



WORLD CLASS™

2024

• CHALLENGE INSPIRATION



—▶◀—
WORLD CLASS

ZACAPA 23

SINGLE INGREDIENT

I Single ingredient cocktails sono un challenge in crescita per diminuire gli sprechi, massimizzare la resa dei prodotti dietro al bar e promuovere stagionalità e sostenibilità.

Sono però anche un modo fantastico per esaltare flavours a cui difficilmente avremmo accesso.

Vorremmo creare uno Zacapa 23 Cocktail usando un unico ingrediente, lavorandolo per produrre minimo 3 componenti del tuo serve.

Per creare un "semplice", ma decisamente Complesso, Single Ingredient Drink.

CHALLENGE BRIEF

Dovrete produrre un single-ingredient Zacapa 23 serve.

Può essere servito liscio o con ghiaccio, in qualsiasi tipo di glassware, shakerato, stirato o build a tua scelta, con o senza garnish.

L'importante è che abbia MINIMO 3 componenti del tuo single ingredient, da un ingrediente a tua scelta, e che esalti e si esalti con il Rum più iconico, Zacapa 23.

I 3 componenti del tuo single ingredient possono essere garnish, parti dei cocktails o qualsiasi cosa che vada a influenzare o donare flavour al tuo drink

SINGLE INGREDIENT

CHALLENGE RULES

- Il drink deve contenere un minimo di 30ml Zacapa 23
- Il tuo drink deve contenere un MINIMO di 3 elementi prodotti da un singolo ingredient (la garnish Vale come elemento)
- Hai completa libertà nella scelta del glassware, tecnica di produzione e servizio
- Ricetta e Procedimento produttivo devono essere specificati nell'iscrizione

SUPPORTING PARAGRAPH

- Perchè hai scelto questo single ingredient?
- Come interagisce con Zacapa 23?
- Quali tecniche e procedimento produttivo hai utilizzato?

ENTRY REQUIREMENTS

- 1 x Cocktail ricetta , Nome Cocktail, Ingredienti e Metodo
- 1 x Foto
- 1 x supporting paragraph (250 parole max)
- Post instagram con tag @worldclassitalia

SCORING

RICETTA

80 POINTS

ATTINENZA AL
TOOLKIT

20 POINTS

TOTAL

100 POINTS



—▶◀—
WORLD CLASS

DON JULIO

2030 PALOMA

La Cocktail culture è continuamente in evoluzione, e i bartenders World Class hanno dettato i trends del futuro da oltre un decennio.

Questo vale anche per Don Julio, che a suo volta è stato un brand, a suo tempo, avanguardistico.

E' la vostra opportunità per guardare avanti nel tempo, e mostrare al Mondo il Futuro dei classic tequila cocktails

CHALLENGE BRIEF

Siamo nell'anno 2030 e vorremmo creaste quello che credete sarà il Paloma del futuro della vostra città.

Vorremmo vedere perché questo modern classic sarà rilevante nella vostra città, e perché ritenete che questo sarà il Paloma del futuro.

DON JULIO

2030 PALOMA

CHALLENGE RULES

- Devi usare un minimo di 30ml of Don Julio nel tuo serve
- Sei libero di usare qualsiasi referenza di Don Julio
- La scelta di ghiaccio, serving style e glassware è totalmente a tua discrezione
- Puoi usare un Massimo di 2 ingredienti home made

SUPPORTING PARAGRAPH

- Perché credi questo sarà il Paloma del future nella tua città?
- Come hai incorporato il tuo local twist?
- Quali tecniche hai usato?

ENTRY REQUIREMENTS

- 1 x Cocktail ricetta, ingredienti e metodo produzione
- 1 x Foto
- 1 x supporting paragraph (250 parole max)

SCORING

RICETTA

80 POINTS

ATTINENZA AL
TOOLKIT

20 POINTS

TOTAL

100 POINTS