

# SUPERNEWS

**Diario de Jerez**  
digital GRUPOJOLY

Buscador

Diario de Jerez | [Internet](#)



NOTICIAS

Actualización | martes, 08 de noviembre de 2005, 06:29



TU OPINIÓN

[Portada](#)

[Hoy](#)

[Opinión](#)

[Jerez](#)

[Provincia](#)

[Deportes](#)

[Cultura](#)

[Toros](#)

[Espectáculos](#)

[Andalucía](#)

[Nacional](#)

[Internacional](#)

[Economía](#)

[Sociedad](#)

[Motor](#)

[Internet](#)



AGENDA

[Cartelera](#)

[Tiempo](#)

[Sorteos](#)

[Transportes](#)

[Misas y cultos](#)

[Farmacias](#)

[Programación](#)



SERVICIOS

[Contactar](#)

[Publicidad](#)

[Quiénes somos](#)

[Tienda](#)

## JEREZ

[gastronomía](#)

### Cónclave de gastrónomos en el Consejo



**JUNTOS.** Cocineros y críticos posan con los responsables del Consejo Regulador ayer a mediodía

REDACCIÓN

@ Envíe esta noticia a un amigo

JEREZ. Los conocidos chefs Manuel de la Osa (restaurante 'Las Pedroñeras' de Cuenca), Iñaki Oyarbide (Príncipe de Viana, en Madrid y presentador estrella del Canal Cocina), Francisco Roncero (La Terraza del Casino, de Madrid, de Ferrán Adriá) e Isaac Salaberría (Fagollaga, de Hernani) visitaron ayer a mediodía el Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y la Manzanilla.

Dicha visita se produjo en la jornada previa a la celebración de las jornadas "El Jerez y la Manzanilla: Arte y Parte de la Gastronomía Española" que tendrá lugar hoy a partir de las 11,00 horas en el Hotel Meliá Colón de Sevilla.

Junto a los cocineros acudieron también prestigiosos críticos gastronómicos, como es el caso de Cristino Álvarez, más conocido por el seudónimo de Caius Apicius (EFE), Ignacio Medina (Punto Radio) y Peio García-Amiano (El Correo Español), entre otros. Cocineros y críticos aprovecharon su visita a la denominación de origen para conocer algunas de sus bodegas, como fue el caso de las del Grupo Estévez y las de Emilio Lustau (Grupo Caballero), que recientemente fueron distinguidas como la mejor exportadora del sector alimentario de todo el país.

Por otro lado cabe destacar que tras la jornada "El Jerez y la Manzanilla: Arte y Parte de la Gastronomía Española" tendrá lugar una rueda de prensa para exponer las conclusiones de la jornada informativa. El objetivo es que las referidas personalidades gastronómicas transmitan su experiencia con los vinos de Jerez a través de diferentes ponencias. Así, Ignacio Medina será el encargado del tema "El Vino de Jerez ¿se acaba en el aperitivo?", al que seguirá la ponencia "¿Los Vinos de Jerez y la Manzanilla están condenados al catavinos?", desarrollada por Ángel de Miguel y Milagros Vázquez, de la revista 'Diplomática'. Terminará las ponencias el veterano gastrónomo Cristino Álvarez que hablará sobre "Vinos, ¿por copas o por botellas?". De forma paralela y en otra sala, "El Vino de Jerez en la mesa a lo largo de la historia", por D. Joaquín Merino, será la ponencia que abrirá el evento. Raimundo García del Moral, catedrático de la Universidad de Granada, se encargará de cerrar el acto con "Los sentidos y el Vino de Jerez".

Por la noche, a partir de las 20,15 horas, se celebrará en los Reales Alcázares de Sevilla una cena de gala en la que restaurantes sevillanos ofrecerán sus maridajes con vinos de Jerez.

[Encuestas Anteriores](#)

APUESTAS Oficiales

**miapuesta**

1: 7'00 €  
x: 4'00 €  
2: 1'36 €

**Leida**

GRUPOJOLY



| [Diario de Cádiz](#) | [Europa Sur](#) | [El día de Córdoba](#) | [Diario de Jerez](#) | [Huelva Información](#) | [Diario de Sevilla](#) | [Granada Hoy](#) | [Málaga Hoy](#) |

**Sitios recomendados por Diario de Jerez**

| [Oferta formativa](#) | [Formación a distancia](#) | [Cursos en Madrid](#) |

© Diario de Jerez, S.A.

Patricio Garvey s/n.

11402 Jerez

Tlfno: 956 321411 / Fax: 956 349904

**MILENIUM**  
Powered by CROSS MEDIA