



COPA JEREZ

• COMPETITION •

BASES PARA LA 12ª COPA JEREZ

1

QUÉ ES COPA JEREZ

Copa Jerez es un concurso internacional de armonías gastronómicas con Vinos de Jerez y Manzanilla, organizado cada dos años por Fedejerez y el Consejo Regulador de las DD.O. "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda".

Copa Jerez convoca a equipos de chef-sumiller de restaurantes de 7 países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Holanda y Reino Unido.

2

FASES Y FINALES

En España, la 12ª Copa Jerez tiene dos etapas: nacional e internacional.

Nacional: convocatoria en la que pueden participar equipos de chef y sumiller de todo el territorio nacional. De entre los participantes se seleccionarán entre tres y cinco equipos finalistas que deberán recrear y defender sus propuestas ante un jurado de expertos profesionales en la Final Nacional, que se celebrará en junio de 2026.

Internacional: El equipo que resulte ganador en la fase anterior ostentará la representación de su país frente a otros seis países en la gran Final Internacional de la 12ª Copa Jerez, que se celebrará en 2027 en el marco de Copa Jerez Forum & Competition, el mayor congreso gastronómico en torno al Vino de Jerez.

ENVÍANOS TU PROPUESTA ANTES DEL 24 DE MAYO DE 2026

www.copajerez.com

3

MECÁNICA DE PARTICIPACIÓN

Para participar, tu equipo ha de estar compuesto por un chef y un sumiller de un restaurante o catering en funcionamiento que cuente con, al menos, tres referencias de vinos del Marco de Jerez en su carta.

Juntos debéis crear una propuesta de menú de tres platos -entrante, plato principal y postre- y elegir el Vino de Jerez o Manzanilla para acompañar cada uno de los platos*.

Puedes seleccionar vinos de cualquier marca perteneciente al Consejo Regulador, ya sean secos (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso o Palo Cortado), dulces (Moscatel o Pedro Ximénez) o semidulces (Cream, Medium y Pale Cream). La propuesta no podrá incluir más de dos vinos de una misma bodega/marca.

Redacta tu propuesta en un documento incluyendo para cada plato del menú:

- El nombre del plato, sus ingredientes y elaboración
- El vino seleccionado y una breve justificación del maridaje
- Una fotografía del plato

Envíalos antes del 24 de mayo de 2026 a través del formulario que encontrarás en la web www.copajerez.com

*El coste del menú completo, contemplando una copa de cada uno de los vinos seleccionados, no podrá superar los 70,00€.

4

VALORACIÓN Y FASES FINALES

Las propuestas recibidas serán valoradas por un jurado de expertos y miembros del Consejo Regulador de Vinos de Jerez según los siguientes criterios:

- La originalidad y creatividad de las recetas y los maridajes
- El valor gastronómico de las recetas presentadas
- La idoneidad de los vinos seleccionados y la justificación de los maridajes

A partir de las puntuaciones resultantes, se seleccionarán entre tres y cinco finalistas para concurrir en la Final Nacional de la 12ª Copa Jerez.

Los participantes se beneficiarán de toda la repercusión en medios de comunicación, escritos y audiovisuales, relacionada con el concurso a medida que transcurran las distintas fases.