

# JACK DANIEL'S®



## - Competition -



BROWN-FORMAN

MIXOLOGY  
ACADEMY

*Pescassi*  
BURGERS & COCKTAILS

PRO  BAR  
BAR PRODUCTS

BEVI JACK DANIEL'S RESPONSABILMENTE

# Jack Daniel's Competition / ROMA

- **Data e Luogo Qualifiche:** Lunedì 18 Luglio 2016 ore 15:00 a Roma, via Ostiense 230 (incrocio con via Silvio D'Amico e via Valco di San Paolo, Metro B San Paolo) presso MIXOLOGY Academy
- **Data e Luogo Finale:** Lunedì 18 Luglio 2016 ore 19:00 a Roma, via della Luce 3/A (incrocio con via della Lungaretta) presso Percorsi
- **Quota di Iscrizione:** Gratuita
- **Montepremi:**
  - **1° classificato** = 1 BOTTE ORIGINALE JACK DANIEL'S + 1 Bottiglia Limited Edition "SINATRA" di casa Jack Daniel's + 1 [Borsa Barman in pelle PRO BAR](#)



- **2° classificato** = 1 Barbecue marchiato Jack Daniel's + 1 Bottiglia Limited Edition "MASTER DISTILLER" di casa Jack Daniel's + 1 Roll [porta attrezzature da bar in pelle PRO BAR](#)



- 3° classificato = Jack Daniel's Single Barrel con medaglietta personalizzata in base al nome del 3° classificato + 1 Kit di Attrezzature da Barman satinato nero PRO BAR



## Regolamento Qualifiche

Le Qualifiche sono aperte a tutti i professionisti del settore del bere miscelato che vogliano cimentarsi nella Competition. La prova di qualifica prevede la realizzazione e presentazione alla giuria di un proprio Twist sul Lynchburg Lemonade cocktail secondo la ricetta ufficiale di Jack Daniel's:

- 2oz - 6cl Jack Daniel's Old No.7
- 1oz - 3cl Succo di Limone
- ½ oz - 1,5 cl Sciroppo di Zucchero
- 3 oz - 9 cl Lemon-soda
- Colmare con ghiaccio
- Miscelare e Decorare



I drink realizzati durante la prova di Qualifica verranno valutati dalla Giuria per i seguenti parametri:

- Originalità
- Equilibrio
- Valorizzazione di Jack Daniel's Old No.7
- Presentazione
- Gusto complessivo

Per ogni singolo parametro, il partecipante potrà ricevere un massimo di 15 punti, per un totale di 75 punti complessivi per l'intera prova.

L'organizzazione mette a disposizione di ogni bartender tutti gli ingredienti della ricetta ufficiale del Lynchburg Lemonade oltre alle Jar e un kit di attrezzatura di base, mentre qualsiasi altro ingrediente necessario per la realizzazione del proprio Twist sarà a carico del partecipante alla Competition.

Ciò significa che ogni bartender dovrà provvedere personalmente a reperire gli ingredienti extra rispetto alla ricetta ufficiale o strumenti particolari necessari per la realizzazione del drink – vedi affumicatori, ecc...

Eventuali prodotti home-made andranno etichettati con data di preparazione ed ingredienti contenuti.

Per la realizzazione del proprio Twist non ci sono limitazioni né per le materie prime, né per le strumentazioni utilizzate e chiunque sarà libero di usufruire del proprio set di attrezzature o cristalleria.

In base ai punteggi ottenuti dalla Giuria in fase di Qualifica, i migliori 10 bartender passeranno direttamente alla Finale.



## Regolamento Finale

I primi 10 classificati della fase di Qualifica avranno accesso alla Finale tenuta il medesimo giorno alle ore 19:00 presso Percorsi di via della Luce 3/A a Roma Trastevere.

Nell'ambito della prova Finale ogni partecipante dovrà realizzare e presentare alla giuria un cocktail con ricetta di propria creazione impiegando almeno uno tra i seguenti prodotti BROWN-FORMAN:

- Jack Daniel's Old No.7
- Jack Daniel's Single Barrel Select
- Jack Daniel's Tennessee Honey
- Gentleman Jack

I drink realizzati durante la prova Finale verranno valutati dalla Giuria per i seguenti parametri:

- Originalità
- Equilibrio
- Valorizzazione del prodotto BROWN-FORMAN utilizzato
- Presentazione
- Gusto complessivo

L'organizzazione mette a disposizione di ogni bartender partecipante alla fase finale tutti i prodotti BROWN-FORMAN elencati oltre ad un kit di attrezzatura di base, mentre qualsiasi altro ingrediente necessario per la realizzazione del proprio drink sarà a carico del finalista.

Ciò significa che ogni bartender dovrà provvedere personalmente a reperire gli ingredienti extra rispetto ai prodotti BROWN-FORMAN elencati o strumenti particolari necessari per la realizzazione del drink – vedi affumicatori, ecc...

Eventuali prodotti home-made andranno etichettati con data di preparazione ed ingredienti contenuti.

Per la realizzazione del proprio cocktail non ci sono limitazioni oltre a quelle indicate né per le materie prime, né per le strumentazioni utilizzate e chiunque sarà libero di usufruire del proprio set di attrezzature o cristalleria.

## Giuria

La Giuria che avrà il compito di valutare i drink proposti in fase di Qualifica e Finale sarà composta da un rappresentante della BROWN-FORMAN, un rappresentante di Campari Italia, un bartender professionista di esperienza nel settore ed un rappresentante di PRO BAR, ente organizzatore dell'evento in collaborazione con BROWN-FORMAN.



# Iscrizione alla Competition

Se sei un professionista del settore del bere miscelato puoi iscriverti gratuitamente alla Jack Daniel's Competition inviando un'email a [jdcompetition.roma@gmail.com](mailto:jdcompetition.roma@gmail.com) entro e non oltre il 14 Luglio 2016.

Le iscrizioni sono a numero chiuso e la partecipazione alla Competition verrà confermata previo invio della ricetta presentata in fase di Qualifica al medesimo indirizzo email.

## In bocca al lupo!



BROWN-FORMAN

PRO **BAR**  
BAR PRODUCTS

MIXOLOGY  
ACADEMY

*Percossi*  
BURGERS & COCKTAILS