



## 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 la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez) y el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

Copa Jerez convoca a equipos formados por un chef y un sumiller, provenientes de ocho países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Holanda, Reino Unido y Rusia.

## 2. FASES DEL CONCURSO

La IX edición de Copa Jerez se celebrará entre los años 2020 y 2021, en dos fases distintas:

**Fase Nacional:** en cada uno de los países se hará una convocatoria lo más amplia posible dirigida a chefs y sumilleres. De entre las solicitudes de participación se seleccionarán entre tres y cinco equipos que deberán recrear y defender sus propuestas ante un jurado de expertos profesionales en la Final Nacional. Dicha fase concluirá con la selección del equipo ganador de cada país, lo que deberá de tener lugar antes de que finalice el primer trimestre de 2021.

**Fase Internacional:** los equipos que resulten ganadores en la fase nacional ostentará la representación de sus respectivos países en la Gran Final Internacional de la IX Copa Jerez. Dicha final se celebrará en mayo de 2021 en Jerez de la Frontera en el marco de “Copa Jerez Forum & Competition”, el mayor congreso gastronómico en torno al Vino de Jerez.

## 3. FASE NACIONAL. MECÁNICA DE PARTICIPACIÓN

Los equipos han de estar compuestos por un chef y un sumiller, ambos en activo, procedentes de un restaurante, empresa de catering o similar <sup>(1)</sup>. No es obligatorio que el chef y el sumiller trabajen en el mismo establecimiento. El restaurante o empresa en la que desarrollen sus funciones los miembros del equipo deberá de contar al menos con tres referencias de vinos de nuestras Denominaciones de Origen en su carta de vinos, procedentes como mínimo de dos bodegas diferentes.

Los equipos deben crear una propuesta de menú de tres platos –entrante, plato principal y postre– y elegir los vinos de Jerez o Manzanilla ideales para acompañar cada uno de esos platos. Para ello pueden seleccionar vinos de cualquier bodega inscrita en el Consejo Regulador y de cualquier tipo. Sin embargo, las propuestas de maridaje no podrán incluir más de dos vinos de una misma bodega.

---

<sup>1</sup> Excepcionalmente y dada la especial situación de la hostelería por causa del covid-19, se admitirá que el chef o el sumiller procedan de restaurantes que esté temporalmente inactivos.

Los equipos deberán detallar sus propuestas por escrito en un documento que incluya, 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

Las propuestas deberán de enviarse a la organización en cada uno de los países por correo electrónico antes de (a completar por cada país).

Los equipos deberán de tener en cuenta que, en caso de ser seleccionados para la final, deberán de preparar el menú en un máximo de tres horas. En caso de que un ingrediente en particular requiera algún tipo de preparación previa (marinado, cocción especialmente larga, etc.) deberá de advertirse por escrito en la propuesta.

Igualmente, los equipos deben de tener en cuenta que el menú que resulte ganador en la fase nacional deberá ser el mismo que represente al país en la Final Internacional en Jerez. Será necesario por tanto considerar la disponibilidad de ingredientes de temporada.

Los participantes deben de conocer igualmente que en la Final Internacional se incluirá, entre otros premios, uno especial al mejor maridaje con un plato elaborado con Vinagre de Jerez.

El coste de elaboración de los menús no debe de superar los 70 €, incluidos los vinos.

#### **4. SELECCIÓN DE EQUIPOS PARA LA FINAL NACIONAL**

La organización constituirá un jurado de expertos en cada uno los países, con un mínimo de tres miembros y un máximo de cinco, entre los que necesariamente deberá de incluirse un chef y un sumiller de prestigio nacional.

El organización valorará las propuestas recibidas dentro del plazo establecido en cada país y, asesorada por la totalidad o por parte de los miembros del jurado, realizará la selección de (entre tres y cinco) equipos para la final nacional en base a los siguientes criterios:

- La originalidad y creatividad de las recetas y de los maridajes
- El valor gastronómico de las recetas presentadas
- La justificación que se realice de los maridajes

#### **5. FINAL NACIONAL**

Los equipos seleccionados en cada país concurrirán a una final presencial ante el jurado para defender sus respectivas propuestas <sup>(2)</sup>.

A lo largo del concurso, el chef preparará los platos a servir con cada uno de los vinos, para lo que la organización proveerá las instalaciones, equipos y utensilios necesarios. Los equipos deberán de aportar todos los ingredientes para la confección de los platos.

La organización facilitará a los equipos dos botellas de 75 cl. (o cantidad equivalente si son de menor capacidad) de cada uno de los vinos seleccionados.

---

<sup>2</sup> *Excepcionalmente y dada la especial situación creada por el Covid-19, los organizadores podrán proponer fórmulas alternativas al concurso simultáneo y en vivo, siempre que permitan la igualdad de oportunidades para todos los participantes.*



Cada equipo contará con un máximo de tres horas para preparar y presentar su menú maridado. El orden de las presentaciones ante el jurado se realizará por sorteo y los equipos irán presentando alternativamente cada uno de los tres platos: primero todos los primeros, luego todos los segundos y finalmente todos los postres.

La presentaciones ante el jurado durarán un máximo de 10 minutos, en los que el equipo concursante deberá:

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

Cada equipo deberá elaborar el número de raciones de cada plato correspondiente al número de miembros del jurado y una más para realizar una fotografía junto con el vino elegido.

El jurado valorará los menús participantes con los mismos criterios utilizados para la selección de los finalistas, y elegirá el que considere el mejor de ellos para su participación en la Final Internacional de la IX Copa Jerez. Las puntuaciones y sistema utilizado para la toma de decisión por parte del jurado habrán de ser acordadas entre éste y la organización en cada país, si bien siempre sobre la base de los criterios ya mencionados:

- La originalidad y creatividad de las recetas y de los maridajes
- El valor gastronómico de las recetas presentadas
- La justificación que se realice de los maridajes

La comunicación al equipo ganador se realizará en el mismo día de la final nacional.