vinetur

I Encuentro Gastrovinícola: ‘Secretos de Sacristía’

martes 6 de octubre de 2015

ESCRITO POR FRANCISCO J BECERRA

El sábado 17 de Octubre a las 20:30 horas en la calle Doctrina 31, dará comienzo en una pequeña bodeguita el ‘I Encuentro Gastronómico “Secretos de Sacristía”. Con la colaboración de bodegas Williams & Humbert, El Bucarito, La Sacristía del Caminante y Pastelería Jesús, el encuentro se abrirá con aperitivos acompañados de Fino Pando para pasar más tarde, a una cata impartida por la formadora homologada Priscilla Lozano Parra.

La Cata constará de vinos VORS –más de 30 años de vejez calificada- y VOS –más de 12 de años-. Los generosos de **Bodegas Williams & Humbert** serán Amontillado Jalifa, Palo Cortado ‘Dos Cortados’ y Oloroso Drick Sack Medium. Estos vinos se maridarán con una variante de quesos y Chacinas ibéricas de la empresa **El Bucarito de Rota**. Tras catar estos tres grandes vinos se pasará al Pedro Ximénez Don Guido -20 años- para acompañar- un magnífico queso azul del Bucarito y los dulces de la **Pastelería Jesús** que aportarán los famosos tocinos de cielo de Jerez y trufas de chocolate. Amenizando la velada estará la guitarra de Juan Junquera.

Con un aforo máximo de 20 personas las entradas se pueden encontrar hasta el próximo viernes 16 de Octubre en **La Librería Agrícola** (C/Paul 2, Jerez) a un precio de 25 euros mientras el mismo sábado 17 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**