

ATTUALITÀ

AZIENDE

EVENTI

MARKETING & COMUNICAZIONE

PERSONAGGI

PRODOTTI & BRANDS

RICETTE

**SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI**

# **Chi ha vinto il Jigger D'oro e la Cardenal Mendoza Cocktail Competition: tra i premiati un italiano**

30/11/2023



A Jerez è stato decretato il vincitore della **Cardenal Mendoza Cocktail Competition**, competizione facente parte della **Golden Week di Cardenal Mendoza**. La finale si è tenuta nella storica cantina di Sánchez Romate a fine ottobre.

A vincere il **Jigger d'Oro** è la spagnola **Elena Mihaela** con uno scarto di un unico punto sullo sfidante italiano, **Marco Fabbri** dal D-One di Torino che si aggiudica il **Jigger d'Argento**. Il bronzo va alla Germania con **Benedikt Große – Wöhrmann**.

I finalisti sono stati selezionati tra i trenta bartender che hanno superato lo sbarramento della preselezione di più di duecentocinquanta concorrenti registrati da dodici differenti Paesi.

I giurati sono personalità di spicco del mondo del beverage e della mixology: **Borja Cortina**, mixologist/bartender, ambassador del Brandy di Jerez e proprietario del cocktail bar Versovia a Gijón; **Evaristo Bobé**, presidente del Jerez Brandy Regulatory Council; **Reyes Gómez**, enologo della cantina di Sanchez Romate e master distiller di Cardenal Mendoza; **Andre Camacho**, mixologist/bartender tedesco, proprietario di We Love Cocktails e collaboratore di Cardenal Mendoza; **Mónica Rosón**, sommelier, influencer ed esperta di vini.



La giuria ha assistito a due prove, la prima consistente nella riproduzione del cocktail che ha portato ciascun bartender in finale e la seconda, a sorpresa, in cui i concorrenti hanno dovuto dimostrare tutto il loro estro creativo nella realizzazione di un cocktail con quattro ingredienti che esaltassero il gusto di **Cardenal Mendoza Nebulis**.

**Elena Mihaela** si è cimentata in due cocktail particolari composti da ingredienti altrettanto peculiari.

Il primo l'ha portata in finale:

- **Cardenal Mendoza;**
  - soda di sakura;
  - sciroppo di ciliegia;
  - anice stellato.



The logo for everfood.com features a stylized lowercase 'b' in red and white, followed by the word 'everfood' in a black sans-serif font, and '.com' in a smaller font below it, all underlined.

Il secondo, dove ha dovuto tirare fuori tutto il suo potenziale e la sua creatività, l'ha portata alla vittoria:

- **Cardenal Mendoza Nebulis;**
  - ciliegia;
  - triple sec;
  - cannella;
  - twist d'arancia.

Parleremo anche del nostro finalista italiano, il giovane bartender **Marco Fabbri** che è diventato finalista grazie al suo “**Cardinale**” a base di **Cardenal Mendoza**:

- **Cardenal Mendoza;**
  - Dry Vermouth infused peach;
  - Cardenal Mendoza Angelus;
  - Amaretto liqueur.



Nella seconda prova, quando si è trattato di dover scegliere i giusti abbinamenti con **Cardenal Mendoza Nebulis**, non ha avuto esitazioni, ha scelto la sua strada con un cocktail particolare e pieno di aromi:

- **Cardenal Mendoza Nebulis;**
  - Limone;
  - Mandorla;
  - Mango;
  - Menta.

I premi in palio sono pezzi unici e artigianali del gioielliere **Antonio Ramírez** in oro, argento e bronzo. Si tratta di Jigger che celebrano l'arte del Bartending in tutta la sua complessità e dinamicità.

In occasione della **Golden Week 2023**, Sánchez Romate ha organizzato un concerto, durante il quale è avvenuta la premiazione. Questo è stato solo uno dei tanti eventi che si sono svolti a Jerez fino al 31 ottobre.