

Persbericht



Hr beeld: <http://iturl.nl/snH-YVQ>

Internationaal Podium Onder De Dom

Nederlands team naar Internationale Copa Jerez

Utrecht/Jerez de la Frontera, 2 juni 2017. Binnenkort reist het team van het Utrechtse restaurant 'Podium onder de Dom' namens Nederland af voor de internationale finale van de Copa Jerez op 13 juni. Voor deze prestigieuze gastronomische wedstrijd rondom Sherrywijnen wordt alles uit de kast gehaald om zo veel mogelijk prijzen in de wacht te slepen. Dit jaar wordt tijdens de finale een tweedaags forum georganiseerd door het Consejo Regulador, het officiële orgaan voor Sherrywijnen. Dit betekent dat de internationale crème de la crème van de gastronomie op 12 en 13 juni in Jerez aanwezig zal zijn.

De wedstrijd

Chef Leon Mazairac en sommelier Goos van den Berg gaan het opnemen tegen 6 andere Chef-sommelier teams uit de landen; Spanje (Casa Marcial **), Duitsland (Ödenturm), België (Humphrey), Denemarken (Falsled Kro), Verenigde Staten (En Rama), en het Verenigd Koninkrijk (The Ritz Londen*). De teams worden beoordeeld op de keuze van de Sherrywijnen, wijn-spijs combinaties, keuze van de gerechten, originaliteit, presentatie en tot slot de algehele prestatie. Het is de bedoeling dat het voorgerecht met een biologisch gerijpte Sherry (zoals een Fino of een Manzanilla) wordt gecombineerd, het hoofdgerecht met een oxidatieve Sherry (zoals een Amontillado of een Oloroso) en het dessert met een zoete Sherry (zoals een Medium of een PX). Deze gastronomische creaties worden onderworpen aan een 5-koppige vakjury bestaande uit Joseph Roca, François Chartier, Jan van Lissum (uit Nederland), Madelaine Jakits, Beltrán Domecq en Andoni Aduriz. De gehele wedstrijd is internationaal te volgen via #copajerez

Precisie in de voorbereiding

Ter voorbereiding hebben Mazairac en Van den Berg Sherryproducenten en toeleveranciers in Jerez bezocht: "Hierdoor hebben wij een heel goed beeld gekregen van de kwaliteit van de verschillende Sherry's en vooral van de intentie hoe Sherry eigenlijk bedoeld is." De reis heeft het team van 'Podium onder Dom' zo geïnspireerd dat zij zelfs hun Sherry keuze op het laatste moment nog hebben aangepast. Deze week werden de nieuwe combinaties getest voor een 'proefjury' van Nederlandse Chefs en sommeliers om de laatste puntjes op de i te zetten. Om niets aan het toeval over te laten zal alles, dus niet alleen de Sherry, maar ook alle ingrediënten, borden en glazen vanuit Nederland worden ingevlogen.

Combinaties

Net als bij de nationale finale, zullen de gerechten eenvoudig van stijl zijn maar met de hoogste kwaliteit ingrediënten bereid. Volgens het Nederlandse team moeten het gerecht dienen om de Sherry's zoveel mogelijk te laten spreken. Intussen zijn de plannen al ingeleverd in Spanje, maar zal er de komende dagen nog flink geoefend worden op de optimale bereiding en temperatuur van zowel de gerechten als de wijnen:

1. Voorgerecht: oester op twee manieren bereid: In de schelp, langzaam gegaard in Ibericovet en op het bord met blikardine - royale van ganzenlever - madame Jeanette - amandel velouté
Wijn: Manzanilla Pasada 'La Goya' / Bodegas Delgado Zuleta
2. Hoofdgerecht: Crépinette van Hollands konijn – ingewanden - Hindoestaanse masala - pruim en jus met sinaasappel
Wijn: Oloroso El Cerro / Bodegas Callejuela
3. Dessert: caramel porcini-ijs met gereduceerde Sherry en Brandy de Jerez op oude Oudwijker kaas uit Utrecht
Wijn: Medium Dry single barrel Mons Urium / Bodegas Urium

Professionals die geïnteresseerd zijn in het bijwonen van de Copa Jerez en het Forum, kunnen volledige details en informatie vinden op www.sherry.wine/copa-jerez, waar via een link ook accreditatie kan worden verkregen.

Iberia biedt een korting aan voor bezoekers van de Copa Jerez en het Forum. Op www.iberia.com ontvangt u 10% korting met promotiecode 'COPAJEREZ'.



sherrywinesNL #Copajerez

Einde Persbericht

Voor meer informatie en/of HR beeldmateriaal kunt u contact opnemen met CK media promotions, Nieuwe Boschstraat 13, 4811 CS BREDA. Colette Klautz 06-20141188, e-mail: colette@ckmp.nl website: www.ckmp.nl

