

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 09/2024

BEBER COMER AMAR JEREZ

EL UNIVERSO Y LAS ARMONÍAS
DE LOS VINOS DE JEREZ
EN LA GASTRONOMÍA



CONSEJO REGULADOR DE LOS VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA

El Marco de Jerez es la cuna de unos vinos únicos en el mundo, con una tradición de siglos, que nos habla de un origen noble y de una singularidad extrema.

Cocineros y sumilleres han abierto nuevos caminos para una integración más creativa, más acorde y más sabia de los vinos de Jerez en la mesa, armonizando los inabarcables aromas, sabores y texturas del jerez con las infinitas gastronomías del mundo.

Los vinos de Jerez son los vinos más gastronómicos del mundo, y los testimonios recogidos en este libro dan fe de ello. Grandes especialistas del mundo de la gastronomía y de la enología como Josep Roca, Ferran Adrià, Jancis Robinson, François Chartier, Ferran Centelles, Heston Blumenthal, Pedro Ballesteros, José Carlos Capel, Par Ivissou, José Andrés, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, Andoni Luña Aduriz, Toño Pérez, José Antonio Navarrete, Quique Dacosta, Ricard Camarena, Salvatore Catalano, Rodrigo Briseño, Sarah Jane Evans, José Polo, Kristell Monot, Dong Frost, Jan van Lissum, Alberto Ramos Santana, José Ferrer, Carmen Aumesquet o César Saldaña, presidente de la DO Jerez, nos ofrecen en esta extraordinaria obra sin precedentes una particular visión de los vinos de Jerez nunca vista hasta ahora.



Presentación del libro

«Beber, comer, amar Jerez. El universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía»

Fecha	Viernes 18 de octubre de 2024
Hora	20:00 horas
Programación	<p>► Presentación de libro «Beber, Comer, Amar Jerez. El universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía», con la intervención de CARMEN AUMESQUET RODRÍGUEZ —autora del capítulo "20 años de Copa Jerez"—, JOSÉ FERRER MORATÓ —autor del capítulo "Vinos de Jerez y gastronomía, el placer al alcance del paladar"— y CÉSAR SALDAÑA SÁNCHEZ —prologuista del libro—.</p> <p>► Cena-cóctel servida por "Primitivo Catering" acompañada de vinos del Marco de Jerez.</p>

Se trata de un libro editado en 2024 por el Consejo Regulador de las D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda en la colección Planeta-Gastro de Editorial Planeta, S.A. Está dedicado al malogrado JULI SOLER (1949-2015) —promotor, junto a FERRAN ADRIÀ del famoso restaurante "El Bulli"— y es un homenaje a "Copa Jerez".

CESAR SALDAÑA, Presidente del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y de la Manzanilla, en el prólogo, "**Una decisión acertada**", asevera que los vinos del Marco a comienzos del milenio giran su discurso sobre la gastronomía. Vinos gastronómicos por su versatilidad y diversidad. Se entabla un diálogo entre el sumiller, la copa y la gastronomía para integrar el potencial organoléptico de los jereces. Reivindicar la tierra, la viña, los pagos y la intervención enológica. La última década del XX se da la aproximación de la gastronomía a los jereces. El nacimiento de Copa Jerez conforma el futuro de los vinos del Marco en la mesa: vinos para comer.

"Copa Jerez. Pasado, presente y futuro" es la introducción escrita por el neerlandés JAN VAN LISSUM. Sigue el tema "**Los vinos de Jerez y la manzanilla**". En este amplio capítulo se recorren las D.O. Jerez-Xérès-

Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda haciéndose un repaso por su historia, una aproximación a su viticultura y a su vinicultura, la presencia del vino en la mesa, su conservación y su servicio.

El apartado **"Los vinos de Jerez en la gastronomía"** lo abre el profesor RAMOS SANTANA con su artículo **"Los vinos de Jerez en la mesa de los siglos XIX y XX"**. Se refiere a los menús servidos en el último tercio del XIX y primer tercio del XX y los maridajes de los vinos del Marco con los platos. Se trata de banquetes durante la Restauración por motivaciones diplomáticas, negociaciones políticas, reuniones diversas, celebraciones civiles y militares, homenajes,... Enumera y descubre menús con sus maridajes siempre de acuerdo con el orden de servicio de los platos. No resulta extraña la utilización del francés por la moda y los habituales jereces dado su prestigio y aprecio por el consumidor. Escribe JOSEP ROCA en **"Planeta Jerez. Cocinar, beber y amar Jerez"** su experiencia en "El Celler de Can Roca" y sus muestras de vinos exiguos. En **"Como el vino, el tiempo está de tu lado"** FERRAN ADRIÀ nos muestra El Bulli y JULI SOLER. El, durante más de 35 años, crítico gastronómico de el diario "El País" y fundador de "Madrid Fusión", JOSÉ CARLOS CAPEL escribe **"Vinos de Jerez y alta cocina"**. Sobre la aromática molecular, iniciada en la ciencia aromática en 2002, FRANÇOIS CHARTIER escribe en el artículo **"El ADN gastronómico del vino de Jerez a través de la ciencia aromática de las armonías moleculares"**. En **"Jerez, el maridaje perfecto"**, HESTON BLUMENTHAL reflexiona sobre los menús degustación, opuestos y contrastes, las combinaciones del jerez con cualquier tipo de comida y sus investigaciones sobre el sabor umami, sabroso y delicioso. PEDRO BALLESTEROS, miembro del Institute of Masters of Wine y autor del volumen **"Comprender el vino"** (2021) escribe el artículo **"El Jerez del más allá"** donde afirma que hoy se tiene la suerte de beber los mejores vinos del Marco y que las futuras generaciones beberán aún mejores vinos. La, también, Master of Wine SARAH JANE EVANS escribe sobre sus recuerdos de su entrada en el mundo de los jereces a través de la academia y de la familia en **"La seducción del jerez: una visión desde fuera"**. Para DOUG FROST en su artículo **"En la diversidad está la fortaleza, en la unidad está el poder"** habla de las ilimitadas posibilidades de los jereces, sus combinaciones y los vinos con sus platos. Para JOSÉ ANDRÉS, el chef solidario, de origen asturiano y emigrante en los Estados Unidos, y su restaurante Jaleo, en el artículo **"Dime lo que bebes y te diré quién eres"** lo importante es poner en la mesa el ADN español y recuerda su paso por El Bulli, JULI SOLER y FERRAN ADRIÀ. La periodista gastronómica jerezana PAZ IVISON, desde siempre relacionada con los vinos del Marco, nos recuerda, en **"Juego de cartas y referencias"**, a CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA, al que bautiza como padre de la sumillería española, que ofrecía un jerez de aperitivo en el restaurante Zalacáin hasta su jubilación en 2013. Finaliza este capítulo JANCIS ROBINSON con su artículo **"Vinos de Jerez y gastronomía"**. La escritora y consejera real británica de vinos, está casada con el crítico gastronómico NICK LANDER, escribe sobre vinos desde 1975 y es autora de la exclamación ***iBrindo por la extinción del tradicional catavino!***: el jerez merecedor de una copa fina y cómoda que permita su disfrute. Ha actuado como jurado de Copa Jerez en 2021 y 2023.

Abre el capítulo **"Diálogos cocina sala"** FERRAN CENTELLES con el artículo **"iVa con todo! El Bullifoundation"** hablando sobre el jerez como comodín de la gastronomía. KRISTELL MONOT —francesa formada en Mantua de Jerez— y ANDONI LUIS ADURIZ nos explican en **"Transformaciones a pulso. Mugariz"** el diálogo entre tradición e innovación, la sintonía entre ingrediente y vino, la flor en el plato y lo rancio, el paso del tiempo en el plato. Desde la provincia de Cádiz escriben el artículo **"Nunca te fies de un pueblo que no bebe su vino. Aponiente"** CRISTINA NAVARRO y ÁNGEL LEÓN —el chef del mar— explican la cocina del mar desconocido, la reivindicación de la marisma (2007) y la albariza, sobre la que se asentó el mar. Pretenden buscar el hilo conductor entre las elaboraciones y las técnicas empleadas con los vinos del maridaje y contar una historia. Desde Extremadura leemos **"Una historia de amor. Atrio"** que escriben JOSÉ POLO y TOÑO PEREZ, que cuentan su amor por la cocina, el vino y la belleza; la belleza en la mesa y en el servicio. TOÑO transforma la cocina tradicional extremeña: sensaciones, texturas y sabores conversan sin que se imponga ninguno. JOSÉ en la sala da protagonismo a los jereces y resalta su aura misteriosa. Logran el brillo de los vinos en la sala, en la mesa y en el plato, y la conversación entre bebida, comida y comensal. Nos recuerda a SHAKESPEARE en su famosa obra "Enrique IV": ***"Un buen jerez produce un doble efecto. Se me sube a la cabeza;...La segunda propiedad de este magnífico jerez es que calienta la sangre..."***. En el artículo **"El acento atlántico de una experiencia en el Mediterráneo. Ricard Camarena Restaurant"** los autores JOSÉ ANTONIO NAVARRETE y QUIQUE DACOSTA comienzan con una copa de manzanilla acompañada con unos ahumados: el gusto por lo cotidiano. Juego entre cocina y vino. Lo mediterráneo y lo atlántico, sus registros culturales, fruto de la tradición, de la historia y de conocimientos. Los vinos del Marco generan una **"copa de cultura y un sorbo de territorio"**. El discurso de los platos y los vinos habla de sal, de viento, de tiempo, de madurez, de sol, de gentes,... Importancia del vinagre de Jerez. Todo presidido por el principio del placer del paladar. SALAVATORE CATALANO y RICARD CAMARENA desarrollan en **"Jerez 360°, de ingrediente a maridaje. Ricard Camarena Restaurant"** el perfecto maridaje de la huerta valenciana con los vinos de Jerez y la incorporación de estos vinos como ingrediente integral de la cocina. El uso del vino como ingrediente imprescindible en la copa, como maridaje, su incorporación a las conservas vegetales. Establecer un diálogo sensorial entre cocina y sala. Uso de las levaduras frescas. RODRIGO BRISEÑO, ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH y MATEU CASAÑAS escriben **"Disfrutando el vino de jerez. Disfrutar"** que el vino de Jerez es único transmitiendo alegría, música, espontaneidad, coherencia y sobriedad. Vinos complejos e imposibles de comparar con otros que encajan perfectamente con la cocina vanguardista o tecno-emocional. Tienen un abanico incomparable aromático. Pone fin al capítulo el portuense JOSÉ FERRER con **"Vinos de Jerez y gastronomía, el placer al alcance del paladar"** donde aserta que los vinos de jerez acompañan a los platos e interactúan con cada uno de sus ingredientes. El maridaje depende de tres variables: (1) las características del vino, (2) de su comportamiento en el paladar y las sensaciones del plato a la hora de comerlo, y, (3) el subjetivo gusto personal. Sigue esquematizando el comportamiento de los diferentes tipos de vinos (finos y manzanillas, amontillados, palos cortados y olorosos, pale cream, médium y cream, moscateles y pedro ximénez. Siguiendo estos esquemas conceptuales es sencillo y fácil acercarse al

maridaje de cualquier vino del Marco. Finaliza el artículo PEPE FERRER esquematizando los maridajes de cada alimento. Vuelve a hacer fácil encontrar un vino del Marco para cualquier alimento.

El capítulo "**Copa Jerez**" lo abre "**20 años de Copa Jerez**" debido a CARMEN AUMESQUET, responsable de la Coordinación Editorial, además de Directora de Promoción del Consejo Regulador. Sigue "**Competición Copa Jerez**" donde se explica el concurso bienal organizado por el Consejo Regulador de las D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Fedejerez. Y "**El jurado de Copa Jerez**" en sus diez ediciones. En el artículo "**Copa Jerez Fórum**", foro de innovación gastronómica que aloja interesantes accesos digitales a los contenidos de Copa Jerez. Da fin al libro "**Menús ganadores de la Copa Jerez 2005-2023**".

El libro se podrá adquirir en el acto de presentación (viernes 18 de octubre de 2024) y en **Librería Ferla** en San Bartolomé, 21 de El Puerto.