



## EL II WINE & CULINARY INTERNATIONAL FORUM REÚNE EN BARCELONA A LOS MEJORES EXPERTOS EN GASTRONOMÍA

👤 Joaquín Parra WineUp 🕒 septiembre 30, 2014 📁 VINOTICIAS

**Un espectáculo gastronómico que ha demostrado que las fronteras en el mundo del vino y la cocina han dejado de existir**

**Barcelona, 28 de septiembre de 2014.-** Grandes figuras del mundo de la gastronomía han participado hoy en Barcelona en la segunda edición del **Wine & Culinary International Forum**, un congreso internacional bianual sobre la armonía entre el vino y la cocina. Bajo el lema "**Creatividad y Mercado**", sumilleres, cocineros y periodistas de primera línea nacional e internacional han debatido y profundizado sobre la complementariedad del vino y la cocina y han analizado modelos de éxito de algunos de los mercados internacionales de vino más importantes del mundo, a través de talleres, *show cooking* y conferencias.

Más de **250 expertos del sector** de todos los rincones del mundo han disfrutado de este interesante fórum en el que se han servido **más de 3.000 degustaciones** y se han degustado **más de 8.500 copas de vino** de todo el mundo.

El evento, patrocinado por **Fundación Dieta Mediterránea** y **Bodegas Torres**, ha tenido lugar en el **Majestic Hotel & Spa Barcelona** y ha estado dirigido al público profesional. El programa del congreso ha sido elaborado gracias al inestimable apoyo y conocimiento del **Comité Asesor del fórum**, dirigido por **Víctor de la Serna** e integrado por **François Chartier**, **Nick Lander** y **Josep Roca**, con la coordinación de Montse Alonso y Juan Manuel Bellver. El evento se incluye en el 2014, Año Internacional de la Dieta Mediterránea ([www.2014dietamediterranea.com](http://www.2014dietamediterranea.com)).

Entre los ponentes que han participado en la jornada durante la mañana, presentada por Juan Manuel Bellver y Joan Gómez Pallarès, han destacado: **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, que 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 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.

Durante esta tarde cabe destacar la ponencia de **Jeannie Cho Lee**, reputada crítica de vinos y la primera mujer asiática en ostentar el título de Master of Wine, que ha explicado la estrategia para introducir con éxito el vino francés en el mercado chino: "la cultura del vino tiene que encajar muy bien con la cocina"; **Manuel Martínez**, chef propietario del restaurante parisino Le Relais Louis XIII, uno de los grandes exponentes de la clásica cocina francesa, ha profundizado sobre el concepto de cocinar con vino afirmando que el vino es un socio de los alimentos de la cocina y de los productos y ha aconsejado utilizar el vino como ingrediente crudo al cocinar. **Ferran Centelles**, sumiller de elBulli 2000-2011 y colaborador de [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com), ha dado a probar clásicos enemigos del vino como las alcachofas y el vinagre armonizándolos con distintos vinos y ha conseguido romper mitos de armonías prohibidas. A continuación, **Christophe Brunet**, Wine Ambassador de *Primum Familiae Vini*, y **Fiona Beckett**, escritora británica experta en armonías, han dirigido una cata histórica donde se han degustado varios vinos de dicha 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.

Como colofón final, **François Chartier** (Canadá), pionero en la investigación sobre la armonía entre el vino y la cocina, ha demostrado junto a los chefs **Stéphane Modat** (Canadá), **Vineet Bhatia** (Reino Unido/India) y **Daniel Ovadía** (México), que determinados componentes de cocinas exóticas muy diversas permiten armonías similares. Lo han mostrado cocinando y dando a degustar: gelatina de setas *candy cap*, chicharrones ahumados y caramelo de soja armonizado con Milmanda 2003; gordita de chicharrón y mollejas con Milmanda 2007; y cordero con huitlacoche, arroz, espárragos, zanahoria y coco junto con Milmanda 2008.

La última sesión ha resumido a la perfección la conclusión general del fórum: **las fronteras en el mundo del vino y la cocina han dejado de existir.**

**Jordi Bort**, presidente del INCAVI y PRODECA, se ha encargado de clausurar el fórum agradeciendo a los asistentes y ponentes el esfuerzo por potenciar la cultura del vino y la cocina.

La celebración de este congreso ha sido posible gracias a la Fundación Dieta Mediterránea, cuyo principal objetivo es potenciar y comunicar un estilo de vida, teniendo en cuenta el principal deseo de la humanidad, la salud; y a Bodegas Torres, y a su gran interés en difundir la cocina que va unida al vino.

