



DIE NATIONALE BEWERBUNGSPHASE FÜR DIE XII AUFLAGE DER COPA JEREZ HAT BEGONNEN!

Teams aus Sommelier und Koch können sich bis zum 10. April 2026 bewerben!
Alle wichtigen Informationen zur Bewerbung und Ablauf des Wettbewerbs finden Sie in diesem Dokument.

Jetzt Anmelden



EINLEITUNG - ÜBER DIE COPA JEREZ	3
REGELN UND VORSCHRIFTEN	4
1. ETAPPEN UND ENDRUNDE	4
2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / BEWERBUNG.....	4
3. BEWERTUNG UND ENDPHASE.....	5
4. DIE WEINE.....	6
5. ZEITEN.....	6
6. VORBEREITUNGSZEITEN / ANZAHL DER PORTIONEN.....	6
7. VORHERIGE VORBEREITUNGEN.....	7
8. PRÄSENTATION VOR DEN JUROREN.....	7



Einleitung - Über die Copa Jerez

Die Copa Jerez ist ein internationaler Gastronomiewettbewerb zum Thema Food-Pairing mit Sherry, der alle zwei Jahre von Fedejerez und der Aufsichtsbehörde der DO "Jerez-Xérès-Sherry" und "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" organisiert wird.

Teams, bestehend aus einem Koch und einem Sommelier treten gegeneinander an und präsentieren einer hochkarätigen Jury Ihren Vorschlag eines Drei-Gänge-Menüs mit dem passenden Sherry-Wein Pairing.

In insgesamt sieben Ländern darunter Deutschland, Belgien, Dänemark, Spanien, die Vereinigten Staaten, die Niederlande und das Vereinigte Königreich findet ein nationaler Vorentscheid statt, bei dem das Ziel jedes Teams ist, die beste Kombination zu präsentieren und somit in das internationale Finale einzuziehen, das im Jahr 2027 in Jerez de la Frontera, Spanien, stattfinden wird.

Die Copa Jerez zeichnet sich durch ein hohes internationales Prestige aus, das sie nicht zuletzt dem sehr hohen Niveau der Jury als auch der teilnehmenden Teams und der zum Wettbewerb eingereichten gastronomischen Vorschläge verdankt. Die Copa Jerez hat sich von Jahr zu Jahr zu einer Referenz auf dem Gebiet der internationalen Wettbewerbe und zur wichtigsten Fachveranstaltung für Sherry-Weine entwickelt, an der einige der wichtigsten Persönlichkeiten der Gastronomie und Önologie teilnehmen. In den letzten zehn Ausgaben der COPA JEREZ konnten sich herausragende Restaurants aus allen Teilen der Welt für einen Platz im Wettbewerb qualifizieren, darunter Namen wie Josep Roca, Heston Blumenthal, Quique Dacosta, Pontus Elofsson, Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz und viele andere.

In den letzten Auflagen der COPA JEREZ wurde Deutschland im internationalen Finale von hochkarätigen Restaurants vertreten. Nach einer spannenden Live-Kochshow ging der Gesamtsieg der elften Copa Jerez an das Team des dänischen Restaurants Sdr. Bjert Kro. Weitere Infos zu den Gewinnern vorheriger Ausgaben finden Sie auch unter www.sherry.wine/copa-jerez

Regeln und Vorschriften

1. ETAPPEN UND ENDRUNDE

Copa Jerez besteht aus zwei Etappen: einer nationalen und einer internationalen.

National für Deutschland: 26. April 2026 in der Allianz Arena in München

Jedes der teilnehmenden Länder veranstaltet einen nationalen Vorentscheid. Hierbei werden jeweils drei Teams als Finalisten ausgewählt, die im Live-Wettbewerb ihr Können unter Beweis stellen dürfen und ihre vorgeschlagenen Harmonien von Menü und Sherry vor einer professionellen Fachjury präsentieren und erläutern müssen.

Der nationale Vorentscheid für Deutschland findet am 26. April 2026 in der Allianz Arena in München statt. Bewerben können sich die Teams aus Koch und Sommelier mit Ihrem Vorschlag noch bis **zum 10. April 2026**.

International:

Das Team, welches das Nationale Finale gewinnt, wird sein Land beim großen internationalen Finale der XII Copa Jerez Forum & Competition im Jahr 2027 vertreten.

2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / Bewerbung

Das Team muss aus einem Küchenchef und einem Sommelier eines Restaurants oder eines Catering-Unternehmens bestehen, das mindestens drei Weine aus dem Sherry-Gebiet D.O. **Jerez-Xérès-Sherry – Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda** auf seiner Weinkarte hat.

Gemeinsam müssen Sie einen Menüvorschlag mit drei Gerichten - Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise - erstellen und zu jedem dieser Gerichte einen Sherry oder Manzanilla auswählen.

Der Preis des gesamten Menüs, einschließlich eines Glases (0,1l) der ausgewählten Weine, darf 70,00 € pro Person nicht überschreiten. Die Kosten für den Warenkorb werden vom Veranstalter übernommen (gegen Vorlage der Rechnungen).

Sie können Weine aus allen beim Consejo Regulador registrierten Betrieben wählen, egal ob sie trocken, süß oder medium sind (Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Moscatel, Pedro Ximénez, Cream, Medium oder Pale Cream...). Der Vorschlag darf nicht mehr als zwei Weine der gleichen Marke/Kellerei enthalten.

Fertigen Sie Ihren Vorschlag auf einem Dokument an, das für jedes Gericht folgende Angaben enthält:

- den Namen des Gerichts, seine Zutaten und Zubereitung
- Die ausgewählten Weine und eine kurze Erläuterung, wie sie zum Gericht passen
- Ein Foto von jedem Gericht

3. BEWERTUNG UND ENDPHASE

Alle eingegangenen Vorschläge werden von einer Fachjury nach den folgenden Kriterien bewertet:

- Originalität und Kreativität der Rezepte und der dazu passenden Weine
- Der gastronomische Wert der eingereichten Rezepte
- die Eignung der ausgewählten Weine und die Begründung der Kombination

Nach diesen Kriterien werden drei Finalisten ausgewählt, die am nationalen Finale der XII Copa Jerez teilnehmen werden.

Neben der Möglichkeit sich vor einer hochkarätigen Jury und auf einer internationalen Bühne zu beweisen, werden sie von der großen medialen Präsenz während des ganzen Wettbewerbs profitieren.

Der Sieger des nationalen Finales darf Deutschland beim internationalen Finale der XII Copa Jerez Forum & Competition im Jahr 2027 in Spanien vertreten - eine einzigartige Möglichkeit sich auf internationaler Ebene einen Namen zu machen und von der großen Bekanntheit und dem Renommee des Wettbewerbs zu profitieren.

Der Preis für das Gewinnerteam ist die Reise zur Copa Jerez, um an der internationalen Endrunde teilzunehmen, einschließlich einer viertägigen Reise mit einem VIP-Besuchsprogramm in der Region.

Auch auf den Zweit- und Drittplatzierten wartet ein attraktiver Preis: Eine Einladung zum begehrten Sherry-Educator Kurs in Spanien im Wert von 450 Euro.



4. DIE WEINE

Die Weine müssen aus dem Sherry Gebiet – D.O. **Jerez-Xérès - Sherry – Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda** stammen. Sie können Weine aus allen beim Consejo Regulador registrierten Betrieben wählen, egal ob sie trocken, süß oder medium sind (Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Moscatel, Pedro Ximénez, Cream, Medium oder Pale Cream...). Der Vorschlag darf nicht mehr als zwei Weine der gleichen Marke/Kellerei enthalten.

Die Weine zu den einzelnen Gerichten während des Finales werden von den Veranstaltern (CRDO JEREZ) zur Verfügung gestellt. Die Auswahl der Weine muss zusammen mit dem kompletten Vorschlag bis zum 10. April kommuniziert werden.

5. ZEITEN

Jedes Team hat insgesamt maximal 3 Stunden Zeit für die Vorbereitung, den Aufbau, die Präsentation und die Erläuterung des Vorschlags. Diese staffeln sich in jeweils 50 Minuten Vorbereitungszeit pro Gang + anschließend 10 Minuten Zeit, um den Gang + Wein der Jury zu präsentieren und zu erläutern.

6. VORBEREITUNGSZEITEN / Anzahl der Portionen

Den Teams stehen für die Zubereitung ihrer Menüs 150 Minuten zur Verfügung und jeweils 10 Minuten Servicezeit für jeden Gang.

Diese Zeit teilt sich wie folgt auf:

110 Min. Vorbereitung

10 Min. Service 1. Gang

20 Min. Vorbereitung 2. Gang

10 Min. Service 2. Gang

20 Min. Vorbereitung 3. Gang

10 Min. Service 3. Gang

Welche Vorbereitungsschritte man in welchem Zeitfenster macht, bleibt den Teams dabei selbst überlassen.

Die Anzahl der zuzubereitenden Portionen richtet sich nach der Anzahl der Jurymitglieder, wobei eine zusätzliche Portion für das Foto vorgesehen ist. Es wird sechs Juroren geben daher muss jedes Team für jeden Gang 7 Portionen zubereiten.

7. VORHERIGE VORBEREITUNGEN

Zubereitungen, die aufgrund ihrer Beschaffenheit eine längere Vorbereitungszeit als die festgelegte Vorbereitungszeit erfordern, müssen vor der Durchführung des Finales von den Teams angekündigt werden. Wenn diese Vorbereitungen von der technischen Jury genehmigt werden, können die Teams diese vorbereitet mitbringen

Dies gilt ausschließlich für die Teams, die eine positive Antwort vom technischen Komitee erhalten haben.

Die Teilnehmer müssen ihre eigenen Zutaten mitbringen. Das Reglement des COPA JEREZ besagt, dass das Budget der zum Wettbewerb eingereichten Menüs 70 Euro pro Person einschließlich eines Glases des ausgewählten Weins nicht überschreiten darf. Die Wettbewerbsveranstalter übernehmen die Kosten bis zu maximal 70 Euro (gegen Vorlage der Rechnung).

8. PRÄSENTATION VOR DEN JUROREN

Die Kochstationen für jedes Team und ihre Reihenfolge werden vor den teilnehmenden Teams ausgelost. Die Organisation behält sich jedoch das Recht vor, diese Reihenfolge zu ändern, falls dies aus logistischen Gründen und/oder aus Gründen der Nutzung der Ausrüstung für notwendig erachtet wird.

Die Reihenfolge der Präsentationen vor der Jury wird im Voraus in Anwesenheit aller teilnehmenden Teams ausgelost.

Jedes Team hat maximal 10 Minuten Zeit, um den Jurymitgliedern jede vorgeschlagene Paarung vorzustellen. Während dieser Zeit müssen sie:

- den Juroren den Wein vor dem Eintreffen der Speisen servieren (Sommelier)
- das Gericht vorstellen und erläutern (Küchenchef)
- den ausgewählten Wein servieren und detailliert erklären (Sommelier)
- Beschreiben und begründen Sie die Kombination von Speisen und Wein (beide)
- die Fragen der Jurymitglieder beantworten (beide)

*Verspätungen über die angegebenen Maximalzeiten hinaus werden in der Endwertung bestraft, bis hin zur Disqualifikation des Teams.

Die Präsentationen finden im Laufe des Vormittags in abwechselnder Reihenfolge der Teams und entsprechend der ausgelosten Reihenfolge statt: die sechs Vorspeisen, die sechs Hauptgerichte und die sechs Nachspeisen.