“Al fin juntos” lleva el maridaje de la DO Rías Baixas y DOP Los Pedroches a 15 restaurantes de Madrid y Sevilla

Del 24 de septiembre al 11 de octubre, los consumidores podrán disfrutar, por cortesía de ambas denominaciones de origen, de estos dos exclusivos productos.

Madrid, septiembre de 2026. La D.O. Rías Baixas y la D.O.P. Los Pedroches continúan avanzando en su campaña europea “Al fin juntos” con una nueva acción gastronómica que llevará su propuesta de maridaje a 10 restaurantes de Madrid y 5 de Sevilla.

Del 24 de septiembre al 11 de octubre, los establecimientos participantes ofrecerán a sus clientes por cortesía de ambas Denominaciones de Origen, una degustación de vino de la D.O. Rías Baixas y Jamón de Bellota 100 % Ibérico D.O.P. Los Pedroches, para que puedan descubrir este maridaje perfecto y disfrutar de la combinación de estos dos productos de origen y calidad certificada.

La iniciativa se enmarca en el segundo año del programa europeo de promoción “Al fin juntos”, que tiene como objetivo seguir acercando al consumidor español los valores de ambas Denominaciones de Origen: el origen certificado, la tradición, la excelencia y la garantía de calidad asociada a los sellos europeos de calidad diferenciada.

Del Atlántico a la dehesa: un maridaje que encuentra su equilibrio

Aunque proceden de territorios muy diferentes, **la DO Rías Baixas y la DOP Los Pedroches comparten una misma forma de entender la excelencia: el respeto por el origen, el cuidado de los procesos de elaboración y el compromiso con la calidad.**

Los vinos de la D.O. Rías Baixas, de marcado carácter atlántico, aportan al maridaje frescura, aromas de fruta blanca, cítricos y flores y una acidez vibrante. Por su parte, el Jamón de Bellota 100 % Ibérico de la D.O.P. Los Pedroches destaca por su textura sedosa, aroma profundo y sabor rico en matices, resultado de la raza, la alimentación natural durante la montanera y la tradición de sus elaboradores.

El resultado es una **combinación en la que ambos productos se complementan**: la frescura del vino refresca el paladar después de cada bocado de jamón, mientras la grasa

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 los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Disfrute del vino con moderación

infiltrada del ibérico modula la acidez del vino, creando una experiencia sensorial equilibrada y compleja.

Así, **la campaña vuelve a poner de manifiesto que Atlántico y dehesa, norte y sur, mar y tierra pueden encontrarse alrededor de una misma mesa.**

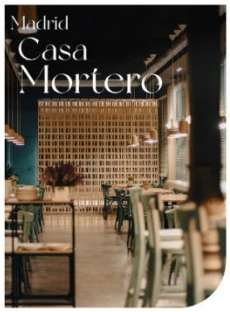
15 restaurantes se suman a "Al fin juntos"

La acción contará con la participación de 10 restaurantes en Madrid: Viavélez, Élkar, H Emblemático, Casa Mortero, Vinea Wine Bar, Norte Sur General Pardiñas, Norte Sur Bravo Murillo, Norte Sur Las Tablas, Norte Sur Costa Rica y Norte Sur Pozuelo.









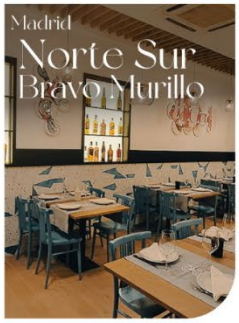












Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Disfrute del vino con moderación

En Sevilla, serán cinco los establecimientos participantes: Sr. Cangrejo, Mercado de Enma, Oído Cocina, Restaurante de la O y Casalimón.



Durante esta acción, los clientes de los restaurantes participantes serán recibidos con una degustación maridaje en la que estos dos productos. Procedentes de paisajes diferentes que, al fin se juntan alrededor de una mesa en una experiencia gastronómica única.

Una nueva acción dentro del segundo año de la campaña europea

Esta iniciativa forma parte de la estrategia de comunicación y relaciones públicas diseñada para el segundo año de "Al fin juntos", que busca mantener una presencia constante de ambas denominaciones en la agenda de medios, consumidores y prescriptores a través de acciones como catas maridadas, experiencias gastronómicas y otras iniciativas de divulgación.

La campaña continúa así su propósito de acercar al público los beneficios y valores de los productos amparados por los regímenes de calidad de la Unión Europea, poniendo el foco en dos productos que representan territorios, tradiciones y formas de elaboración diferentes, pero que comparten una misma apuesta por la calidad certificada.

Con esta acción en restaurantes, la D.O. Rías Baixas y la D.O.P. Los Pedroches consolidan un maridaje que demuestra que dos territorios tan diferentes pueden estar, "Al fin juntos" alrededor de una misma mesa.

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 los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Disfrute del 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 los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.
Disfrute del vino con moderación

Sobre la DOP Los Pedroches

La Denominación de Origen Protegida Los Pedroches se sitúa al norte de la provincia de Córdoba, en un entorno natural privilegiado: la dehesa del Valle de Los Pedroches, una de las mayores extensiones continuas de encinar de Europa. Este ecosistema único, junto a una tradición ganadera fuertemente arraigada entre sus gentes y un riguroso control de calidad, es el origen del Jamón de Bellota 100% Ibérico que distingue a esta D.O.P.

Los productos amparados por la D.O.P. Los Pedroches proceden exclusivamente de cerdos que pertenezcan a la raza porcina 100% ibérica, criados en libertad y alimentados de forma natural durante la montanera, lo que garantiza un perfil sensorial excepcional y una trazabilidad completa. La combinación de raza, alimentación y tradición artesana de los elaboradores de jamón da como resultado

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 los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.
Disfrute del vino con moderación

un producto gastronómico de sabor intenso, textura untuosa, persistencia prolongada y gran riqueza aromática.

Sobre la D.O. Rías Baixas

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona vitivinícola situada en el noroeste de España, en la comunidad autónoma de Galicia. En las Rías Baixas existe una tradición vitivinícola milenaria, que se ha heredado generación tras generación, pero desde 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio.

La Denominación de Origen Rías Baixas abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña y se divide en cinco zonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior.

La D.O. Rías Baixas se caracteriza por el minifundio extremo. Apuesta por las variedades autóctonas, y la viticultura tradicional que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico.

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 los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Disfrute del vino con moderación