



25ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 07-10 Φεβρουαρίου 2020, Metropolitan Expo

8ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

Στα πλαίσια του 25ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος cocktail που θα διοργανωθεί στην HO.RE.CA, 07-10 Φεβρουαρίου 2020, στο Metropolitan Expo, στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, το Σάββατο 8 Φεβρουαρίου θα διεξαχθεί ο τελικός γύρος του

8ου Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

Σκοπός του διαγωνισμού είναι οι επαγγελματίες bartenders να δημιουργήσουν και να μας παρουσιάσουν Cocktails που θα είναι φτιαγμένα αποκλειστικά και μόνο από **Ελληνικά προϊόντα**.

1. Ο διαγωνισμός έχει σκοπό την ανακήρυξη **του καλύτερου Ελληνικού Cocktail για το 2020**.

2. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της ΕΜΕ. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών <http://hba-net.gr/members/>

3. Η κατηγορία του Cocktail είναι Bartenders Choice .

4. Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να έχει μαζί του, 4 ίδια ποτήρια για το προκριματικό και 5 ποτήρια για το τελικό,

5. Δεν υπάρχει περιορισμός στον αριθμό των συστατικών.

6. Η συνταγή θα πρέπει υποχρεωτικά να περιέχει **τουλάχιστον 3 cl** από το **ΜΕΤΑΧΑ 12***, προϊόν **του μεγάλου μας χορηγού**, εταιρία ΜΕΤΑΞΑ που διακινεί στην Ελλάδα η εταιρία ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΕΒΕ . Τα υπόλοιπα συστατικά της συνταγής θα πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από εταιρίες οι οποίες παρασκευάζουν τα προϊόντα τους στην Ελλάδα (made in Greece). Και όποια από αυτά δεν είναι στη λίστα των χορηγών, θα χρησιμοποιηθούν αφού πρώτα τοποθετηθούν σε μπουκάλια χωρίς ετικέτες από την οργανωτική επιτροπή, χωρίς να αναφέρεται η επωνυμία τους. Οι φρέσκοι χυμοί φρούτων θα παρασκευάζονται ενώπιον της επιτροπής. Επίσης, αγροτικά προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα αλλά έχουν ξενική καταγωγή π.χ. Limes, Ακτινίδια κλπ είναι αυτονόητο να μην χρησιμοποιηθούν.

7. Τα συστατικά θα πρέπει να αγοραστούν από τον διαγωνιζόμενο και να τα φέρει μαζί του, για να διαγωνιστεί. (Εκτός από τα προϊόντα του Μεγάλου Χορηγού) Τα Ελληνικά προϊόντα που υπάρχουν στην αγορά είναι πάρα πολλά και περιμένουμε η φαντασία και η δημιουργικότητα των διαγωνιζόμενων να εκπλήξει όλους μας ευχάριστα.

8ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

8. Όλες οι συσκευασίες που θα προσκομίζονται από τους διαγωνιζομένους θα πρέπει να είναι σφραγισμένες και θα ελέγχονται από την οργανωτική επιτροπή.

9. Στην κατηγορία Bartenders Choice ο διαγωνιζόμενος **μπορεί** να χρησιμοποιήσει **ζεστά συστατικά ή ζεστά ποτά και προϊόντα ίδιας παρασκευής** (Homemade) αρκεί τα προϊόντα όλα να είναι Ελληνικής προέλευσης αλλά θα πρέπει να έχει και την έγκριση της οργανωτικής επιτροπής. Επίσης τα Homemade προϊόντα θα **πρέπει να παρασκευαστούν εντός** του χρόνου της γαρνιτούρας (**15 λεπτά**) και ενώπιον της οργανωτικής επιτροπής. Δεν επιτρέπονται χρωστικές ουσίες (Food-Dyes).

10. Οι ποσότητες των συστατικών της συνταγής θα εκφράζονται σε cl με υποδιαίρεση το 0,5 cl (1cl=10ml).

11. Χρονικό όριο **έξι (6) λεπτά για 4 ποτά** (προκριματικός) **και επτά (7) λεπτά για 5 ποτά (τελικός)**. Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο, θα του επιβάλλεται ποινή **15 πόντων ανά 15 δευτερόλεπτα** από τον υπεύθυνο του χρόνου, η οποία θα αφαιρείται από το γενικό σύνολο της βαθμολογίας της γευστικής δοκιμής του ποτού. Π.χ. :

- Δεκαπέντε (15) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 01-15 δευτερόλεπτα
- Τριάντα (30) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 15-30 δευτερόλεπτα.
- Σαράντα πέντε (45) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 31-45 δευτερόλεπτα.
- κ.ο.κ.

12. Για την γαρνιτούρα, **με εξαίρεση κάθε τύπου λουλούδια**, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οτιδήποτε φαγώσιμο. Η προετοιμασία της θα γίνεται σε ειδικό χώρο, με χρονικό όριο δεκαπέντε (15) λεπτών και δεν μπορεί να έρθει έτοιμη. Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο των 15 λεπτών θα του επιβάλλεται ποινή 15 πόντων ανά 15 δευτερόλεπτα από τον υπεύθυνο του χρόνου, η οποία θα αφαιρείται από το γενικό σύνολο της βαθμολογίας της γευστικής δοκιμής του ποτού. Π.χ.:

- Δεκαπέντε (15) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 01-15 δευτερόλεπτα
- Τριάντα (30) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 15-30 δευτερόλεπτα.
- Σαράντα πέντε (45) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 31-45 δευτερόλεπτα.
- κ.ο.κ.

13. Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο μετά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή. **ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ** το ποτό να είναι τοποθετημένο και να παρουσιάζεται πάνω σε δίσκο ή σε display με περισσότερα υλικά.

14. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.

**8ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail****Τρόπος Βαθμολόγησης Διαγωνιζομένων & Ανακήρυξη Νικητών**

1. Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι παρόντες θα αποκλείονται.

2. Στους διαγωνιζομένους του τελικού θα χορηγηθεί ποδιά εργασίας. **Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή** (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής

3. Όλοι οι bartenders θα διαγωνιστούν στους προκριματικούς, και οι 12 προκριθέντες στον τελικό γύρο. Νικητές θα ανακηρυχθούν οι τρεις (3) πρώτοι σε βαθμολογία από την γευσιγνωσία του κοκτέιλ (σε άρωμα, χρώμα, γεύση). Σε περίπτωση ισοβαθμίας χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γενική εντύπωση. Εάν υπάρχει ακόμη ισοβαθμία, χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γεύση. Τέλος, εάν υπάρχει και πάλι ισοβαθμία, γίνεται κλήρωση για τις θέσεις των νικητών που ισοβαθμούν.

4. Κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να παρασκευάσει **τέσσερα** (4) ίδια Cocktails σε **6 λεπτά**, (Προκριματικός γύρος) και (5) **πέντε** ίδια cocktails σε **7 λεπτά**, (Τελικός γύρος).

5. Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των Cocktail (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση). 1ος νικητής για το «Ελληνικό Cocktail της Χρονιάς 2020» (Greek Cocktail of the Year 2020), 2ος νικητής, 3ος νικητής. Ο 1ος νικητής κερδίζει, συμμετοχή στην Ακαδημία METAXA, μία διήμερη εμπειρία που περιλαμβάνει ταξίδι στη Σάμο και επίσκεψη στα κελάρια του προϊόντος.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΚΡΙΜΑΤΙΚΩΝ:

Οι προκριματικοί που θα πραγματοποιηθούν τον Ιανουάριο είναι:

Χανιά 21/1

Πάτρα 23/1

Θεσσαλονίκη 28/1

Αθήνα 30/1

Όσοι επιθυμούν να συμμετάσχουν θα πρέπει να **καταχωρήσουν ηλεκτρονικά** τη συνταγή τους στην ιστοσελίδα της ΕΜΕ, από τις **2 Ιανουαρίου 2020** έως:

την **19η Ιανουαρίου 2020** για τα Χανιά και τη Πάτρα,

την **25η Ιανουαρίου 2020** για τη Θεσσαλονίκη και Αθήνα.

8ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ				
ΕΜΦΑΝΙΣΗ	Εξαιρετικό 12-15	Πολύ καλό 8 -11	Καλό 4-7	Μέτριο 1-3
Καθαριότητα (για παράδειγμα διαλύθηκε η γαρνιτούρα / μέσα στο ποτό)				
Πρωτοτυπία / Δημιουργικότητα				
Διαύγεια / Καθαριότητα				
ΑΡΩΜΑ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Ισορροπημένο / Ευχάριστο / Ευδιαστό				
ΓΕΥΣΗ	Εξαιρετικό 24-30	Πολύ καλό 18 -23	Καλό 10-17	Μέτριο 1-9
Γεύση (όξινη / ξηρή / γλυκιά)				
Ισορροπία (γλυκό/ξυνό)				
Επίγευση: (ευχάριστη / αρνητική / σε εγκαταλείπει / επιθυμείς κι 'άλλο / είναι επίπεδη και μικρής διάρκειας)				
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Καθαριότητα / Πρωτοτυπία				
ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ ΤΟΥ COCKTAIL ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ <i>Ανταποκρίνονται η συνταγή που έχει δημιουργήσει ο bartender σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διαγωνισμού? (Bartender's Choice)</i>	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
ΤΕΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ (Από το σύνολο των 75 Βαθμών)				
ΓΕΝΙΚΗ ΕΝΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΪΛ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3

Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει, αρμόδια είναι η Επιτροπή του διαγωνισμού,
η οποία μπορεί να αλλάξει ή διαμορφώσει τα παραπάνω αναλόγως.

Γενικές πληροφορίες:

Δημήτριος Ζάππας president@hba-net.gr και 6945 193804

Ιωάννης Νάτσης treasurer@hba-net.gr και 6973 696593