

Vinoble potencia su carácter internacional gracias al hermanamiento entre el Sake japonés y los Vinos de Jerez

La última jornada del salón acoge un seminario sobre los paralelismos entre los caldos de nuestra tierra y la emblemática bebida nipona

28 de mayo de 2024. El XII Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos, Licorosos y Dulces Especiales ha vivido este martes su tercera y última jornada en la que de nuevo se ha podido vivir un extraordinario ambiente, tónica general desde que abriera sus puertas este pasado domingo.

El Sake ha sido protagonista este martes en El Alcázar con el hermanamiento entre la bebida japonesa y los vinos de Jerez. La carpa enogastronómica (novedad en Vinoble 2024 gracias al apoyo institucional de la Junta de Andalucía a través del patrocinio de la Consejería de Agricultura, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía AGAPA y la marca 'Gusto del Sur') acogía un interesante seminario a cargo de Pablo Alomar, CEO y fundador de Salvioni & Alomar -la principal importadora de sakes en nuestro país- quien ha profundizado en los paralelismos entre estos dos grandes productos acercando al público sus variedades y extraordinaria versatilidad gastronómica. A todo ello se han sumado ponencias sobre el maridaje del jamón ibérico y los vinos nobles o la cocina de montanera y los vinos tradicionales de Andalucía.

En su tercera sesión, Vinoble ha acogido además la presentación del libro editado por el Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla, en colaboración con Planeta Gastro, 'Beber, Comer, Amar Jerez: El Universo y las Armonías de los Vinos de Jerez en la Gastronomía', obra inédita que reúne las voces de algunos de los nombres más relevantes en el panorama gastronómico contemporáneo como Ferran Adrià (El Bulli Foundation), Ángel León (Aponiente), José Andrés (ThinkFoodGroup), Pitu Roca (El Celler de Can Roca), François Chartier (sumiller internacional) o Heston Blumenthal (The Fat Duck), entre otros, quienes exploran el fascinante universo de los Vinos de Jerez y su enorme versatilidad.

En dicha presentación, a la que ha asistido el delegado de Turismo y Promoción de la Ciudad, Antonio Real, han estado algunos de los autores participantes en esta obra como los 'Master of Wine' Sara Janes Evans y Pedro Ballesteros, o Paz Ivison y José Ferrer quienes han expresado su amor y admiración por nuestros caldos y su honda huella en la alta cocina moderna.

Por su parte tanto la Mezquita como el Molino también han albergado interesantes catas sobre 'El velo el terruño flotante', 'Sanlúcar en estado puro' o 'Vinos nobles alemanes' a la que ha sumado la cata abierta al público en general, bajo inscripción previa, dirigida por Paco del Castillo en el Patio de Armas de un recinto que durante tres días se ha convertido en epicentro de toda atención en torno al mundo del vino.

Sumilleres, enólogos, profesionales del sector y amantes del vino en general han podido catar tesoros de la enología mundial, compartir conocimientos, experiencias y sentimientos acerca de este apasionante y rico mundo en un entorno y ambiente únicos que hacen de Vinoble, según público y visitantes especializados, la muestra referencia y emblema en cuanto a eventos del vino se realizan en nuestro país.