vinetur

Jerez convierte su capitalidad gastronómica en un libro llamado a perdurar

La obra reúne 71 recetas y vincula la cocina local con los vinos del Marco de Jerez

viernes 19 de junio de 2026



El Consejo Regulador de los Vinos de Jerez presentó este jueves, 18 de junio, en Jerez de la Frontera el libro Jerez en la Mesa. Retrato gastronómico de una ciudad y sus vinos, una obra impulsada con motivo del Año de la Capitalidad Gastronómica de la ciudad. El volumen reúne 71 recetas y plantea un recorrido por la cocina local y su relación con los vinos del Marco de Jerez.

La presentación se celebró en la sede del Consejo Regulador y reunió a representantes del sector vitivinícola, cocineros, hosteleros, divulgadores gastronómicos y autoridades locales. La entidad sitúa el proyecto como una publicación llamada a perdurar más allá del programa de la capitalidad y a servir como referencia cultural y gastronómica de Jerez.

El libro aborda la cocina cotidiana jerezana desde varios espacios y formas de consumo: fogones domésticos, barras, ventas, viñas y tabancos. La obra incluye tapas, guisos tradicionales, platos de caza y de mar, recetas de temporada y postres. También incorpora explicaciones sobre elementos propios del territorio, como los mostos, las ventas o el papel de los tabancos en la vida social y gastronómica de la ciudad.

Además del recetario, el volumen subraya la relación entre cocina y vino en Jerez. Cada receta aparece acompañada por un vino del Marco, y el libro también recoge pautas para servir y consumir vinos y vinagres de Jerez en la mesa diaria.

La publicación presta atención a la aportación de la cocina gitana a la identidad culinaria local y a la influencia de técnicas, condimentos y recetas llegadas desde otros lugares por la tradición comercial internacional de la ciudad.

El proyecto ha sido coordinado por Carmen Aumesquet, directora de Promoción del Consejo Regulador, y cuenta con prólogo del crítico gastronómico Carlos Maribona. Los capítulos han sido elaborados por Carmen Aumesquet, Paz Ivison, Manuel Valencia, Eugenio Camacho, Margarita López de Carrizosa, Pepe Monforte y José Ferrer.

Durante el acto, Aumesquet afirmó que el libro nace en “un año especialmente simbólico para Jerez” y que el objetivo era que la Capitalidad Gastronómica dejara “una obra perdurable” capaz de explicar la identidad de la ciudad “a través de nuestra cocina y de nuestros vinos”. La responsable del proyecto añadió que la publicación “ordena, actualiza y pone en valor una forma de comer que nace del mismo origen que nuestros vinos”.

Jerez en la Mesa ya está a la venta en librerías y plataformas online.