vinetur

El poder del velo de flor en el maridaje

Un seminario web sobre la singularidad del Fino y la Manzanilla en la gastronomía

miércoles 22 de noviembre de 2023



En el vasto y diverso universo de los vinos, el Marco de Jerez se erige como una región con una identidad inequívocamente distintiva. Este territorio, rico en tradiciones vinícolas y con una historia que se remonta a milenios atrás, ha logrado cautivar a conocedores y aficionados alrededor del mundo con sus vinos únicos. Una combinación

de factores como la calidad de la tierra albariza, que aporta a las vides nutrientes esenciales, y el ancestral sistema de crianza por criaderas y soleras, confiere a estos vinos una personalidad inconfundible.

Dentro de las prácticas enológicas que hacen especiales a los vinos de Jerez, destaca sobremanera la crianza biológica. Este proceso, característico de la región, involucra el desarrollo de una capa de levaduras, conocida como 'velo de flor', que se forma en la superficie del vino durante su envejecimiento. Las levaduras locales, con sus características únicas, son las protagonistas de este fenómeno, aportando a los vinos finos y manzanillas una protección y una interacción constante durante su crianza, lo que resulta en una personalidad única y distintiva.

Aunque tradicionalmente se han asociado el Fino y la Manzanilla con el consumo como aperitivos, estas variedades ofrecen un amplio espectro de maridajes posibles, que van desde platos tradicionales hasta propuestas culinarias más innovadoras. La versatilidad de estos vinos en la mesa los convierte en perfectos compañeros para realzar y complementar una gran diversidad de sabores y texturas en la cocina.

Un Webinar para descubrir y aprender

Con el objetivo de explorar en profundidad esta faceta gastronómica del Fino y la Manzanilla, el Consejo Regulador del Vino de Jerez ha organizado un seminario web titulado "Finos y Manzanillas, en la barra y en la mesa". Previsto para el próximo lunes 27 de noviembre a las 18:30 h (hora de Madrid), este evento promete ser una experiencia enriquecedora para todos los asistentes, independientemente de su nivel de conocimiento en el mundo del vino.

Durante aproximadamente 90 minutos, José Ferrer, Embajador de los Vinos de Jerez para la Gastronomía, guiará a los participantes a través de un viaje de descubrimiento, donde se explorarán las múltiples posibilidades de disfrutar estos vinos en diferentes contextos gastronómicos. Este webinar se presenta como una oportunidad excepcional para aprender sobre las combinaciones más exquisitas y sorprendentes entre los vinos del Marco de Jerez y una amplia gama de platos.

El evento está abierto a todo tipo de público, desde aquellos que están dando sus primeros pasos en el mundo del vino hasta los conocedores más experimentados. Además, se extiende una invitación especial a los alumnos de Sherry Academy, quienes podrán asistir de manera gratuita, previa inscripción.

Este webinar no solo representa una oportunidad para adquirir conocimientos sobre los vinos de Jerez, sino también para apreciar la rica tradición y las técnicas enológicas que los hacen tan especiales. Los participantes tendrán la oportunidad de sumergirse en el fascinante mundo de la crianza biológica y descubrir cómo el 'velo de flor' transforma y enriquece estos vinos, ofreciendo experiencias sensoriales únicas tanto en la barra como en la mesa.