



WORLD CLASS

ENTRY CHALLENGE

PERÚ

2024



WORLD CLASS

ONLINE & ENTRY CHALLENGE

El siguiente desafío es una versión simplificada de un reto similar presentado en la final global de 2023. Tiene el propósito de ser más accesible a bartenders de todos los niveles y de trabajarse como un desafío que será calificado vía online por expertos en la materia.




WORLD CLASS

DON JULIO

2030 MARGARITA

La cultura en torno al cóctel se encuentra en constante evolución. Los mejores bartenders del mundo han estado trazando las tendencias del futuro por más de una década. Esto aplica también para Don Julio, cuya tradición arraigada es adelantarse siempre a los tiempos y marcar tendencias en la industria.

Esta es tu oportunidad para mirar hacia delante y demostrar cuál será el futuro de los cócteles clásicos a base de tequila en el Perú.

El año es 2030 y nos encontramos a puertas de celebrar casi un siglo de Tequila Don Julio. Queremos que crees un Margarita totalmente innovador y disruptivo con Don Julio blanco y enamores a la afición con este *serve* icónico.

DON JULIO

2030 MARGARITA

REGLAS DEL DESAFÍO

- Debes utilizar un mínimo de 30ml de Don Julio en tu cóctel.
- Solo puedes emplear la variedad de Don Julio blanco para elaborar la Margarita.
- La elección del hielo, el estilo de servicio y la cristalería depende totalmente de ti.
- No hay límite en cuanto al número de ingredientes caseros que puedes usar.
- Recuerda respetar, ante todo, la esencia del cóctel original y el destilado base.

PÁRRAFO DE APOYO

- ¿Por qué crees que este cóctel es la futura Margarita de tu ciudad?
- ¿Cómo has incorporado tu toque local?
- ¿Qué técnicas has utilizado?

REQUISITOS DE ENTRADA

- 1 x receta del cóctel, nombre, ingredientes, método y técnica.
- 2 x imágenes: solo el cóctel; bartender + cóctel
- 1 x párrafo de apoyo (250 palabras máximo)

SCORING

BALANCE Y SABORES	¿El cóctel parece equilibrado y Don Julio brilla en la receta? ¿Pedirías este cóctel en un bar a partir de la receta?	30 PUNTOS
SUSTENTO E INNOVACIÓN	¿Qué tan innovador es el cóctel? ¿Es el futuro? ¿Se usaron buenos argumentos en el párrafo de apoyo?	20 PUNTOS
INFLUENCIA LOCAL	¿El bartender demostró una técnica de sabor y/o utilizó un insumo local que funcionó y elevó el cóctel a otro nivel?	20 PUNTOS
APARIENCIA Y ESTÉTICA	¿El cóctel luce increíble? ¿Qué tan atractiva es la bebida y la decoración visualmente?	20 PUNTOS
CARTA ESPECIAL "THE OSCARS"	¿El establecimiento ejecutó y ofreció correctamente la carta reducida? ¿Los cambios en los cócteles aplican como "twists ligeros"?	10 PUNTOS
TOTAL		100 PUNTOS




WORLD CLASS

DON JULIO

SIGUIENTES PASOS

¡Deberán subir esta receta a más tardar el **1 de abril** de 2024 al enlace (link) que les enviaremos cumpliendo con todos los requisitos de entrada!

Los semifinalistas (TOP 16) serán anunciados, a más tardar, durante la semana del 8 de abril a través de redes sociales.

Posteriormente, se celebrará la semifinal en las oficinas de DIAGEO Perú el **lunes 15 de abril** a puertas cerradas, donde cada participante deberá presentarle al jurado su versión de Margarita 2030 y justificar por qué es el Margarita del futuro en su localidad, ciudad o país.

¡Mucha suerte! #WorldClassPerú



WORLD CLASS

KEY TIMINGS

5 DE FEBRERO	26 DE FEBRERO	18 DE MARZO	1 DE ABRIL
LOCAL MARKET KICK OFF	WORLD CLASS STUDIO 1: COCKTAIL CARTOGRAPHY (TALISKER & THE SINGLETON)	WORLD CLASS STUDIO 2: DON JULIO	DEADLINE ENTRY CHALLENGE
15 DE ABRIL	FINES DE MAYO	SETIEMBRE	
SEMIFINALES (TOP 16)  WORLD CLASS COCKTAIL FESTIVAL	FINAL NACIONAL PERÚ WINNER PREP  WORLD CLASS COMPETITION	WORLD CLASS GLOBAL FINAL: SHANGHAI, CHINA	