



COPA JEREZ  
• FORUM & COMPETITION •



Europa  
invierte en las zonas rurales

BASES PARA LA  
11<sup>a</sup> 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 el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (FEDEJEREZ).

Copa Jerez convoca a equipos de chef y sumiller de restaurantes de 8 países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Holanda, México y Reino Unido.

## 2 FASES Y FINALES

**Fase 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 (cada país pone su fecha)

**Fase Internacional:** El equipo que resulte ganador ostentará la representación de su país frente a otros siete países en la Gran Final Internacional de la XI Copa Jerez, que se celebrará en primavera de 2025 en el marco de Copa Jerez Forum & Competition, el mayor congreso gastronómico en torno al Vino de Jerez.

ENVÍANOS TU PROPUESTA ANTES DEL **31 DE JULIO DE 2024** A [PRENSA@SHERRY.ORG](mailto:PRENSA@SHERRY.ORG)

## 3

## MECÁNICA DE PARTICIPACIÓN

Para participar, tu equipo ha de estar compuesto por un chef y un sumiller, ambos en activo, procedentes de un restaurante (o catering) en funcionamiento con, al menos, tres referencias de Vinos del Marco de Jerez en su carta. No es obligatorio que chef y sumiller trabajen en el mismo establecimiento.

Juntos debéis crear una propuesta de menú de tres platos:

- Entrante
- Plato principal
- Postre

y elegir el Vino de Jerez o Manzanilla que mejor acompañe a cada uno de ellos. El coste del menú completo, contemplando una copa de cada uno de los vinos seleccionados, no podrá superar los 70,00€.

En la fase nacional, el equipo ha de tener en cuenta para la selección de ingredientes a utilizar en sus platos, que la Final Internacional se celebrará en Jerez en la **primavera** de 2025.

En la Final Internacional, el equipo presentará el menú de maridaje que haya resultado ganador en la fase nacional. Excepcionalmente, la Organización admitirá mejoras en dicho maridaje siempre que estén debidamente justificadas y que los platos y maridajes mantengan su esencia.

Puedes seleccionar vinos de cualquier marca adscrita 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. Del mismo modo, será obligatorio que los vinos seleccionados sean marcas y formatos que actualmente estén disponibles en el mercado.

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 **31 de julio de 2024** por correo electrónico a [prensa@sherry.org](mailto:prensa@sherry.org).

## 4

## VALORACIÓN Y FASES FINALES

Las propuestas recibidas serán valoradas por un jurado de expertos 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 XI Copa Jerez.

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