vinetur

II ENCUENTRO GASTROVINÍCOLA

viernes 27 de noviembre de 2015

ESCRITO POR FRANCISCO J BECERRA

II Encuentro Gastrovinícola 'Secretos de Sacristía'

Este sábado día 28 de Noviembre a las 20:30 horas en la calle Doctrina 31, dará comienzo en una pequeña bodeguita el '**II Encuentro Gastrovinícola "Secretos de Sacristía**". Con la colaboración de **bodegas Sánchez Romate**, la empresa barbateña de salazones, conservas y ahumados **HERPAC**, **la Sacristía del Caminante**, la jerezana **Pastelería de Jesús,** la **Librería Agrícola y Jedal Alquileres.** El encuentro se abrirá con aperitivos acompañados de Pale Cream "Mírame cuando te hablo", maridado con Banderillas de Atún Ahumado con queso y Tostas de Atún en Manteca, para pasar más tarde, a una cata impartida por la formadora homologada por el Consejo Regulador **Priscilla Lozano Parra**.

La Cata constará de los Vinos y Brandy de la jerezana Casa bodeguera **Sánchez Romate,** maridados con los productos de la prestigiosa empresa barbateña de Conservas, Ahumados y Salazones **HERPAC,** donde se casarán con Fino en Rama "Perdido" con Tosta de Sarda (atún anchoado). Amontillado N.P.U con Mojama de Barbate, Oloroso Don José con Atún al P.X. para alternar Pedro Ximénez Duquesa y el **Brandy Cardenal Mendoza** con polvorones artesanos y Trufas de chocolate respectivamente de la artesana **Pastelería de Jesús** (C/Bizcochero y Avda Amontillado). Amenizando la velada estará la guitarra de **Paco Fontao**.

Con un aforo máximo de 20 personas las entradas se pueden encontrar hasta el viernes 27 de Noviembre en **La Librería Agrícola** (C/Paul 2, Jerez) a un precio de 25 euros mientras el mismo sábado 28 será de 30 euros en la misma bodeguita.

Priscila Lozano Parra es formadora homologada por el **Consejo Regulador**, descendiente del bodeguero Antonio Parra Guerrero fundador de las bodegas de mismo nombre ya desaparecida. Priscila nació en Jerez, tras sus estudios de dirección internacional de empresas en Irlanda, decidió dedicarse al vino de Jerez "dada la pasión y el interés que siente por este mundo" nos afirma. Se declinó en formarse en diferentes cursos técnico impartidos por el C. R, compaginando su trabajo de directora de Marketing en Bodegas La Cigarreras de Sanlúcar de Barrameda.

Entre su Trabajo encontramos las catas de bodegas Almocadén, catas magistrales de bodegas Williams en 'Tapaole Jerez', bodegas Las Cigarreras denominadas 'Catas con Arte' en el Hotel La Catedral de Cádiz, taller culinario Kök de Sevilla.

Otros trabajos han sido muy relevantes en su carrera, apostando por la cata horizontal como las Catas 'Flor en copa' donde consistía en la comparación de Finos y Manzanillas. 'Cata Ambar'; comparativa de Amontillados y Cata Roble; asimilación de olorosos de Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María, siendo participes bodegas como Gutiérrez Colosia, Bodegas Grant, Bodegas Rey Fernando de Castilla, Bodegas Lustau, Bodegas Sánchez Ayala, Bodegas La Cigarrera, Bodegas Valdespino, Bodegas Sánchez Romate y Bodegas Faustino González entre otras. Así como la impartición del curso de iniciación al vino de Jerez junto a Beltrán Domecq en el 2014.

- Publicado por **Francisco José Becerra Marín** en **La Sacristía del Caminante**
- **Facebook** • **@lsdCaminante** • **Google+** • **Newsletter**