
Jerez, Manzanilla y Montilla
Vinos tradicionales de Andalucía

ABALON
BOOKS



*Jesús Barquín
y Peter Liem*

*Prólogo: Josep Roca
Fotografías: Estanis Núñez*

A la venta el 20 de noviembre del 2019

Descripción

La obra de referencia mundial sobre el vino de Jerez, ahora en español.

- Nueva edición totalmente revisada y actualizada, por primera vez con fotografías e ilustraciones.
- El manual definitivo de uno de los grandes vinos del mundo, hoy de plena actualidad, a cargo de dos de los autores más reconocidos a nivel mundial: Jesús Barquín y Peter Liem.
- Con Prólogo de Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca y uno de los principales embajadores del jerez.
- Incluye capítulo con recomendaciones para almacenamiento y envejecimiento, así como sugerencias para disfrutar del jerez en la mesa.
- Nuevo capítulo ‘Conocer el pasado, interpretar el presente, entrever el futuro’, que cuenta con la decisiva aportación de Álvaro Girón.
- Guía práctica con reseñas de bodegas de Jerez, Manzanilla y Montilla, las actuales, las históricas y las últimas novedades.
- Con fotografías de Estanis Núñez, autor de las imágenes de *Los Nuevos Viñadores* y colaborador habitual de *Robert Parker’s Wine Advocate*.

Esta obra fue nominada a los Louis Roederer International Wine Writers Awards como International Wine Book of the Year en el 2013, y a los André Simon Food and Drink Book Awards en el 2012.

Sinopsis

En este libro, Jesús Barquín y Peter Liem, con la colaboración de otros expertos de primerísima fila, presentan una introducción exhaustiva a estos vinos inimitables. A partir de un reconocimiento de la tradición y la historia, el libro se centra en la discusión de los vinos tradicionales andaluces desde una perspectiva contemporánea. Se describen con detalle la gran variedad de estilos y métodos de producción, con un capítulo dedicado al siempre fascinante palo cortado. En un apéndice final, se analiza con especial atención el fenómeno que a veces se ha venido en llamar “Sherry Revolution”, con ilusión, pero sin despegar los pies de la tierra.

Esta primera edición en español se presenta ahora profusamente ilustrada con las soberbias fotos de Estanis Núñez, que, unidas a esta monografía excepcional, crean un volumen imprescindible.



Contenido

- Prólogo, por Josep Roca
- Prefacio, por Jesús Barquín

PARTE I. JEREZ Y LOS VINOS

TRADICIONALES DE ANDALUCÍA

- | | |
|--|--|
| 1. Breve historia del jerez | 8. El Marco de Montilla |
| 2. El Marco de Jerez | 9. Otros productos |
| 3. En las bodegas | 10. Disfrutar de los vinos tradicionales andaluces |
| 4. Tipos de jerez | 11. Conocer el pasado, interpretar el presente, entrever el futuro |
| 5. El supuesto misterio del palo cortado | |
| 6. De la bota a la botella | |
| 7. El “terroir” de la bodega | |

PARTE II. APÉNDICES

Apéndice 1. Principales bodegas en activo

Apéndice 2. Algunas bodegas históricas

Apéndice 3. Novedades en la tierra de los vinos tradicionales

- Notas
- Bibliografía y fuentes

Extracto del prólogo de Josep Roca

“Los vinos tradicionales andaluces nos deleitarán mejor gracias a este libro de Jesús Barquín y Peter Liem que ha caído en sus manos. Una oportunidad para disfrutar además de la sabiduría de Álvaro Girón y su enciclopédica mirada del jerez, rescatando archivos atávicos. Se evidencia la historia recuperada de los vinos del Marco. Y se suman apuntes de su gastronomía más cercana con los sabrosos acordes y alianzas del más generoso de los vinos del mundo. Vinos versátiles para las armonías más extremas. Van a saborear un libro imprescindible de historias tras los vinos, entre mayetos, extractores y almacenistas —nombres olvidados del siglo XIX—. Cuentan que necesitamos las guías para protegernos de tanta información. Este libro la destila. Comparte el conocimiento y es sabiduría sobre los vinos tradicionales de Andalucía. Predominan los vinos de Jerez, un rimero de culturas antiguas, de vitalidad comercial y rebosante de arte. Un emplazamiento mágico, de belleza indiscutible, de carácter alegre, que venera el culto al caballo y acuna el flamenco. Disfruten de los finos *al trote* por bulerías o los olorosos *galopando* por soleá. Una tierra vestida de blanco alabada por cantaores, poetas y novelistas. Aprender a amar el jerez es también leerlo”.

Extracto del prefacio de Jesús Barquín

“En las páginas siguientes, hablaremos sucintamente de la historia del jerez, explicaremos de dónde vienen estos vinos y de aquello que les confiere su peculiar carácter. Se verá la amplia panoplia de estilos bajo los que se presentan los vinos tradicionales andaluces, con un capítulo dedicado en exclusiva al, para algunos, enigmático palo cortado, y se darán algunos consejos para disfrutarlos y sacarles el máximo partido. Nos detendremos también en la zona de Montilla-Moriles, donde el paralelismo y las diferencias con el Marco de Jerez nos servirán como puerta de entrada a una región vinatera de extraordinario interés. La parte más turbadora será, quizás junto al apéndice 2 dedicado a las bodegas desaparecidas, aquella en la que constataremos, guiados por Álvaro Girón, que el pasado reciente e intermedio (los últimos ciento cincuenta años, aproximadamente) constituye una mochila de crisis que lastra de manera decisiva un presente con claroscuros. Y es que, a pesar de algunos brotes de esperanza que son con razón celebrados, los vinos tradicionales andaluces no terminan de salir de una espiral de descenso de ventas que repercute negativamente en la sostenibilidad del negocio y, lo que es quizás más difícil de recuperar, en el ánimo y la energía de las personas que participan en él de la viña a la estantería. A partir de ahí, temerarios como siempre son los profetas, dejaremos caer algún vaticinio sobre lo que, quizás, pueda deparar el futuro”.

Sobre los autores



Jesús Barquín (Sevilla, 1963) es catedrático de derecho penal y criminología de la Universidad de Granada, autor de varios libros y docenas de artículos sobre estas materias, y doctor honoris causa por diversas universidades extranjeras. En paralelo, durante décadas ha dedicado su tiempo libre a escribir sobre vinos y, desde 2005, a colaborar en Equipo Navazos, proyecto que fundó junto con Eduardo Ojeda. Es miembro del panel de cata de The World of Fine Wine, donde ha publicado un buen número de artículos, así como en las secciones de vino y gastronomía del periódico El Mundo. Coautor de 1001 Wines You Should Try Before You Die y de The Finest Wines of Rioja and NW Spain, libro por el que recibió un premio André Simon. Ha obtenido el Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Busianos 2006 y el Premio Memorial Víctor de la Serna 2013 por su labor de difusión de los vinos españoles en el mundo, en particular de los vinos tradicionales de Andalucía.



Peter Liem (EE. UU., 1973) es un escritor especializado en vinos y autor de ChampagneGuide.net, la prestigiosa guía online sobre vinos y productores de champagne. Después de casi una década en el comercio del vino, fue editor principal, crítico y director de cata de la revista Wine & Spirits, y sus artículos sobre champagne, jerez y otros vinos han aparecido en publicaciones como The World of Fine Wine, Decanter, The Art of Eating y The San Francisco Chronicle. En el 2017 escribió el libro Champagne: The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region, ganador del Premio James Beard y el Premio André Simon, entre otros. Liem también ha colaborado como consultor de champagne en la 7ª edición de The World Atlas of Wine, de Hugh Johnson y Jancis Robinson. Actualmente divide su tiempo entre la ciudad de Nueva York y Épernay, en la región francesa de la Champaña, y con frecuencia también se le puede encontrar en la tierra del jerez.



Avance del interior



Especificaciones



| | |
|-----------------|--|
| Formato: | 170 x 240 mm |
| Extensión: | 320 pp |
| Encuadernación: | Cartoné |
| PVP: | 29,50 € |
| ISBN: | 978-84-120967-1-2 |
| Lanzamiento: | 20 de noviembre de 2019 |
| Web: | www.abalonbooks.com |

Sobre Abalon Books

Abalon Books es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Lifestyle gastronómico y contenidos curados al máximo por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur.

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
jsarabia@abaloncontent.com