

Persbericht



Hr beeld en tekst downloaden van <http://iturl.nl/snJuidy>

'Podium onder de Dom' ondergedompeld in Sherry En wint Nederlandse finale Copa Jerez

De internationale Sherry-spijscompetitie voor chefs en sommeliers, Copa Jerez, is in Nederland gewonnen door het team van restaurant 'Podium onder de Dom' uit Utrecht. Chef Leon Mazairac en sommelier Goos van den Berg verblufte de jury met onder andere een combinatie van crépinette van konijn met een Amontillado Sherry. De van oorsprong Nederlandse wijn-spijswedstrijd vindt tweejaarlijks plaats. Het team van Podium onder de Dom zal Nederland vertegenwoordigen tijdens de internationale finale in Jerez de la Frontera, in juni 2017. Zij zullen het hierin opnemen tegen teams uit Groot-Brittannië, Spanje, Duitsland, de Verenigde Staten, België en Denemarken.

Copa Jerez

In Nederland wordt de Copa Jerez al meer dan 15 jaar gehouden op initiatief van de Wine & Food Association. Sinds 2003 wordt de Sherrywedstijd ook internationaal georganiseerd waarbij de Nederlandse teams nooit met minder dan een tweede plaats genoeg hebben genomen. Chef Mazairac verwacht ook hoge ogen te gooien op het internationale podium 'Wij zijn al 6 weken van tevoren met de selectie van gerechten en Sherrywijnen begonnen en hebben onze eigen eenvoudige stijl aangehouden om de Sherry zoveel mogelijk te laten spreken. Zo gaan we volgend jaar in Jerez ook te werk'.

Hoog niveau

De winnaar werd bekendgemaakt door Fernando Arias González, Ambassadeur van Spanje. Hij was een van de speciale gasten bij de competitie, net als César Saldaña, algemeen directeur Consejo Regulador van de DO Jerez-Xérès-Sherry, die zitting had in de jury. Saldaña benadrukte dat, ondanks dat er meerdere teams uit Nederland goede finalisten konden zijn bij de Internationale Copa, de jury unaniem heeft besloten voor het team van Podium onder de Dom.



Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van de winnaar

De winnende combinaties:

1. Zeeuwse platte oester - groene olijf - bliksardine - madame Jeanette & 'Royale van ganzenlever - amandel velouté - abrikoos met Manzanilla Pasada 'La Goya' Delgado Zuleta Sanlúcar de Barrameda
2. Crêpinette van Hollands konijn - Hindoestaanse masala - ingewanden - pruim en jus met sinaasappel met Amontillado "Micaela Bodegas Barón Sanlúcar de Barrameda.
3. Eekhoorntjesbrood - Icewine azijn met esdoorn - geserveerd op Oudwijker kaas uit de regio met Amoroso Semidulce "medium' Bodegas El Maestro Sierra, Jerez de la Fontera.

De overige finaleteams:

De Heeren van Harinxma, Beetsterzwaag

Karel V, Utrecht

Zarzo, Eindhoven

De Treeswijkhoeve, Waalre

De Hoefslag, Bosch en Duin

De jury bestond uit:

César Saldaña (algemeen directeur Consejo Regulador van de DO's Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Vinagre de Jerez en Brandy de Jerez)

Richard van Oostenbrugge (Chef restaurant Bord'Eau, Amsterdam)

Chris Naylor (Chef restaurant Vermeer, Amsterdam)

Ronald Opten (Sommelier restaurant La Rive, Amsterdam)

Edwin van de Goor (Patron restaurant Weduwe van der Toorn, Scheveningen)

Wim Casteur (Belgisch Sherry specialist amen auteur van het onlangs verschenen boek 'Sherry, de vergeten wijnschat van Spanje')

Jan van Lissum (voorzitter, The Wine & Food Association, Gault&Millau)

Meer informatie: <http://www.sherry.wine/nl/copa-jerez>

Tijdens de International Sherry Week van 7-13 november zullen meer restaurants zich onderdompelen in Sherrywijnen kijk op <http://www.sherry.wine/nl/sherryweek>



sherrywinesNL

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