

26ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, Metropolitan Expo

9ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

Στα πλαίσια του 26ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος cocktail που θα διοργανωθεί στην HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, στο Metropolitan Expo, στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, το Σάββατο 12 Φεβ. διεξαχθεί ο τελικός του

9ου Πανελληνίου διαγωνισμού 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 2022**.

2. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της ΕΜΕ. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών <http://hba-net.gr/members/> Η προθεσμία για τη δήλωση συμμετοχής είναι έως και τις **6 Φεβ. 2022 σε αυτή τη φόρμα**(πατήστε στο link)

3. Η κατηγορία του Cocktail είναι Bartenders Choice .

4. Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να έχει μαζί του, 5 ίδια ποτήρια, δικής του επιλογής.

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 θεωρούμε αυτονόητο πως θα πρέπει να είναι προϊόντα ελληνικής παραγωγής και παράδοσης (π.χ. δε μπορεί να γίνει αποδεκτό προϊόν «Λικέρ Ακτινίδιο, made in Greece», ο σκοπός είναι να αναδείξουμε συνταγές με προϊόντα, που προέρχονται από Ελληνικές παραδοσιακές πρώτες ύλες, αλλά και από υλικά που είναι ξενικής προέλευσης, αλλά είναι για πολλά χρόνια στην Ελληνική παράδοση. Π.χ. «Ένα λικέρ κανέλλα»

Όποια από αυτά δεν είναι στη λίστα των χορηγών, θα χρησιμοποιηθούν αφού πρώτα τοποθετηθούν σε μπουκάλια χωρίς

26ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, Metropolitan Expo

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 (Η ΕΜΕ θα πριμοδοτήσει με το ποσό των 30 ευρώ το κάθε διαγωνιζόμενο για αυτό το σκοπό) από τον διαγωνιζόμενο και θα 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 μας εκπλήξει όλους, ευχάριστα.

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.

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

11. Χρονικό όριο **επτά (7) λεπτά για 5 ποτά**. 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.

26ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, Metropolitan Expo

- 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 τα οποία θεωρούνται διακόσμηση και όχι γαρνιτούρα.

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

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

26ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, Metropolitan Expo

3. 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 (5) **πέντε** ίδια cocktails σε **7 λεπτά** και τη διάρκεια της παρασκευής της συνταγής θα ελέγχεται από Τεχνικό κριτή.

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 2022» (Greek Cocktail of the Year 2022), 2ος νικητής, 3ος νικητής. Ο 1ος νικητής κερδίζει, συμμετοχή στην Ακαδημία ΜΕΤΑΧΑ, μία διήμερη εμπειρία που περιλαμβάνει ταξίδι στη Σάμο και επίσκεψη στα κελάρια του προϊόντος, οι υπόλοιποι συμμετέχοντες θα μπορούν να επισκεφτούν τα κελάρια του ΜΕΤΑΞΑ στις εγκαταστάσεις της εταιρίας στην Αθήνα.

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

26ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, Metropolitan Expo

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 / Ευωδιαστό				
ΓΕΥΣΗ	Εξαιρετικό 24-30	Πολύ καλό 18 -23	Καλό 10-17	Μέτριο 1-9
Γεύση (όξινη / ξηρή / γλυκιά)				
Ισορροπία (γλυκό/ξύνο)				
Επιγευση: (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 σύνταξη 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