

Se presenta en Vinoble "Beber, Comer, Amar Jerez" el libro sobre el impacto de los Vinos de Jerez en la alta gastronomía moderna

- El Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla ha presentado hoy, en el marco del Salón Internacional Vinoble, la obra definitiva para comprender el valor culinario de estos vinos únicos y su papel protagonista en la innovación de la restauración internacional.
- La responsable de promoción del CR Carmen Aumesquet - junto a Sarah Jane Evans MW, Pedro Ballesteros MW, la periodista gastronómica Paz Ivison y José Ferrer, embajador del jerez para la gastronomía- ha sido la encargada de exponer las claves que hacen de este libro una obra fundamental para comprender el impacto de los Vinos de Jerez en la gastronomía moderna.
- "Beber, Comer, Amar Jerez" explora, a través de las voces de los más grandes expertos del momento, las características únicas que los convierten en los más gastronómicos del mundo.
- Todo un homenaje al modo en que los Vinos de Jerez han transformado la forma de entender la gastronomía y una guía inédita para con la que adentrarse en las posibilidades de maridaje que ofrecen.

Jerez de la Frontera, 28 de mayo de 2024 – El Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla ha presentado hoy, en el marco de la XII Edición del Salón de Vinos Nobles, Vinoble, la última gran obra dedicada al vino noble por excelencia. "Beber, Comer, Amar Jerez" desvela las claves de la revolución gastronómica de los Vinos de Jerez y analiza cómo estos vinos han dejado una profunda huella en la alta cocina moderna.

La presentación, a la que han acudido más de 50 periodistas y profesionales del vino y la restauración, ha corrido a cargo de Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo Regulador de Vinos de Jerez, acompañada por algunos de los coautores de la obra como los Masters of Wine Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, la periodista y miembro de la Real Academia de Gastronomía Paz Ivison y José Ferrer, embajador de los Vinos de Jerez para la gastronomía.



Carmen Aumesquet ha subrayado en su exposición el carácter inédito de esta obra “que se adentra en el vino de Jerez desde su perspectiva más hedonista y placentera, celebrando el fin último para el que el vino fue creado que es su disfrute en la mesa. Pasión, Conocimiento y Creatividad se unen en un particular análisis del jerez en un libro coral en el que han contribuido 31 autores diferentes”.



El libro, **disponible ya en librerías de toda España**, recoge las visiones de reconocidos chefs, sumilleres y expertos, que ofrecen un profundo homenaje a los Vinos de Jerez y analizan las claves del impacto que estos vinos, considerados los más gastronómicos del mundo, han tenido en la revolución de la alta cocina moderna.

Un proyecto que reúne las voces de algunos de los nombres más relevantes en el panorama gastronómico contemporáneo, quienes exploran el fascinante universo de los Vinos de Jerez y su enorme versatilidad. Ferran Adrià (Elbulli Foundation), Ángel León (Aponiente), José Andrés (ThinkFoodGroup), Josep Roca (El Celler de Can Roca), François Chartier (sumiller internacional), Heston Blumenthal (The Fat Duck), Jancis Robinson (crítica de vinos), entre muchos otros destacados colaboradores, nos ofrecen en esta obra sin precedentes una particular visión de los vinos de Jerez nunca vista hasta ahora.

La exposición ha concluido con la intervención de César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla y la recomendación de este libro por parte de Carmen Aumesquet "a todos aquellos que buscan profundizar en el arte del maridaje y descubrir nuevas formas de disfrutar los vinos de Jerez. En resumen, BEBER, COMER, AMAR JEREZ no solo celebra un aniversario, sino también la magia que surge cuando los vinos y la gastronomía se unen. Invito a sumergirse en sus páginas y dejarse inspirar”

Una guía para conocer los secretos del maridaje

Chefs, sumilleres y expertos en gastronomía aportan sus conocimientos y experiencias para analizar cómo los Vinos de Jerez han revolucionado la forma en que los profesionales del sector entienden y abordan el maridaje en la alta cocina.

José Andrés: "El vino de Jerez es un privilegio y no hay otro igual. Es el mejor representante para mostrar al mundo por qué tenemos un país tan único y especial."



El libro ofrece un compendio de narrativas gastronómicas sorprendentes y armonías míticas que han dejado una huella indeleble en los mejores restaurantes del mundo, además de las exitosas propuestas desarrolladas por los vencedores de las distintas ediciones de la Copa Jerez, todas ellas ejemplo de cómo los Vinos del Marco han protagonizado las experiencias culinarias más revolucionarias.

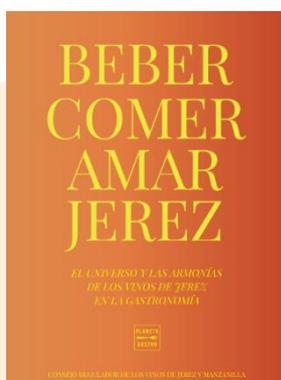
Josep Roca: "Jerez es el gran embajador de los sumilleres en el mundo, no hay mejor acompañante para la cocina gastronómica. Hay pocos vinos más camaleónicos, resistentes frente a los platos imposibles. Mitigan, refuerzan, aceptan el embiste y generan armonías fascinantes."

Celebrando 20 años de Copa Jerez

César Saldaña, presidente del Consejo Regulador, comparte en un prólogo lleno de pasión y conocimiento, la trascendencia de los Vinos de Jerez en la gastronomía y su extraordinaria evolución a lo largo de los siglos. Subraya cómo, hace más de 25 años, el sector tomó la valiente decisión de hacer de la gastronomía el eje fundamental para comunicar la calidad de estos vinos al mundo, de ahí el nacimiento de Copa Jerez, la prestigiosa competición internacional de armonías con Vinos de Jerez de la que hoy se cumplen 20 años. Una competición gastronómica que ha sido pionera en poner de relieve la importancia del diálogo cocina-sala en la experiencia gastronómica.

Beber, Comer, Amar Jerez conmemora este hito, destacando cómo la competición ha servido de plataforma para que chefs y sumilleres de todo el mundo experimenten y muestren el enorme potencial de estos vinos para acompañar los más diversos estilos culinarios, consolidando su lugar en las mesas más prestigiosas del mundo.

Ferrán Adriá: "Los jereces transgeneracionales son los que más me emocionan, los que me parecen ciencia ficción. Es como si mi hermano Albert empezara un plato que terminará mi sobrino transcurridos cuarenta años."



DETALLES TÉCNICOS DEL LIBRO

Título: Beber, Comer, Amar Jerez: El Universo y las Armonías de los Vinos de Jerez en la Gastronomía

Editorial: Planeta Gastro

Dimensiones: 21,5 x 29,5 cm

Páginas: 280

Precio: 39,50 €



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN