



VII COPA JEREZ

Reglamento de la Competición

Copa Jerez es una competición de carácter bienal, en la que equipos formados por un chef y un sumiller procedentes de siete países luchan por conseguir el mejor maridaje posible entre la alta gastronomía y los vinos de Jerez.

- Objetivo* La competición tiene como objetivo mostrar la extraordinaria diversidad y versatilidad de los Vinos de Jerez, así como sus enormes posibilidades en la mesa para armonizar y complementar los sabores, aromas y texturas de las cocinas más variadas, creando sensaciones únicas.
- Dónde y cuándo* La Final Internacional de la séptima edición de la Copa Jerez se celebrará en la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, en **Jerez de la Frontera (España) el 13 de junio de 2017.**
- Los equipos* Los equipos participantes de cada país están compuestos por un chef y un sumiller, ambos en activo, procedentes de un restaurante (o bien una empresa de catering o similar) en funcionamiento. No es obligatorio que chef y sumiller trabajen en el mismo establecimiento.
Las cartas de vinos de los restaurantes de los que proceden los participantes deben incluir necesariamente un mínimo de tres referencias de vinos de Jerez.
- La competición* La competición consiste en la preparación de un **menú de tres platos** compuesto por un entrante, un plato principal y un postre, **cada uno de ellos maridado con un vino perteneciente a las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”** (en adelante “vinos de Jerez”) y su presentación argumentada al jurado.
- Los vinos* Los concursantes son totalmente libres de elegir cada uno de los tres vinos de Jerez que serán utilizados para acompañar los diferentes platos; ahora bien, en la selección de vinos de cada equipo no podrán incluirse más de dos marcas de una misma bodega.

La organización facilitará a los equipos tres botellas de 75 cl. (o cantidad equivalente si son botellas de menor capacidad) de cada uno de los vinos elegidos para el concurso. Para ello, el sumiller deberá comunicar su selección a la organización con al menos dos meses de antelación.

El sumiller Durante el concurso, el sumiller deberá servir los vinos a los miembros del jurado y dar una descripción detallada de cada uno de los vinos elegidos, explicando las razones por las que los ha escogido para maridar con cada uno de los platos.

Las copas El servicio de los vinos se realizará en copas Riedel modelo Riesling (o similar) que serán aportadas por la organización. No obstante, si el sumiller desea utilizar otro modelo de copas, deberá aportarlas, informando previamente a la organización.

El chef A lo largo del concurso, el chef preparará los platos a servir con cada uno de los vinos, para lo que contará exclusivamente con el apoyo de un pinche de cocina puesto a su servicio por la organización y que sólo podrá realizar tareas menores de cocina, facilitar utensilios, ayudar en el emplatado, etc.

Además, durante la presentación del menú, el chef deberá dar al jurado una descripción detallada de cada una de las recetas propuestas, indicando las razones por las que en su opinión los sabores, aromas y texturas de cada plato maridan adecuadamente con los vinos seleccionados.

Ingredientes Los participantes pueden aportar y utilizar en el concurso todos los ingredientes que deseen traer con ellos.

No obstante, cualquier tipo de ingrediente de mercado que sea requerido estará igualmente a disposición de los equipos, bajo petición. Para ello cada equipo debe configurar una lista detallada con los ingredientes necesarios, que deberán entregar a la organización con al menos un mes de antelación.

Preparaciones previas Todo el trabajo de preparación, cocinado y emplatado del menú ha de ser realizado en el día de la competición. En caso de que un ingrediente en particular requiera algún tipo de preparación previa (marinado, cocción especialmente larga, etc.) el chef deberá informar a la organización con una antelación mínima de un mes. La aceptación de ese ingrediente pre-preparado le será confirmada al chef una vez la organización lo haya consultado con los miembros del jurado.

Equipamiento La organización pone a disposición de los participantes las cocinas y todo el equipamiento necesario para el desarrollo de la competición, así como todos los utensilios de cocina, vajilla y menaje. No obstante, los participantes pueden utilizar otra vajilla o instrumentos específicos provistos por ellos mismos, si así lo desean.

En el caso de que se requiera el uso de instrumentos o equipos muy específicos, es necesario consultar la disponibilidad de los mismos con la organización con suficiente antelación, para lo que se proporcionará a los equipos una ficha de necesidades a cumplimentar.

Programa

Las instalaciones donde se desarrollará la competición estarán disponibles para los equipos desde las 07:30 horas del día del concurso. Además, se organizará una visita de los equipos el día previo, para que los participantes se familiaricen con el equipamiento y comprueben que tienen a su disposición todos los ingredientes y demás material necesario, así como que los vinos se mantienen a las temperaturas requeridas. No obstante lo anterior, en las cocinas de la competición no podrá realizarse ninguna preparación antes de que la organización marque el comienzo de la misma.

Cada equipo contará un **máximo de 3 horas para preparar y presentar su menú maridado**. Además, de acuerdo con el horario, **cada combinación de plato y vino deberá estar lista para ser presentada al jurado con un intervalo de 55 minutos**, de manera que los equipos completen la presentación del primer plato, posteriormente el segundo y finalmente el postre.

Las presentaciones ante el jurado se podrán hacer en español o inglés, disponiéndose de traducción consecutiva para los miembros del jurado.

Cada equipo tendrá un máximo de 10 minutos (incluyendo el tiempo necesario para la traducción consecutiva) para presentar cada una de las combinaciones de plato y vino, en los que deberá:

- Presentar y explicar el plato (chef)
- Servir y explicar en detalle el vino seleccionado (sumiller)
- Describir el maridaje elegido y justificar su selección (ambos)
- Contestar a las preguntas de los jueces (ambos)

El retraso sobre los tiempos indicados anteriormente será penalizado en la puntuación del jurado, pudiendo incluso conllevar la descalificación.

Cada equipo deberá **elaborar nueve raciones** completas y terminadas de cada una de los platos del menú: seis para los miembros del jurado, uno para la fotografía y dos para ser degustados por la prensa asistente al concurso.

Las diferentes ubicaciones en las cocinas y el orden de actuación de cada equipo serán decididos por sorteo el día previo al concurso, en presencia de todos los equipos participantes.

El jurado

A la fecha de la redacción de estos Reglamentos, el jurado de la final internacional aún no está totalmente confirmado.

En todo caso, al igual que en ediciones anteriores, el jurado estará compuesto por miembros respetados de la comunidad internacional gastronómica y de la sumillería. En ediciones anteriores han participado personalidades como Juan María Arzak (chef y propietario, Arzak),

Heston Blumenthal, (chef y propietario, The Fat Duck), Juli Soler (Asociado y Jefe Wine Buyer, El Bulli), Josep Roca (Socio y Director Sommelier, El Celler de Can Roca, España), Kazuyoshi Kogai (Presidente de la Asociación de la Sommellerie Internationale), Jancis Robinson (periodista y Master of Wine) y Doug Frost (Master of Wine y Master Sommelier) entre otros.

El jurado valorará las propuestas de los diferentes equipos en función de la calidad global del menú maridaje presentado, el grado de armonía entre vino y plato, así como la justificación de cada uno de los maridajes propuestos (se adjunta ficha de evaluación).

Durante la ceremonia de entrega de premios, el jurado detallará cada una de las directrices seguidas para seleccionar a los ganadores.

Premios

Los ganadores de la VII edición de la Copa Jerez en cada una de las categorías serán anunciados en la cena de gala que tendrá lugar el mismo día del concurso.

La Final Internacional de la Copa Jerez contará con premios en las siguientes categorías:

- Gran Premio Copa Jerez, al mejor Menú de Maridaje
- Premio Juli Soler al Mejor Sumiller
- Mejor Chef
- Mejor Maridaje con Entrante
- Mejor Maridaje con Plato Principal
- Mejor Maridaje con Postre
- Maridaje más creativo

Cada uno de los equipos ganadores en las respectivas categorías recibirá un trofeo, así como varios lotes especiales de vinos de Jerez y una selección de productos gastronómicos de calidad de Andalucía.

Además, el ganador de la Copa Jerez será obsequiado con un viaje a España que incluye un taller-cena VIP en "El Celler de Can Roca" (3 estrellas Michelin), en Girona.

Otros premios ofrecidos por los patrocinadores de la VII Copa Jerez serán anunciados en una fecha posterior.

Jerez, 7 de abril de 2017