



## 9. Copa Jerez – Deutschlandfinale 2021

### **Brikz Berlin begeistert mit überraschend eindrucksvollen Food-Wein-Genüssen**

*Hamburg, 23. August 2021* – **Souschef Patryk Döring und Sommelière Maria Rehermann vom Restaurant Brikz Berlin** sind die klaren Sieger der Copa Jerez Deutschlandfinale 2021. Eine 6-köpfige hochkarätige Jury entschied in dem Wettbewerb unter den Koch-Sommelier-Teams, die zu ihrer Sherryauswahl ein eigenes Dreigang-Menü entwickelt haben. Gefragt waren neue Aspekte für den Einsatz von Sherry als korrespondierendes Getränk im Glas und raffinierter Würze auf dem Teller. Peer F. Holm, Jurypräsident, fasst das Urteil der Experten griffig zusammen: „Als Jury waren wir begeistert von der Komplexität der Kreationen auf dem Teller wie auch von den Kombinationen mit den verschiedenen Sherry-Stilen. Fast die gesamte Bandbreite der Sherry-Variationen wurde eingesetzt und zu den Gerichten harmonisch serviert. Gerade die Reifung bei Sherry und die Aromen, die sich im Zusammenspiel mit der Florhefe und dem Holzfaß entwickeln, galt es passend zu dem Menüs zu balancieren“.

Das Siegerteam reist zur Copa Jerez Weltmeisterschaft nach Spanien. Zusätzlich überreichte die Jury Riedel Gläser und Decanter für folgenden Kategorien: • Award für den besten Sommelier/ Sommelière • Bester Koch/Köchin • Bestes Kreativ-Sherry-Pairing.

Das andere Team am Start waren **Küchenchef Raffaele Cesare mit Chef Sommelier Vincenzo De Biase vom Hotel Resort Europa-Park (Hotel Colosseo)**. Nach dem Einsatz im Atlas Kochsalon in Hamburg sagte Vincenzo De Biase:“ Die Teilnahme an der Copa hat mich vor allem wegen Sherry als ungewöhnlichen Essensbegleiter gereizt. Die vielfältigen Aromen und der Alkoholgehalt waren eine ständige Herausforderung“.

Für die Degustation kamen Chianti Gläser von Riedel zum Einsatz.

Die **Jury** setzte sich zusammen aus:

**Peer F. Holm / Jurypräsident** und zertifizierter Sherryexperte sowie Präsident der Sommelier Union Deutschland

**Dr. Ulrich Sautter**

Chefredakteur des Magazins Falstaff Deutschland und bekennender Sherry-Liebhaber

**Michael Kutej**

Gastgeber Hanse Lounge Hamburg

## **Clemens Rambichler**

Inhaber und Küchenchef im 3-Sterne Waldhotel Sonnora, Dreis

und den offiziellen Repäsentanten **César Saldaña** – Direktor des Consejo Regulador de Jerez und **Pablo Calvo** – Leiter der Weinabteilung Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung in Düsseldorf.

## **Copa Jerez**

ist ein internationaler Wettbewerb, der alle zwei Jahre von Fedejerez und dem Consejo Regulador für die Herkunftsbezeichnungen "Jerez-Xérès-Sherry" und "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" organisiert wird und die besten Kombinationen zwischen kulinarischer Spitzenklasse und den Sherry- und Manzanilla-Weinen sucht.

Zum Finale der Copa Jerez treten Teams aus Belgien, Deutschland, Dänemark, Niederlande, Spanien, den Vereinigten Staaten und dem Vereinigten Königreich im November in Jerez de la Frontera an.

Video und Fotos stehen zum Download auf der Seite <https://sommelier-consult.de/copa-jerez/copa-jerez-presse> zur Verfügung.

Pressekontakte:

Emily Albers

T: +49 172 417 9986

M: [Emily.Albers@sommelier-consult.de](mailto:Emily.Albers@sommelier-consult.de)

Christian Frens

Sommelier Consult GmbH

T: +49 170 315 2066

M: [christian.frens@sommelier-consult.de](mailto:christian.frens@sommelier-consult.de)

Pablo Calvo / Sonja Overhage-Mrosk

ICEX – WEIN AUS SPANIEN

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung

T: +49 (0) 211 / 49 366-52

M: [vinos@comercio.mineco.es](mailto:vinos@comercio.mineco.es)

[www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

