



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

25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail

Long Drink category

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, θα διεξαχθεί ο τελικός γύρος του

25ου Πανελληνίου Διαγωνισμού Classic Cocktail (Long Drink category).

Σκοπός του διαγωνισμού είναι η ανακήρυξη του εκπροσώπου της χώρας στην κατηγορία classic μέσα στα πλαίσια του Παγκοσμίου πρωταθλήματος της IBA, όπου θα διεξαχθεί τον Οκτώβριο του 2020, στην Αγία Πετρούπολη, Ρωσία.

Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Bartenders Ελλάδος. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών <http://hba-net.gr/members/>

1. Η κατηγορία του Cocktail είναι **Long Drink**. Ακολουθεί ο ορισμός της I.B.A.

Long Drink: μπορεί να είναι δροσιστικό, γλυκό, ξινό ή τροπικό και σερβίρεται σε ένα ποτήρι που έχει μεγάλο όγκο

Long Drink is: it may be refreshing, sweet, sour, or tropical, and is served in a glass that has a large volume.

2. **Για πρώτη φορά** θα υπάρχει η δυνατότητα ένας διαγωνιζόμενος **να υποβάλλει δύο** διαφορετικές συνταγές και να διαγωνιστεί με αυτές. Ο σκοπός αυτής της καινοτομίας είναι για να μπορέσουν οι διαγωνιζόμενοι να δημιουργήσουν συνταγές με διαφορετικές αλκοολικές βάσεις και για να αντιπροσωπευτούν όσο το δυνατόν περισσότερο προϊόντα από τη λίστα των χορηγών.
3. Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να φέρει δικά του ποτήρια και να δηλώσει στην αίτησή του το τύπο του ποτηριού. Ο τύπος του ποτηριού μπορεί να είναι: HighBall, Collins, Goblet, κ.λπ. , αρκεί ή χωρητικότητα του ποτηριού, να είναι τουλάχιστον 24 cl (240 ml). Θα πρέπει να έχει μαζί του το λιγότερο 4 ίδια ποτήρια για το προκριματικό και 5 ποτήρια για το τελικό.
4. Τα συστατικά της συνταγής θα προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο από τα προϊόντα** των υποστηρικτών της EME. Στη συνταγή, θα πρέπει να περιέχεται **σε ποσότητα τουλάχιστον 3 cl** κάποιο από τα **βασικά spirits των χορηγών** του φετινού διαγωνισμού: **Gordon's Pink Gin, Serkova Vodka, Sailor Jerry Rum**.
5. Η ποσότητα των αλκοολούχων δε μπορεί να είναι παραπάνω από επτά - 7 cl (70 ml).
6. Ο αριθμός των συστατικών δε μπορεί να είναι πάνω από έξη.
7. Δεν επιτρέπονται προϊόντα ιδίας παρασκευής (homemade), η λίστα των προϊόντων των



25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail Long Drink category

χορηγών της EME περιέχει πάρα πολλές επιλογές.

8. Η χρήση φρέσκων φρούτων, επιτρέπεται **ΜΟΝΟ** όταν αυτά είναι σε τεμάχια για muddling και **ΌΧΙ** για φρέσκο χυμό εκτός από τους χυμούς: Lime, Grapefruit, Πορτοκάλι και Λεμονιού που εξαιρούνται. Η λίστα των προϊόντων, των χορηγών της EME περιέχει πάρα πολλές επιλογές σε γεύσεις φρούτων.
9. Οι ποσότητες των συστατικών της συνταγής θα εκφράζονται σε cl (1 cl, 2 cl, 3 cl, κτλ) ή με υποδιαίρεση (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 κτλ) (1cl=10ml), bar spoon(0,25 cl), dashes or drops είναι οι μικρότερες ποσότητες. Εάν στη συνταγή χρησιμοποιηθεί πουρές φρούτου αραιωμένος με νερό, να αναφέρεται ρητά καθώς και η αναλογία αραιώσης.

7. Για την γαρνιτούρα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν **ΜΟΝΟ** φρούτα και μέρη αυτών, λαχανικά, αρωματικά και βότανα. Θέλουμε να επισημάνουμε ότι η επιδεξιότητα των bartenders σε συνδυασμό με τη φαντασία τους, μπορούν να μας δώσουν πανέμορφα αποτελέσματα. Υπάρχει ειδικό βραβείο για τη καλύτερη γαρνιτούρα.

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.
8. Καρυκεύματα όπως: αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κ.τ.λ ή συνοδευτικά (condiments) όπως: ζάχαρη, κακάο, τριμμένη καρύδα και άλλα που είναι διεθνώς αποδεκτά, επιτρέπονται για χρήση στο ποτό (πχ γλασάρισμα ποτηριού), εφόσον παρασκευάζονται κατά την προετοιμασία ενώπιον της επιτροπής, και κατόπιν έγκρισης της επιτροπής.
 9. Τα διαθέσιμα υλικά από την EME θα είναι: λεμόνια, μοσχολέμονα, πορτοκάλια, κερασάκια, καλαμάκια, αναδευτήρες, οδοντογλυφίδες. Οποιαδήποτε άλλα ιδιαίτερα φρούτα θα προσκομιστούν από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο.
 10. Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο κατά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή.
 11. Το ποτά **δεν επιτρέπεται** να είναι τοποθετημένα και να παρουσιάζονται πάνω σε δίσκο ή σε display με περισσότερα υλικά.

25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail Long Drink category

12. Για την παρασκευή της συνταγής μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε μέθοδος ανάμιξης (build, stir, shake, blend, rolling).
13. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.
14. Οι διαγωνιζόμενοι **στο προκριματικό γύρο**, αλλά **και στο τελικό** πριν ξεκινήσουν την παρασκευή της συνταγής τους, θα πρέπει να κάνουν μία **προφορική παρουσίαση στην Αγγλική γλώσσα**, διάρκειας ενός λεπτού, όπου θα περιγράψουν την έμπνευση ή την ιστορία, σχετικά με τη συνταγή τους. Οι παρουσιάσεις γίνονται με σκοπό να κριθεί η δυνατότητα επαφής και διαδραστικότητας των διαγωνιζομένων με το κοινό. Οι διαγωνιζόμενοι θα κριθούν με βάση τη σαφήνεια και την αυτοπεποίθηση τους και όχι για τις δεξιότητές τους στην αγγλική γλώσσα. Δεν επιτρέπεται μεταφραστής, καθώς η αγγλική είναι η επίσημη γλώσσα της IBA. Ωστόσο, εάν οι διαγωνιζόμενοι επιθυμούν, μπορούν να διαβάσουν μια έτοιμη ομιλία. Η βαθμολογία της παρουσίασης προσμετράτε στην τεχνική κατάρτιση.

Τρόπος βαθμολόγησης διαγωνιζομένων & ανακήρυξη νικητών

- Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι παρόντες θα αποκλείονται.
- Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να λάβουν υπόψη τους ότι η εμφάνιση τους είναι μέρος της βαθμολογίας τεχνικής κατάρτισης. 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.
- Όλοι οι Bartenders θα διαγωνιστούν στους Προκριματικούς γύρους που θα διεξαχθούν και οι δώδεκα (12) πρώτοι σε σύνολο από τη βαθμολογία, της **γευσιγνωσίας του Cocktail**, συν τη **βαθμολογία της τεχνικής κατάρτισης** (βαρύτητα βαθμολογίας, Γευστική 70% – Τεχνική 30%) θα συνεχίσουν στο τελικό γύρο από όπου θα ανακηρυχθεί ο νικητής. Σε περίπτωση ισοψηφίας χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην Τεχνική, εάν υπάρχει ακόμη ισοψηφία χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γεύση, εάν υπάρχει ακόμη ισοψηφία χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γενική εντύπωση. Τέλος, εάν υπάρχει και πάλι ισοψηφία, γίνεται κλήρωση για τους νικητές.
- Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει στη διάθεσή του 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. 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.



25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail Long Drink category

ο Κ.Ο.Κ.

Το ένα (1) από τα cocktail θα μείνει σε ειδικό χώρο για επίδειξη στο κοινό.

- Η βαθμολογία του Προκριματικού γύρου **δεν προστίθεται** σε αυτήν του Τελικού γύρου.
- Κάθε διαγωνιζόμενος στον Προκριματικό γύρο **μπορεί να συμμετέχει με δύο συνταγές**. Οι οποίες θα έχουν διαφορετική αλκοολική βάση. **Μόνο μία συνταγή**, αυτή με τη μεγαλύτερη βαθμολογία, μπορεί να περάσει στο τελικό. Και μόνο σε ένα προκριματικό γύρο(πόλη).
- Η αποκλειστικότητα των συνταγών των διαγωνιζομένων παραχωρείται από αυτούς στην Ένωση Μπαρτέντερς Ελλάδος.

- Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που θα συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των Cocktail (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση) και στη Τεχνική κατάρτιση, **βαρύτητα βαθμολογίας, Γευστική 70% - Τεχνική 30%**.

1^{ος} νικητής για το «**Καλύτερο Cocktail της Χρονιάς 2020**» (Best Cocktail of the Year 2020),
2^{ος} νικητής, 3^{ος} νικητής.

- Στον διαγωνιζόμενο που συγκεντρώσει την καλύτερη βαθμολογία τεχνικής απονέμεται ξεχωριστά ένα (1) βραβείο «**Καλύτερης Τεχνικής Bartending**» (Efficiency Prize) ενώ θα δοθούν βραβεία «**Καλύτερης γαρνιτούρας**», «**Καλύτερη ονομασία cocktail** (σχέση συνταγής - ονόματος)», και έπαινος «**Νεαρότερης συμμετοχής**».
- Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει αρμόδια είναι η Επιτροπή του διαγωνισμού, η οποία μπορεί να αλλάξει ή διαμορφώσει τα παραπάνω αναλόγως, επίσης για όποια αλλαγή ημερομηνιών ή τόπου διεξαγωγής του παγκόσμιου διαγωνισμού δεν φέρει ευθυνη η Ένωση Bartenders Ελλάδος. Να επισημάνουμε ότι ο νικητής του διαγωνισμού πρέπει να ακολουθεί πιστά τις οδηγίες του Διοικητικού Συμβουλίου της ΕΜΕ σχετικά με την εκπροσώπηση του συλλόγου στο διεθνή διαγωνισμό, σε αντίθετη περίπτωση, τη θέση του θα πάρει ο επόμενος στη κατάταξη.

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.

**25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail
Long Drink category**
Υπόδειγμα Βαθμολογίας τεχνικής κατάρτισης:

 1^η σελίδα

Προφορική παρουσίαση (Ξεχωριστός Κριτής)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
(έμπνευση και ιστορία)	-50	
Παρουσίαση Μπουκαλιών (Φιαλών)		Αφαιρούμενοι πόντοι
Οι φιάλες πρέπει να παρουσιάζονται στο κοινό και στον Τεχνικό κριτή.		
Δεν τοποθέτησε ή αντικατάστησε τις φιάλες με τις ετικέτες να είναι σε δημόσια θέα από το κοινό.		
Δεν τοποθέτησε τις φιάλες στη σωστή διάταξη. (Από τα αριστερά προς τα δεξιά – Από το λιγότερο αλκοολούχο στο περισσότερο αλκοολούχο ποτό less.)		
Δεν παρουσίασε φιάλες στο κοινό ή στον Τεχνικό κριτή.	-15	
Χειρισμός του πάγου και των εργαλείων του μπαρ. (Ακατάλληλη διαχείριση του πάγου, των εργαλείων του μπαρ ή του εξοπλισμού)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Έριξε ένα παγάκι -15, Έριξε δύο παγάκια -30	-15, -30	
Πτώση σκεύους ή εργαλείου.	-10	
Η χρήση του πάγου και της αραιώσης (λιώσιμο πάγου) (Θεωρούν ακατάλληλη χρήση του πάγου, λιωμένος πάγος, χρησιμοποιεί το υπερβολικό νερό από το λιώσιμο του πάγου)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Δεν αφαίρεσε το νερό από τα ποτήρια, από το mixing glass ή τα μεταλλικά τίνς (shakers).	-10	
Δεν δρόσισε (πάγωσε) τα ποτήρια, το mixing glass ή τα μεταλλικά τίνς (shakers).	-10	
Έλλειψη ποσότητας ή παραπάνω ριζιμο των συστατικών (Έλλειψη ή Υπέρβαση)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Έλλειψη ποσότητας ή Υπέρβαση ποσότητας οποιαδήποτε συστατικών σύμφωνα με την συνταγή	-10	
Κάθε ποτό έχει την ίδια ποσότητα ποτού (ίδιο γέμισμα στα ποτήρια) αλλά είναι πολύ λίγο ή πολύ γεμάτο	-10	
Κάθε ποτό έχει διαφορετική ποσότητα ποτού (διαφορετικό γέμισμα των ποτηριών) όχτι το ίδιο γέμισμα των ποτηριών.	-10	
Δεξιότητες (Προσόντα) για την συνταγή και την γαρνιτούρα (Χειρισμός και τοποθέτηση της γαρνιτούρας)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Για κάθε γαρνιτούρα που διαλύθηκε ή δεν διατηρήθηκε ακέραια	-10	
Ο διαγωνιζόμενος απέτυχε να τοποθετήσει την γαρνιτούρα με την πρώτη προσπάθεια	-10	
Η γαρνιτούρα είναι διαφορετική από την περιγραφή της στη συνταγή του κοκτέιλ.	-10	
Χρήση μη εγκεκριμένων συστατικών	Αποκλεισμός	

**25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail
Long Drink category**

 2^η σελίδα

Τεχνική του Bartending (Δεξιότητα, καθαριότητας, εμπιστοσύνη, επαγγελματισμός)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Ακατάλληλη χρήση των εργαλείων του μπαρ. (Πιάσιμο από λάθος άκρη, θρόμβικο πόστο εργασίας, κακή - φτωχή τεχνική)	-5	
Έλλειψη κομψότητας	-5	
Έριξε το αλκοόλ με λάθος σειρά		
Κακώς εκτελεσμένα βήματα (σειρά) (π.χ.: έφτιαξε τα ποτά ένα - ένα τη φορά αντί να φτιάξει τα ποτά συγχρόνως όλα μαζί)		
Χειρισμός των ποτηριών		
Απέτυχε να πιάσει το ποτήρι από τη βάση του (πάτο) (θα πρέπει να πιαστεί μεταξύ 2-3 εκ από τη βάση)	-5	
Τα ποτήρια χτυπήθηκαν από τον διαγωνιζόμενο ή από εργαλεία του μπαρ που χρησιμοποίησε.	-5	
Τα ποτήρια δεν ήταν καθαρά ή δεν ήταν οργανωμένα και δεν είχαν ελεγχτεί.	-10	
Αποδοτικότητα του διαγωνιζόμενου (Γνώση του διαγωνιζόμενου, Δεξιότητες - προσόντα, προετοιμασία, εμφάνιση - παρουσία)	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Ο διαγωνιζόμενος είναι ανοργάνωτος, διστακτικός, έχει φτωχή παρουσίαση (δεν ήταν χαρούμενος - ευχάριστος)	-10	
Τα βήματα που ακολουθεί για την παρασκευή του ποτού είναι σε λανθασμένη σειρά.	-5	
Ο διαγωνιζόμενος είχε φτωχή εμφάνιση και στολή, υγιεινή	-5	
ΣΥΝΟΛΟ ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΩΝ ΠΟΝΤΩΝ		
Όνοματεπώνυμο και υπογραφή Κριτή	Ξεκινάτε με 250 πόντους	
	Αφαιρούμενοι πόντοι	<input type="text"/>
	ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΝΤΩΝ	<input type="text"/>
Χρονικό Όριο (6 minutes) Προκριματικός γύρος Χρονικό Όριο (7 minutes) Τελικός γύρος	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
Γ.χ.: από 7:01 λεπτά έως 7:15 λεπτά -15, 7:16 λεπτά έως 7:30 λεπτά -30, 7:31 λεπτά έως 8 λεπτά -60, 8:01 έως 8:15 λεπτά -75 και για περισσότερο χρόνο.	-15, -30 -60, -75	
Σύνολο χρόνου: λεπτά _____ δευτερόλεπτα _____		
Οι αφαιρούμενοι πόντοι από την υπέρβαση του χρονικού περιθωρίου θα αφαιρούνται από την βαθμολογία της γευστικής δοκιμής του ποτού.		

Βαθμολογία προφορικής παρουσίασης

Έμπνευση της συνταγής	Εξαιρετική 25	Πολύ καλή 20	Καλή 15
Βαθμοί			
Σαφήνεια στη περιγραφή	Εξαιρετική 15	Πολύ καλή 12	Καλή 10
Βαθμοί			
Αυτοπεποίθηση του διαγωνιζομένου	Εξαιρετική 10	Πολύ καλή 8	Καλή 5
Βαθμοί			
Σύνολο			

**25ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail
 Long Drink category**

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/ξινό)				
Επίγευση: (ευχάριστη / αρνητική / σε εγκαταλείπει / επιθυμείς κτ '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

Γενικές πληροφορίες:

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

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