



NOTA DE PRENSA

COPA JEREZ FORUM & COMPETITION

9 Y 10 DE NOVIEMBRE DE 2021

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN PARA COPA JEREZ FORUM & COMPETITION 2021, EL FORO INTERNACIONAL QUE UNE VANGUARDIA GASTRONÓMICA Y VINO DE JEREZ

Ya está disponible en www.copajerez.com el programa de uno de los grandes encuentros enogastronómicos internacionales, que se celebrará los días 9 y 10 de noviembre en el Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera, con la participación de grandes profesionales como Pitu Roca (El Celler de Can Roca***), Andreas Larsson (Mejor Sumiller del Mundo 2007), José Pizarro (Grupo Pizarro Restaurants) o Eduard Xatruch (Disfrutar**), entre muchos otros.

En una presentación online que ha tenido lugar esta mañana, el presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla, César Saldaña, acompañado por Josep Roca - presidente del jurado de Copa Jerez- y Elisa Carbonell – representante de ICEX como patrocinador principal del evento – ha dado las claves de la que promete ser la edición más ambiciosa de Copa Jerez Forum & Competition hasta la fecha.

Jerez de la Frontera, 22 de septiembre de 2021.- El Consejo Regulador de Vinos de Jerez ha presentado en rueda de prensa online los principales contenidos y novedades previstos para la edición 2021 de Copa Jerez Forum & Competition, que tendrá lugar los días 9 y 10 de noviembre en el Teatro Villamarta (Jerez de la Frontera) y contará con un completo programa de ponencias, talleres y degustaciones, además de la celebración de la Final Internacional de la IX Copa Jerez, durante la cual se podrá disfrutar de un gran espectáculo de cocina en vivo de la mano de equipos de chef y sumiller procedentes de algunos de los mejores restaurantes de 8 países.



Patrocinadores Oficiales:





Durante el transcurso de la rueda de prensa, **Josep Roca**, sumiller y copropietario de El Celler de Can Roca**, que repite como ponente y presidente del jurado de Copa Jerez, ha hablado de **Copa Jerez Forum & Competition** como “uno de los grandes acontecimientos gastronómicos del mundo” y ha introducido el concepto sobre el que girará esta edición: mostrar el potencial gastronómico del jerez en toda su versatilidad porque, según palabras del sumiller catalán: “Cuando la cocina abraza al vino, es una cocina mucho más rica y crea la GASTRONOMÍA en mayúsculas”.

A continuación, **Elisa Carbonell**, directora general de Internacionalización de la Empresa de ICEX, ha señalado la enorme importancia que este tipo de actividades tienen para dotar de visibilidad exterior a nuestro sector gastronómico y agroalimentario y ha comentado que, en concreto Copa Jerez: “Es uno de los mejores ejemplos de cómo funciona el trío vino, gastronomía y turismo en la promoción internacional”.

César Saldaña, presidente del Consejo Regulador, ha sido el encargado de aportar algunos de los detalles del programa de **Copa Jerez Forum & Competition 2021** y de los profesionales que ya han confirmado su presencia en este evento. También ha hecho hincapié en la dimensión que ha alcanzado esta cita a lo largo de sus diferentes ediciones, que este año se presenta en una versión más participativa y accesible que nunca, combinando la experimentación a través de catas y degustaciones con formatos de enorme impacto y despliegue audiovisual para obtener el máximo provecho del potencial que aporta la comunicación online. La finalidad: crear una **gran experiencia 360º**, siendo una edición que promete ser la más inmersiva y experiencial hasta la fecha.



Patrocinadores Oficiales:





La Competición: Este año 8 países concurren en Copa Jerez

Este año será la IX Edición del prestigioso concurso de armonías Copa Jerez, en el que chefs y sumilleres de primer orden se enfrentarán ante público y jurados en la búsqueda del maridaje perfecto.

Como novedad, al elenco de países participantes – Alemania, Bélgica, Dinamarca, Países Bajos, España, Reino Unido y Estados Unidos - se une en esta edición Rusia, mercado con una creciente proyección para los vinos de Jerez. Todos ellos estarán representados por algunos de sus mejores restaurantes, entre los que se cuentan varias estrellas Michelin: Alemania - Restaurante Klinker; Bélgica - Restaurante Paul de Pierre; Dinamarca- Restaurantes Esmée y Connection by Alan Bates; España - Restaurante Venta Moncalvillo *; Estados Unidos Restaurante - Mercado Little Spain; Países Bajos - Restaurante Librije ***; Reino Unido - Restaurante The River Café *; Rusia - Restaurantes Selfie y Straight Fire.

El panel de jurados encargado de evaluar sus propuestas de armonías con vinos de Jerez estará compuesto por nombres de la talla de **Josep Roca** (El Celler de Can Roca***), **Jose Pizarro** (Grupo Pizarro Restaurants), **José Carlos Capel** (Crítico gastronómico y director de Madrid Fusión), **Andreas Larsson** (Mejor sumiller del Mundo 2007) y **Peer Holm** (Presidente de la Asociación de Sumilleres de Alemania).

Dos días de Copa Jerez Forum: 8 y 9 de noviembre

El foro gastronómico que acompaña a la competición alcanzará una mayor dimensión, no solo por la diversidad e interés de los contenidos programados y ponentes participantes, sino porque el programa previsto se extenderá durante dos días: 9 y 10 de noviembre. El primero de ellos,



Patrocinadores Oficiales:



coincidiendo con la
showroom de bodegas
productores del Marco
profundizarán en los aspectos más



competición y con un
que reunirá a más de **20**
que tratarán temas que

singulares de la elaboración de estos vinos y en las últimas tendencias de la enología jerezana de la mano de sus mayores conocedores.

El día 10, durante toda la jornada, se sucederán ponencias que profundizarán, desde la experiencia y la participación activa, y bajo formatos que combinan ponencias, debates, catas y degustaciones, en aspectos que nos acercan a la vanguardia gastronómica y al conocimiento de los vinos jerezanos mediante la unión de cocina y sala.

Temas que abarcan desde las últimas tendencias en comunicación y comercialización del vino y cómo aplicar estos conocimientos a la creación de grandes cartas; la influencia de las guías de vinos y de las puntuaciones internacionales; la versatilidad del jerez para acompañar a cocinas del mundo; tendencias como la cocina madre y la cocina popular y cómo los grandes vinos se muestran en este terreno... son algunas de las cuestiones que se abordarán en el próximo forum de Copa Jerez.

En torno a ellos, Copa Jerez congregará a ponentes entre los que se encuentran muchos reconocidos profesionales del sector, como Josep Roca (El Celler de Can Roca**), Luis Gutiérrez (The Wine Advocate) María José Huertas (La Terraza del Casino**), Eduard Xatruch (Disfrutar**), Ferrán Centelles (El Bulli Foundation), Carlos Echapresto (Venta Moncalvillo*), David Robledo (Ambivium*), Ricardo Sanz y Jorge Thuillier – Kabuki*) Miguel Ángel (Millán (Streetxo/Diverxo***), Quim Vila (Vila Viniteca), entre otros



Patrocinadores Oficiales:



Más información:

CRDDO Vinos de Jerez y

E-mail:

www.copajerez.com



Manzanilla

prensa@sherry.org

MATERIAL GRRÁFICO: <https://rb.gy/utubkf>



Patrocinadores Oficiales:

