



COPA JEREZ Junior

¿Qué es COPA JEREZ Junior?

Copa Jerez Junior es un concurso de armonías gastronómicas con **Vinos de Jerez y Manzanilla**, organizado por el **Consejo Regulador de las DD.O. “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”** dirigido a estudiantes mayores de 18 años de escuelas de restauración, hostelería, sumillería y cocina de España.

Una iniciativa creada para implicar en la dinámica de Copa Jerez, la mayor competición internacional de maridaje con Vinos de Jerez, galardonada como mejor evento del vino en los International Wines Awards, a los futuros profesionales de la gastronomía.

El objetivo de esta versión joven de la competición es impulsar y dar visibilidad al talento emergente, poniendo el foco en la importancia del diálogo entre cocina y sala en la experiencia gastronómica.

Los participantes pondrán a prueba su destreza culinaria y conocimientos sobre los Vinos de Jerez y Manzanilla a través de la elaboración de propuestas de maridaje vino-plato cuyo objetivo sea alcanzar la armonía perfecta.

¿Quién puede PARTICIPAR?

Podrán participar en Copa Jerez Junior **estudiantes mayores de 18 años** que **actualmente estén cursando** alguna enseñanza en hostelería, restauración, cocina o sumillería de escuelas del territorio español.

Copa Jerez es una **competición por equipos**. En Copa Jerez Junior cada equipo estará compuesto por **dos estudiantes** que, juntos, elaborarán y expondrán su propuesta de maridaje:

- Uno de ellos asumirá el rol de **cocinero**, responsable de la creación de la receta y explicación del plato creado.
- El otro desempeñará el rol de **sumiller o jefe de sala**, encargado de seleccionar el Vino de Jerez o Manzanilla para el maridaje y justificar su elección.

Ambos participantes podrán colaborar conjuntamente en la elaboración del plato y en la selección del vino. No es condición necesaria que ambos miembros del equipo procedan de la misma escuela, pero sí que ambos estén cursando estudios de hostelería o restauración en el momento de presentar su candidatura.



Las PROPUESTAS

Los equipos aspirantes presentarán una propuesta de armonía gastronómica, a elegir entre **entrante, plato principal o postre**. Para ello, seleccionarán un **Vino de Jerez o Manzanilla** de una bodega del Marco de Jerez perteneciente al Consejo Regulador. Se podrán elegir vinos de cualquier marca actualmente comercializada, ya sean:

- Secos: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso o Palo Cortado.
- Dulces: Moscatel o Pedro Ximénez.
- Semidulces: Cream, Medium y Pale Cream.

La propuesta deberá incluir:

- El nombre del plato, sus ingredientes y proceso de elaboración.
- El vino seleccionado y una justificación del maridaje propuesto.
- Una fotografía del plato terminado.

Plazos, Requisitos y Presentación de PROPUESTAS

Para participar, los equipos deberán completar el **Curso Básico de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda**, disponible en el aula de formación de los Vinos de Jerez en www.sherryacademy.org y obtener el título oficial que otorga el Consejo Regulador a la finalización del curso.

Con el fin de que el alumnado pueda ampliar sus conocimientos sobre los vinos del Marco de Jerez y su maridaje gastronómico, el Consejo Regulador organiza una **sesión formativa online de lanzamiento** de la convocatoria 2025 de Copa Jerez Junior en la que podrán participar todas las escuelas interesadas.

Los equipos deberán enviar su **propuesta de maridaje**, según se especifica en estas bases, **antes del 30 de septiembre** a través del formulario disponible en la web: copajerez.com

Valoración y Fases FINALES

Las propuestas recibidas serán valoradas por un jurado compuesto por expertos del sector gastronómico y miembros del Consejo Regulador de Vinos de Jerez. Los criterios de valoración serán:

- **Originalidad y creatividad** de las recetas y maridajes.
- **Valor gastronómico** de las recetas presentadas.
- **Protagonismo y Acierto en el vino seleccionado y justificación del maridaje.**

A partir de las puntuaciones obtenidas, se seleccionarán **tres equipos finalistas**, quienes serán convocados para viajar a Jerez y participar en la **Final de Copa Jerez Junior**, donde defenderán y presentarán sus propuestas ante el jurado.

PREMIOS

El equipo ganador será premiado con dos entradas a la **Cumbre Gastronómica Madrid Fusión 2026**.

Además, tendrán la oportunidad de disfrutar del menú maridaje que representará a España en la final internacional de Copa Jerez 2025, elaborado por el restaurante Poncio WM.