



WORLD CLASS

2024 ENTRY CHALLENGES

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

2030 MARGARITA



REGLAS DEL DESAFÍO

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.



WORLD CLASS

DESAFIO EN VIVO

LAS 16 MEJORES RECETAS,
REALIZARAN SU COCTEL AL
JURADO.





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

CLASSICS OF THE FUTURE

TIEMPOS

5
MINS

6
MINS

2
MINS

BAR SET UP

PRESENTACION

Q&A

BARTENDER JUDGES

PUNTUACIÓN (POR JUEZ)

SABOR Y APARIENCIA	¿Están las bebidas equilibradas y brilla el Don Julio? ¿Qué tan atractivas son las bebidas visualmente?	40 POINTS
HABILIDADES DE PRESENTACIÓN	¿El barman llamó la atención del público? ¿Fue una actuación hábil?	30 POINTS
TWIST LOCAL	¿El barman mostró un sabor o técnica localizada? ¿Funcionó en las bebidas?	10 POINTS
INNOVACIÓN	¿Qué tan avanzadas son las técnicas y los conocimientos mostrados. ¿Acertaron con el informe?	20 POINTS
TOTAL		100 POINTS