



15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BASES DEL CONCURSO

1. Podrán presentarse barman profesionales y sumilleres de toda España, mayores de edad, aceptándose un máximo de 2 cócteles por concursante. **No podrán presentarse los ganadores de la edición anterior. El objetivo del Concurso es encontrar un cóctel original, fácil de elaborar y replicable en cualquier establecimiento de hostelería.**
2. El concurso consta de dos fases: una de selección de las fórmulas de los 10 mejores cócteles y una fase final de la que saldrá el combinado ganador. En el caso de que un barman sea preseleccionado con sus dos cócteles, sólo se tendrá en cuenta para la final, el cóctel de mayor puntuación.
3. El cóctel estará compuesto por un máximo de 6 productos incluido gotas y un mínimo de dos destilados, y no podrá contener más de 7 cl. de producto alcohólico. El destilado principal deberá ser cualquiera de la marca Panizo. **Se tendrá en cuenta positivamente la combinación de los licores Panizo con otras bebidas alcohólicas que no elabore esta destilería, así como su facilidad de elaboración.**
4. **No se podrán utilizar productos "home made",** puesto que la filosofía del concurso es elaborar un cóctel que pueda replicarse fácilmente.
5. El cóctel podrá ser de la modalidad aperitivo, digestivo o bebida larga, a elección del concursante. Los participantes deberán rellenar el formulario de inscripción con sus datos personales en **la página web de orujos panizo**, indicando el nombre del cóctel y subiendo una buena **fotografía del mismo**. ****Se recomienda realizar una buena fotografía, mejor sobre fondo blanco. En la foto, el cóctel debe estar acompañado de los licores Panizo utilizados en su elaboración. (No realizar fotomontajes)**
6. Las bases del certamen se encuentran en la página web de Orujos Panizo, www.orujospanizo.com.
7. No se permitirá la publicación de los cócteles participantes en redes sociales, blogs o páginas web de ninguna clase hasta que Orujos Panizo no haga públicos los cócteles finalistas.
8. **El plazo de admisión de las fórmulas se extenderá del 1 de febrero al 1 de marzo de 2026.** Con las elaboraciones recibidas, el jurado hará la selección de los 10 finalistas.
9. La final tendrá lugar en el **Salón de Gourmets de Madrid, el lunes, 13 de abril de 2026, a las 16,30h**, y durante su celebración, los seleccionados deberán atenerse a las siguientes normas:
 - a. Se prepararán 5 vasos del mismo cóctel
 - b. Las copas o vasos para el cóctel las aportará el concursante, pudiendo utilizar a su elección el modelo y forma que prefiera.
 - c. El cóctel que realicen en la final debe ser una fiel reproducción de la que hayan presentado como foto del cóctel, incluida decoración y vajilla.

- d. La decoración será libre siempre que sea comestible, incluido flores aptas para el consumo, pudiéndose colocar tanto dentro como al borde de la copa. La decoración será aportada por el concursante. La organización tendrá a disposición de los participantes naranjas, limones, guindas rojas y aceitunas verdes.
- e. El tiempo límite será de 7 minutos para la elaboración del cóctel.
- f. La decoración saldrá preparada del Office, para lo que se dispondrá de 15 minutos de preparación.
- g. Los participantes se presentarán a concursar con su uniforme de trabajo, en el que se colocará por parte de la organización el logotipo de la destilería.
- h. En la final, los barman seleccionados se limitarán a la ejecución de su cóctel y no podrán presentar individualmente su cóctel al Jurado.
- i. No terminar el cóctel a tiempo, derrames de producto o copas incompletas serán objeto de penalización por parte del Jurado.**
- j. Todos estos puntos influirán en la puntuación final del concurso.

10. Habrá tres premios a los tres mejores cócteles. El participante ganador recibirá un premio valorado en 2000 € en metálico. El segundo clasificado recibirá un premio en metálico valorado en 1000€ y el tercer clasificado recibirá 500€ en metálico. Todos los premios tendrán carácter de adquisición, por lo que los autores cederán ilimitadamente todos los derechos publicitarios de los combinados ganadores y de comercialización a Orujos Panizo. Así mismo, la organización del concurso podrá utilizar las fórmulas de los cócteles que se presentan a concurso para publicarlas en su página web, redes sociales, o hacer la difusión que Orujos Panizo estime oportuna en cualquier tipo de soporte.

Los cócteles participantes en el certamen, si se elaboran también en el local del concursante, se incluirán en **“La Ruta del Cóctel Panizo”**, si bien ese apartado será completamente opcional para el concursante y no influirá en la decisión del Jurado a la hora de valorar el cóctel. La "Ruta del Cóctel" situará en el mapa los establecimientos y locales donde pueda degustarse un cóctel Panizo. 11. La organización del concurso correrá con los gastos de alojamiento y desayuno en un hotel de Madrid la noche del certamen. Los finalistas recibirán además 70 € en concepto de gastos de desplazamiento.

El hecho de presentarse a este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las especificaciones de este reglamento y la renuncia a toda reclamación. Cualquier circunstancia no prevista en el mismo será resuelta de forma inapelable por el Jurado.

INSCRIBIR MI CÓCTEL