



Reglamento TORNEO DE COCTELERÍA GOLDEN AGE

La notificación de las Bases y Condiciones del Concurso se redactan con el propósito de garantizar una competencia exitosa y transparente para todas las regiones participantes.

Esta servirá como guía para los competidores y jueces, salvaguardando la honestidad y la apertura de la competencia.

Por primera vez en 2019, Dellepiane Spirits lanza el “Torneo de Coctelería Golden Age” para que bartenders de todo el país, puedan demostrar sus habilidades y coronar al Campeón Argentino de Coctelería de “La Nueva Era Dorada”.

LA COMPETENCIA

Desde el 15 de abril de 2019, los Bartenders de Argentina deberán:

- 1 Crear una receta de un cocktail único utilizando alguno de los licores de la marca Golden Age (Cherry Brandy, Kummel, Parfait Amour, Apricot Brandy, Marraschino, Edleflower) by Tres Plumas perteneciente al portafolio de productos de Dellepiane Spirits <https://www.dellepiane.com.ar/>
- 2 Asegúrese de que los productos de la línea Golden Age estén disponibles en el bar donde trabaja.
- 3 Créar un cocktail con un concepto y una historia única, que hable de la ERA DORADA DE LA COCTELERÍA en Argentina o en cualquier otra parte del mundo. Pueden inspirarse en cualquier época dorada, desde la era de Jerry Thomas, pasando por la era Pre-Prohibición, la era del Tiki, la era de los American Bars en Europa, la Era Dorada de la Coctelería en Argentina o incluso la actualidad. Busca inspiración en cualquiera de estos momentos de la historia y plásmalos en un cocktail cuya presentación y receta lo representen.

EL PREMIO

- \$50.000
- Productos de Dellepiane Spirits
- Un Viaje con los Gastos Pagos para los 10 finalistas a San Luis donde visitarán la Planta de Dellepiane Spirits y recibirán una exclusiva capacitación con el Maestro Destilador, nuestro Brand Ambassador y Bartenders Invitados.

PAUTAS PARA LA PARTICIPACION

(Todas las fechas, están sujetas a posibles modificaciones).

- 1 Todos los participantes deberán tener edad legal para beber (+18).
- 2 Los participantes solo podrán enviar 1 Receta.
- 3 Los participantes deberán encontrarse trabajando en un bar.

ETAPA 1

**** Desde el 15° de Abril hasta el 31° de Mayo**

- 1 Cada participante deberá crear su cocktail único y la inspiración que lo acompaña. Los participantes solo podrán enviar 1 Receta.
- 2 Deberá ingresar a www.goldenagetresplumas.com.ar y llenar el Formulario de Participación.
- 3 **En el formulario deberá indicar:** Nombre completo, teléfono, correo electrónico, DNI, fecha de nacimiento, usuario de Instagram, bar donde trabaja, localidad y provincia.
- 4 **También deberá indicar:** el nombre del cocktail, la receta, la inspiración (Máximo de 200 palabras), deberá subir una foto del cocktail en formato jpg y aceptar los términos y condiciones.
- 5 Están prohibidos los nombres de cocktails o inspiraciones que incluyan modos groseros, sexuales o que hagan alusión a narcóticos.
- 6 Solo serán aceptadas las recetas que se suban desde el 15° de abril de 2019 hasta el 31 de Mayo de 2019 (inclusive). Entradas subidas fuera de término, no serán aceptadas.

Las entradas que no incluyan los datos solicitados no serán consideradas para ser juzgadas por nuestros jurados.

Finalizada la ETAPA 1, serán elegidos los cocktails Semi-Finalistas, por un panel de Jurados Especializados escogidos por Dellepiane Spirits. Los Semi-Finalistas que avanzan a la ETAPA 2 serán anunciados entre el 1 y el 15 de junio.

ETAPA 2

**** Desde el 15° de Junio hasta el 15° de Agosto**

- 1 Los competidores elegidos de cada región, recibirán una visita por parte de nuestro jurado especializado en el bar donde trabajan en la ciudad que residen.
- 2 Nuestro jurado le solicitará, presentar su cocktail y contar la inspiración del mismo.

- 3 Esta visita será programada con anticipación vía correo electrónico y telefónicamente, para que el competidor pueda hacer los preparativos necesarios para recibir a nuestros jurados y presentar su cocktail cómodamente.
- 4 Durante la visita el competidor podrá hacer los esfuerzos que considere necesarios para impresionar al jurado con su presentación.

SOBRE LOS JUECES

- Todas las entradas pasaran un primer filtro llamado **Etapa 1**.
- Un equipo especializado conformado por Bartenders Profesionales, escogerá los mejores cocktails de cada Región presentados durante la **Etapa 1**.
- Las entradas que no respeten los lineamientos solicitados en este reglamento no será consideradas.
- Los cocktails escogidos en la Etapa 1 serán anunciados entre el 1° y el 15 de junio y pasarán a la **Etapa 2** o Semi-Final.
- En la **Etapa 2** nuestro jurado especializado viajará a cada región del país a visitar el bar y los bartenders escogidos, para que presenten su cocktail y su inspiración. Esta segunda Etapa se iniciará el 15 de junio y finalizará el 15 de agosto.
- Luego de visitar a los Semi Finalistas, nuestro jurado escogerá los 10 mejores Cocktails del País. Estos 10 Bartenders Finalistas se medirán en la Gran Final representando a su bar y su región en Capital Federal en el mes de Octubre.
- Los Jurados de la Gran Final serán anunciados luego de anunciar los 10 Finalistas.

CRITERIO DE EVALUACION

50% Cocktail

30% Inspiración

20% Presentación y Técnica

LINEAMIENTOS DE LA COMPETENCIA

- 1 Las recetas deben incluir un **MÍNIMO de 15 ml. (1/2 onza)** de alguno de los siguientes productos de la línea GOLDEN AGE (Cherry Brandy, Kummel, Parfait Amour, Apricot Brandy, Marraschino, Edleflower).
Más info en www.goldenagetresplumas.com.ar
- 2 Se sugiere que otras bases alcohólicas a utilizar, como Gin, Whiskey o Ron (solo por nombrar algunas) sean también pertenecientes al portafolio de **Delleplane Spirits**. Esto no es de carácter obligatorio, pero será tenido en cuenta por nuestros Jueces a la hora de evaluar el cocktail desde una perspectiva general de competencia. Para más información sobre los productos del portafolio de Delleplane visite nuestro sitio web.
<https://delleplane.com.ar/>
- 3 EL cocktail debe incluir una descripción del concepto o inspiración utilizando un máximo de **200 palabras** y basándose en la temática del Torneo relacionada a las distintas **eras doradas de la coctelería**.
- 4 **No hay límite de ingredientes**, pero dado que deberá recrear el cocktail en una segunda etapa en caso de ser seleccionado, asegúrese de que los ingredientes se consigan fácilmente en todos lados.

- 5 Almíbares y Tinturas caseras son permitidas siempre y cuando sean fáciles de replicar. En caso de que su receta incluya un ingrediente casero, deberá suministrar una “Receta” y una “Descripción” extra con la fórmula.
- 6 Asegúrense de que los ingredientes están definidos con **medidas correctas**. Las recetas pueden ser expresadas en mililitros u onzas, con el uso de dashes y gotas limitados solo para bitters o salsas picantes, etc. Las cantidades de frutas también deben ser definidas (ejemplo “un chorrito de limón” no es aceptable).
- 7 La receta puede ser presentada en cualquier tipo de cristalería, mug o recipiente (siempre que sea creativo y tenga relación con el concepto del cocktail). Aun así, el competidor tendrá que traer sus propios vasos, en caso de ser seleccionado para la gran final.
- 8 En caso de llegar a la **Gran Final**, será responsabilidad de cada participante traer todos los ingredientes e insumos no alcohólicos para la mismas. La organización proveerá el Hielo y las bases alcohólicas pertenecientes al portafolio de Dellepiane.
- 9 **Se tan creativo como quieras.**
- 10 Luego de subir tu cocktail en la página de la competencia y aceptar Las bases y condiciones, recibirás un correo electrónico para confirmar tu participación.

REGIONES

El Torneo de Coctelería Golde Age es un Torneo Federal. Competidores de **todas las regiones del país** tendrán lugares asegurados en la Final. Las Regiones se considerarán como:

Región del Norte Grande Argentino, Región del Nuevo Cuyo, Región Centro, Buenos Aires, Capital Federal y Patagonia.

***Para un total de 10 Bartenders Finalistas a seleccionar.*

SOBRE LA FINAL

La **gran final** se celebrará en la **Ciudad Autónoma de Buenos Aires** en el mes de Octubre (Fecha a Definir). Los gastos de traslado Ida y Vuelta desde la terminal de origen hasta la terminal de destino y alojamiento durante la competencia serán cubiertos por Dellepiane San Luis S.A. para los participantes del interior del país. Cualquier gasto adicional correrá por parte del Competidor. Dellepiane San Luis S.A. asistirá a los finalistas en la planificación de viaje. Sugerencia de traslado, fecha y destino, será provistos por Dellepiane.

Una vez concluida la Etapa 2 de la Competencia, los competidores elegidos para participar de la gran final, será informados vía correo electrónico.

CONDUCTA GENERAL

- Competencias como el **TORNEO DE COCTELERÍA GOLDEN AGE** busca promocionar la coctelería y la comunidad de Bartenders de nuestro país. Se trata de disfrutar y ser buen compañero, demostrando profesionalismo todo el tiempo.
- El uso de términos ofensivos, palabras con connotaciones, sexuales o racistas llevan a la descalificación automática.

- La salud y la seguridad es muy importante. Acciones que puedan poner en peligro a invitados u otros colegas no son aceptadas.
- Las Bases y Condiciones se establecen para asegurar que el proceso sea **justo y transparente**. Cualquier desobediencia de las reglas resultara en descalificación y expulsión de la competencia.
- Todas las reglas y los lineamientos estos sujetos a modificaciones a discreción de la organización. Nada se cambiará sin informar previamente a todos los competidores y jueces involucrados.
- Ante cualquier duda o inquietud, pueden comunicarse a nuestra dirección de correo:
torneodecocteleriagoldenage@dellepiane.com.ar

DERECHOS DE AUTOR

Al entrar a esta competencia, los competidores aceptan ceder los derechos de sus recetas, fotos y videos, así como el nombre del cocktail para ser utilizado por la organización de la competencia.

Tanto los competidores como los cocktails presentados será fotografiados durante la competencia y los derechos sobre esas imágenes para cualquier uso, incluso publicidad será retenido por la organización.

**GOLDEN
AGE**
Tres Plumas



DELLEPIANE
SPIRITS



Dellepiane Spirits



@dellepiane1898



@dellepiane spirits

www.goldenagetresplumas.com.ar · www.dellepianespirits.com.ar