



# VINOBLE

## **Vinoble 2024 estrena un espacio enogastronómico con un programa exclusivo bajo la marca “Gusto del Sur” de la Junta de Andalucía**

- **El Salón Internacional Vinoble, que se celebra del 26 al 28 de mayo, introduce este año en el Alcázar de Jerez un nuevo espacio dedicado a experimentar el potencial de Vinos Nobles (generosos, licorosos y dulces especiales) en combinación gastronómica.**
- **Destacados chefs procedentes de diferentes lugares de España, junto a enólogos, bodegueros y grandes expertos, serán los encargados de desarrollar un completo programa de catas y degustaciones maridadas, con las que profundizar en el conocimiento de las últimas tendencias en enología y poner de relieve la relevancia del mundo líquido en la experiencia gastronómica.**
- **Actividades exclusivas que han sido organizadas por el Ayuntamiento de Jerez, con la colaboración del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y bajo la marca de calidad agroalimentaria “Gusto del Sur”, de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.**

**Jerez de la Frontera, 21 de mayo de 2024.-** Llega la XII edición del Salón Internacional Vinoble, uno de los eventos más esperados por los amantes del vino. Del 26 al 28 de mayo, el Alcázar de Jerez se prepara para acoger a los más de 8.000 asistentes procedentes de 25 países que, durante tres días, tendrán el privilegio de conocer y degustar grandes tesoros de la enología mundial. Vinos complejos, especiales, legendarios; son los llamados Vinos Nobles.

Un evento de referencia inexcusable en el mundo del vino, que este año aborda su edición más ambiciosa hasta la fecha, con 18 catas exclusivas y 66 expositores, cuya principal novedad es el Espacio Enogastronómico San Fernando, exclusivamente orientado a explorar el intenso diálogo que se establece entre los vinos fortificados y la alta cocina de vanguardia: entre esa parte tan especial y emocionante del universo vinícola y algunos de los productos más emblemáticos de nuestra gastronomía.





# VINOBLE

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural refuerza su participación en esta edición, con un exclusivo Programa Gastronómico “Gusto del Sur”, incluido dentro del citado Espacio Enogastronómico. Un atractivo complemento a la programación general del Salón y toda una oportunidad para los profesionales y amantes del vino de adentrarse en una nueva dimensión en el conocimiento de los vinos generosos, licorosos y dulces.

Así, el contenido del nuevo Programa Gastronómico “Gusto del Sur” se estructurará en 5 diferentes experiencias gastronómicas que se desarrollarán a lo largo de los 3 días que dura este Salón Internacional, en una carpa de 100 m<sup>2</sup> para un aforo de 40 personas, ubicada en el Patio de San Fernando del Alcázar de Jerez. Una programación que ha registrado un enorme éxito de convocatoria, al haber cubierto el aforo de todas sus actividades, a las pocas horas de su publicación en la web del Salón.

Destacados nombres de la cocina como Israel Ramos (Mantúa\*), Juanlu Fernández (Lú Cocina y Alma\*), José Álvarez (La Costa\*), Javier Muñoz (La Carboná) o Javier Abascal (Lalola), entre otros, maridarán sus creaciones con grandes joyas enológicas de nuestra viticultura. Concretamente con vinos tradicionales de los Consejos Reguladores andaluces presentes en Vinoble: DO Condado de Huelva, DO Málaga, DO Montilla y Moriles y DO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Enólogos, sumilleres y bodegueros formarán también parte del panel de ponentes encargados de guiar las sesiones de este espacio, acompañados por expertos concededores de productos emblemáticos de nuestra gastronomía, como el Atún de Almadra, que protagonizará una interesante cata de niguiris en armonía con las cuatro Denominaciones de Origen vinícolas andaluzas.

Junto al Atún de Almadra, este completo programa de cocina y maridaje también contará como protagonistas con otros productos emblemáticos de la gran despensa agroalimentaria andaluza, como el vinagre con calidad diferenciada ligada al origen, las frutas y hortalizas o el jamón ibérico con Denominación de Origen.

Un completo programa de tres jornadas que reflejan el compromiso de Vinoble y la Consejería con la promoción del conocimiento enológico y gastronómico; un encuentro que no solo es una de las más importantes manifestaciones culturales de la tipología de vinos expuestos, sino una cita imprescindible en el mundo de la gastronomía internacional que engloba a profesionales del sector de los cinco continentes.

### **Proyección internacional de los vinos andaluces de calidad**





# VINOBLE

La fama y reconocimiento de nuestros vinos viene avalada por el hecho de que el 79% de los vinos andaluces que se exportaron en 2022 estaban avalados por alguna figura de calidad ligada al origen. Más concretamente, el 80% de dichos vinos pertenecían a una Denominación de Origen Protegida.

El 24% de los vinos de calidad que se exportaron durante 2022, tuvieron como destino Reino Unido, estando el 87% de ellos amparados por alguna Denominación de Origen. Un mercado también preferente para el Brandy con IGP “Brandy de Jerez”.

### Inscripciones

El Espacio Enogastronómico tiene un aforo limitado y se precisa inscripción previa para atender las actividades programadas.

La reserva, exclusiva para personas previamente acreditadas en Vinoble, debe hacerse a través de la web <https://vinoblesanfernando.org/>, donde además podrá consultarse el programa completo de ponencias y degustaciones.

GABINETE DE PRENSA:  
[prensa@sherry.org](mailto:prensa@sherry.org)



**Ayuntamiento  
de Jerez**

