



BASES DE LA VII COPA JEREZ CLAVES PARA PARTICIPAR

1 QUÉ ES COPA JEREZ

Copa Jerez es un concurso internacional de armonías gastronómicas con Vinos de Jerez y Manzanilla que es 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 cocinero-sumiller de restaurantes de ocho países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Holanda, Reino Unido y Rusia.

2 FASES Y FINALES

En España, la 7^a **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 tres equipos finalistas que deberán recrear y defender sus propuestas ante un jurado de expertos profesionales en la Final Nacional, que se celebrará en Jerez en el mes de octubre.

Internacional: El equipo que resulte ganador en la fase anterior ostentará la representación de España frente a otros siete países en la gran Final Internacional de la 7^a **Copa Jerez**, que tendrá lugar en **2017**.

ENVÍANOS TU PROPUESTA ANTES DEL 1 DE JULIO

info@copajerez.com
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.

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).

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

Envíanosla antes del **1 de Julio de 2016** por correo electrónico a info@copajerez.com o a través del formulario que encontrarás en la web www.copajerez.com

4 VALORACIÓN DE PROPUESTAS

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

A partir de las puntuaciones resultantes, se seleccionarán tres finalistas para concurrir en la **Final Nacional de la 7ª Copa Jerez** que serán contactados telefónicamente.

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.

Consejo Regulador
de Vinos de Jerez y Manzanilla

Vinos de Jerez



JEREZ
WINES
SHERRY

www.sherry.wine



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL

