



WORLD CLASS

2024 ENTRY CHALLENGE

ABRIL 2024



WORLD CLASS

DON JULIO

MARGARITA DEL FUTURO

La cultura de los cócteles está en constante evolución y los bartenders de World Class han estado marcando las tendencias futuras durante más de una década. Esto también se aplica a Don Julio cuya tradición es siempre adelantarse a los tiempos.

Es tu oportunidad de mirar hacia adelante y mostrar el futuro de los cócteles clásicos de tequila.

RESUMEN DEL DESAFÍO

Es el año 2042 y queremos que crees lo que piensas que será el futuro cóctel Margarita dentro de tu ciudad. Queremos ver por qué este clásico moderno es relevante para tu ciudad y por qué crees que es el futuro del clásico Margarita.





DON JULIO

MARGARITA DEL FUTURO

REGLAS DEL DESAFÍO

- Debes utilizar un mínimo de 30ml de Don Julio en tu servicio.
- Eres libre de utilizar cualquier expresión de Don Julio (Blanco, Reposado, Añejo).
- La elección del hielo, el estilo de servicio y la cristalería depende totalmente de usted.
- Puedes incluir un máximo de dos ingredientes caseros (excluyendo métodos de preparación simples como hacer jugos.)

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 de cóctel, nombre, ingredientes y método
- 2 x imágenes (Solo coctel, tu con el coctel)
- 1 x párrafo de apoyo (250 palabras máximo)

BONUS

- 10 PTS. Extra si publicas el coctel en tu bar . NO ES REQUISITO OBLIGATORIO

En esta ronda la bebida será juzgada solamente en papel, por lo tanto se calificara la apariencia y descripción como interpretación del sabor o balance.

PUNTUACIÓN (POR JUEZ)

ATRACTIVO DE SABOR

¿Te suena deliciosa la receta y la descripción?
¿Te daría ganas de pedir de un menú? **30 PUNTOS**

ESTETICA

¿Qué tan buena se ve la bebida?
¿La guarnición y la cristalería se adaptan al servicio? **30 PUNTOS**

GIRO LOCAL

¿El barman mostró un sabor o técnica localizado y funcionó en la bebida? **20 PUNTOS**

INNOVACIÓN

¿Qué tan innovadora es la bebida?
¿El bartender ha demostrado por qué cree que este es el futuro Don Julio Margarita? **20 PUNTOS**

TOTAL

100 PUNTOS

+ BONUS = 110 PTS

Criterio para entrar

- Este Programa está disponible para los bartenders empleados por Clientes de Reserva de DIAGEO actuales (consulte la definición a continuación) o clientes que acepten convertirse en Cliente de Reserva de Diageo a cambio de la oportunidad de participar en el programa.
- Cliente Reserva DIAGEO es un cliente que almacena y enumera en el menú los siguientes productos de la Marca Reserve Diageo: Gin Tanqueray® No. TEN, Tequila Don Julio®, whisky escocés Johnnie Walker® Black Label, The Singleton®, whisky escocés Johnnie Walker® Gold Label

1. Los participantes deberán:

- i. ser mayor de edad legal para beber en el Mercado Local correspondiente o más;
- ii. cumplir con las Reglas y Reglamentos de la Competición.
- iii. Complete un seminario de World Class Studio, ya sea en línea o en persona, dirigido por un representante oficial de DIAGEO CL.
- iv. Las bebidas en cualquiera de los Desafíos no pueden contener más de ocho ingredientes, incluidos jugos de frutas, jarabes, ingredientes personalizados, gotas y guiones. Es aceptable rociar adicionalmente ralladura de cítricos o un spray aromático sobre la bebida si se especifica como guarnición y no cuenta como ingrediente.
- v. Ingredientes caseros o a medida, como premezclas, infusiones, espumas, etc., no deberán contener más de tres de los ocho ingredientes máximos permitidos
- vi. Se permite utilizar ingredientes añejados en barricas, pero no pueden contener más de 30 ml (1 oz) de ingredientes en ningún cóctel.