

PRESSEMITTEILUNG/ Dezember 2016

Carles Tarrasó aus Valencia gewinnt den ersten internationalen “Rioja Wein & Tapas Wettbewerb”

- **Kochschulen aus 15 Ländern haben am “Rioja Wein & Tapas Wettbewerb” teilgenommen**

Carles Tarrasó Oliver, ein Student des Basque Culinary Centers, hat mit der Tapa ‘Del Cielo a la Tierra’ (‘Vom Himmel auf die Erde’) den ersten internationalen “Rioja Wein & Tapas Wettbewerb” gewonnen. Die Tapa bestand aus Bulgurweizenchips mit Frischkäse und knusprigen Schlehdornbeeren. Dazu wurde der im Eichenfass fermentierte Weißwein Rioja Conde de Valdemar Finca Alto Cantabria 2015 serviert.

Der Wettbewerb wurde von der DOCa Rioja in Zusammenarbeit mit dem Basque Culinary Center organisiert, in dessen Räumlichkeiten auch das Finale stattfand. Fünf Vertreter von Kochschulen aus den USA, Mexiko, Irland, Deutschland und Spanien hatten dort die Möglichkeit ihre kulinarischen Ideen – die zu den Rioja Weinen passen sollten – für 25 Personen und die Jury vorzubereiten. Die Jury bestand aus Gastronomieexperten, deren Aufgabe es war, den Gewinner zu wählen. Dieser erhält einen Preis in Höhe von 4.000 Euro in bar und einen einwöchigen Intensivkurs am Basque Culinary Center in San Sebastián.

Die Jury lobte das hohe Niveau der Teilnehmer und betonte, dass es keine leichte Entscheidung war, den Gewinner zu auswählen. Was am Ende aber am meisten zählte, war “das Konzept der Tapas selbst. Carles Tarrasó Oliver hatte eine klare Idee, die er mit seiner Tapa ‘Del Cielo a la Tierra’ umsetzen wollte und wusste ganz genau, welche Zutaten er dafür benutzen wollte. Er nutzte Zutaten, die außerdem auch noch sehr typisch für Rioja sind. Auch das Zusammenspiel mit dem Wein ist ihm hervorragend gelungen; der im Eichenfass fermentierte Weißwein passte perfekt zu Käse und den knusprigen Beeren. Die Konsistenz war sehr gut, die Präsentation spektakulär. Kurz gesagt, ihm ist einfach alles gelungen. Deutlich erkennbar war zudem, dass er einen klaren Vorteil hatte: er kennt die Region Rioja wirklich sehr gut”, fasste die Jury in ihrer Beurteilung zusammen.

Carles Tarrasó setzte sein Wissen geschickt bei der Präsentation seiner Tapa ein. Er erklärte die Botschaft, die er vermitteln wollte, folgendermaßen: “Wie der riojanische Mönch Gonzalo de Berceo, der unsere Kultur, die eingeschlossen hinter Klostermauern lebte, ‘Vom Himmel auf die Erde’ brachte, indem er die ersten spanischen Verse schrieb, genauso arbeitet auch die DOCa Rioja täglich daran innerhalb und außerhalb unserer ‘Mauern’, Interesse zu wecken, und zwar das Interesse für unsere Weinkultur, die genauso Teil unserer Identität ist, wie unsere Sprache.” Zur Weinauswahl sagte er: “Mit der lakto-vegetarischen Tapa wollte ich zeigen, dass sich Wein zu jedem guten Essen kombinieren lässt.”

Erfolgreiche Beteiligung:

In fünfzehn Ländern haben Kochschulen am internationalen "Rioja Wein & Tapas Wettbewerb" teilgenommen. Ausgeschrieben wurde der Wettbewerb im letzten September; teilnehmen durften Studenten, die sich in ihrem letzten Ausbildungsjahr an Kochschulen und -fakultäten befanden. Diese fünf Finalisten qualifizierten sich für die Endrunde:

Deutschland:

- Daniela Schram, Schram's Kochschule
- Tapa: Hackfleisch im Bananenkorb.
- Wein: Florentino de Lecanda Tinto Reserva 2009.

Spanien:

- Carles Tarrasó Oliver, Basque Culinary Center
- Tapa: 'Vom Himmel auf die Erde', Bulgurweizenchips mit Frischkäse und knusprigen Schlehdornbeeren.
- Wein: Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2015 Blanco im Eichenfass fermentiert.

USA:

- Timothy McLane, Midwest Culinary Institute
- Tapa: Entenbrust, geräucherte Äpfel, eingelegter Fenchel und Gemüse in Senf.
- Wein: Señorío de San Vicente Tinto 2011.

Irland:

- Mary G Finnerty, Galway Mayo Institute of Technology
- Tapa: Knusprige Feige gefüllt mit Ziegenkäse, Serrano Schinken und karamellisierter Zwiebelmarmelade.
- Wein: Campo Aldea Tempranillo Tinto 2014.

Mexiko:

- Michelle Aline Ogando Bautista, Cessa Universidad Mexico DF
- Tapa: Kissen von Iberischem Spanferkel.
- Wein: Marqués de Cáceres Rosado 2014.

Zudem gingen die Studenten anlässlich der Feierlichkeiten des Finales gemeinsam auf eine dreitägige Reise, um eine der wichtigsten Weinbauregionen der Welt und die Stadt mit den meisten Michelin-Sternen pro Quadratmeter weltweit kennenzulernen: die DOCa Rioja und San Sebastian.

Bilder:

1. Marketing Manager des Kontrollrats der DOCa Rioja Ricardo Aguiriano, Gewinner Carles Tarrasó mit den Mitgliedern der Jury: Koch Enrique Fleischmann und Gastronomie-Kritiker Íñigo Galatas (v.l.n.r.).
2. Die fünf Finalisten der Kochschulen USA, Mexiko, Irland, Deutschland und Spanien.
3. Carles Tarrasó mit der Gewinner-Tapa.
4. Die Gewinner-Tapa 'Del Cielo a la Tierra' bestehend aus Bulgurweizenchips mit Frischkäse und knusprigen Schlehdornbeeren und dazu passend ein im Eichenfass fermentierter Weißwein Rioja Conde de Valdemar Finca Alto Cantabria 2015. Die Tapa wurde auf einem in Molke getränktem Tuch präsentiert, das für die Tücher stehen soll, die benutzt wurden um Ziegenkäse Camarano auszupressen, so wie es typisch für die Region Rioja ist.

Weitere Informationen:

VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz T. +34 944015306 – +34 629753336 xusane@vkcomunicacion.com	DOCa Rioja Control Board Communications Office T. +34 941500648 prensa@riojawine.com
---	---