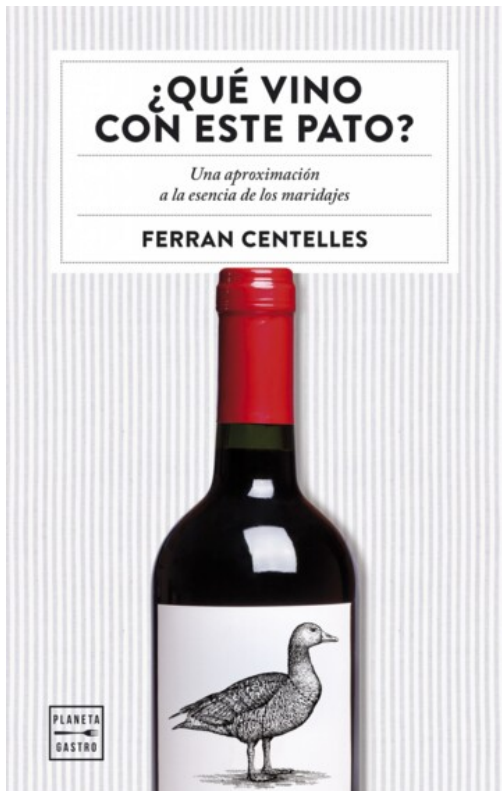




¿Qué vino con este pato?

Ferran Centelles

Una aproximación excepcional y sin precedentes a la ciencia y las teorías del maridaje de la mano del sumiller Ferran Centelles (elBulli 2000-2011).

Una aproximación excepcional y sin precedentes a la ciencia y las teorías del maridaje de la mano del sumiller Ferran Centelles (elBulli 2000-2011).

Magistral obra de divulgación en la que se combinan con equilibrada elegancia las anécdotas personales de Ferran Centelles como sumiller del restaurante más mítico del planeta, elBulli, con una detallada explicación de las teorías clásicas y las más actuales sobre el maridaje, es decir, la combinación mutuamente potenciadora del vino y la comida.

Una obra muy completa que recoge por primera vez las distintas filosofías sobre el maridaje, incluida la del propio autor, que permitirá al lector disfrutar de una experiencia sensorial única. No en vano, Ferran Centelles trabajó durante 13 años en el equipo de vinos de elBulli y uno se los sumilleres con mayor reconocimiento en España. Un libro imprescindible para amantes de la buena mesa y para todos los estudiantes de hostelería, enología y sumillería.

Fecha de publicación:
20/09/2016

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Ferran Centelles

Ferran Centelles (Barcelona, 1981) es uno de los mejores sumilleres españoles del momento, referente nacional e internacional. Al terminar su formación, inició su carrera profesional en elBulli (2000-2011), y desde entonces no ha dejado de estudiar y trabajar, dentro y fuera de España. Obtuvo el Diploma WSET en Londres, el Advanced Sommelier CMS y fue el responsable de la carta de vinos de elBulli durante trece años, además de serlo durante algunas temporadas también en restaurantes como Aurora, The Vineyard o Maggiore's, en Londres.

Cofundador de Outlook Wine (The Barcelona Wine School) y Wineissocial.com, ganó el premio Ruinart 2006 (mejor sumiller de España) y su valiosa aportación al mundo de la cultura del vino le ha valido el Premio Nacional de Gastronomía 2011 y el Premio al Profesional del Año 2013 por la Asociación Catalana de Gastronomía. Es el especialista asesor en vinos de España de Jancis Robinson (probablemente la crítica de vinos y Master Wine más influyente del mundo), e imparte clases de sumillería en ocho escuelas, entre ellas en el Basque Culinary Center, además de participar como ponente en diversos congresos nacionales e internacionales cada año.