



Buscar en

Buscar

VINOS
BODEGAS
REGIONES
VIAJES
REPORTAJES

Consumo
Cultura del Vino
En el restaurante
Enología
Grandes vinos
Historia del vino
Mercados
Personajes
Vino y gastronomía
Viñedos y bodegas
Viticultura
Zonas vitivinícolas

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas
antiguas

Archivo Copas de
Ariadna



OCTUBRE
2012

LA TIENDA

elmundo.es

Portada

España

Internacional

Economía

Sociedad

Comunicación

Televisión

Solidaridad

Cultura

Ciencia/Ecología

Tecnología

| archivo

Cultura del Vino

IMPORTANTE LIBRO NUEVO DE BARQUÍN Y LIEM Jerez, siglo XXI

ELMUNDOVINO



Captura de una página de www.wine-searcher.com.

La presentación en Nueva York de 'Sherry, Manzanilla & Montilla. A Guide to the Traditional Wines of Andalucía' (Ed. Manutius, 2012), el libro de Jesús Barquín y Peter Liem, es el más importante acontecimiento de los últimos decenios en la cultura de los vinos generosos andaluces, casi olvidados durante largos años de declive, arranque de viñas, cierre de bodegas, pesimismo y cambios en los gustos de los consumidores españoles e internacionales. Barquín, uno de los responsables del resurgir inesperado del interés por el jerez en Gran Bretaña y Norteamérica a través de la labor del Equipo Navazos, y Liem han escrito una obra del siglo XXI, que recoge el testigo de los grandes especialistas del pasado y mete de lleno el jerez en el discurso actual, desde la primacía del terruño hasta la recuperación de las mejores tradiciones.

Como el joven pero experto norteamericano Liem explica en su prefacio, los capítulos dedicados a las diferentes bodegas del marco de Jerez y del de Montilla-Moriles son exclusivamente obra suya, como suya ha sido la elección de las bodegas cuyos perfiles aparecen. Han evitado así los conflictos de interés que podría suscitar la pertenencia de Barquín al Equipo Navazos, junto a Eduardo Ojeda: esta pequeña empresa, que embotella y comercializa los vinos procedentes de viejas botas de calidad excepcional en varias bodegas de ambos marcos de producción. Estos admirables vinos de pequeña producción han servido de detonante para el apasionante redescubrimiento del jerez al que estamos asistiendo hoy en varios lugares del mundo.

En la presentación de este fin de semana, los autores han recalado algunos de los motivos por los que han escrito el libro. Resaltan especialmente lo que opinan que éste aporta en comparación con otros anteriores sobre los vinos tradicionales andaluces: son novedosos, en efecto, el énfasis en el viñedo y en la importancia del terruño, tantas veces desdeñada al hablar de los generosos andaluces; la detallada explicación acerca del misterioso palo cortado; las tomas de posición en

Madrid24horas

Obituarios

DEPORTES

SALUD

MOTOR

Metrópoli

Especiales

Encuentros

materia de filtrado y evolución en botella de finos y manzanillas...

Liem recuerda en el prefacio la extraordinaria e inigualada relación calidad-precio de los vinos tradicionales andaluces y explica que el libro "no está diseñado como una historia completa del jerez, sino más bien para proporcionar una base sólida y significativa para guiar al lector en sus propias exploraciones". Y añade:

"En las páginas siguientes hablaremos de dónde viene el jerez y de dónde saca su singular carácter. Discutiremos el amplio abanico de estilos que se encuentran en su mundo, ilustrando por qué cada uno de ellos merece atención, y explicaremos cómo servir cada uno de ellos para que muestre su mejor cara. También contemplaremos la región de Montilla-Moriles, que técnicamente no produce jerez, pero que crea vinos con el mismo espíritu que poseen una identidad y un carácter muy cercano. Finalmente presentaremos a las personas que hoy hacen estos vinos, examinando en detalle su obra. El jerez es un tema muy complejo, que se tarda una vida entera en comprender, pero no creemos que deba ser simplificado; más bien, ha de ser explicado de forma clara y concisa, y eso esperamos conseguir. Lo mejor es enfrentarlo, naturalmente, con una copa en mano, y por ello sugerimos que ustedes se sirvan una antes de pasar la página".

Liem ha organizado con motivo de esta presentación la 'Sherryfest' en Nueva York: un evento de varios días, con catas, conferencias y comidas en el que participan una verdadera miríada de restaurantes y comercios neoyorquinos.

Justamente esta semana se presenta también, en Tokio, la edición japonesa de 'The fines wines of Rioja and Northwest Spain', del que Barquín es coautor. Las ediciones británica y estadounidense de esta obra, aún no editada en España, aparecieron a finales de 2011. Barquín se confirma así como el más importante autor actual en la literatura enológica española.

Jesús Barquín es profesor de Derecho Penal y director del Instituto de Criminología de la Universidad de Granada. En los últimos años, lo que era una pasión por los vinos generosos andaluces le ha llevado a escribir con creciente frecuencia en la revista 'The World of Fine Wine' y en elmundovino. Peter Liem es un conocido experto en los vinos de Champaña.

Enlaces Relacionados:

- [Sherryfest](#)

Fecha de publicación: **22.10.2012**

[Sobre elmundovino.elmundo.es](#)

Publicidad en elmundovino.elmundo.es

Si tienes algún problema no dudes en ponerte en [contacto](#) con nosotros.

Copyright © 2012 Unidad Editorial Información General, S.L.U.