

WineCocktail Competition 2017

Regolamento

L'iscrizione alla WineCocktail Competition è aperta a tutti i Barmen e a tutte le Barladies, non necessariamente iscritti/e all'A.I.B.E.S. e/o all'A.I.S.

Infatti non è una gara A.I.B.E.S. ma solo Patrocinata

La partecipazione è a titolo gratuito.

Le Modalità di iscrizione al concorso avverranno tramite **apposito modulo di iscrizione** messo a disposizione dalla segreteria organizzativa, reperibile sulla pagina Facebook dell'evento, su quella del gruppo "Faccia da Bere" e/o altri gruppi FB oppure può essere richiesto all'indirizzo e-mail winecocktailcompetition@gmail.com.

La WineCocktail Competition si svolgerà in due fasi:

FASE 1: SELEZIONE DELLE RICETTE

1. Tipologia di cocktail wine-cocktail: sparkling o fermi
2. Obbligo per il concorrente l'uso di minimo 3 cl di uno dei vini forniti dalle aziende vinicole, sponsor dell'evento, per la realizzazione delle loro ricette (tra gli 8 e i 10 cl per lo spumante). I concorrenti troveranno i vini in pedana .
3. Le aziende e i vini, da queste forniti, verranno comunicati ai concorrenti prima dell'invio delle loro ricette in modo tale da consentire ai Barman una attenta ricerca sulla ricetta da proporre.
4. I concorrenti dovranno descrivere, all'invio della ricetta, le motivazioni che lo hanno portato a realizzare il loro cocktail.
5. Il concorrente dovrà comunicare il **tipo di vino** e la **cantina** scelta al fine di garantire, in sede di finale, la disponibilità del vino scelto.
6. Libera scelta degli ingredienti, **a carico del concorrente**, da abbinare ai vini messi a disposizione dagli sponsor.
7. I prodotti home made saranno consentiti se muniti di etichetta che ne indichi gli ingredienti, la data di produzione e il rispetto delle norme haccp.
8. La tecnica di preparazione è libera.
9. La selezione delle ricette sarà effettuata da apposita giuria (composta da barmen e sommelier), differente da quella designata per la finale.
10. Solo 20 ricette, tra quelle pervenute, arriveranno in finale.
11. Le ricette e il modulo di iscrizione dovranno pervenire entro e non oltre le **ore 24:00 del 19/04/2017**, all'indirizzo e-mail winecocktailcompetition@gmail.com. Eventuali ricette pervenute oltre la data indicata, non saranno prese in considerazione.
12. I **20 concorrenti** che accederanno alla finale saranno avvisati a mezzo e-mail e telefonico entro 4 giorni dalla data di chiusura delle iscrizioni

FASE 2: FINALE

13. Ogni concorrente dovrà portare la propria attrezzatura, i bicchieri e i prodotti da usare in abbinamento con i vini.
14. **Solo ed esclusivamente i vini saranno forniti dall'organizzazione.**
15. Ogni concorrente dovrà realizzare numero **4 cocktails** (1 cocktails con decorazione) della

ricetta precedentemente presentata via e-mail in fase di iscrizione, in un tempo massimo di **10 minuti**. I cocktails saranno poi esaminati dalla Giuria Degustazione.

16. Superati i **10 minuti**, sarà assegnato un punto di penalità per ogni minuto di infrazione a partire da **10' e 01"**.
17. Le decorazioni dovranno essere commestibili e preparate nell'office in **10 minuti**.
18. Non sono consentite decorazioni preparate precedentemente e in altra sede, in tal caso saranno assegnate delle penalità sulla scheda di punteggio decorazione. Le decorazioni saranno valutate da giudice apposito.
19. Le postazioni di lavoro, dove verranno preparate le decorazioni, dovranno essere lasciate pulite e ordinate, in caso contrario verrà assegnata una penalità nella scheda del giudice di Tecnica
20. Il giudice tecnico presente in pedana sarà munito di scheda di valutazione omologata, il suo voto farà media con la giuria di degustazione e con il voto del **Giudice di Comunicazione**
21. In pedana sarà presente anche un **Giudice di Comunicazione** che valuterà le capacità comunicative dei concorrenti. Il suo voto farà media con i punteggi della giuria tecnica e della giuria di degustazione.
22. Le giurie potranno essere composte da Sommelier A.I.S., da Barmen e/o Barledies, da Barmen o Capi Barmen A.I.B.E.S. e da rappresentanti delle aziende vinicole sponsor.
23. I giurati saranno scelti dal Direttore del concorso, **Renato Pinfildi**, dopo aver avanzato proposta ai rappresentanti delle varie categorie sopracitate.
24. La scheda a punteggio della giuria di degustazione, sarà omologata secondo principi comuni ad una degustazione di vini – distillati – liquori - cocktail (Aspetto, Olfatto/Aroma e Gusto – Olfattiva).
25. Il pubblico presente alla gara potrà scegliere il suo cocktail preferito. La votazione avverrà annotando solo il numero del cocktail preferito su appositi fogli messi a disposizione dalla segreteria del concorso. Ogni elettore depositerà la propria votazione in un'urna costantemente controllata. Il voto è anonimo. Saranno resi nulli i fogli che presenteranno il nome del concorrente o saranno scritti in maniera non comprensibile. Lo spoglio avverrà a fine gara.
26. Il primo classificato riceverà, oltre al trofeo, una bottiglia di vino e un tour nelle vigne e nella cantina di una delle aziende vinicole sponsor a sua scelta.
27. Il secondo e il terzo classificato, saranno premiati con Targa e bottiglia di vino e tour in una delle aziende vinicole sponsor a sua scelta.
28. Il vincitore per la migliore decorazione riceverà apposito riconoscimento e tour in una delle aziende vinicole sponsor a sua scelta.
29. Il vincitore che verrà decretato dallo spoglio dei voti del pubblico riceverà apposito riconoscimento e tour in una delle cantine a sua scelta.
30. **A tutti i partecipanti sarà consegnato l'attestato di partecipazione e sarà regalato, dall'azienda liquoristica Strega Alberti, un tour gratuito all'interno dello stabilimento di Benevento dove viene prodotto il Liquore Strega il giorno 17 maggio 2017.**
31. La finale si svolgerà presso **Il C'Era Una Volta In America - Viale Enrico Mattei, 6 Caserta (CE) – il 16/05/2017. La registrazione dei concorrenti avverrà entro 30 minuti prima dell'ingresso in Office. I concorrenti che si presenteranno oltre questo orario, non saranno ammessi alla gara.** Terminate le registrazioni, si procederà al sorteggio segreto del numero da assegnare ai cocktail e alla realizzazione delle decorazioni. La gara avrà inizio 1 ora e 30 minuti dopo l'arrivo dei concorrenti.
32. Tutte le ricette, sia quelle dei 20 finalisti che degli esclusi, verranno pubblicate all'interno del libro delle ricette della gara
33. **L'elenco dei vini forniti dalle aziende sponsor è riportato qui di seguito.**

Elenco completo dei Vini messi a disposizione delle Aziende Vinicole Sponsor della

WineCocktail Competition 2017

la uardiense

Janare Lucchero – Aglianico del Sannio DOP (Aglianico)
Janare Senete – Falanghina el Sannio DOP (Falanghina)
Quid – Spumante Rosato Brut (Aglianico)



Dubl – Spumante Metodo Classico (Falanghina)
Pietra Calda D.O.C.G. (Fiano di Avellino)



Rosa di Zia Giovanna – Rosato Terre del Volturno IGP (Casavecchia)
CivitasCasaHirta – Bianco Terre del Volturno IGP (Pallagrello Bianco)
San Rocco – Rosso Terre del Volturno IGP (Pallagrello Nero)



Larcyma Christi del Vesuvio DOP Bianco (Caprettone e Falanghina)
Lacryma Christi del Vesuvio DOP Rosso (Piedirosso e Aglianico)



Falerno Del Massico 1880 Bianco (Falanghina)
Falerno Del Massico 1880 Rosso (Aglianico - Piedirosso)

Segue



Atellanum Asprinio d'Aversa DOP (Asprinio)
Spumante Metodo Charmat – Martinotti di Asprinio d'Aversa DOP (Asprinio)
Spumante Metodo Classico di Asprinio d'Aversa DOP (Asprinio)



Passo del Cardinale - Primitivo di Manduria DOC (Primitivo)
Grecia Rosè – Salento IGP (Negroamaro)
Negramante – Salento IGP (Negroamaro)



1 Sorso – Cannonau di Sardegna DOC (Cannonau)
1 Sorso – Vermentino di Sardegna DOC (Vermentino)



Sophia – Basilicata Bianco (Fiano Aromatico)



Ribolla Gialla - Friuli Colli Orientali DOC (Ribolla Gialla)

Segue



**Riesling Oltrepò Pavese DOC (Riesling Renano)
Bonarda Oltrepò Pavese DOC (Croatina)**



**Moscato d'Asti. – Moscato d'Asti DOCG (Moscato)
Malvasia di Castel nuovo Don Bosco – Malvasia Spumante Dolce Rosè DOC
(Malvasia Nera)
Libera - Barbera d'Asti DOCG (Barbera).**

Il Direttore del Concorso
Renato Perfildi
(Barman A.I.B.E.S. - Sommelier A.I.S.)