vinetur

La X Copa Jerez: Un espectáculo internacional de maridajes y vinos

Los equipos de chef y sumiller de algunos de los mejores restaurantes de 7 países han presentado sus propuestas

martes 3 de octubre de 2023



En el prestigioso contexto del 20 aniversario de Copa Jerez Forum & Competition, la competición internacional ha visto enfrentarse a emblemáticos restaurantes de siete naciones diferentes. Este martes, 3 de octubre, la gastronomía y los Vinos de Jerez se fusionaron para buscar el maridaje perfecto en un concurso que alcanzó cotas de emoción y excelencia.

Desde temprano, siete destacados restaurantes, cada uno con sus respectivos chefs y sumilleres, comenzaron a desplegar sus habilidades en la búsqueda del reconocimiento al mejor maridaje con Vinos de Jerez. Ambivium* (España), Cook & GTD (Bélgica), The Wolf's Tailor (EEUU), Dinings SW3 (Reino Unido), Ackermannshof* & Mandarin Oriental Savoy (Alemania), Parsley Salon (Dinamarca) y Vigor* (Países Bajos), ilustran la diversidad y el interés internacional por estos vinos.

El evento, más que una mera competencia, demostró la versatilidad y potencial de los vinos jerezanos en la alta gastronomía, y cómo su sabor y carácter son apreciados más allá de las fronteras españolas.

La evaluación estuvo en manos de grandes figuras del mundo enológico. Con nombres de la talla de Jancis Robinson, Almudena Alberca, Melania Bellesini, Pascaline Lepeltier y Josep Roca, el panel de jueces contaba con una amplia experiencia y conocimiento sobre vinos y gastronomía. No es sorprendente que las palabras de Josep Roca reflejaran la impresión del jurado: "El nivel ha subido este año y es más profundo el conocimiento". Robinson, por su parte, destacó la pasión y esfuerzo de los participantes y elogiando el papel brillante de los jereces como acompañamiento.

Las propuestas culinarias, llenas de creatividad y sabor, mostraron el talento y dedicación de cada equipo. Desde la representación de Países Bajos, VIGOR presentó platos como Sweetbread, Eel y Vigor 'wasabi' maridado con Oloroso de Gutiérrez Colosía, mientras que el equipo de Ackermannshof & Mandarin Oriental Savoy, de Alemania, presentó propuestas centradas en la uva, como Uvas saladas maridadas con Amontillado de Bodegas Gutierrez Colosía. Desde Dinamarca, Parsley Salon ofreció delicias como Langostino pochado y sazonado con una beurre blanc de vinagre y centeno, maridado con Manzanilla Soluqua de Bodegas Barón.

Reino Unido, a través de Dinings SW3, destacó con propuestas como Lengua de Buey estofada con soja, daiken y jamón ibérico, maridada con Oloroso Tradición VORS de Bodegas Tradición. Por su parte, el representante belga, Cook & GTD, mostró la simbiosis entre España y Bélgica con platos como el Arroz vegetal rico en umami, maridado con Sherry Equipo Navazos.

España, fiel a su tradición, vio a Ambivium presentar platos que rendían homenaje a la tierra y al producto local. Uno de sus platos estrella, el Adobo con Trucha, Jamón y Halófitas, se maridó con el Amontillado 2001 de las Bodegas Williams & Humbert. Desde Estados Unidos, The Wolf's Tailor sorprendió con propuestas audaces como Cuello de cordero glaseado con plátano y tamarindo, maridado con Oloroso 15 años de Bodegas Maestro Sierra.

Además de la competencia, el Teatro Villamarta acogió un showroom de bodegas, brindando una oportunidad única de conocer más de 300 referencias de más de 30 productores del Marco de Jerez, incluyendo Albarizas, Álvaro Domecq, Argüeso, Barbadillo y muchos más.

Sin duda, este evento solidificó la importancia y relevancia de los Vinos de Jerez en la gastronomía mundial y reafirmó la excelencia de los maridajes propuestos por los chefs y sumilleres de renombre internacional. La X Copa Jerez no sólo celebró la armonía entre comida y vino, sino también la pasión, dedicación y talento de todos los involucrados. La espera para el próximo evento comienza con expectativas aún más altas, pero con la seguridad de que el nivel de excelencia se mantendrá.




FEDEJEREZ
UNIC




VINOS DE JEREZ
SHERRY WINES
UNIC










COPA
JEREZ