

WINEOLOGY

Blending Wine & Cocktails



Domenica 3 Dicembre, ore 15:00
Acquario Romano, piazza Manfredo Fanti 47

MIXOLOGY
ACADEMY



PRO  **BAR**
BAR PRODUCTS

CASALE DEL GIGLIO[®]
AZIENDA AGRICOLA



Il 2 e il 3 Dicembre nel palazzo denominato Acquario Romano (a pochi passi dalla stazione Termini) anche noto per aver ospitato molti eventi della scena capitolina, si terrà la 2° edizione del **WineHunter** Roma. Nell'ambito di questo evento chiaramente dedicato al vino e ad alcuni dei suoi migliori produttori nel territorio, **MIXOLOGY Academy** è stata chiamata ad organizzare una competizione barman con un obiettivo molto preciso: dimostrare che il mondo della cocktail mixology e del vino non devono essere necessariamente separati!

In occasione del contest denominato **WINOLOGY**, un massimo di 10 bartender darà sfogo alle proprie abilità nel miscelare un cocktail contenente vino [Shiraz](#) dell'azienda agricola **Casale del Giglio** al fine di creare il miglior "incontro tra i due mondi". Lo stesso vino sarà messo a disposizione dei partecipanti ammessi alla competizione presso la **MIXOLOGY Academy** di Roma.

[Shiraz](#) Casale del Giglio



CENNI STORICI

Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia.

Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Châteauneuf-du Pape.

A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney.

Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985.

UVAGGIO E VINIFICAZIONE

Syrah 100%, da uve che hanno raggiunto uno stato ottimale di maturazione.

Macerazione a freddo per due giorni a circa 10° C. per favorire una maggior estrazione sia degli aromi tipici del vitigno, sia del colore.

Vinificazione in rosso con periodiche follature (2-3 al giorno) per garantire un maggior tenore in estratti e tannini.

La fermentazione tumultuosa prosegue per 10–12 giorni alla temperatura di 26–28° C. con il susseguirsi di alcuni “délestage”, soprattutto nelle prime fasi di vinificazione.

Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in barriques per 8–12 mesi e 6 di bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtillo e marasca, cardamomo e cannella.

Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Trancio di tonno alla griglia.

La giuria, a cui spetta l'onere di valutare il miglior bartender a destreggiarsi nella miscelazione dello Shiraz, sarà composta da **Ilias Contreas** (Fondatore della MIXOLOGY Academy), **Emiliano Codamo** (Mixologist dell'Hotel Atlante Star) e **Andrea Marini** (Direttore Commerciale di PRO BAR).

Altro partner dell'evento è infatti **PRO BAR** che premierà il miglior mixologist dell'evento con un kit di attrezzature professionali specifico per l'invecchiamento dei cocktail!

L'appuntamento per WINOLOGY è domenica 3 Dicembre a partire dalle ore 15:00 presso il Palazzo Brancaccio di Roma: che vinca il migliore!

WINOLOGY

Blending Wine & Cocktails

- **Data e Luogo:** Domenica 3 Dicembre 2017 ore 15:00 a Roma presso l'edificio Acquario Romano (piazza Manfredo Fanti 47). Ai partecipanti è richiesto di presenziare all'evento almeno un'ora prima del suo inizio, ovvero alle ore 14:00.
- **Quota di Iscrizione:** Gratuita
- **Montepremi:** il 1°classificato si aggiudicherà una bottiglia di [Shiraz Casale del Giglio](#), un Kit di [invecchiamento cocktail](#) offerto da **PRO BAR** e un ingresso **OMAGGIO** al prossimo [Mixology Mastermind](#) organizzato da **MIXOLOGY Academy**.

Kit Invecchiamento Cocktail



Botte in Legno di Castagno 2 Lt

Materiale: Castagno
Capienza: 2L
Lunghezza: 22cm
Diametro testa: 12cm
Diametro pancia: 16cm

6 Bicchieri Old Fashioned Opera

Capienza: 30 cl / 10,5 oz
Altezza: 94 mm
Materiale: vetro cristallo

Bottiglia Whisky Opera

Altezza: 189mm
Capacità: 75cl / 25,36oz



PRO BAR
BAR PRODUCTS

MIXOLOGY
GRATIS
ACADEMY

Regolamento WINOLOGY

WINOLOGY è una competizione aperta a barman e barlady di ogni livello di esperienza professionale. Tutti gli aspiranti partecipanti dovranno inviare ad agenziabarman@gmail.com la propria candidatura ed una bozza della propria ricetta cocktail con vino Shiraz. Entro un massimo di 3 giorni lavorativi la candidatura verrà accettata o respinta sia in base al numero di posti disponibili (massimo 10) che al grado di originalità della ricetta inviata e, a quel punto, il partecipante ammesso potrà ritirare gratuitamente una bottiglia di [Shiraz](#) Casale del Giglio per perfezionare la propria ricetta.

Lo scopo di questo contest è esaltare la grande miscibilità dei cocktail e, in questo caso, la possibilità di far coesistere super alcolici e vino nella stessa ricetta.

In occasione del contest di domenica 26 Novembre, ogni partecipante dovrà presentare ai giudici 1 solo cocktail contenente Shiraz Casale del Giglio, ingrediente necessario per la validità della ricetta ai fini del punteggio.

Ogni cocktail verrà valutato dalla giuria secondo i seguenti parametri:

- Originalità (18 punti)
- Equilibrio (18 punti)
- Valorizzazione di [Shiraz](#) Casale del Giglio (28 punti)
- Presentazione (18 punti)
- Gusto complessivo (18 punti)

Punteggio totale massimo per ogni cocktail/contendente: 100 punti

DESCRIZIONE DEI PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Originalità (18 punti): creare una ricetta originale, proprio perché non presente sui ricettari, garantirà al contendente un punteggio più elevato. Per fare un esempio banale, ciò significa che un eventuale Spritz classico verrà penalizzato rispetto ad un twist dello stesso cocktail.

Equilibrio (18 punti): l'armonia tra gli ingredienti del cocktail, ovvero l'equilibrio dei gusti interessati. Per fare un esempio, una predominanza eccessiva del "dolce" rispetto all'acido, al salato e all'amaro nel proprio cocktail sarà penalizzata rispetto ad una miscela, per l'appunto, più proporzionata sotto questo aspetto.

Valorizzazione di Shiraz Casale del Giglio (28 punti): come già sottolineato il cocktail presentato ai giudici deve essere preparato utilizzando Shiraz Casale del Giglio, pena un punteggio totale per il/la candidato/a pari a 0 (zero). Tuttavia un cocktail in cui venga evidenziato Shiraz Casale del Giglio (nel gusto oltre che nella struttura) verrà premiato rispetto ad uno in cui il medesimo vino sia appena o per nulla percepibile. Essendo il principale focus della competizione, è il parametro con maggior peso nel punteggio e quindi quello a cui ogni contendente deve porre maggiore attenzione.

Presentazione (18 punti): se il valore intrinseco di un drink è fondamentale, è vero anche che l'occhio e l'orecchio vogliono la loro parte. La presentazione di un cocktail, infatti, non è il solo renderlo esteticamente gradevole alla vista del cliente e dei giudici, ma anche raccontarlo adeguatamente ai commensali. Un bartender che spiegherà alla giuria e agli spettatori come è nata l'idea per la sua ricetta, che si muoverà con naturalezza durante la preparazione e in

generale che intratterrà la platea, sarà premiato rispetto ad un altro contendente che si dovesse limitare a completare silenziosamente il proprio cocktail.

Gusto complessivo (18 punti): l'impressione generale del cocktail dal punto di vista del gusto. In poche parole se, aldilà dell'equilibrio e di tutte le altre voci, il drink è effettivamente piaciuto.

Attrezzature e Ingredienti

L'organizzazione mette a disposizione di tutti i partecipanti alla competition vino [Shiraz](#) Casale del Giglio - sia prima del contest con una bottiglia omaggio, previa accettazione della candidatura, sia in ambito di gara con il prodotto necessario alla realizzazione del singolo cocktail - e ghiaccio, mentre qualsiasi altro ingrediente dovrà essere reperito direttamente dai contendenti stessi.

Ciò significa che eventuali liquori, distillati, succhi, sciroppi e bitter necessari alla realizzazione della propria ricetta (ad eccezione del vino [Shiraz](#) Casale del Giglio e del ghiaccio) dovranno essere portati in loco direttamente dal bartender stesso.



E' ammesso l'utilizzo di bitter, sciroppi o eventuali altri preparati home-made, purché adeguatamente etichettati con gli ingredienti contenuti e la data di preparazione e/o scadenza.

Giuria

La giuria, a cui spetta l'onere di valutare il miglior bartender a destreggiarsi nella miscelazione dello Shiraz, sarà composta da **Ilias Contreas** (Fondatore della MIXOLOGY Academy), **Emiliano Codamo** (Mixologist dell'Hotel Atlante Star) e **Andrea Marini** (Direttore Commerciale di PRO BAR).

Iscrizione alla Competition

Se sei un professionista nell'ambito della mixology, indipendentemente dal tuo livello di esperienza puoi inviare la tua candidatura ad agenziabarman@gmail.com. Le selezioni dei competitor verranno chiuse entro e non oltre il 29 Novembre 2017 alle ore 18:00.

In bocca al lupo!

WINEOLOGY

Blending Wine & Cocktails



Domenica 3 Dicembre, ore 15:00
Acquario Romano, piazza Manfredo Fanti 47

MIXOLOGY
ACADEMY



PRO  **BAR**
BAR PRODUCTS

CASALE DEL GIGLIO[®]
AZIENDA AGRICOLA

