



# 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 10ª **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 el último trimestre de 2022.

**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 10ª **Copa Jerez**, que se celebrará en 2023 en el marco de **Copa Jerez Forum & Competition**, el mayor congreso gastronómico en torno al Vino de Jerez.

**ENVÍANOS TU PROPUESTA ANTES DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

[info@copajerez.com](mailto:info@copajerez.com)  
[www.copajerez.com](http://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

Envíanosla antes del **15 de septiembre de 2022** por correo electrónico a [info@copajerez.com](mailto:info@copajerez.com) o a través del formulario que encontrarás en la web [www.copajerez.com](http://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 10ª 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.

Consejo Regulador  
de Vinos de Jerez y Manzanilla  
[www.copajerez.com](http://www.copajerez.com)



#CopaJerez

