vinetur

La Última Cena: ¿Cómo habría sido con vinos de Jerez?

viernes 3 de febrero de 2023

ESCRITO POR JOSÉ LEONARDO RANCHAL



A esta curiosa pregunta pretenden dar respuesta el sumiller y formador homologado del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez, Miguel Ángel Flores junto con el escritor y periodista, Jose Antonio Salas, maridando así en sus catas historia, religión, gastronomía y el mundo del "Sherry".

Uno de los **grandes misterios** desde hace décadas se afanan en resolver los estudiosos e investigadores de las sagradas escrituras es qué tipo de vino pudieron beber Jesús y sus Apóstoles en La Última Cena.

La sangre de Cristo simbolizada en el vino pudo ser de uva Syrah —cepa de origen persa— o pudo ser vino de uvas Maaravi, una variedad desaparecida en el 220 d.C. Pero, ¿y si hubiera sido uva palomino lo que llegara hasta esos cálices? Esa será la recreación que el sumiller, técnico en enoturismo y formador homologado de los vinos del Marco de Jerez, **Miguel Ángel Flores** abordará en la **cata temática de *La Última Cena. ¿Cómo habría sido con vinos de Jerez***? junto con el historiador **José Antonio Salas** quién aportará la documentación, siendo la mano del obrador Masa Madre quién elabore las viandas para este original evento.

En realizad el Jerez no es tan complicado aunque habitualmente se ha rodeado de un lenguaje tan complejo que a veces no deja acercarse a la gente, por ello en esta cata temática Miguel Ángel pretende hacerlo más accesible en otros contextos, relajando a la gente, no intentando dar clases, sino contando qué es el vino de Jerez con ingredientes históricos que lo hacen aún más atractivo.

Hay que olvidarse que el Jerez es un vino de aperitivo, ya que es un vino muy versátil que va con todo y en cualquier menú de cualquier zona del mundo, por lo que será, desde luego un reto **maridar nada más y nada menos que La Última Cena, con los vinos de Jerez.**

Miguel Ángel Flores apunta que en este pasaje bíblico a la jerezana se catarán vinos muy especiales y todo ello junto a versiones de lo que se supo que se comió aquella noche: pan ácimo, hierbas amargas, cordero, y dátiles e higos y **Jose Antonio Salas** contará por qué fueron esos platos y no otros y en el caso del sumiller explicará **qué habría pasado** si todo eso hubiese ocurrido en Jerez. Seguramente no habría cambiado la historia, Judas habría seguido siendo un traidor, pero al menos el rato pudo haber sido más agradable, por lo que se desarrollará una cata que aúna rigor histórico y divertimento a partes iguales. "Sin ofender a nadie porque los primeros católicos que habrán en la cata serán los propios maestros de ceremonia".

Volviendo a Jerez y a sus vinos, al fin y al cabo es una vuelta de tuerca para dar a conocer y acercar este tesoro, demasiado desconocido a veces, a nuevos paladares.

Innovar y abrirse a nuevos públicos, no solo es fundamental sino que es necesario, y más en este momento. En Jerez, el vino malo no estaba en los tabancos, ni el jerez es para una elite o para viejos. Hay que cambiar el concepto. Este es un vino de plato, no solo de aperitivo. Este no es un vino de viejos, es un vino noble que es sano tomar (una copita) todos los días. Es fundamental desde la formación trasladar el mensaje de acercamiento de la gente al jerez, sin pretender que todo el mundo sea enólogo o sumiller, o que conozca las propiedades organolépticas del vino... por lo que hay que arriesgar haciendo todo eso más accesible, y **La Ultima Cena**, será la primera de una trilogía versada en el **libro de Jose Antonio Salas titulado "Y vosotros, ¿quién decís que soy yo?"**, pero eso será otra historia.

Más información en sherryroutes@gmail.com y SherryRoutes.com

Fuentes: Periódico La Voz del Sur