

GASTROTEL WEEKLY

Bühne frei für Sherry



Wer vertritt Deutschland 2023 beim internationalen Finale der Copa Jerez? Die Entscheidung fällt am 16. Oktober in Bonn / Foto: Copa Jerez

Die Copa Jerez ist der weltweit größte und renommierteste Wettbewerb zum Thema Foodpairing mit Sherry-Weinen. Eine Gelegenheit für Köche und Sommeliers, ihr Talent auf einer internationalen Bühne zu präsentieren und dabei die Kunst eines perfekten und harmonischen Pairings in den Fokus zu stellen.

Das nationale Finale für Deutschland findet am 16. Oktober im Kameha Grand in Bonn statt. Drei Teams konnten sich mit ihren eingereichten Menüs und Pairingvorschlägen im schriftlichen Vorentscheid durchsetzen und dürfen im Wettbewerb antreten. Sie bekommen die Chance, ihr Können in Bonn live vor einer Expertenjury und ausgewählten Gästen unter Beweis zu stellen.

Aus Nordrhein-Westfalen konnten sich Küchenchef Hans Robert Lange Rodriguez und Sommelière Felicitas Püttmann aus dem Restaurant Rotisserie du Sommelier in Essen qualifizieren. Aus Baden-Württemberg gehen die Brüder Daniele Tortomasi, Kulinarischer Berater, Hotel & Restaurant Krone, Weil am Rhein und ehemalig jüngster Sternekoch Deutschlands, und Gabriele Tortomasi, Sommelier & Restaurantleiter, Hotel & Restaurant Krone, Weil am Rhein, an den Start. Auch ein Team aus Bayern ist vertreten: Küchenchef Dominik Roedern neben Sommelier Matthias Barthelmes aus dem The Garden, Allianz in München.

Ihre Kreationen werden in Bonn von einer Expertenjury unter der Schirmherrschaft von Jurypräsidentin Mona Schrader, Sommelière im Zwei-Sterne-Restaurant Jante in Hannover, bewertet. Ihr zur Seite stehen Sternekoch Christian Sturm-Willms vom Yunico in Bonn,

Gastrokritiker Wolfgang Fassbender, Sherry-Expertin Carmen Aumesquet, Promotionsdirektorin des Kontrollrats der DO "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda und Brandy de Jerez, und Pablo Calvo, Leiter der Abteilung Weine und Getränke des Wirtschafts- und Handelsbüro Spaniens in Düsseldorf. Bei der Bewertung stehen insbesondere das Pairing, der Geschmack sowie die Kreativität und die Präsentation vor der Jury im Vordergrund.

Siegerteam vertritt Deutschland

Das Team, das als Sieger aus dem nationalen Finale hervorgeht, wird Deutschland beim zehnten internationalen Finale des Wettbewerbs vertreten, das im Oktober 2023 im Rahmen des Copa Jerez Forum & Competition - einer der weltweit größten Veranstaltungen der Haute Cuisine - in Spanien stattfinden wird. Dort darf sich das deutsche Team mit den Siegerteams aus Dänemark, Großbritannien, Spanien, Belgien, den Niederlanden und der USA messen.

Zukunftsträchtiger Allrounder im Glas

Sherry-Wein ? ein Thema, das Zukunft hat, sich in Deutschland aber noch stärker etablieren muss?, meinen die Wettbewerbsorganisatoren. Wir merken, dass das Thema Sherry-Weine auf sehr großes Interesse stößt, aber gleichzeitig auch Respekt einflößt. Oft fehlt es noch an Erfahrungswerten mit Sherry-Weinen als Food-Paring. Gerade deshalb ist die Copa Jerez die perfekte Plattform, um Sherry mehr ins Rampenlicht zu rücken und Berührungspunkte zu schaffen?, sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Auch für Schrader ist Sherry ein echter Allrounder im Glas: Sherry schafft es mich in seiner unendlichen Vielfalt immer wieder zu begeistern und zu überraschen. In den letzten Jahren hat Sherry sich langsam immer mehr von einem Old-School Aperitif zu einem modernen Mixer im Barbereich und gleichzeitig auch zu einem perfekten Begleiter in der gehobenen Küche etabliert. Ich bin gespannt, wie die Teams den Sherry im Wettbewerb kombinieren werden und schätze sehr, dass Sherry durch die Copa Jerez in Deutschland mehr Aufmerksamkeit bekommt.?

Fachpublikum in Bonn willkommen

Interessiertes Fachpublikum ist herzlich zur Copa Jerez in Bonn eingeladen. Die Gäste erwartet ein spannender Wettkampf, die Möglichkeit sich mit Experten und Spitzengastronomen auszutauschen und natürlich exklusive Sherry-Weine der D.O. Jerez-Xérès-Sherry ? Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda zu degustieren.

Aber nicht nur die Copa Jerez rückt die Kulinarikwelt in Bonn ins Rampenlicht. Am 17. Oktober findet auch im Kameha Grand in Bonn das große Finale des Live-Wettbewerbs Koch des Jahres statt. Hier werden 1.000 Besucher aus der Gastronomie erwartet, darunter zahlreiche Spitzen- und Sternegastronomen.

Unter diesem Link kann man sich für die Copa Jerez als Besucher anmelden: