



REGOLAMENTO

2016/2017

La notifica del regolamento è formulata per iscritto allo scopo di preparare e assicurare un concorso trasparente e oggettivo in tutte le regioni che vi prenderanno parte nel corso dell'iniziativa Bols Around the World. Sarà utilizzata come linea guida dai partecipanti e dai giudici in tutto il mondo per salvaguardare la correttezza e la trasparenza della gara.

Bols Around the World 2016/2017: Edizione Bols Genever

Nel 2007 Lucas Bols ha indetto la prima edizione di Bols Around the World - una competizione tra barman che attira migliaia di barman da ogni parte del mondo. Quest'anno Bols Around the World celebra il suo 9° anniversario con un ritorno alle origini: il liquore olandese Bols Genever. Primo produttore di Genever al mondo, Lucas Bols celebra Bols Around the World 2016/2017: Edizione BOLS Genever.

Bols Around the World è una piattaforma per aumentare la conoscenza dei barman offrendo formazione e ispirazione, uno spazio nel quale mostrare il proprio talento, espandendo la rete a livello internazionale. Quest'anno, Bols around the world sta cercando il prossimo pioniere Bols Genever.

Chi è il prossimo pioniere Bols Genever?

Il pioniere BOLS Genever è un barman a tutto tondo, attento al business. Il Pioniere ha un'ottima conoscenza di BOLS Genever, ma sa anche come sperimentare per davvero con BOLS Genever. Il pioniere BOLS

Genever presenta idee nuove e cerca di guidare la massa. È un barman classico, appassionato delle tendenze più recenti.

La competizione: sei TU il nuovo Pioniere Bols Genever?

Nel corso di 3 prove online, saranno valutate creatività, conoscenza, ospitalità e l'abilità di apprezzare Bols Genever dal punto di vista commerciale. Se rientrassi tra i primi 3 barman della tua regione, riceverai una visita nel tuo bar per mostrare il tuo concetto di Bols Genever. I vincitori di ogni regione saranno invitati ad Amsterdam per la finale, durante la quale il concetto di Bols Genever prenderà vita in uno dei bar della "Bols Genever Street" al centro di Amsterdam!

Il premio

I vincitori regionali si contenderanno il premio finale: il "BOLS GENEVER PIONEER AROUND THE WORLD TOUR" (Tour mondiale del Pioniere Bols Genever), composto da varie tappe, per sviluppare una migliore competenza su Genever e bartending in tutto il mondo.

Requisiti

1. I partecipanti devono aver compiuto l'età legale minima per il consumo di alcolici nel proprio Paese di residenza.
2. Ai partecipanti sarà concessa una sola candidatura per persona.
3. I partecipanti rappresenteranno il Paese nel quale risiedono.
4. Le candidature andranno inviate solo mediante il sito web Bols Around the World. Candidature inviate a mezzo e-mail, lettera o segnali di fumo non saranno prese in considerazione.
5. È vietato utilizzare per i cocktail nomi maleducati, volgari, a chiaro riferimento sessuale o associati a narcotici.
6. Sarà possibile registrarsi sul sito web Bols Around the World (www.bolsaroundtheworld.com) dal 1° settembre 2016. La Fase 1 della competizione avrà inizio il 1° novembre 2016, 12.00 GMT +1.
7. Registrandosi sul sito web Bols around the World, sarà possibile compilare il proprio profilo partecipante nella propria pagina. Nella pagina sarà possibile anche trovare il kit informativo su Bols Geneva, che contiene importanti informazioni delle quali si avrà bisogno nel corso della competizione.
8. La regione vincitrice di Bols Around the World 2015 non potrà partecipare l'anno seguente in Bols around the world 2016/17.

Regole generali di condotta

1. Le competizioni come Bols Around the World promuovono la comunità globale del bartending; tutto è incentrato sul divertirsi e non prendersela troppo.
2. Espressioni volgari, esplicitamente sessuali e/o offensive porteranno all'immediata squalifica.
3. Prendiamo molto seriamente le norme di sicurezza. Procedimenti pericolosi che pregiudichino la salute di ospiti o colleghi non saranno consentiti.
5. Il regolamento impone regole che consentano lo svolgimento di una competizione giusta, educativa e divertente. Queste linee guida avranno un ruolo fondamentale nella fase di preparazione per la competizione; qualunque tentativo di aggirare il regolamento potrà risultare in una squalifica o nell'espulsione dalla competizione.
6. Tutte le regole e le linee guida sono soggette a modifica a discrezione dell'organizzazione. Niente verrà cambiato senza che i barman e i giudici coinvolti nella competizione vengano informati.
7. Se vi fossero domande è possibile consultare la sezione delle domande frequenti (FAQ). Se la domanda non trovasse comunque risposta, la si potrà inviare a info@bolsaroundtheworld.com.

Diritti d'autore

1. Partecipando a questa competizione, i barman accettano di cedere i diritti d'autore delle loro ricette, fotografie, video e nomi dei cocktail agli organizzatori della competizione.
2. I partecipanti e i drink presentati nel corso della competizione potrebbero essere fotografati (foto o video) dall'organizzazione e i diritti d'autore per l'utilizzo di queste immagini, anche per scopi pubblicitari, saranno detenuti dagli organizzatori della competizione.

Fase 1: Rispetta il passato, celebra il futuro

La ricetta originale del Bols Genever fu creata nel 1820. Molto è cambiato da allora nel mondo dei cocktail. Jerry Thomas ha pubblicato il primo libro di ricette per cocktail nel 1862, il proibizionismo ha devastato il mondo del bartending professionale per oltre un decennio, quindi c'è stata l'era del Tiki e delle discoteche. Oggi viviamo una nuova epoca d'oro del bartending e i barman di tutto il mondo sperimentano i loro cocktail con bitter di produzione propria, infusioni, fermentazioni e mixologia molecolare. La cultura dei cocktail si è sviluppata rapidamente negli ultimi anni ed è difficile immaginare cosa ci porterà il futuro.

Il prossimo pioniere Bols Genever è un barman con una buona conoscenza dei classici, ma sa anche predire i trend futuri. Immaginiamo di essere nell'anno 2025, quando Lucas Bols festeggerà il 450° anniversario. Che cosa berremo? Quali tecniche si utilizzeranno? Quale sarà il futuro del Bols Genever classico?

Sfida:

- Scegli uno dei 25 cocktail classici dal tuo kit informativo perché ispiri il tuo cocktail del futuro
- Trasformalo in una ricetta che potrebbe essere bevuta nel 2025
- Carica la ricetta e la fotografia del tuo cocktail nella tua pagina su Bols Around the World.
- Descrivi in 500 caratteri perché secondo te potrebbe essere un classico del futuro.

Regole:

- La ricetta deve contenere un minimo di 30 ml/1 oz di **Bols Genever Original, Bols Genever 21** o **Bols Barrel Aged Genever**, non sarà consentito l'utilizzo di altri stili o marche di Genever.
- È consentito l'utilizzo di massimo 5 ingredienti, inclusi bitter e schiume.
- Il cocktail deve essere ispirato a uno dei 25 cocktail classici contenuti nel kit informativo
- Descrivi il tuo cocktail e il motivo per cui sarebbe adatto ad essere bevuto nel 2025, in massimo 500 caratteri.
- Carica una fotografia del tuo cocktail sulla tua pagina Bols Around the World.
- Assicurati che gli ingredienti siano ben definiti e nelle quantità corrette. Le ricette inviate dovranno essere espresse in millilitri od once liquide. L'utilizzo di espressioni quali "un pizzico" e/o "qualche goccia" è limitato ai bitter, alla salsa di peperoncino piccante e similari. Dovranno essere esplicitate anche le quantità di frutta, es. "una spremuta di lime" non sarà ritenuto valido.
- È possibile utilizzare sciroppi di produzione propria, tuttavia dobbiamo poterli riprodurre, pertanto sarà necessario inviare una ricetta e la descrizione del procedimento (non sarà consentito l'utilizzo di "formula segreta XYZ").
- È consentito l'invecchiamento di cocktail e/o liquori, sarà però richiesto un registro dell'invecchiamento e/o una descrizione del gusto.
- Qualunque modifica a ingredienti e/o guarnizioni prima dell'utilizzo dovrà essere descritta.
- Non è consentito utilizzare animali o insetti vivi per le guarnizioni.

Valutazione:

- Originalità e innovatività del cocktail 30%
 - *Siamo alla ricerca del prossimo pioniere Bols Genever e dei prossimi trend. Si tratta di un cocktail nuovo e innovativo, è questa la bibita del futuro? Questo drink si distingue dagli altri o è uno tra i tanti?*
- Praticità del cocktail 20%
 - *La ricetta di questo cocktail è riproducibile in tutto il mondo? Stiamo cercando il cocktail del nuovo pioniere Bols Genever, che dovrà essere servito in ogni parte del mondo.*
- Gusto e aroma del cocktail 20%
- Espressione del liquore 10%
 - *Com'è usato Bols Genever in questo cocktail? Il sapore e le caratteristiche di Bols Genever si distinguono in questo drink? Quali componenti del sapore di Bols Genever hai enfatizzato?*
- Presentazione del drink 20%
 - *L'aspetto visivo di un cocktail influisce sul gradimento. I giudici esamineranno la scelta del bicchiere o il recipiente, la guarnizione e la disposizione. Bilanciare una bella presentazione con l'adattamento pratico all'ambiente del bar è cruciale quando si crea un drink di successo.*

I candidati che rientreranno nel 75% dei punteggi migliori di ogni regione passeranno alla fase 2.

BOLS AROUND THE WORLD

Fase 2: La conoscenza è l'inizio della saggezza

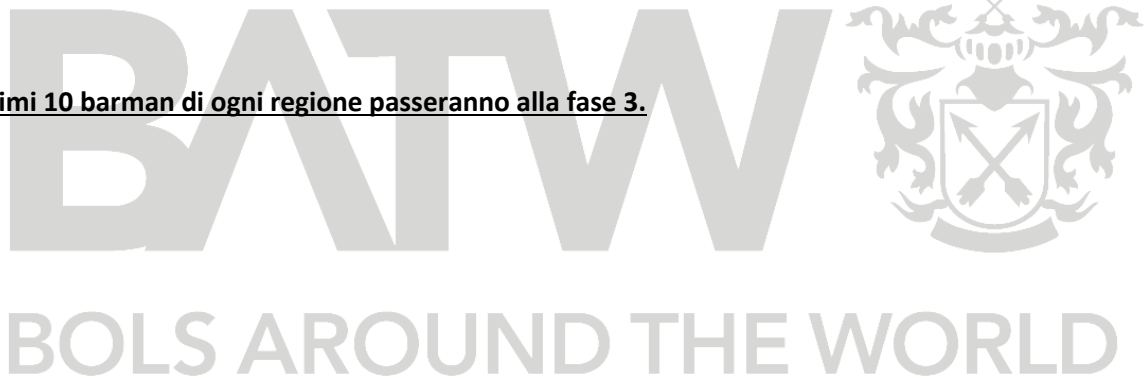
Crediamo che la conoscenza dei prodotti coi quali si lavora, il retaggio e la storia siano le chiavi per il successo di ogni barman. Un pioniere Bols Genever è un barman a tutto tondo e nel corso di questa fase sarà messa alla prova la tua conoscenza.

Studia il kit informativo e le ricette classiche nel kit che ti sarà fornito sulla tua pagina nel sito web. La maggior parte delle domande di questo test sono tratte dal kit informativo Bols Genever, ma abbiamo anche incluso domande per mettere alla prova le tue conoscenze generali sul bartending. Il test sarà composto da 30 domande a risposta multipla e 1 domanda aperta. Il tempo per le domande a risposta multipla sarà limitato. Non vi è alcuna limitazione temporale per la domanda aperta. Assicurati di avere una connessione internet stabile prima di avviare il test, in quanto non sarà possibile ricominciare.

Valutazione:

- Il punteggio massimo per ogni domanda a risposta multipla è 3 punti, quindi il massimo totalizzabile per queste domande è 90 punti.
- Alla domanda aperta possono essere assegnati fino a 10 punti. La domanda aperta verrà valutata in base a creatività, originalità, comprensione del Bols Genever e del suo potenziale dietro al bancone del bar. C'è un limite di 500 caratteri per la risposta a questa domanda.

I primi 10 barman di ogni regione passeranno alla fase 3.



Fase 3: Metti in mostra le tue competenze

Il prossimo pioniere Bols Genever dovrebbe avere un'ottima conoscenza di Bols Genever e della sua versatilità nei cocktail e nei drink composti, per assicurarsi che questo "liquore dimenticato" mantenga alte le aspettative. Lui o lei dovrà essere in grado di creare cocktail Bols Genever per qualunque ospite al proprio bar, dai novizi agli estimatori del Genever.

In questa fase ti sarà chiesto di creare un breve video della durata massima di 1:30 minuti, nel quale dovrai presentare il tuo drink esclusivo Bols Genever. Questo drink deve interessare i tuoi ospiti, mettere in mostra Bols Genever e offrire a chi lo consumerà un'idea del mondo di Bols Genever. Il tuo drink esclusivo Bols Genever **non** è lo stesso creato per la fase 1. Può trattarsi di un cocktail, un drink composto, o una variazione su un rituale. (Per esempio il rituale del "kopstootje", che consiste nel bere Bols Genever accompagnato da una birra).

- Carica sulla pagina del tuo profilo un breve video (durata massima 1:30 minuti) nel quale mostri il tuo drink esclusivo Bols Genever.
- Il drink esclusivo Bols Genever può essere un cocktail, un drink composto o una variazione su un rituale. L'unico limite è l'immaginazione!
- Mostraci la tua personalità nel video. Qual'è l'idea dalla quale è nato il drink esclusivo Bols Genever? Come lo venderesti ai tuoi ospiti? Mostraci le tue competenze nell'ospitalità e la tua abilità nel bartending!

Valutazione:

- Praticità del drink Bols Genever 30%
 - *Il drink esclusivo Bols Genever dovrebbe poter essere servito in tutto il mondo. Quanto è replicabile il tuo drink?*
- Originalità del drink esclusivo Bols Genever 30%
 - *Il drink esclusivo Bols Genever dovrebbe essere pratico ma anche originale. Questo drink si distingue dagli altri o è uno tra i tanti? Il drink trasmette la tua creatività ed è interessante per un'ampia gamma di ospiti?*
- Creatività 20%
 - *Quanto sei creativo nella presentazione del tuo drink esclusivo Bols Genever? Sei in grado di creare nel video la giusta atmosfera che renda il tuo drink vendibile? Il video è divertente e interessante da guardare? Non giudicheremo la qualità o gli aspetti tecnici del video, ma cerchiamo video unici quanto a creatività nella presentazione, servizio e performance.*
- Ospitalità e capacità del barman 20%
 - *Il video trasmette la tua personalità e le tue competenze nell'ospitalità, oltre a quelle nel bartending? Lascia percepire la passione per la tua professione?*

I primi 3 barman di ogni regione passeranno alla fase 4.

Fase 4: Adesso sei in diretta...!

Se rientri tra i primi 3 della tua regione, un team di esaminatori BATW verrà a trovarti nel tuo bar. Ti verrà chiesto di organizzare una serata Bols Genever nel tuo bar, durante la quale avrai l'opportunità di dar vita al tuo concetto di Bols Genever. L'obiettivo di questa serata è mettere in mostra Bols Genever, promuovere il tuo bar e farci vedere quali sono le tue competenze gestionali, la tua creatività e la capacità di dar forma a un concetto. Il programma della serata, il numero di ospiti invitati e le attività promozionali/educative sono a tua discrezione.

- Sul menu della serata Bols Genever dovrebbe esserci un minimo di 3 drink Bols Genever, incluso il drink esclusivo presentato in Fase 2.
- L'evento dovrebbe essere pubblicizzato a livello locale e sui social.
- L'obiettivo dovrebbe essere promuovere il tuo bar e Bols Genever, non il bere in modo irresponsabile e fare festa.
- I partecipanti saranno giudicati dagli esaminatori per 1 ora.
- Le visite ai bar saranno filmate e pubblicate da Lucas Bols sui social.
- Lucas Bols offrirà 4 bottiglie di Bols Genever per dare inizio all'evento.

Valutazione:

- Impresione generale sulla serata 20%
 - *Che tipo di atmosfera hai creato nel bar, ricalca il concetto della tua serata Bols Genever? C'è attenzione al dettaglio?*
- Personalità e ospitalità del barman 30%
 - *Sei un padrone di casa accogliente? La tua personalità si percepisce nel corso della serata? Sei competente, divertente e professionale? Potresti essere tu il prossimo pioniere Bols Genever?*
- Organizzazione, comunicazione ed esecuzione della serata 20%
 - *Come sono stati organizzati i preparativi per la serata? Quali attività promozionali hai intrapreso, quali canali di comunicazione sono stati usati? La serata è stata organizzata bene e ha partecipato un adeguato numero di ospiti?*
- Presentazione di Bols Genever nel corso della serata 30%
 - *Bols Genever è la star della serata? Com'è stato presentato Bols Genever sul menu della serata: i drink sono originali, abordabili e diversi? È stato inserito un elemento educativo su Bols Genever nel corso della serata?*

Il team di esaminatori BATW prenderà in esame la serata per 1 ora. La data precisa e l'orario nel quale avrà luogo la valutazione saranno comunicati prima della visita. Il team di esaminatori BATW sarà composto da 1 membro del team iconico Bols Genever, 1 ambasciatore locale Bols Genever e 1 rappresentante del tuo distributore locale.

Il vincitore per ogni regione sarà invitato ad Amsterdam per la Finale. Nel corso della finale, avrai l'opportunità di mostrare il tuo concetto Bols Genever in uno dei 7 bar nella "Bols Genever street" nel cuore di Amsterdam.

I giudici della Finale saranno i membri del team iconico Bols Genever, che decideranno chi sarà il vincitore di Bols Around the World 2017.

