



---

## *Nota de Prensa*

### **Arranca en Rusia la novena edición de Copa Jerez, el concurso internacional de maridajes gastronómicos**

Comienzan en la capital rusa las finales nacionales que permitirán seleccionar a los ocho restaurantes de todo el mundo que competirán en 2021 por el mejor menú maridado con los vinos de Jerez

**Jerez, 18 de noviembre de 2020.** El certamen internacional de maridajes gastronómicos Copa Jerez arranca su novena edición. Los restaurantes de ocho países entran en competición para conseguir la mejor armonía con vinos de Jerez, con la novedad de incluir a **Rusia** que se une a los otros países que tradicionalmente han participado: **España, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Estados Unidos.**

Tras dieciocho años, el concurso se ha consolidado como el encuentro de referencia a nivel internacional de los Vinos de Jerez liderado por grandes nombres de la gastronomía mundial.

Copa Jerez reúne a **chefs y sumilleres de tres continentes** que representan a algunos de **los mejores restaurantes del mundo**, ha sido merecedora del galardón de **Mejor Iniciativa de Promoción de Vinos** por la **International Wine Challenge Merchant.**

La primera de las finales nacionales, cuyo ganador representará a su país en la gran final internacional que se celebrará en Jerez en el año 2021, se ha celebrado en Moscú, y el equipo del **restaurante Selfie** ha ganado la competición.

El pasado 10 de noviembre, en el estudio Culinaryon de Moscú y organizado por la Oficina Comercial y Económica de la Embajada Española en la capital rusa, tuvo lugar la final nacional en este país de la IX Copa Jerez. En esta primera final nacional compitieron cinco equipos,

procedentes de los prestigiosos restaurantes de Moscú Wine Religion, Blush, Double Bourbon Street, Selfie y Papaella

El jurado, integrado por prestigiosos profesionales de la gastronomía y el vino rusos, que valoraron las propuestas y su puesta en escena fueron los siguientes:

- Román Sosnovski, presidente de la Asociación de Sumilleres de Moscú, profesor de vinos españoles.
- Alexey Sidorov, presidente de la Asociación de Sumilleres de Rusia.
- Tatiana Mann Pakhmutova, Diploma WSET, y reconocida experta en vinos.
- Iván Berezutski, restaurador y chef del Twins Garden, uno de los restaurantes gastronómicos más conocidos de Rusia.

En una jornada marcada por la intensa competición y la gran profesionalidad desplegada por los equipos, el jurado, tras acalorada deliberación proclamó ganadora a la que probablemente era la propuesta más conceptual y gastronómica de la eliminatoria: El menú y maridajes de Mark Statsenko y Svetlana Dobrynina de los restaurantes Selfie y Vash Ogon

· Cebolla y naranja olvidados, cocinados en sal a 240 grados, maridado con **Manzanilla Deliciosa, de Bodegas Valdespino**

· Coliflor asada con nuez de pecán, acompañado por el **Fino del Puerto, de Bodegas Lustau**

· “De la ciruela a la pasa, dinámicas de la edad”, acompañado de **Oloroso Medium Sweet VOS Solera 1842 de Bodegas Valdespino.**

En las distintas propuestas de esta final rusa de la Copa Jerez han participado vinos de Lustau, Barbadillo, Hidalgo-La Gitana, González Byass y Valdespino, todos ellos seleccionados por los propios participantes.

Además de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Moscú, esta final nacional ha contado con la organización del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez), y la división de Foods&Wines de ICEX Spain Export&Investment.

Unas instituciones que, a través de Copa Jerez, reafirman su apuesta de **apoyo al sector de la hostelería**, vital para nuestros vinos en todo el mundo y que tantas dificultades tiene que afrontar en estos momentos. Así, a lo largo de los próximos meses se irán completando el resto las finales nacionales en todos los mercados en los que se disputa Copa Jerez.

**Para más información**

**Belen Roldán**

**956 332 250**

[comunicacion@sherry.org](mailto:comunicacion@sherry.org)