



I Mixology Wine Nacional by Vinos D.O. Navarra *“Navarra Wine Lovers”*

1. Participarán en dicho concurso, Barmans, jóvenes Barmans y Flair bartendings en una única categoría.
2. Serán utilizados los vinos seleccionados por la D.O. Navarra, con excepción del Moscatel.
3. ***El volumen mínimo de vino por cocktail será de 10 cl.***
4. La suma total de los ingredientes no podrá superar los 20 cl., sin incluir el hielo.
5. No podrán utilizarse más de 5 ingredientes por fórmula.
6. Se podrán utilizar: Frutas, Hielo, Especias, Flores, Sodas, Refrescos, Siropes, Zumos y Alcoholes que no superen los 25° de alcohol.
7. En el caso de utilizar unos licores estos no podrán superar los 3 cl, y solo se podrá utilizar uno.
8. Se realizarán 3 cocktails y serán catados y juzgados dos.
9. El tiempo máximo para elaborar los cocktails será de 5 minutos.
10. En caso de que los ingredientes a utilizar puedan perjudicar la mezcla elegida por el concursante o no sea acorde a la calidad de los vinos D.O. Navarra, podrá ser revisada o cambiar los ingredientes con aviso previo.
11. ***Las fórmulas deberán ser enviadas antes del 20 de octubre al correo a.b.navarra@gmail.com***
12. La cristalería deberá ser aportada por el concursante, el vino será aportado por el Consejo Regulador y podrán utilizar tintos, rosados, blancos de la D.O. Navarra, no se admitirán vinos de pago.
13. El resto de productos serán aportados por la organización y tendrán que estar dentro del listado de productos de los patrocinadores.
14. Frutas y zumos correrán a cargo de cada concursante, con excepción de zumos en caso de que tengamos zumos oficiales en los concursos.
15. Se recomienda utilizar cristalería con una capacidad máxima de 30cl.
16. No se admitirán copas de combinado, vasos de sidra, etc., prioridad copas de fantasía.
17. Las fórmulas presentadas tendrán que ser originales, pudiendo la organización retirar aquellas las cuales tengan similitud con propuestas ya presentadas en certámenes, ferias, exposiciones, etc.
18. No se podrán utilizar cremas, natas ni lácteos

19. No se podrán utilizar técnicas culinarias, no adaptables a un establecimiento tipo bar, cafetería, pub
20. El personal concursara con camisa blanca, corbata o pajarita, y delantal del CRDO Vinos D.O. Navarra.
21. Los vinos que podrán utilizar son:
- a. Rosado D.O. Navarra: Viña Zorzal Rosado 2018
 - b. Blanco D.O. Navarra: Castillo de Monjardín Blanco Chardonnay 2018
 - c. Tinto D.O. Navarra: Lezaun Tempranillo 2018.
22. No podrá utilizarse en la cristalería ningún tipo de publicidad, ni realizar declaraciones a medios de prensa o colgar en internet marcas de vino utilizadas por los concursantes. Siempre tendrán q hacer mención q son vinos D.O. Navarra de reconocido prestigio y valía
23. Cualquier incidencia en el anterior punto mencionado podrá dar lugar a retirada del premio y descalificación de todos los concursos realizados o que se vayan a realizar en Navarra.
24. Los cocktails presentados pasarán a pertenecer a un fichero del Consejo Regulador D.O. Navarra y podrán ser utilizados en presentaciones, ferias, congresos, medios escritos, publicaciones, e internet.
25. La decoración será totalmente comestible y deberá elaborarse en 9 minutos, en la zona destinada a ello con la supervisión de la organización y a la vista del público.
Podrá ser anulada o retirada en caso de comprobar que se ha traído elaborada o contiene algún elemento prohibido.

Tu propio estilo de vino