

**IX CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGON DE COCTELERÍA 2023**  
**MODALIDAD DE PARTICIPACION: COCKTAIL LONG DRINK**

**DATOS DEL EVENTO**

<b>CONCURSO DE COCTELERIA</b>	<b>CLASICO</b>
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN: SAPHA 2023</b>	<b>COMPLEJO RESTAURANTE AURA AVDA, JOSÉ ATARÉS N.º 2 ZARAGOZA</b>
<b>FECHA Y HORA:</b>	<b>Lunes: 15/05/2023 – A LAS 16.00h</b>
<b>MODALIDAD DEL CONCURSO</b>	<b>LONG DRINK</b>
<b>ÚLTIMA DIA ENTREGA RECETAS</b>	<b>LUNES 8 de mayo a las 17.00h</b>
<b>INFORMACION DE LOS CONCURSOS</b>	<b><a href="http://www.sapha.es">www.sapha.es</a></b>

**REQUISITOS DE PARTICIPACION**

<b>SER SOCIO DE LAS ASOCIACIONES DE MAÍTRES Y BARMAN DE ARAGON</b>
<b>ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA CUOTA ANUAL</b>
<b>ACATAR Y CUMPLIR LAS NORMAS Y BASES DE PARTICIPACION QUE SE EXPONEN A CONTINUACION</b>
<b>LOS INSCRITOS DEBERAN PARTICIPAR OBLIGATORIAMENTE EN EL X CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA LA CAÑA PERFECTA CERVEZA AMBAR, EN EL IX CONCURSO DE COMBINADOS Y EN EL II CONCURSO DE COCTELERIA CIUDAD DE ZARAGOZA</b>

Todos los participantes deberán estar **a las 16.00h del día 15 de mayo** en el restaurante AURA de Zaragoza; **correctamente uniformados con su ropa de trabajo o escuela en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Los participantes deberán descargarse de la web del evento [www.sapha.es](http://www.sapha.es), las bases así como la hoja de inscripción del campeonato

La inscripción y las recetas originales de los cocteles de cada uno de los participantes deberán enviarse al siguiente correo electrónico [presidente@maitresdearagon.com](mailto:presidente@maitresdearagon.com); como último día el lunes **8 DE MAYO de 2023** antes de las 17.00h, para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados el **teléfono del presidente de las asociaciones de maîtres y barman Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.**

**Todas las recetas que lleguen fuera del plazo indicado supondrán para él concursante, iniciar la competición con una penalización de -20 puntos.**

*Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable ser socio de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.*

Para aquellos participantes que lo hagan por primera vez y no sean socios deberán abonar el día del concurso **la cantidad de 120€ para los profesionales. Los alumnos de las escuelas no tienen que abonar nada en concepto de cuota de inscripción.**

El pago de este importe les dará derecho a participar en cualquier modalidad de los concursos que se lleven a cabo en el evento **SAPHA** ([www.sapha.es](http://www.sapha.es)) y a participar como socios de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2023. La hoja de asociad@ se deberá de cumplimentar en la zona de concursos una vez abonada la cuota de inscripción y previamente al comienzo del concurso.

**Los ingredientes a utilizar en las fórmulas deberán ser obligatoriamente de las casas comerciales patrocinadoras del evento. Una vez enviadas las fórmulas, se llamará personalmente a todos los concursantes para chequear la receta y comentarles lo que han de llevar, lo que aporta la organización y las marcas obligatorias a utilizar.**

En este concurso se llevan a cabo dos categorías en el campeonato de coctel clásico, barman y jóvenes barman. La categoría de jóvenes barman estará compuesta por aquellos socios que, a fecha 30 de noviembre de 2020 no hayan cumplido los de 27 años. La categoría de barman estará reservada a aquellos socios mayores de 27 años y todos aquellos que, estando en edad de jóvenes barman, desempeñen habitualmente labores de Barman en su trabajo.

Los dos participantes que obtengan la mayor puntuación en cada una de las dos categorías, serán los que representen a Aragón en el certamen nacional de 2023.

**BASES**  
**DE**  
**PARTICIPACIÓN**

**el día 5 de mayo se publicarán las definitivas en la web**

**[www.sapha.es](http://www.sapha.es)**

**ROGAMOS A TODOS LOS**  
**PARTICIPANTES LEAN BIEN EL**  
**CONTENIDO DE ESTAS BASES DE**  
**PARTICIPACIÓN**

## 1- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final. En dicha fase, el participante deberá realizar un coctel **LONG DRINK**, (Elección del Barman), de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El coctel de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su coctel para **cinco (5)** copas. **El tiempo** de realización de los cocteles será de **7 minutos**. Las copas serán aportadas por la organización y el modelo de la misma se encuentra en la web del evento [www.sapha.es](http://www.sapha.es) en el apartado del concurso long drink, modelo de copa a utilizar.

## 2- Fórmulas

1. Todas las marcas de alcohol y distintos ingredientes en la receta, incluidos los home-made, deben seleccionarse de la lista de productos colaboradores del Club del Barman de Aragón.
2. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
3. Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación alcohólica, etc. Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar, los ingredientes deberán ponerse en la coctelera o el vaso mezclador en el mismo orden que en la hoja de recetas.
4. La capacidad de la copa a emplear tendrá que ser como mínimo de 20cl pudiendo llegar en este caso hasta los 47 cl.
5. Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores específicos de coctelería para calcular las medidas. Se admite la técnica del free pouring, pudiendo el juez técnico valorar la exactitud de las medidas y la cantidad servida.
6. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
7. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

## 3. Ingredientes

El tipo de coctel para este año es Long Drink, es decir, una bebida diseñada para refrescar. Un Long Drink es una bebida larga, de **20 cl mínimo**, en donde las bebidas nutritivas conjugan con las bebidas más dulces, cítricas, amargas, saladas o incluso picantes. El alcohol ha de estar

presente pero no ser invasivo. Se busca la complejidad de sabores y postgustos largos o duraderos. Un trago donde tienen cabida los cócteles fríos o calientes.

Se podrá jugar con las diferentes texturas, (granizados, frappés, espumas, aires, etc ) con o sin gas, utilizando cualquier técnica siempre que sea de manera controlada y bajo la aprobación del Jurado técnico de cada concurso.

Los jueces degustadores preferirán los cócteles más complejos con sabores refrescantes y armónicos a la hora de evaluar el sabor.

- El coctel no puede contener más de 7cl de alcohol.
- Además de los 7cl se pueden emplear dos golpes de algún bitter.
- Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas siendo las cantidades más pequeñas.
- Los cócteles no deben contener más de 6 (seis) ingredientes, incluidos los home made, cucharadas, golpes e ingredientes sólidos tales como frutas o especias.
- En ningún caso menos de 2 (dos) ingredientes
- La fórmula presentada ha de llevar mínimo 2 (dos) ingredientes alcohólicos y un máximo de 4 (cuatro). Una de las bebidas alcohólicas ha de ser un alcohol destilado (Brandy, Tequila, Gin, Ron, etc)
- Los ingredientes caseros están permitidos y pueden usarse en cualquier receta del coctel.
- Todos los Zumos están permitidos: naranja, limón, lima, pomelo, guayaba, arándanos, maracuyá, fresas. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier tipo de zumo natural, deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración
- Las bebidas de los patrocinadores oficiales de cada asociación, pueden ser utilizados también para crear ingrediente caseros o homemade y no podrán utilizarse las que no lo sean. El ingrediente casero tiene que ser descrito en la receta en el apartado observaciones, y contará como un solo ingrediente. Su objetivo principal es aumentar el nivel de sabor y el equilibrio del cóctel
- La selección de marcas irá en función de los patrocinios acordados, sino hubiera equivalencia en dichos patrocinios dentro de su categoría el participante podrá utilizar la marca que considere oportuna
- No se permiten los productos calentados.
- Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.

- Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
- Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur.
- Se permite la utilización de helado
- Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En ese caso, cada participante deberá responsabilizarse de la conservación del mismo.
- Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.
- Las cantidades de frutas, hierbas y vegetales o similares, que sean usados como ingrediente dentro del cóctel deben de cuantificarse en cl. dentro de la Hoja de fórmulas con la medida exacta.
- SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.
- La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones
- NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.
- **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

#### **4. Decoraciones**

La decoración de un cóctel se compone de un producto alimenticio comestible a presentar al Juez Técnico si éste lo requiere (piel de fruta, fruta, verdura, raíz, hierba...) pero no un líquido que se utiliza para complementar el total de una bebida mezclada. Puede hacerlo visualmente y aromáticamente no influyendo en el sabor y la percepción del cóctel. Una decoración no debe ser el sabor o el olor dominante de la bebida mezclada, sino ofrecer un olor o/y color complementario o que contraste con la receta.

- **Ni la decoración ni los perfumes de frutas naturales se contarán como ingredientes. Son adicionales a los seis ingredientes permitidos.**
- Las decoraciones consistirán básicamente en productos comestibles, frutas, flores comestibles, vegetales, hierbas o sus derivados, tallos, hojas o semillas.

- deben ser productos alimenticios 100% naturales menos la pinza/clip. El Juez Técnico o de decoraciones podrá probar cualquier parte de la decoración y/o guarnición. **Si la decoración entra en contacto con el líquido del cóctel no incurre en penalización, no contará como ingrediente.**
- Se pueden usar pinzas o clips de madera, metal o plástico para ayudar a construir la decoración, pero no pueden ser el foco de la decoración. Los artículos grandes o fabricados múltiples no pueden dominar las imágenes de los componentes naturales de la decoración.
- Las decoraciones y guarniciones deben prepararse (cortarse) en la mesa de decoraciones durante el tiempo de preparación de las mismas (15 minutos), antes de subir al escenario. No se permitirán guarniciones prefijadas o preparadas. Una vez transcurrido el tiempo de 15 minutos, no se pueden hacer ajustes a las decoraciones o guarniciones de ningún tipo.
- No está permitido colocar la decoración sobre la cristalería antes de preparar el cóctel en el escenario.
- No está permitido el uso de “guarnición” y cócteles servidos en platitos o bandejas junto al coctel
- Es obligatorio utilizar guantes de látex para preparar las decoraciones. En caso de no hacerlo el concursante será avisado de la sanción en puntos que tendrá por incumplir esta norma.
- Se deben especificar en la hoja de receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no serán considerado como válido.
- Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
- **La cristalería no podrá contener hielo antes del inicio de la actuación.**
- SE PERMITE la utilización de flores comestibles y frutas deshidratadas, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles y que se abrirá delante del juez en la mesa de Decoración y nunca antes.

- Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante.
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como un (1) ingrediente.
- Los productos manufacturados como palillos, STICKS y brochetas servirán para EXCLUSIVAMENTE fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones. OCURRIRA LO MISMO CON EL COLORIDO DE ESTOS FIJADORES DE DECORACIÓN, NO HAN DE SER LLAMATIVOS NI DECORAR POR SI SOLOS. Todos estos requisitos serán revisados por la organización.
- No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
- No olvidar llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes. **NO ES OBLIGATORIO, ES UN CONSEJO.**
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.
- Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.

### **5. Concurstantes y Equipos de Actuación**

- Los competidores saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo su material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), cada concursante de la ronda tendrá su minuto de exposición en el idioma inglés (**este año no se realizará prueba de inglés**). Terminado esto, iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo, **El tiempo concluirá SIEMPRE con el saludo al Juez de Reloj.**
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.
- **Los competidores tendrán siete minutos para mezclar sus cócteles** durante su actuación. Los competidores que excedan el tiempo límite serán penalizados



por los Jueces Técnicos (quince puntos por 1 a 15 segundos más que el tiempo permitido y quince puntos adicionales a partir del segundo 16).

- El discurso de introducción de un minuto en el idioma inglés no se considerará como parte de los siete minutos permitidos para preparar los cócteles. **(Este año no hay prueba de inglés)**
- A los competidores se les indicará cuándo comienzan los siete minutos y comenzarán a preparar sus cócteles.

## **6. Jueces Degustadores y Calificación.**

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cóctel para que la cata sea ciega.
- Dicho jurado estará compuesto por cuatro personas que catarán y evaluarán cuatro de las cinco copas elaboradas por cada concursante. La otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
- Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo, anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
- Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular
- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocteles por su valor y nunca en comparación con otros.

## **7. Puntuación final.**

- La puntuación del ejercicio resultará de la suma de las obtenidas en las categorías de cada concurso.
- Se excluirá de la suma la puntuación más alta y más baja de cada categoría.
- Las puntuaciones excluidas sumarán en caso de empate entre dos o más participantes siendo utilizado para determinar el desempate entre ellos.
- En caso de empate en premios por categoría si hubiese, se sumarán única y exclusivamente las puntuaciones excluidas de dicha categoría.





