vinetur

Aleia, Monastrell y René competirán por representar a España en la XII Copa Jerez

La final nacional se celebrará el próximo 16 de junio en Jerez de la Frontera con tres menús armonizados

martes 9 de junio de 2026



La XII Copa Jerez ya tiene finalistas en España. Los equipos formados por chef y sumiller de Aleia** (Barcelona), Monastrell* (Alicante) y René (Málaga) han sido seleccionados para disputar la Final Nacional de esta cita centrada en la armonía entre cocina y sala con los vinos del Marco de Jerez como eje de la propuesta.

La final se celebrará el próximo 16 de junio en EIGO-Center, Espacio Internacional de Gastronomía y Ocio, la Escuela de Hostelería de Jerez de la Frontera. Allí, los tres restaurantes deberán elaborar y defender sus menús ante un jurado especializado en una jornada que reunirá algunas de las propuestas más reconocibles de la cocina mediterránea actual.

La organización informa de que cada equipo dispondrá de tres horas para presentar un menú de tres pases, con entrante, principal y postre, armonizado con Vinos de Jerez o Manzanilla. El objetivo no es solo valorar la ejecución culinaria, sino también la coherencia de la propuesta, la precisión de los maridajes, el conocimiento del producto y la capacidad de construir un discurso claro en torno al papel gastronómico de estos vinos.

La cita se celebrará además durante el año en que Jerez de la Frontera ostenta la Capitalidad Española de la Gastronomía. Para la organización, esta coincidencia refuerza la posición de la ciudad como destino enogastronómico y sitúa su patrimonio culinario, bodeguero y cultural en el centro del calendario gastronómico nacional.

El jurado estará formado por la sumiller y crítica de vinos de ABC Pilar Cavero; Robert Tetas, que fue sumiller en El Celler de Can Roca*** y dirige en la actualidad el restaurante Sobretablas, en Sevilla, junto a Camila Ferraro; César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez; y Juanlu Fernández, chef del restaurante jerezano Lu, Cocina y Alma**, con dos estrellas Michelin.

El equipo ganador representará a España en la próxima Final Internacional de Copa Jerez Competition, prevista en Jerez de la Frontera en 2027. Allí competirá con los vencedores de otros siete países.

La organización recuerda además que el restaurante que resulte vencedor tomará el relevo de Poncio by WM, representante español en la edición anterior. Ese equipo logró para España el premio al Mejor Maridaje con Entrante el pasado 2025.

Aleia**, de Barcelona, acudirá a la final con Jean Pierre Lapenna al frente de la cocina y Patricio Planells en la sumillería. El restaurante, situado en la planta noble del Hotel Casa Fuster, en el Paseo de Gracia, cuenta con dos estrellas Michelin y basa su propuesta en una cocina de raíces andaluzas y producto mediterráneo de proximidad.

Su menú arrancará con una cigala de Isla Cristina con beurre blanc de amontillado, seguirá con venado de La Janda acompañado de naranja sevillana y zanahoria encominá, y terminará con un postre de flores cítricas. Para la armonía, el equipo ha elegido Amontillado VORS de bodegas Juan Piñero, Palo Cortado VORS de Cayetano del Pino y Moscatel Emilín de Bodegas Lustau.

Monastrell*, de Alicante, competirá con Víctor Duque como chef y Nuria España como sumiller. El restaurante de María José San Román, con una estrella Michelin, plantea una lectura contemporánea de la cocina mediterránea y alicantina, apoyada en producto fresco y de temporada, con atención a los ingredientes de la tierra y el mar, la circularidad y la innovación culinaria.

Su propuesta para la final comenzará con un arroz de caldero con bogavante y brotes de mostaza, continuará con un ragú de huerta con láminas de presa ibérica curada en vinagre añejo y PX, y concluirá con un postre titulado Los cítricos y la huerta. Los vinos elegidos son la Manzanilla Pasada Maruja, el Palo Cortado Viejo C.P. Valdespino y el Oloroso Seco Villapanés de Hidalgo.

René, de Málaga, participará con Diego René López en cocina y Jesús Rioboo en sala y sumillería. Se trata del nuevo proyecto gastronómico del chef malagueño, concebido como una propuesta de alta cocina mediterránea contemporánea con una mirada que recorre la costa desde Alicante hasta Málaga y pone el foco en el producto del mar.

Bajo el concepto Meridiano yodado: Alicante, Málaga, Jerez, el restaurante presentará un menú que une esos tres territorios a través del mar y la salinidad. El entrante será Matrimonio malagueño, armonizado con Fino Viña Corrales Pago Balbaína de Bodega

San Francisco Javier. El plato principal será un Wellington de rape con Palo Cortado Solera Familiar de Gutiérrez Colosía. El cierre llegará con un flan de ñora con helado de caramelo salado acompañado por Moscatel Pasas de Bodegas César Florido.

La organización sitúa esta final como el paso previo a la Final Internacional de Copa Jerez, integrada en Copa Jerez Forum & Competition. En ese encuentro participan chefs, sumilleres, enólogos y otros profesionales vinculados al vino y la gastronomía para trabajar sobre el potencial gastronómico de los Vinos de Jerez y el diálogo entre cocina y sala.

Copa Jerez Forum & Competition fue reconocido como mejor evento de vinos en los International Wine Awards. La organización señala que, tras 11 ediciones y más de dos décadas de trayectoria, el encuentro reúne en cada convocatoria a más de 300 profesionales durante dos jornadas dedicadas a catas, degustaciones, demostraciones, ponencias y coloquios.

La próxima edición internacional de Copa Jerez Forum & Competition está prevista en el Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera en 2027. Antes de esa cita, la final española del próximo 16 de junio decidirá qué restaurante toma el relevo de Poncio by WM y defenderá la candidatura nacional en uno de los encuentros de referencia para la armonía entre gastronomía y Vinos de Jerez.