

COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •



COPA JEREZ – DEUTSCHLANDFINALE 2020

Wettbewerbsregeln

Copa Jerez ist ein hochkarätiger Wettbewerb, der alle zwei Jahre stattfindet und bei dem ein Team von Küchenchef/-in und Sommelier/Sommelière darum kämpft, die bestmögliche Kombination aus gehobener Kochkunst und Sherry-Weinen zu erzielen.

Zielsetzung

Ziel des Projekts ist es, in einem kreativen Wettstreit die Vielfalt und Individualität von Sherry-Weinen zu zeigen sowie ihre enormen Einsatzmöglichkeiten als großartige Speisebegleiter darzustellen. Dabei gilt es Aromen und Texturen verschiedener Küchenstile in der Korrespondenz mit Sherry aufzuwerten und dabei einzigartige Eindrücke zu erzeugen.

Wo und wann

Das Finale der besten drei Teams findet am 9. November 2020 im Hamburger Küchenstudio Nil N°6 statt.

Die Teams

Die Teilnehmer – jeweils Koch/Köchin und Sommelier/Sommelière – müssen in einem Restaurant angestellt sein (es kann sich auch um ein Catering-Unternehmen handeln). Es besteht keine Verpflichtung für beide Teilnehmer im selben Betrieb zu arbeiten. Die Restaurants der Wettbewerbsteilnehmer müssen mindestens drei verschiedene Sherrys in ihrer aktuellen Weinkarte anbieten.

Der Wettbewerb

Grundlage des Wettbewerbs ist die Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs, das aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert besteht, die jeweils mit einem anderen Sherry-Wein kombiniert werden. Die drei Kombinationen sind vor den Mitgliedern der Jury zu präsentieren.

Die Weine

Die Teilnehmer sind völlig frei in der Wahl der Weine, die für die Paarungen verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass alle Weine der Denominations of Origen „Jerez-Xérès-Sherry und Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ angehören. Jeder Sommelier/Sommelière teilt den Organisatoren seine Auswahl mindestens drei Wochen vor dem Wettbewerb mit. Jeweils eine 0,75 l Flasche jedes ausgewählten Weins (oder eine gleichwertige Menge, falls es sich um eine andere Flaschengröße handelt) werden dem Team zum Wettbewerb zur Verfügung gestellt.

Der Sommelier

Während des Wettbewerbs wird vom Sommelier/Sommelière erwartet, den Mitgliedern der Jury die Sherry-Weine zu servieren und eine detaillierte Beschreibung des Weins, der zum jeweiligen Gericht passt, vorzustellen. Daran sollte sich eine Erklärung anschließen, wie jedes Match ausgewählt wurde und warum der Wein und das Essen so gut harmonieren.

COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •



Glasware

Der Service der Weine erfolgt in Riedel-Gläsern nach dem Chianti-Modell (oder ähnlich), die von den Organisatoren zur Verfügung gestellt werden.

Die Köche

Der Koch/die Köchin bereitet die Gerichte vor, die korrespondierend zu jedem Wein serviert werden. Für kleinere Unterstützungsaufgaben wird Personal von den Organisatoren zur Verfügung gestellt.

Der Küchenchef muss der Jury das für jeden Wein gewählte Rezept detailliert beschreiben. Jedes Gericht sollte ausführlich erklärt werden, inklusive einer Begründung, warum es mit seinen Aromen und Texturen mit dem jeweiligen Wein perfekt korrespondiert.

Wareneinkauf

Die Teilnehmer können ihre eigenen Zutaten mitbringen, wenn sie dies wünschen. Zu diesem Zweck muss den Organisatoren drei Wochen im Voraus eine detaillierte, schriftliche Liste der benötigten Zutaten zur Verfügung gestellt werden. Die Kosten werden den Teilnehmern erstattet.

Warenbudget

Kalkulieren Sie das von Ihnen entwickelte Dreigang-Menü für Ihre Gäste zum Warenwert von 70 Euro pro Person. Im Preis enthalten sind drei Gläser verschiedene korrespondierende Sherrys à 5 cl.

Vorbereitungen

Alle Vorbereitungsarbeiten, von der vollständigen Zubereitung bis zum Anrichten, müssen am Tag des Wettbewerbs durchgeführt und daher entsprechend zeitlich abgestimmt werden.

Für den Fall, dass eine bestimmte Zutat irgendeiner Art eine Zubereitung im Voraus erfordert (marinierte Zutaten, sehr lange Garzeiten, etc.), muss dies den Organisatoren mindestens drei Wochen vor dem Wettbewerb mitgeteilt werden. Die Annahme der Vorpräparate wird nach Rücksprache mit den Mitgliedern der Jury bestätigt.

Equipment

Kücheneinrichtungen, Kochausrüstung und alle Arten von Kochutensilien werden den Teilnehmern von den Organisatoren zur Verfügung gestellt, ebenso wie ein komplettes Tafelgeschirr. Es steht den Teilnehmern jedoch frei, bei Bedarf spezielle Werkzeuge, Küchengeräte oder Geschirr mitzubringen. Köchen/Köchinnen, die sehr spezifische Instrumente oder Geräte benötigen, wird empfohlen, die Verfügbarkeit mit den Organisatoren rechtzeitig im Voraus zu klären. Ein spezielles Formular wird an die Teams verteilt, um diese spezifischen Bedürfnisse zu prüfen.

Programm

Die Teilnehmer können ab 9:00 Uhr die Küche betreten, dürfen aber jedoch erst dann mit dem Kochen beginnen, wenn die Organisatoren um 11:00 Uhr den Beginn des Wettbewerbs starten. Während des Wettbewerbs hat jedes Team maximal drei Stunden Zeit, sein Menü zuzubereiten und der Jury vorzustellen.

COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •



ICEX

FWS Wines from Spain

Programm (Fortsetzung)

Darüber hinaus muss nach dem vorgegebenen Zeitplan jede Kombination von Gericht und Wein innerhalb von 50 Minuten zur Präsentation zeitversetzt bereit sein, so dass alle drei teilnehmenden Teams das erste Gericht, dann das zweite und schließlich das Dessertgericht präsentieren.

Präsentationen vor der Jury können entweder auf Deutsch oder Englisch gehalten werden.

Jedes Team hat maximal zehn Minuten Zeit (einschließlich der für die Übersetzung benötigten Zeit), um den Mitgliedern der Jury jede vorgeschlagene Paarung vorzustellen. Während dieser Zeit müssen sie:

- Das Gericht präsentieren und erklären. (Koch/Köchin)
- Den gewählten Wein servieren und ausführlich erklären. (Sommelier/Sommelière)
- Die Paarung Essen & Wein beschreiben und begründen (beide)
- Fragen der Jury beantworten. (beide)

Verspätungen über die angegebenen Zeiten hinaus werden in der letzten Punktrunde bestraft, dies kann auch bis hin zur Disqualifikation der Mannschaft führen.

ZEITPLAN	TEAM 1	TEAM 2	TEAM 3
11:00 - 11:10			
11:10 - 11:20			
11:20 - 11:30			
11:30 - 11:40			
11:40 - 11:50			
11:50 - 12:00	Präsentation Vorspeise		
12:00 - 12:10		Präsentation Vorspeise	
12:10 - 12:20			Präsentation Vorspeise
12:20 - 12:30			
12:30 - 12:40			
12:40 - 12:50			
12:50 - 13:00	Präsentation Hauptspeise		
13:00 - 13:10		Präsentation Hauptspeise	
13:10 - 13:20			Präsentation Hauptspeise
13:20 - 13:30			
13:30 - 13:40			
13:40 - 13:50			
13:50 - 14:00	Präsentation Dessert		
14:00 - 14:10		Präsentation Dessert	
14:10 - 14:20			Präsentation Dessert
14:20 - 14:30			
14:30 - 14:40			
14:40 - 14:50			
14:50 - 15:00			

COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •



Programm (Fortsetzung)

Jedes Team muss sechs Portionen von jedem der drei Gänge des Menüs zubereiten: fünf Portionen für die Jurymitglieder, eine für die Fotografen. Die Kochstationen und die Reihenfolge der Präsentationen werden am 9. November vor den teilnehmenden Mannschaften ausgelost.

Die Jury

Peer F. Holm / Jurypräsident

Er ist offiziell vom Consejo Regulador zertifizierter Sherry-Experte und Präsident der Sommelier Union Deutschland.

Dr. Ulrich Sautter

Der Chefredakteur des Magazins Falstaff Deutschland ist bekennender Sherry-Liebhaber.

Clemens Rambichler

Küchenchef Restaurant Sonnora*** in Dreis.

Erweitert wird die Jury durch die offiziellen Repräsentanten:

César Saldaña

Direktor des Consejo Regulador de Jerez.

Pablo Calvo

Leiter der Weinabteilung des Spanischen Handelskonsulates.

Preise

Die Gewinner des Deutschland-Finales der Copa Jerez werden im Anschluss des Wettbewerbstages bekannt gegeben. Das siegreiche Team wird Deutschland im Mai 2021 in Spanien auf dem internationalen Finale vertreten.

Zusätzlich vergibt die Jury Preise für folgenden Kategorien:

- Award für den besten Sommelier/Sommelière
- Bester Koch/Köchin
- Bestes Kreativ-Sherry-Pairing

Einsendeschluss

15. Oktober 2020

Medienpartner



Gläser

