

Enrique Becerra



El vino de Jerez y Sanlúcar



BODEGAS / HISTORIA / AÑADAS
RECETAS / ACOMPAÑAMIENTOS
MARCOS / NOMENCLATURAS



El manual imprescindible para descubrir su enología, cultura, gastronomía, maridajes y las mejores recetas de tapas cocinadas con vinos generosos

» Enrique Becerra

El vino de Jerez y Sanlúcar

Universalmente conocidos y comercializados en una infinidad de países, los vinos de Jerez y Sanlúcar son los más internacionales de la producción vinícola española desde hace siglos. Desde el Fino con su sabor seco, delicado y fresco, y su terrosidad única, hasta la Manzanilla que sólo puede producirse en Sanlúcar de Barrameda, ciudad enclavada entre el Atlántico y el río Guadalquivir, con ese clima tan especial que le aporta su peculiar reminiscencia salina. Además de estos singulares vinos de crianza biológica, en el marco se crían otros vinos generosos únicos, como el Oloroso, el Amontillado, el Palo Cortado, el Pedro Ximénez, los Medium o los Cream. Unos vinos tan excepcionales como desconocidos, auténticas joyas a descubrir

Enrique Becerra, hostelero de gran renombre internacional, nos muestra un estudio sobre los distintos vinos de la comarca gaditana, sus influencias, su aportación a la cocina española y sus diferentes maridajes. Acompaña al estudio un extenso recetario inédito, donde el vino de Jerez y de Sanlúcar toma un protagonismo esencial. Las recetas que han enamorado a tantos... Hasta el mismísimo Harrison Ford y su mujer, Calista Flockhart en su última visita a España.

Gastronomía • Editorial Almuzara



Enrique Becerra nació en el sevillano barrio de San Román en 1957. Hijo, nieto, bisnieto y tataranieto de hosteleros. Sus primeros pasos en el gremio los dio en el negocio familiar y, con veintidós años, ya regentaba su propio restaurante en la calle Gamazo de Sevilla en el que sigue atendiendo diariamente a sus clientes. Con el paso del tiempo se ha convertido en el local literario de Sevilla por excelencia; sitio de presentaciones de libros, de tertulias literarias o, simplemente, de encuentro entre aficionados a las letras. En 1983, en The New York Times se podía leer «the best meal in Andalusia» refiriéndose a su restaurante. Defensor a ultranza de la cocina y las materias primas españolas, no duda en acudir a cualquier capital europea a representarla y promocionarla. Con Almuzara ha publicado el original libro Recetas con historia.



9788417044879

IBIC: WBN
978-84-17044-87-9
176 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 1 cm · 322 g
PVP: 19.95 €