



¿Qué vino con este pato? Edición especial con cantos tintados

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).

«En elBulli los sumilleres siempre han tenido un papel complicado. Justamente por esta razón, este libro que ahora tienes en las manos tiene más valor, si cabe, pues Ferran Centelles ha sabido convertir una debilidad en su punto fuerte, todo ello fruto de su experiencia, sólida y amplísima.»

Ferran Adrià

Fecha de publicación:
14/10/2026

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

Maridar es armonizar vino y comida con el fin de que interaccionen creando una experiencia gastronómica única.

Para algunos sumilleres supone una ciencia, para otros un oficio basado en la práctica; hay quien lo ve como una herramienta de seducción e incluso como una percepción puramente emocional. Pero para algunos otros, combinar alimento y bebida es un arte.

Ferran Centelles, sumiller durante trece años en elBulli, Premio Nacional de Gastronomía 2011 y mejor sumiller de España 2006, investiga y ahonda en este libro no solo en la técnica sino también en la experiencia sensorial que supone el maridaje.

En este texto, Centelles, docente de estilo ágil y sencillo, aúna vivencias y anécdotas personales para presentar los pensamientos de los sumilleres más icónicos y de los máximos expertos en la materia, en una guía con valiosos consejos que supone un repaso fundamental a la investigación en torno al maridaje y, por supuesto, un compendio de las técnicas y las tendencias más recientes, incluyendo sus propias teorías.

¿Qué vino con este pato? es mucho más que un ameno recorrido en torno a las múltiples facetas de las armonías entre vino y comida; es un texto que habla de terrazas frente al mar, de cultura, de descubrimientos, de amistad y, también, de la pasión por experimentar y paladear la vida.



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.