vinetur

René representará a España en la XII Copa Jerez Competition

El restaurante malagueño ganó en Jerez la final nacional frente a Aleia** y Monastrell

martes 16 de junio de 2026



El restaurante René, de Málaga, será el representante español en la XII edición de Copa Jerez Competition tras imponerse este martes, 16 de junio, en la Final Nacional celebrada en Jerez de la Frontera. El equipo ganador está formado por el chef Diego René López y el sumiller Jesús Rioboo, que competirán en la próxima final internacional frente a equipos de otros siete países.

La alcaldesa de Jerez de la Frontera, María José García-Pelayo, fue la encargada de anunciar el nombre del vencedor al cierre de una mañana de competición celebrada con expectación. La elección, según trasladó la organización, refuerza la proyección gastronómica de Jerez, ciudad ligada a los vinos del Marco y sede de una cita centrada en la relación entre cocina, sala y territorio. La final adquiere además un valor añadido dentro de la Capitalidad Española de la Gastronomía 2026, que sitúa a la ciudad gaditana en una posición central dentro del calendario culinario.

El equipo de René presentó una propuesta bajo el concepto “Meridiano yodado: Alicante, Málaga, Jerez”, un menú concebido para unir tres regiones españolas a través de la cocina y los Vinos de Jerez. La candidatura, de acuerdo con la valoración difundida tras el fallo, ofreció una lectura contemporánea y gastronómica de los vinos del Marco.

La Final Nacional reunió en EIGO-Center, Espacio Internacional de Gastronomía y Ocio, a tres equipos finalistas con planteamientos distintos en concepto, territorio y forma de entender el maridaje. Los tres compartían una misma base: situar a los Vinos de Jerez y la Manzanilla como parte estructural del relato gastronómico. Durante la jornada, los participantes trabajaron ajustados a los tiempos de cocina y presentación y defendieron ante el jurado cada armonía desde la técnica, la sensibilidad y el conocimiento del vino.

El jurado estuvo formado por Pilar Cavero, crítica de vinos de ABC; Juanlu Fernández, chef de LÚ Cocina y Alma, en Jerez, restaurante con dos estrellas Michelin; José Ferrer, periodista, formador y embajador gastronómico de los Vinos de Jerez; y Robert Tetas, sumiller y copropietario del restaurante Sobretablas, en Sevilla.

Tras la deliberación, los miembros del jurado coincidieron en valorar el nivel general de la final. Juanlu Fernández afirmó que se trataba de “propuestas con mucha personalidad”, nacidas de “restaurantes con estilos muy distintos”, pero todas ellas

“muy coherentes” en su planteamiento. Pilar Cavero señaló que “ha sido muy bonito ver la implicación, el trabajo y la dedicación” con la que los equipos afrontaron la cita, con propuestas “muy sólidas y muy interesantes”. Robert Tetas puso el foco en la capacidad de los vinos del Marco para acompañar cocinas diferentes y afirmó que ese es “el gran valor de los Vinos de Jerez”, al ser vinos “tan versátiles, capaces de funcionar a la perfección con estilos de cocina completamente diferentes”.

La propuesta de René fue la que más convenció al jurado por la precisión de sus maridajes, el rendimiento individual del chef y del sumiller y la coordinación mostrada como equipo. Pilar Cavero señaló que “el equipo funcionaba a la perfección”, con un chef que mostró dominio técnico en elaboraciones complejas y un sumiller con “un discurso preciso, trabajado y muy bien estructurado”.

Entre los pases, el jurado eligió como mejor maridaje de la competición el Wellington de rape con demi-glace de sus propias cabezas y salsa Café de París, armonizado con Palo Cortado Solera Familiar de Gutiérrez Colosía. Los jueces valoraron la ejecución del plato y el acierto de una armonía que partía de una combinación exigente por la potencia y el carácter salino del vino. José Ferrer también subrayó el nivel del conjunto y sostuvo que el desempeño del equipo, desde los maridajes hasta la técnica gastronómica y la elección de vajilla y copas, sitúa a René como “un gran candidato para actuar ante un jurado internacional” en la próxima final.

Junto al restaurante malagueño participaron Aleia**, de Barcelona, y Monastrell, de Alicante. El equipo de Aleia** estuvo formado por el chef Jean Pierre Lapenna y el sumiller Patricio Planells. Su propuesta incluyó una cigala de Isla Cristina con beurre blanc de Amontillado, armonizada con Amontillado VORS de Bodegas Juan Piñero; venado de La Janda con naranja sevillana y zanahoria encominá, con Palo Cortado VORS de Bodegas Cayetano del Pino; y un postre de flores cítricas, con Moscatel Emilín de Bodegas Lustau.

Monastrell compitió con el chef Víctor Duque y la sumiller Nuria España. Su menú estuvo compuesto por un arroz de caldero con bogavante y brotes de mostaza, acompañado por Manzanilla Pasada Maruja de Bodegas Juan Piñero; un ragú de carne con láminas de presa ibérica curada en Vinagre de Jerez y PX, con Palo Cortado Viejo

C.P. de Bodegas Valdespino; y el postre Los cítricos y la huerta, con Oloroso Seco Villapanés de Bodegas Emilio Hidalgo.

René presentó tres pases dentro de su concepto “Meridiano yodado: Alicante, Málaga, Jerez”. El primero fue Matrimonio malagueño, con Fino Viña Corrales Pago Balbaína de Bodegas San Francisco Javier. El segundo, el Wellington de rape, se sirvió con Palo Cortado Solera Familiar de Gutiérrez Colosía. El tercero fue un flan de ñora con helado de caramelo salado, armonizado con Moscatel Pasas de Bodegas César Florido.

Más allá del resultado final, el Consejo Regulador quiso reconocer el papel de los tres restaurantes como embajadas de los Vinos de Jerez y la Manzanilla en la alta gastronomía. Su presidente, César Saldaña, entregó a Aleia**, Monastrell y René una distinción por su labor en la difusión de los vinos del Marco y por su contribución a mostrar su versatilidad y su capacidad de diálogo con la cocina actual.

Con esta victoria, René acudirá a la Final Internacional de Copa Jerez Competition prevista para 2027. Allí representará a España en una cita que reunirá a equipos de ocho países y que, de acuerdo con la organización, se ha consolidado como una plataforma de proyección para la alta gastronomía y para los Vinos de Jerez.

La próxima edición internacional se celebrará en el Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera en 2027. La competición forma parte de Copa Jerez Forum & Competition, un encuentro que reúne también catas, ponencias y citas profesionales vinculadas al vino y la gastronomía. La organización recuerda además que este foro fue reconocido como mejor evento de vinos en los International Wine Awards.