



Noticias del Vino

Wine & Culinary International Forum 2014 toma Barcelona por su segunda edición

Publicado por Verema el 30 de Septiembre de 2014

Comentarios 0



La segunda edición del Wine & Culinary International Forum vuelve a la Ciudad Condal, tras el éxito cosechado por la primera edición. La premisa de este evento de carácter internacional y bianual es desmitificar la escasa relación entre el vino y la cocina al son del lema "Creatividad y Mercado". Profesionales de varias nacionalidades relacionados con ambos sectores acuden como invitados para debatir y compartir ideas sobre la complementariedad e interacción entre el vino y la cocina. Además, como punto fuerte, se procedió al análisis de modelos de éxitos desarrollados en mercados internacionales del vino con mayor relevancia mediante conferencias, talleres y show cooking.

Excelsas figuras del mundo de la gastronomía y la viticultura, con un total de más de 250, así como profesionales relacionados se darán cita en el fórum para realizar más de 3.000 degustaciones, entre las cuales se encontraras más de 8.500 copas de vino procedentes de múltiples zonas del mundo.

Un exponente patrio del buen hacer en el mundo del vino como es el caso de Bodegas Torres, junto a la Fundación Dieta Mediterránea fueron los encargados de hacer posible este evento en su labor de patrocinadores, el cual tiene lugar en el Majestic Hotel & Spa Barcelona. Junto al respaldo de estos dos "colosos", el evento ha gozado del apoyo del Comité Asesor del fórum dirigido por Victor de la Serna y cuyo equipo está formado por François Chartier, Nick Lander y Josep Roca, y con la coordinación de Montse Alonso y Juan Manuel Bellver. Como guinda a este evento encontramos que la celebración tiene lugar en un marco idílico, 2014 Año Internacional de la Dieta Mediterránea.



El Wine & Culinary International Forum 2014 dió cabida a ponentes de gran renombre, entre los cuales destacan:

- Gérard Basset, actualmente la única persona en el mundo que combina los títulos de Master of Wine, Master Sommelier, Wine MBA y el Mejor Sumiller del Mundo, quien ha expuesto la importancia de la psicología y la formación en su profesión recalcando que "el sumiller es alguien que en el restaurante sirve el vino en el momento adecuado".
- Josep Roca, de El Celler de Can Roca, que ha dirigido la ponencia "Cuando el vino inspira el plato" ofreciendo a los oyentes una lección magistral de creatividad y vino: "el vino es la bebida más intelectual que hay, donde hay más capacidad de añadir elementos".

- **Jamie Goode**, reconocido periodista y crítico de vinos británico, ha hablado acerca de la mineralidad en los vinos, donde ha asegurado que podría existir una conexión entre la mineralidad y el envejecimiento del vino.
- **Lucas Payá**, Wine Director de José Andrés ThinkFoodGroup (2008 - 2014), ha explicado su experiencia de vender vino de forma novedosa en los mejores restaurantes de EEUU , algunas claves para las nuevas cartas de vino sugiriendo que las cartas de vinos sean divertidas, que no presionen al cliente o que incluyan tecnología.
- El Dr. **Ramón Estruch** ha introducido la importancia del vino dentro de la dieta mediterránea y ha asegurado que *"el vino reduce un 30% el riesgo de enfermedades cardiovasculares"*.
- El chef **Nando Jubany**, propietario de Can Jubany, ha finalizado la mañana mostrando a través de un show cooking la cocina del terruño.

Los platos fuertes de la jornada fueron las ponencias de:

- **Jeannie Cho Lee**, reputada crítica de vinos y la primera mujer asiática en ostentar el título de Master of Wine, quien explicará la estrategia para introducir con éxito el vino francés en el mercado chino.
- **François Chartier** (Canadá), pionero en la investigación sobre la armonía entre el vino y la cocina, trató de demostrar, junto a los chefs **Stéphane Modat** (Canadá), **Vineet Bhatia** (Reino Unido/India) y **Daniel Ovadía** (México), la existencia de determinados componentes en las diversas cocinas exóticas que permiten armonías similares.
- **Manuel Martínez**, chef propietario del restaurante parisino **Le Relais Louis XIII**, uno de los grandes exponentes de la clásica cocina francesa, profundizó sobre el concepto de cocinar con vino.
- Y **Ferran Centelles**, sumiller de elBulli 2000-2011 y colaborador de www.jancisrobinson.com, dirigió la conferencia *"Enemigos o nuevos amigos del vino"*.



Además, tuvo lugar una cata histórica de los grandes vinos de las Primum Familiae Vini, una asociación que integra 11 de las familias elaboradoras de vino más importantes del mundo: Mouton Rothschild, Miguel Torres, Vega Sicilia, Egon Müller Scharzhof, Symington, Pol Roger, Perrin, Joseph Drouhin, Tenuta San Guido, Hugel & Fils y Antinori.