



Beelden downloaden via <http://iturl.nl/snjURQ->

# Sherry pakt uit met Gastronomisch Forum

## Utrechts restaurant op mondiaal podium

*Jerez de la Frontera/Den Haag, 12 April 2017.* Op 13 juni a.s. zal voor de 7<sup>de</sup> keer de internationale finale van Copa Jerez plaatsvinden. Voor de finale van deze prestigieuze gastronomische wedstrijd plaatste het Utrechtse 'Podium onder de Dom' zich vorig jaar met de beste sherry & spijs combinaties. Het Consejo Regulador voor Sherry wijnen heeft aangekondigd dit jaar voor het eerst een tweedaags forum te organiseren rondom deze finale. Dit betekent dat de internationale crème de la crème van de gastronomie op 12 en 13 juni in Jerez volledig door Sherry zal worden geïnspireerd.

### Copa Jerez Forum & Competitie

Een compleet programma van presentaties en workshops is samengesteld in het kader van de 7<sup>de</sup> internationale finale van de Copa Jerez en het eerste Forum. Restaurants uit zeven verschillende landen zullen deelnemen aan de Sherry wijn & spijs competitie. De winnende teams van chef-kok & sommelier uit ieder land zullen het tegen elkaar opnemen. Het 'Copa Jerez Forum' zal een podium worden voor dialoog, presentaties, workshops en kookdemonstraties om Sherry en gastronomie nog dichterbij elkaar te brengen. Beroemde gastsprekers zoals Josep Roca, Andoni Aduriz, Ricard Camarena en François Chartier zullen bij het Copa Jerez Forum aanwezig zijn om een eigen visie op Sherry wijn en spijs te delen met professionals uit de hele wereld.

### Sommeliers

Op de eerste dag zullen sommeliers van internationale faam, zoals Josep Roca en François Chartier, aan het woord komen over de rol van Sherry in de gastronomie. Als hoofdsommelier en mede-eigenaar van El Celler de Can Roca \*\*\*, zet Josep Roca uiteen wat de invloed van Sherry is geweest in zijn restaurant. Chartier, een van 's werelds meest vooraanstaande Canadese deskundigen op het gebied van wijn en spijs geeft inzichten in het moleculair combineren. Hij toont op basis van analyses de veelzijdigheid van Sherry wijnen aan bij het creëren van de meest verbluffende harmonieën tussen het gerecht en de wijn.



## **Chefs**

Ook op meer culinair gebied zullen presentaties verzorgd worden die meer dan de moeite waard zijn, zoals die van Andoni Aduriz, die zal spreken over Sherry wijn in de keuken van Mugaritz \*\*, of de presentatie van Ricard Camarena, die enkele bevindingen gaat onthullen die hij deed bij het gebruik van Sherry wijn in bouillons en sauzen tijdens zijn gastronomische ontdekkingsreizen.

Dinsdag 13 juni zal worden besteed aan workshops en demonstraties over de connectie tussen verschillende streekproducten en Sherry wijnen. Cádiz en Japan zullen bijvoorbeeld hun vis-frituur technieken vergelijken: de in Cadiz-stijl gebakken vis van Fernando Córdoba van El Faro del Puerto naast de vis in tempura van het beroemde restaurant Tsunahachi uit Tokyo. Wijnspecialisten uit Jerez slaan de handen ineen met vooraanstaande sommeliers van over de hele wereld voor een diepgaande dialoog over Sherry, de internationale verkrijgbaarheid en de nieuwste trends in wijn & gerechten. Daarnaast zullen 20 bodega's en producenten hun meer dan 200 Sherrywijnen laten proeven aan de 300 aanwezige professionals.

## **Wereldwijd op de kaart**

Volgens César Saldaña, directeur van het Consejo Regulador, is de 'Copa Jerez Forum & Competition' een belangrijke stap voorwaarts in de strategie om Sherry te positioneren als één van 's werelds meest gastronomische wijnen: "We zien dat wereldwijd steeds meer restaurants dit onderkennen en helpen deze boodschap te verspreiden. Het Forum zal niet alleen de huidige trends analyseren, maar ook een bredere basis van Sherry kenners creëren en zo bijdragen tot een grotere zichtbaarheid en waardering."

## **Copa Jerez: de deelnemende restaurants**

In de 7<sup>de</sup> internationale finale van de Copa Jerez zullen teams van chef-kok & sommelier hun laatste ronde afleggen ten overstaande van critici, media en food- & wijnprofessionals van beide zijden van de Atlantische Oceaan. Nederland zal dit jaar vertegenwoordigd worden door het team van restaurant 'Podium onder de Dom' uit Utrecht. Chef Leon Mazairac en sommelier Goos van den Berg zullen opnieuw hun wijn-spijs combinaties verdedigen waarmee zij afgelopen september [de nationale finale](#) wonnen. De ploeg zal het opnemen tegen de finalisten uit thuisland Spanje (Casa Marcial \*\*), Duitsland (Restaurant Ödenturm), België (Hof van Cleve\*\*\*), Denemarken (Falsled Kro), Verenigde Staten (En Rama), en The Ritz Londen \* (Verenigd Koninkrijk). De jury zal bestaan uit prominenten uit de wereld van eten en wijn; namelijk, Joseph Roca, François Chartier, Jan van Lissum (uit Nederland), Madelaine Jakits Beltrán Domecq en Andoni Aduriz

**Professionals die geïnteresseerd zijn in het bijwonen van het Forum kunnen volledige details en informatie vinden op [www.sherry.wine/copa-jerez](http://www.sherry.wine/copa-jerez), waar via een link ook accreditatie kan worden verkregen.**



sherrywinesNL

Einde Persbericht \_\_\_\_\_

Voor meer informatie en/of HR beeldmateriaal kunt u contact opnemen met CK media promotions, Colette Klautz 06-20141188, e-mail: [colette@ckmp.nl](mailto:colette@ckmp.nl) website: [www.ckmp.nl](http://www.ckmp.nl)

