



CONCURSO DE RECETAS COCINA CON VINO

Concurso de Recetas: COCINA CON VINO

En Formato de Recetas con ingrediente obligatorio “Vino”

El Comité de Vino y Gastronomía de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino y los Espirituosos (en adelante, AEPEV) Asociación profesional de comunicadores, periodistas y escritores del Vino y de los Espirituosos, convoca el Concurso de recetas COCINA CON VINO (en adelante, CCV) 2026, Concurso de Cocina, para platos con el ingrediente vino. Este concurso se desarrollará con la asistencia de la Comisión seleccionada entre los miembros de AEPEV y en colaboración con entidades pertenecientes al sector de hostelería y gremios profesionales de Chefs y Cocineros, que incluyen cocineros, catadores, sumilleres y comunicadores especializados y dedicados profesionalmente a la gastronomía y el vino.

Los CCV 2026 se desarrollarán entre el 10 de agosto y el 25 de septiembre, y la final se realizará entre el 26 y 28 de octubre en GASTRONOMA de Valencia.

AEPEV persigue con estos CCV 2026 los siguientes objetivos:

- Poner en valor la utilización del vino como ingrediente culinario y su aportación a la cultura gastronómica.
- Distinguir a los chefs y cocineros que mejor cocinan recetas con vino..
- Dar a conocer a los establecimientos de hostelería y restauración las recetas cocinadas con vino
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino, que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal.
- Favorecer el mercado del vino, con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor de sus valores sociales y económicos para la sociedad española, luchando contra la despoblación y en defensa de los productos de proximidad y pertenecientes a la economía local de cada territorio.



- Mantener el compromiso de AEPEV de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los aficionados y en sus diferentes formas de consumo.
- Reunir a profesionales de la gastronomía con los del vino, para hacer presente y patente su gran aporte a este sector.
- Reunir a catadores de prestigio y periodistas de España para fomentar el contacto profesional y, en su caso, proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la presencia de la opinión pública a través de sus medios en todas las áreas de la elaboración, distribución, comercialización y consumo de vino y gastronomía.
- Contribuir al conocimiento y valoración de la cultura y diversidad gastronómica.

REGLAMENTO DEL CONCURSO COCINA CON VINO Edición 2026

Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende todas las recetas elaboradas con vino, recibidas por los canales habilitados por el certamen.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que elaboren recetas para su oferta pública en establecimientos de hostelería, restauración, catering o comedores sociales.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.

Artículo 2.- Categorías de recetas que pueden concurrir.

- Aperitivos
- Primeros platos
- Segundos platos
- Postres

Los platos que se presenten al Concurso deben incluirse en una de las categorías.

Artículo 3.- Cuota de inscripción.

La cuota de inscripción es de 80 euros (impuestos incluidos), por la primera receta, y de 50 euros (impuestos incluidos) por cada una de las recetas adicionales presentadas por el mismo candidato. Existe un pack de inscripción para hasta 3 recetas por 150 euros.

El registro de muestras se realiza a través de la página web del concurso www.premiosaepev.es O mediante formulario de registro a enviar en papel o por correo electrónico.

La inscripción puede hacerse efectiva por **BECA Invitación** recibida por alguno de los patrocinadores.

También puede pagarse por transferencia, que debe ingresarse en la cuenta corriente.

AEPEV

EUROCAJA RURAL

CCC: ES22 3081 0295 1050 0045 2696



Al efectuar el ingreso o la transferencia, deberá consignarse como concepto la denominación de la receta. "Nombre de la entidad que presenta la misma." No se reembolsarán los derechos de inscripción de las recetas que no lleguen completas y sin fotografía del plato terminado, ni de las recibidas fuera del plazo establecido, siendo estas excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas recetas podrán formar parte de la publicación que el Concurso publicará una vez concluido el certamen.

Artículo 4.- Solicitudes y lugar de presentación.

El registro a través de www.cocinaconvino.es), se cumplimentará la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante, incluyendo el nombre del establecimiento donde se puede pedir (incluye dirección y contactos)
- Datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir la factura posterior.
- Nombre del plato.
- Categoría del producto según la clasificación establecida.
- Ingredientes y cantidades para 4 raciones.
- Marca de vino utilizado.
- Relato o descripción de la elaboración con porciones y tiempos.
- Fotografía del plato terminado, listo para servir.

Todos estos datos pueden completarse en la ficha en línea.

Solo serán válidas las inscripciones finalizadas antes de las 14:00 horas del día 25 de septiembre. 2026,

Domicilio del Concurso
AEPEV Premios PWC 2026
C/ Mártires Concepcionistas, 19
28006 Madrid
Teléfono + 34 694917928
registro@premiosaepev.es

Artículo 5.- Recetas

Las fichas de cada receta deberán haberse recibido en el mencionado domicilio antes de las 14:00 horas del día 25 de septiembre de 2026

Artículo 6. - Comité Director

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director, que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las recetas, así como la comunicación de los resultados, de acuerdo con la Norma de los Organismos de la Gastronomía para Concursos Internacionales. El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso, que será: El Presidente de la AEPEV, D. José Luis Murcia.
- El Director Técnico del concurso, será D. Ernesto Gallud Mira, Secretario General de AEPEV
- GASTRONOMA, será responsable de la Final y ceremonia de entrega de Premios.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial; asimismo, podrá integrarse en la Mesa Presidencial un vocal en representación de las Comunidades Autónomas que presenten recetas al Concurso.



Artículo 7. - Director Técnico del Concurso

El Director Técnico del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y del examen organoléptico de las recetas, así como por la comunicación de los resultados.

El Director Técnico del Concurso y Gastronomía designan, a título personal, a los miembros de los Jurados.

Artículo 8. - Desarrollo del concurso

El Director Técnico del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente reglamento. En particular:

Fase clasificatoria:

- Registrar y catalogar las recetas recibidas y la documentación correspondiente.
- Velar por el anonimato absoluto de los concursantes.
- Los Jurados estarán formados por expertos catadores, pertenecientes a la AEPEV, con un amplio historial de participación en certámenes de cata de alimentos y recetas.
- Controlar el orden de las recetas propuestas y organizar las reuniones de selección de recetas.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente en este reglamento.
- Proponer a la Mesa Presidencial, para su aprobación, los jurados necesarios para la elección en función del número de recetas presentadas.
- Agendar las fechas y horas de las reuniones de los jurados.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, deberían aplicar en el desarrollo del Concurso.
- En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada receta, que se determinará según la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.
- Solo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados los miembros de la Mesa Presidencial.
- Únicamente se darán a conocer los nombres de los finalistas (10 recetas), que tendrán que presentarse en GASTRONOMIA el 27 de octubre.
- La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

FINAL a celebrar en GASTRONOMIA VALENCIA

Registrar y catalogar las 10 recetas recibidas y la documentación correspondiente.

- Velar por el anonimato absoluto de los concursantes.
- Los jurados estarán formados por chefs, cocineros, personalidades y periodistas gastronómicos con amplio historial de participación en certámenes de cata de alimentos y recetas.
- Controlar el orden de las recetas propuestas.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente en este reglamento.
- Proponer a la Mesa Presidencial, para su aprobación, los Jurados necesarios para el desarrollo de la cata, en "función del número de recetas en cada una de las categorías.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, deberían aplicar en el desarrollo del Concurso.
- En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.
- La cata de los productos será pública y se realizará por el sistema de cata a ciegas, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial utilizados en los principales concursos del mundo
- Solo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados los miembros de la Mesa Presidencial.



En las comunicaciones públicas a los medios se nombrarán a los ganadores y finalistas.

- La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - Funcionamiento de los Jurados

Fase Clasificadora

1.- El Director del Concurso podrá convocar a los Jurados a una o varias sesiones de información en común, comentando o confrontando opiniones.

2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.

3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las recetas. principio fundamental del Concurso.

4.- Los jurados puntuarán a través de sistema informático (tabletas) conectado a ordenador central, para poder hacer seguimiento por el Director de la Cata.

5.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cada receta presentada, marcan casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma, llevará consigo la paralización del sistema, advirtiéndolo al Director de tal circunstancia.

Las sesiones de evaluación se realizarán del 26 de septiembre al 2 de octubre.

El Director Técnico del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.

Fase FINAL

Cada candidato deberá preparar, emplatar y presentar cada receta, acompañada del vino utilizado y/o el que considere para armonizar el plato. Deberá responder todas las preguntas que los miembros del jurado pudieran hacerle.

Relativo a los jurados

1.- El director del concurso podrá reunir a los jurados a la hora prevista por la organización de GASTRONOMA.

2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.

3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las recetas. principio fundamental del Concurso.

4.- Los jurados puntuarán a través de sistema informático (tabletas) conectado a ordenador central, para poder hacer seguimiento por el Director de la Cata.

5.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cada receta presentada, marcan casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma, llevará consigo la paralización del sistema, advirtiéndolo al Director de tal circunstancia.

"Una vez concluidas las catas y tabulados los datos, se hará público el resultado y se celebrará el acto de entrega de Premios y credenciales en GASTRONOMA."

EL Director técnico del Concurso establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.

Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras.

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:



1. Aperitivos
2. Primeros
3. Segundos
4. Postres

Artículo 11. Asignación de premios

El procedimiento de concesión de premios de este certamen se establece en

Premio COCINA CON VINO

Al Ganador:	Trofeo y 5.000 euros.
Al segundo clasificado:	Trofeo y 3.000 euros
Al tercer clasificado:	Trofeo y 2.000 euros.
Al resto de los finalistas:	"Diploma del certamen"

Los ganadores podrán hacer uso de la imagen del certamen y los distintivos del mismo en sus establecimientos.

AEPEV garantiza la difusión de las recetas premiadas entre los medios pertenecientes a la Asociación.

AEPEV y en cualquier otro que pueda ser interesante su difusión. De la misma forma los tendrá presentes en todas las actividades en Ferias y Congresos en los que participe.

Artículo 12. - Aspectos legales

Participar en este Concurso de Cocina con Vino implica la cesión de los derechos de edición de las recetas y sus imágenes.

CCV se compromete a acreditar a los autores de las recetas que se publiquen.

Conformidad con el Reglamento.

La participación en este Concurso supone la acatar las bases establecidas en este reglamento.

Toda cuestión no especificada en este reglamento será resuelta por el comité organizador.

Madrid, 10 de julio de 2026

Ernesto Gallud Mira,
Secretario General de AEPEV y Director Técnico de CCV