



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

## 11<sup>ος</sup> Πανελληνίος Διαγωνισμός Non Alcoholic Cocktail "Road to Mattoni"

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, την Δευτέρα 14 Φεβρουαρίου θα διεξαχθεί ο

### 11ος Πανελληνίος Διαγωνισμός Non Alcoholic Cocktail.

Σκοπός του διαγωνισμού είναι οι επαγγελματίες bartenders να δημιουργήσουν και να μας παρουσιάσουν cocktails που δεν θα περιέχουν αλκοόλ.

Ο νικητής του διαγωνισμού θα έχει τη δυνατότητα να λάβει μέρος στον απαιτητικό, και με πολύ μεγάλα έπαθλα, διαγωνισμό

### 24th MATTONI GRAND DRINK COMPETITION

Karlovy Vary, Czech Republic

July 01 - 03, 2022



Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Bartenders Ελλάδος, η προθεσμία για τη δήλωση συμμετοχής είναι έως και τις 6 Φεβ. 2022 στη φόρμα (πατήστε στο link) που επίσης είναι αναρτημένη στο [www.hba-net.gr/2022comps/](http://www.hba-net.gr/2022comps/)

1. Ο διαγωνισμός έχει σκοπό την ανακήρυξη του καλύτερου Non Alcoholic cocktail για το 2022.

2. Η Ε.Μ.Ε δεν θα διαθέσει ποτήρια στους διαγωνιζόμενους. Συνεπώς ο διαγωνιζόμενος πρέπει να έχει μαζί του **5 ίδια ποτήρια**.

3. Δεν υπάρχει περιορισμός στον αριθμό των συστατικών.

4. Τα συστατικά της συνταγής θα προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο** από τα [προϊόντα των χορηγών της EME](#)

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

5. Επιτρέπονται επίσης, τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, κρέμα), τα παγωτά (δε μπορεί να είναι πάνω από 6 cl), τα αρωματικά βότανα και τα μπαχαρικά.

6. 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 spoons, dashes or drops είναι οι μικρότερες ποσότητες.

7. 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.

• Κ.Ο.Κ.

8. Για την γαρνιτούρα, με **εξαιρέση 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.

9. Τα διαθέσιμα υλικά από την EME θα είναι: λεμόνια, λάιμ, 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. **ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ** το ποτό να είναι τοποθετημένο και να παρουσιάζεται πάνω σε δίσκο ή σε display με περισσότερα υλικά.



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

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. Στο τελικό θα χορηγηθεί σε όλους τους διαγωνιζόμενους ποδιά εργασίας. Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών πέραν των υποστηρικτών του διαγωνισμού χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής.

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 ισοβαθούν.

4. Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει στη διάθεσή του **επτά (7) λεπτά για να παρασκευάσει πέντε (5) ίδια cocktails**. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής της συνταγής, θα ελέγχεται από ένα τεχνικό κριτή, ο οποίος θα παρακολουθεί τη διαδικασία (χρόνος, σωστές δοσολογίες, σωστά υλικά) Τέσσερα (4) παρασκευασμένα cocktails θα αξιολογηθούν από τους κριτές γεύσης και το ένα (1) θα μείνει στο display των cocktails για επίδειξη στο κοινό.

5. Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των κοκτέιλ (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση) 1ος νικητής, 2ος νικητής, 3ος νικητής. Η συμμετοχή του νικητή στο διαγωνισμό 24th MATTONI GRAND DRINK COMPETITION θα εξαρτηθεί από την οργανωτική επιτροπή του συγκεκριμένου διαγωνισμού και από τη διαδικασία που θα ακολουθηθεί.

6. 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

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

παγκόσμιου διαγωνισμού δεν φέρει ευθύνη 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.

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

Γενικές πληροφορίες:

Δημήτριος Ζάππας [president@hba-net.gr](mailto:president@hba-net.gr) και 6945 193804