



BASES Y REQUISITOS PARA LA COMPETICIÓN DE CÓCTELES MAESTROS CHIVAS 2016

Participación

- 1.** Una propuesta por persona.
- 2.** Las propuestas deberán ser en forma de bebida corta o larga, no un chupito.
- 3.** Los participantes deberán tener al menos 25 años para poder participar (en el momento de su final local).

Ingredientes

- 4.** Las bebidas no podrán contener más de siete (7) ingredientes, incluyendo zumos de fruta, siropes, gotas o chorritos. Los adornos sólidos no se considerarán ingredientes. Se aceptará añadir adicionalmente la ralladura de un cítrico sobre la bebida si se especifica como un adorno. Salvo unas pocas excepciones, son las bebidas sencillas las que se han acabado convirtiendo en clásicos. Por ello, los jueces tenderán a apoyar a aquellas bebidas sencillas con pocos ingredientes.
- 5.** Los ingredientes calientes, las mezclas previas de cualquier tipo o las preparaciones domésticas solo se admitirán con la autorización previa por escrito de los organizadores de la competición. Los participantes que deseen usarlos deberán presentar su solicitud al menos 10 días antes del día de la competición, si bien se recomienda pedir permiso lo antes posible.
- 6.** Se dará preferencia a recetas que se puedan reproducir fácilmente, por lo que, salvo que los jueces lo autoricen previamente por escrito (norma 5 anterior), los ingredientes deberán ser productos de marca ampliamente disponibles o de fácil acceso, así como frutas y otros productos que se encuentren en un bar de manera habitual.
- 7.** Las recetas deberán contener un mínimo de 30 ml (1 oz) de Chivas Regal de 12 años, y el total combinado de ingredientes alcohólicos no será superior a 100 ml (3,5 oz).



- 8.** Los ingredientes se podrán medir usando un vaso corto o medida similar, o servirse libremente.
- 9.** Las recetas propuestas deberán ser creación original del participante; en caso de considerarse que un participante ha plagado un cóctel conocido, será descalificado.
- 10.** Las recetas propuestas deberán expresarse en chupitos, onzas (EE. UU.) o milímetros. El uso de «chorritos» o «gotas» se limitará a los amargos, salsas picantes y similares. También se deberán indicar las cantidades de zumos de fruta; por ejemplo, no se aceptarán expresiones del tipo de «chorrito de lima».

Bebidas y preparación

- 11.** Las bebidas se deberán montar delante de los jueces.
- 12.** Las bebidas se podrán agitar manualmente, mezclar manualmente o combinar en una batidora.
- 13.** Los participantes deberán llevar sus propios utensilios de barman (agitador, cuchara de bar, colador, etc.)
- 14.** Los cócteles se podrán presentar en cualquier forma de vaso, copa u otro recipiente higiénico y seguro. El organizador proporcionará cristalería básica limitada, pero se aconseja a los participantes que lleven consigo la suya propia. Obsérvese que se otorgarán puntos a la presentación. No podrá mostrarse visible ningún nombre de marca o logotipo salvo la marca discreta habitual del fabricante de la cristalería (con excepción de la marca Chivas, en su caso).
- 15.** Los organizadores proporcionarán cubitos de hielo (de aproximadamente 25 ml cuadrados). Aquellos que necesiten hielo triturado o bloques de hielo deberán informar de ello.
- 16.** Las bebidas se podrán servir calientes (con el consentimiento por escrito del organizador), solas o sobre hielo en cubitos, roto o triturado.
- 17.** Cada participante deberá preparar al menos dos bebidas idénticas (una para los jueces y otra para el fotógrafo).
- 18.** Los participantes deberán ser capaces de preparar las bebidas en un tiempo máximo de 12 minutos que se controlará de manera estricta, pero se les permitirán 5 minutos adicionales antes de la preparación de su bebida para que se familiaricen con la zona del bar y preparen el equipo y los ingredientes. Cuando el temporizador llegue a los 12 minutos, el presentador pedirá a los participantes que dejen todo lo que estén haciendo si todavía no han terminado.
- 19.** Los participantes que sirvan bebidas que parezcan incomedibles o que trabajen con métodos poco higiénicos serán descalificados y sus bebidas se descartarán sin probarse.



Adornos

- 20.** Los adornos deberán ser comestibles, pero podrán ir montados en palitos, pinchos, pajitas, tenedores u otros accesorios habituales del bar. Las frutas, hierbas, hojas y especias comestibles utilizadas podrán incluir ramitas, pieles, cortezas, cáscaras, etc.
- 21.** Las flores y pétalos usados deberán ser de una variedad comestible.
- 22.** La fruta para los adornos podrá estar pelada, cortada en rodajas o cuñas o cortada de cualquier otra manera con anterioridad. Los adornos se colocarán durante los cinco minutos de tiempo asignado para la preparación de las bebidas.

Derechos de autor

- 23.** Mediante su participación en esta competición, los participantes acuerdan ceder los derechos de autor de sus recetas y el nombre de las bebidas a los organizadores.
- 24.** Los organizadores podrán fotografiar a los participantes y a las bebidas presentadas a concurso (imagen fija o en movimiento), siendo los organizadores los propietarios de los derechos de autor de las imágenes para su uso en cualquier medio.

Nombres de las bebidas

- 25.** Se prohíbe utilizar nombres de bebidas que incluyan palabras ofensivas, morbosas, sexuales o que estén asociadas con narcóticos o vehículos de motor.

Comportamiento

- 26.** Se anima a los participantes a que hablen con los jueces mientras preparan su bebida. Se concederán puntos a la presentación general y a los métodos de trabajo.
- 27.** Los participantes que usen palabras ofensivas u obscenas serán descalificados.

Fallo

- 28.** Los organizadores se reservan el derecho a adoptar cualquier decisión final con respecto a cualquier tema relativo a la evaluación de las propuestas.



29. Los organizadores nombrarán un jurado y se reservan el derecho a sustituir o nombrar nuevos jueces antes o durante la competición.

30. Los jueces deberán ser imparciales y declarar cualquier interés particular que puedan tener en la competición o los participantes. Deberán evaluar a cada participante únicamente por la presentación y las bebidas propuestas.

Responsabilidad

31. Si bien se hará todo lo posible, los organizadores no se responsabilizan de la devolución segura de la cristalería, los equipos o cualquier producto proporcionado por un participante. Por lo tanto, se aconseja a los participantes que guarden sus herramientas y productos en bolsas o cajas que les permitan reunirlos y guardarlos eficazmente inmediatamente después de la competición.

Conducta responsable

32. Los participantes que, a juicio de los organizadores, estén llevando a cabo o fomentando cualquier forma de consumo irresponsable, incluido el consumo de chupitos, serán descalificados y se les podrá pedir que abandonen el recinto.

33. Los participantes se deberán comportar de manera segura y cualquier acción que los organizadores consideren que pone en peligro a sus compañeros, a los jueces o a los espectadores tendrá como consecuencia su descalificación inmediata y la posible expulsión del recinto.