

## BEGUDES DESTIL·LADES I MARIDATGE: HISTÒRIA I CULTURA

Tradicionalment, el maridatge se sol associar principalment amb el vi, i fins i tot, en alguns casos, amb cerveses artesanals. Tanmateix, hi ha un món de possibilitats per maridar aliments amb begudes destil·lades, on els sabors intensos i complexos de destil·lats com el whisky, el rom, la ginebra i el tequila poden elevar l'experiència gastronòmica a un altre nivell.

És per això que des de l'Aula de Gastronomia s'ha organitzat un taller que explorarà aquest enfocament poc convencional, però cada vegada més estimat en el món de la gastronomia. Durant aquestes jornades, comptarem amb dos professionals d'alt nivell, que ens guiaran a través de la història i els processos d'elaboració dels principals destil·lats, i revelaran els secrets per a aconseguir un maridatge perfecte amb diferents plats.

Aquest esdeveniment està dirigit, tant a professionals de la gastronomia i enòlegs, com a estudiants i aficionats que desitgen expandir els seus coneixements sobre el maridatge amb begudes destil·lades.

### 📖 Temes:

- La història i evolució dels destil·lats en diferents cultures.
- El procés d'elaboració: selecció de matèries primeres, destil·lació i envelliment.
- Anàlisi sensorial de destil·lats: característiques organolèptiques clau per al maridatge.
- Fonaments científics del maridatge amb destil·lats: com combinar sabors per a crear harmonia a la taula.

Al final de la sessió se durà a terme un taller de degustació dirigit per Pere Mercado (Cellers Vegamar).

### 👤 PONENTS



**Pere Mercado** és un reconegut sommelier espanyol, actualment vinculat a Vegamar, un celler situat a la Comunitat Valenciana. Al llarg de la seua carrera, ha destacat com un expert en vins i destil·lats, amb una àmplia experiència en l'assessorament enològic i la creació d'experiències sensorials al voltant del maridatge. La seua tasca com a ambaixador de la marca Vegamar l'ha portat a promoure la qualitat dels productes del

celler, així com a impartir tastos i formacions especialitzades tant per a professionals com per a aficionats.

A més del seu treball en Vegamar, Pere Mercado ha col·laborat en diversos projectes del món de la gastronomia i l'enologia, i s'ha consolidat com un referent en el sector pel seu profund coneixement i passió pel vi.



**Paco Higón** és doctor en Economia i professor de la Universitat de València. És cofundador l'any 2000 de la web Verema.com. Posseeix el nivell 3 de la WSET en vins. Tastador en diferents concursos nacionals i internacionals té, a més, centenars de posts sobre vins en diferents mitjans en línia. Des de l'any 2016 és professor del nou grau en Ciències Gastronòmiques de la Universitat de València, en el qual també ha participat elaborant els plans d'estudi de la titulació.

## Bebidas destiladas con raíces valencianas: historia y cultura

Tradicionalmente, el maridaje suele asociarse principalmente con el vino, e incluso, en algunos casos, con cervezas artesanales. Sin embargo, existe un mundo de posibilidades al maridar alimentos con bebidas destiladas, donde los sabores intensos y complejos de destilados como el whisky, el ron, la ginebra y el tequila pueden elevar la experiencia gastronómica a otro nivel.

Es por ello que desde el Aula de Gastronomía se ha organizado un taller que explorará este enfoque poco convencional pero cada vez más apreciado en el mundo de la gastronomía. Durante estas jornadas, contaremos con dos profesionales de alto nivel, que nos guiarán a través de la historia y los procesos de elaboración de los principales destilados, y desvelarán los secretos para lograr un maridaje perfecto con distintos platos.

Este evento está dirigido tanto a profesionales de la gastronomía, enólogos, estudiantes y aficionados que deseen expandir sus conocimientos sobre el maridaje con bebidas destiladas.

### 📖 Temas:

- La historia y evolución de los destilados en diferentes culturas.
- El proceso de elaboración: selección de materias primas, destilación y envejecimiento.
- Análisis sensorial de destilados: características organolépticas clave para el maridaje.
- Fundamentos científicos del maridaje con destilados: cómo combinar sabores para crear armonía en la mesa.

Al final de la sesión se llevará a cabo un taller-degustación dirigido por Pere Mercado (Bodegas Vegamar).

### 👤 PONENTES



**Pere Mercado** es un reconocido sumiller español, actualmente vinculado a Vegamar, una bodega situada en la Comunidad Valenciana. A lo largo de su carrera, ha destacado como un experto en vinos y destilados, con una amplia experiencia en el asesoramiento enológico y la creación de experiencias sensoriales alrededor del maridaje. Su labor como embajador de la marca Vegamar lo ha llevado a promover la

calidad de los productos de la bodega, así como a impartir catas y formaciones especializadas tanto a profesionales como a aficionados.

Además de su trabajo en Vegamar, Pere Mercado ha colaborado en diversos proyectos del mundo de la gastronomía y la enología, consolidándose como un referente en el sector por su profundo conocimiento y pasión por el vino.



**Paco Higón** es doctor en Economía y profesor de la Universitat de València. Cofundador, en el año 2000, de la web Verema.com. Posee el nivel 3 de la WSET en Vinos. Catador en diferentes concursos nacionales e internacionales tiene, además, centenares de posts sobre vinos en diferentes medios on-line. Desde el año 2016 es profesor del nuevo grado en Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València, en el que también ha participado elaborando los planes de estudio de la titulación.