUMMUM**



Los jamones y paletas que han alcanzado una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas así como una riqueza aromática característica como consecuencia de la confluencia, por un lado, de una mayor pureza racial de los cerdos ibéricos, de una alimentación durante el engorde exclusivamente con bellotas y pastos naturales en la dehesa, de una mayor edad y de un manejo tradicional y, por otro lado, de una elaboración muy lenta en las singulares condiciones microclimáticas naturales de los pueblos de la Sierra de Huelva.

#### **—Calidad EXCELLENS**



Los jamones y las paletas, de cerdos ibéricos alimentados durante su engorde exclusivamente con bellotas y pastos naturales en la dehesa, elaborados en las singulares condiciones microclimáticas naturales de los pueblos de la Sierra de Huelva.

#### **—Calidad SELECCIÓN**



Los jamones y a aquellas paletas, de cerdos ibéricos que son engordados en la dehesa, elaborados en las singulares condiciones microclimáticas naturales.

### CALIDADES PARA LOS JAMONES Y PALETAS CON PERÍODO DE CURACIÓN A PARTIR DEL 13/01/2014

Cada pieza está identificada con un precinto y una vitola en los que aparece la añada, la designación de calidad y un código identificativo que debe coincidir en ambos elementos, además de la etiqueta de la bodega comercializadora.

#### —Calidad SUMMUM



La DOP Jamón de Huelva otorga la designación de calidad SUMMUM a aquellos jamones y a aquellas paletas que han alcanzado una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas así como una riqueza aromática característica como consecuencia de la confluencia, por un lado, de la pureza racial de los cerdos 100% ibéricos, de una alimentación durante el engorde exclusivamente con bellotas y pastos naturales en la dehesa, y de un manejo tradicional y, por otro lado, de una elaboración muy lenta en las singulares condiciones microclimáticas naturales de los pueblos de la Sierra de Huelva.

#### —Calidad EXCELLENS



Los jamones y a aquellas paletas que han alcanzado una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas así como una riqueza aromática característica como consecuencia de la confluencia, por un lado, de los cerdos ibéricos con un 75% de raza ibérica, de una alimentación durante el engorde exclusivamente con bellotas y pastos naturales en la dehesa, y de un manejo tradicional y, por otro lado, de una elaboración muy lenta en las singulares condiciones microclimáticas naturales de los pueblos de la Sierra de Huelva.

#### —Calidad SELECCIÓN



La DOP Jamón de Huelva otorga la SELECCIÓN a aquellos jamones y a aquellas paletas, de cerdos ibéricos con un mínimo de 75% de raza ibérica que son engordados en la dehesa, elaborados en las singulares condiciones microclimáticas naturales de los pueblos de la Sierra de Huelva.

### FORMATOS

La DOP Jamón de Jabugo certifica el origen y la calidad de jamones y paletas de cerdo ibérico en diferentes formatos que se identifican de la siguiente forma:

**Pieza entera:** se identifica con un precinto y una vitola en los que aparece la añada, su designación de calidad y sus códigos identificativos, dependiendo de la calidad, además de la etiqueta de la bodega comercializadora.

**Deshuesado:** se identifica con un sello a fuego con el logo y la añada y un marchamo con una numeración individual y una vitola con la designación de calidad de la pieza además de la etiqueta de la bodega comercializadora.

**Loncheado:** se identifica con una etiqueta numerada individualmente donde aparece la designación de calidad de la pieza de la que procede además de la etiqueta de la bodega comercializadora.

### MONTESIERRA

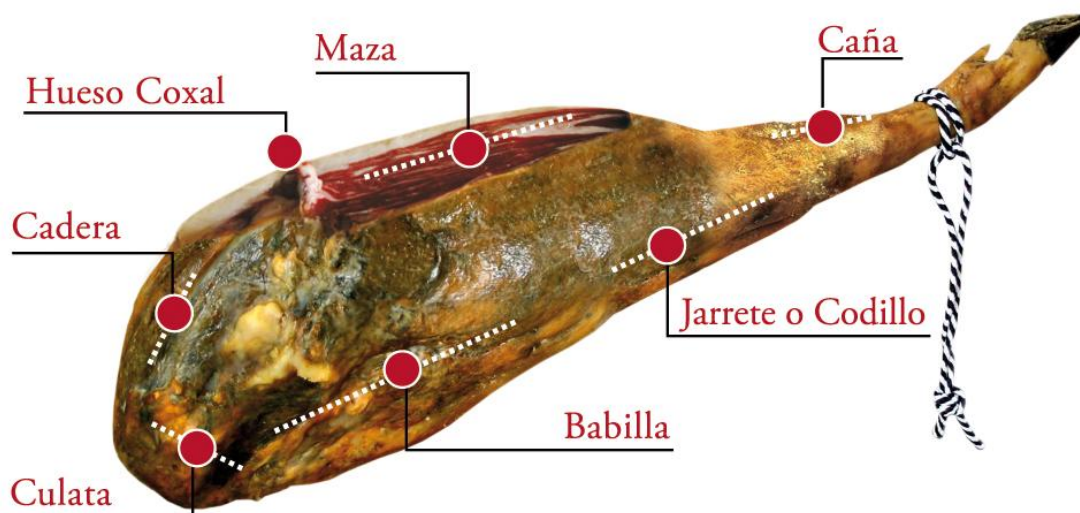
La empresa familiar se crea a finales del siglo XIX dedicada al jamón ibérico y a todos los derivados del cerdo ibérico. Es una marca que la familia Martín -la cuarta generación dirige hoy la empresa-, cuyo significado es, "Monte", donde se cría y engorda el cerdo ibérico, y "Sierra", la de Jabugo, donde elaboran los jamones.

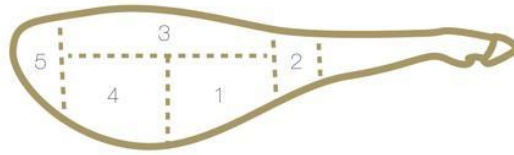
Todas las instalaciones son propiedad de la empresa: matadero, sala de despiece de embutidos, de fabricación de grasas, saladeros y los secaderos y bodegas naturales de curación en Jabugo. Posee un centro industrial elaborador en Jerez.

Su objetivo principal es la calidad. Llevan la trazabilidad completa, desde el cerdo en el campo hasta el jamón que se sirve al cliente.

### PARTES DEL JAMÓN DE JABUGO

Antes de abordar el corte del jamón ibérico, hay que conocer y reconocer las partes de la pieza: maza, cadera o contramaza, culata o punta, babilla, jarrete o codillo, caña y hueso coxal.





1. MAZA · 2. JARRETE · 3. BABILLA · 4. CONTRAMAZA · 5. PUNTA



La **maza** es la parte por la que habitualmente se comienza el corte del jamón, la parte más apropiada para comenzar si el jamón.

Cuando se prevé que se va a tardar algún tiempo en consumir toda la carne del jamón ibérico es recomendable comenzar el corte del jamón por la **babilla**.

La carne de la **caña** es perfecta para cortar taquitos de jamón.

El **jarrete** es perfecto para hacer tacos de jamón

### CONSEJOS DE CONSUMO DEL JAMÓN

Se debe comer a temperatura ambiente (20-23° C) y cortarse siempre en finas lonchas.

Las pequeñas motas blancas infiltradas en la carne del jamón, que a veces se encuentran, son cristales del aminoácido tirosina. Estos puntitos indican, para muchos expertos, signo de calidad y, sobretodo, un proceso de curación artesano, pausado y natural; pudiéndose formar los cristales durante la deshidratación.

No tiene fecha de caducidad, ya que con el tiempo se va secando. El consumo preferente es dos o tres meses. Conservar en un lugar seco, fresco, aireado y a temperatura ambiente.

El moho, en la parte exterior de la corteza, no es perjudicial para la pieza. La carne expuesta hay que protegerla con los trozos de grasa y corteza que se han retirado previamente.

### EL MARIDAJE

Hay un dicho popular que dice, "**y dijo el jamón al vino, aquí me tienes amigo**".

¿Será verdad que se inventó la "tapa", cubriendo la boca de la copa con una loncha de jamón para evitar la caída en el vino de insectos/polvo?.

**FINO/MANZANILLA:** El maridaje ideal para disfrutar de una experiencia cien por cien redonda. Se trata de una experiencia ideal ya que el fino, ligeramente salado y de baja acidez combina perfectamente con el sabor del jamón ibérico. Con cualquier parte del jamón, pero especialmente con loncheado. Con un buen fino/manzanilla, muy seco enamorará a tu paladar.

Recomendado: la maza y el jarrete.

**AMONTILLADO/PALO CORTADO/OLOROSO:** Los taquitos son una de las partes más enteras y saladas de la pata del jamón. La sequedad en boca de estos vinos, tan envolvente, limpia el paladar de la grasa que aunque mínima, deja el jamón. Además, su perfil salino es perfecto para maridar con alimentos salados, como puede ser efectivamente, el jamón ibérico.

Recomendado: espectacular la babilla con el amontillado.

Recomendado: palo cortado con contramaza.

**CREAM:** Por otro lado, uno de los maridajes también más especiales es con la maza del jamón ibérico. Esto se debe a que la maza del jamón ibérico tiene una gran cantidad de grasa entreverada con toques dulces, lo que combina a la perfección con el cream, que es un vino semidulce y que suele encantar a quienes no acostumbran a tomar vino de Jerez. También, con cualquier parte loncheada.