

Osborne marida Jabugo y Jerez en Gastrovinoble

Un maestro cortador Cinco Jotas en vivo y una selección de vinos de Jerez de Bodegas Osborne serán los protagonistas de una cata que forma parte de las actividades de Vinoble 2018

Vino de Jerez y Jamón Cinco Jotas; dos de los tesoros gastronómicos del Grupo Osborne se darán cita el próximo 5 de junio en una cata muy especial en el marco de Gastrovinoble. Un maridaje que contará con un maestro cortador de Cinco Jotas y una selección de vinos de Jerez de Bodegas Osborne y que estará conducida por Iván Llanza, DirCom del Grupo Osborne y Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

Es el tercer año que se celebra Gastrovinoble dentro del Salón Internacional de los Vinos Nobles, el único dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Se trata del espacio gastronómico del Salón que se celebra cada dos años en Jerez de la Frontera y que está promovido desde el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz.

La cata 'De Jabugo a Jerez con Cinco Jotas' plantea un road trip para combinar los sabores más típicos de estas dos regiones andaluzas. Los asistentes podrán conocer en detalle las particularidades del Jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas; un tesoro del patrimonio gastronómico español que nace en un microclima extraordinario a partir de unos cerdos ibéricos puros que se alimentan exclusivamente con bellotas. Un manjar que será maridado con 5 vinos de la D.O. Jerez-Xerez-Sherry de Bodegas Osborne; cada corte de jamón estará casado con un vino distinto: Fino Quinta, Manzanilla Osborne, Fino Coquintero, Amontillado VORS 51 primera y Oloroso Seco Bailen.

La cata tendrá lugar en el Alcázar de Jerez y ha sido recibida con entusiasmo por los aficionados al vino de Jerez y a la buena gastronomía que en pocos días han ocupado todas las plazas.

Datos de contacto:

David Málaga

Nota de prensa publicada en: [El Puerto de Santa María](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#)