

SOCIEDAD

A la tercera va Holanda

El chef Jarno Eggen, que también se alzó como el mejor de la edición, y su compañera, la sumiller Cindy Borger, dinamitaron la supremacía británica en la nueva edición de esta cita gastronómica

16.01.09 - MARÍA JOSÉ PACHECO

Exultante. Así se mostró ayer el equipo holandés al conocer que se había alzado ganador de la tercera edición de la Copa Jerez. Y no era para menos, ya que el tándem formado por el chef Jarno Eggen y la sumiller Cindy Borger no sólo logró imponerse sobre la supremacía británica de las dos anteriores finales, sino que además estos jóvenes profesionales regresarán a su país con otros dos diplomas en la maleta: el de mejor chef de todo el concurso para Eggen y el de mejor maridaje con vino seco para su propuesta de segundo plato.

Los representantes holandeses en esta final del concurso gastronómico en el que los protagonistas son el vino de Jerez y su combinación con la cocina más creativa fueron unos de los más aplaudidos ayer por la tarde durante la ceremonia de entrega de galardones que tuvo lugar en la Casa del Vino, y en la que esta vez el Reino Unido se tuvo que conformar con el premio al mejor maridaje con vino dulce (Suflé de chocolate con frambuesas glaseadas y Pedro Ximénez), que recogieron la chef Vicky Smith y el sumiller Shaun Collins.



El jurado del concurso, presidido por el copropietario de El Bulli, Juli Soler, que no ha faltado a ninguna edición de la Copa Jerez, tuvo una muy difícil tarea para decantarse por un menú, ya que las propuestas que pudieron llevarse ayer a la boca fueron exquisitas, de gran calidad y muchísimo ingenio, tanto como el de los maridajes que les propusieron las narices que representaban a cada país.

Sin embargo, sobre todas ellas planeó la mano maestra de un joven chef que entre otros restaurantes y países trabajó con Martín Berasategui en su establecimiento de San Sebastián, que es buen conocedor de los vinos del Marco de Jerez y que, junto a la también ganadora Cindy Borger, visitó hace dos años esta zona productora para conocer de primera mano la elaboración de unos caldos que son una referencia de su restaurante, De Lindenhof, que con todo mérito ostenta dos de las codiciadas estrellas Michelin.

Del menú presentado por Holanda, el jurado destacó «su absoluto equilibrio, elegancia e integración entre todos y cada uno de los productos, ya fueran gastronómicos o los mismos vinos elegidos». En definitiva, fueron los que más acierto tuvieron al demostrar que el vino de Jerez puede sentarse a la mesa sin complejos para acompañar a apetitosos bocados.

También pudo marcharse satisfecha del concurso la pareja española, formada por el cocinero Fidel Puig y la sumiller Cristina Torres, que vieron como su primera propuesta para el menú, la exquisita Mar y Montaña de Vieira con papada, acompañada de Manzanilla Clásica San León de Bodegas Herederos de Argüeso, se alzaba con el premio al mejor Maridaje Individual (o Maridaje Vino-Plato) de esta edición.

De este plato, el chef del restaurante barcelonés Embat destacó durante su presentación al jurado poco después de las 11 de la mañana que «es una combinación típica catalana, la de montaña y mar, a la que hemos añadido un gel de limón que desengrasa». «Es un plato en el que al comer se nota el juego de texturas», recalcó ante la mirada aprobadora del jurado. Por su parte, la sumiller Cristina Torres justificó su maridaje con la manzanilla de Argüeso en que «refuerza su sabor, ya que el vino es salino y yodado, y equilibrado, y va muy bien con la vieira. Además, su carácter seco ayuda a desengrasar la papada, mientras que las notas florales terminan de redondear el plato».

Pero hubo más premios, sobre todo porque el jurado, a tenor de la gran calidad de la que se pudo disfrutar ayer en la Escuela de Hostelería de Jerez, apostó por extender un poco más el reconocimiento a los participantes. De este modo, así como el holandés Jarno Eggen fue elegido el mejor chef de esta tercera Copa Jerez, el sumiller Roger Kugler, del afamado restaurante neoyorkino Suba, recogió el diploma como Mejor Sumiller.

Además, el mejor maridaje con un vino de crianza biológica -los otros fueron el dulce y el seco- fue para Dinamarca, sin olvidar los dos áccesits: el que del mejor maridaje Hágalo usted mismo, que fue para Alemania (el chef Volker Drkosch y el sumiller Helgo Karrer), y el que premió al maridaje más creativo, para Dinamarca (el chef Jakob Mielcke y el sumiller Rune Elkjaer).