



# Reglamento TORNEO DE COCTELERÍA GOLDEN AGE

*La notificación de las Bases y Condiciones del Concurso se redactan con el propósito de garantizar una competencia exitosa y transparente para todas las regiones participantes.*

*Esta servirá como guía para los competidores y jueces, salvaguardando la honestidad y la apertura de la competencia.*

Por segunda vez, Dellepiane Spirits lanza el “Torneo de Coctelería Golden Age” para que bartenders de todo el país, puedan demostrar sus habilidades y coronar al Campeón Argentino de Coctelería de “La Era Dorada”.

## LA COMPETENCIA

Desde el 17 de Abril de 2023, los Bartenders de Argentina deberán:

- 1 Crear una receta de un cocktail único utilizando alguno de los licores de la marca Golden Age (Cherry Brandy, Orange Curaçao, Parfait Amour, Apricot Brandy, Maraschino, Elderflower) by Tres Plumas perteneciente al portafolio de productos de Dellepiane Spirits <https://www.dellepiane.com.ar/>
- 2 Crear un cocktail con un concepto y una historia única, que SE INPIRE EN CUALQUIERA DE LAS ERAS DORADAS DE LA COCTELERÍA en Argentina o en otra parte del mundo. Pueden basarse desde la era de Jerry Thomas, pasando por la era Pre-Prohibición, la era del Tiki, la era de los American Bars en Europa, la Era Dorada de la Coctelería en Argentina o incluso la actualidad. Buscá inspiración en cualquiera de estos momentos de la historia y plásmalos en un cocktail cuya presentación y receta lo representen. Importante: Que tu cocktail pueda reproducirse en todo el país!

## EL PREMIO

- USD 500.-
- Productos de Dellepiane Spirits
- Un Viaje con los Gastos Pagos para el ganador a un país de Latinoamérica donde dará una masterclass de Golden Age.

# PAUTAS PARA LA PARTICIPACIÓN

(Todas las fechas, están sujetas a posibles modificaciones).

- 1 Todos los participantes deberán tener edad legal para beber (+18).
- 2 Los participantes solo podrán enviar 1 Receta.
- 3 Los participantes deberán encontrarse trabajando en un bar, restaurante, hotel, barra móvil.

## — ETAPA 1 —

\*\* Desde el 17° de Abril hasta el 17° de Mayo

- 1 Cada participante deberá crear su cocktail único y la inspiración que lo acompaña. Los participantes solo podrán enviar 1 Receta.
- 2 Deberá ingresar a [www.goldenagetresplumas.com.ar](http://www.goldenagetresplumas.com.ar) y llenar el Formulario de Participación.
- 3 En el formulario deberá indicar: Nombre completo, teléfono, correo electrónico, DNI, fecha de nacimiento, usuario de Instagram, lugar donde trabaja, localidad y provincia.
- 4 También deberá indicar: el nombre del cocktail, la receta, la inspiración (Máximo de 200 palabras), deberá subir una foto del cocktail en formato JPG, una foto de ustedes presentando el cocktail en formato JPG y aceptar los términos y condiciones.
- 5 Están prohibidos los nombres de cocktails o inspiraciones que incluyan modos groseros, sexuales o que hagan alusión a narcóticos.
- 6 Para la elaboración de este cóctel no están permitidos el uso de ingredientes de elaboración casera (Tinturas o Almíbares). Los únicos Almíbares permitidos en esta etapa serán, almíbar simple y/o granadina. Queremos que cada competidor demuestre sus habilidades a la hora de endulzar un cóctel utilizando los licores de Golden Age.
- 7 Solo serán aceptadas las recetas que se suban desde el 17° de abril de 2023 hasta el 17 de Mayo de 2023 (inclusive). Entradas subidas fuera de término, no serán aceptadas.
- 8 Puntos BONUS:
  - Publicar en tu feed de Instagram y etiquetar a Dellepiane Spirits (@dellepianespirits)
  - Subir un video
- 9 Los cocteles se recrearan para evaluarlos y seleccionar los que pasaran a la siguiente etapa. Sus ingredientes deberán ser de uso habitual, disponibles en todo el país, de manera de ser reproducidos sin impedimentos.

*Las entradas que no incluyan los datos solicitados no serán consideradas para ser juzgadas por nuestros jurados.*

*Finalizada la ETAPA 1, serán elegidos los cocktails Semi-Finalistas, por un panel de Jurados Especializados escogidos por Dellepiane Spirits. Los Semi-Finalistas que avanzan a la ETAPA 2 serán anunciados el 15 de junio.*

# — ETAPA 2 —

\*\* Desde el 16° de Junio hasta el 15° de Agosto

- 1 Los Semi-Finalistas tendrán una call previa a su visita dónde deberán responder a una serie de preguntas. Dicha call será coordinada previamente con el equipo del torneo.
- 2 Los competidores elegidos, recibirán una visita por parte de nuestro jurado especializado en su lugar de trabajo en la ciudad que residen.
- 3 Nuestro jurado le solicitará, presentar el cocktail de la Etapa 1 y contar la inspiración del mismo. Para esta visita además deberá crear un segundo cocktail donde no hay restricciones creativas. Podrá utilizar elaboraciones caseras (almíbares o tinturas) así como técnicas modernas que le permitan mostrar sus habilidades mixológicas.
- 4 Esta visita será programada con anticipación vía correo electrónico y telefónicamente, para que el competidor pueda hacer los preparativos necesarios para recibir a nuestros jurados y presentar su cocktail cómodamente.
- 5 Durante la visita el competidor podrá hacer los esfuerzos que considere necesarios para impresionar al jurado con su presentación. **Puntos BONUS:** armado de evento, recepción del jurado, puesta en escena, entre otros.

## SOBRE LOS JUECES

- Todas las entradas pasaran un primer filtro llamado **Etapa 1**.
- Un equipo especializado conformado por Bartenders Profesionales, escogerá los mejores cocktails de cada Región presentados durante la **Etapa 1**.
- Las entradas que no respeten los lineamientos solicitados en este reglamento no será consideradas.
- Los cocktails escogidos en la Etapa 1 serán anunciados el 15 de junio y pasarán a la **Etapa 2** o Semi-Final.
- En la **Etapa 2** nuestro jurado especializado viajará a cada región del país a visitar el lugar de trabajo y los bartenders escogidos, para que presenten su cocktail y su inspiración. Esta segunda Etapa se iniciará el 16 de junio y finalizará el 15 de agosto.
- Luego de visitar a los Semi Finalistas, nuestro jurado escogerá los 10 mejores Cocktails del País. Estos 10 Bartenders Finalistas se medirán en la Gran Final en Capital Federal en el mes de Octubre.
- Los 10 mejores Cocktails del País serán anunciados el 15 de Septiembre.
- Los Jurados de la Gran Final serán anunciados luego de anunciar los 10 Finalistas.

## CRITERIO DE EVALUACIÓN

50% Cocktail

20% Inspiración

30% Presentación y Técnica

# LINEAMIENTOS DE LA COMPETENCIA

- 1 Las recetas deben incluir un **MÍNIMO de 20 ml.** de alguno de los siguientes productos de la línea GOLDEN AGE (Cherry Brandy, Orange Curaçao, Parfait Amour, Apricot Brandy, Maraschino, Elderflower).  
Más info en [www.goldenagetresplumas.com.ar](http://www.goldenagetresplumas.com.ar)
- 2 Se sugiere que otras bases alcohólicas a utilizar, como Gin, Whiskey o Ron (solo por nombrar algunas) sean también pertenecientes al portafolio de **Dellepiane Spirits**. Esto no es de carácter obligatorio, pero será tenido en cuenta por nuestros Jueces a la hora de evaluar el cocktail desde una perspectiva general de competencia. Para más información sobre los productos del portafolio de Dellepiane visite nuestro sitio web.  
<https://dellepiane.com.ar/>
- 3 El cocktail debe incluir una descripción del concepto o inspiración utilizando un máximo de **200 palabras** y basándose en la temática del Torneo relacionada a las distintas **eras doradas de la coctelería**.
- 4 **No hay límite de ingredientes**, pero dado que deberá recrear el cocktail en una segunda etapa en caso de ser seleccionado, asegúrese de que los ingredientes se consigan fácilmente en todos lados.
- 5 Asegúrense de que los ingredientes están definidos con **medidas correctas**. Las recetas pueden ser expresadas en mililitros u onzas, con el uso de dashes y gotas limitados solo para bitters o salsas picantes, etc. Las cantidades de frutas también deben ser definidas (ejemplo “un chorrito de limón” no es aceptable).
- 6 La receta puede ser presentada en cualquier tipo de cristalería, mug o recipiente (siempre que sea creativo y tenga relación con el concepto del cocktail). Aun así, el competidor tendrá que traer sus propios vasos, en caso de ser seleccionado para la gran final.
- 7 En caso de llegar a la **Gran Final**, será responsabilidad de cada participante traer todos los ingredientes e insumos no alcohólicos para la mismas. La organización proveerá el Hielo y las bases alcohólicas pertenecientes al portafolio de Dellepiane.
- 8 **Se tan creativo como quieras.**
- 9 Luego de subir tu cocktail en la página de la competencia y aceptar Las bases y condiciones, recibirás un correo electrónico para confirmar tu participación.

El Torneo de Coctelería Golde Age es un Torneo Federal.

## SOBRE LA FINAL

La **gran final** se celebrará en la **Ciudad Autónoma de Buenos Aires** en el mes de Octubre (Fecha a Definir). Los gastos de traslado Ida y Vuelta desde la terminal de origen hasta la terminal de destino y alojamiento durante la competencia serán cubiertos por Dellepiane San Luis S.A. para los participantes del interior del país. Cualquier gasto adicional correrá por parte del Competidor. Dellepiane San Luis S.A. asistirá a los finalistas en la planificación de viaje. Sugerencia de traslado, fecha y destino, será provistos por Dellepiane.

Una vez concluida la Etapa 2 de la Competencia, los competidores elegidos para participar de la gran final, será informados vía correo electrónico.

# CONDUCTA GENERAL

- Competencias como el **TORNEO DE COCTELERÍA GOLDEN AGE** busca promocionar la coctelería y la comunidad de Bartenders de nuestro país. Se trata de disfrutar y ser buen compañero, demostrando profesionalismo todo el tiempo.
- El uso de términos ofensivos, palabras con connotaciones, sexuales o racistas llevan a la descalificación automática.
- La salud y la seguridad es muy importante. Acciones que puedan poner en peligro a invitados u otros colegas no son aceptadas.
- **Las Bases y Condiciones** se establecen para asegurar que el proceso sea **justo y transparente**. Cualquier desobediencia de las reglas resultara en descalificación y expulsión de la competencia.
- Todas las reglas y los lineamientos estos sujetos a modificaciones a discreción de la organización. Nada se cambiará sin informar previamente a todos los competidores y jueces involucrados.
- Ante cualquier duda o inquietud, pueden comunicarse a nuestra dirección de correo:  
[torneodecocteleriagoldenage@dellepiane.com.ar](mailto:torneodecocteleriagoldenage@dellepiane.com.ar)

# DERECHOS DE AUTOR

Al entrar a esta competencia, los competidores aceptan ceder los derechos de sus recetas, fotos y videos, así como el nombre del cocktail para ser utilizado por la organización de la competencia.

Tanto los competidores como los cocktails presentados será fotografiados durante la competencia y los derechos sobre esas imágenes para cualquier uso, incluso publicidad será retenido por la organización.

**GOLDEN  
AGE**  
*Tres Plumas*

  
**DELLEPIANE**  
*Spirits*

 Dellepiane Spirits

 @dellepiane1898

 @dellepiane spirits

[www.goldenagetresplumas.com.ar](http://www.goldenagetresplumas.com.ar) · [www.dellepianespirits.com.ar](http://www.dellepianespirits.com.ar)