

# GIFFARD WEST CUP 2019

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

*"Less is More"*

- Δημιουργήστε ένα ποτό χρησιμοποιώντας **μόνο 2 βασικά συστατικά** εκ των οποίων το **ένα** θα πρέπει να είναι **Giffard liqueur**.
- Χρησιμοποιήστε **τουλάχιστον 20ml Giffard liqueur**.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συμπληρωματικά συστατικά σε dash, drop, splash:
  1. Bitters, sauces, μαρμελάδες.
  2. Φλούδες, φρούτα, λουλούδια, ρίζες, μπαχαρικά.
  3. Αφρώδη, ανθρακούχο ή κανονικό νερό, τόνικ (όχι τόνικ με γεύση).
- **8 λεπτά** να φτιάξετε το ποτό πάνω στο stage (+5 λεπτά για την προετοιμασία).
- **2 λεπτά** για καθαρισμό του station και παράδοση στον επόμενο διαγωνιζόμενο.
- **3 κοκτέιλ** ( 2 για τους κριτές, 1 για φωτογράφιση).
- **Ένας** διαγωνιζόμενος κάθε φορά μπροστά στους κριτές.

### Γενικοί Κανονισμοί

- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν συμπληρώσει το 21ο έτος ηλικίας τους και να δουλεύουν σαν επαγγελματίες σε ξενοδοχείο, μπαρ, εστιατόριο.
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τα δικά τους εργαλεία και ποτήρια, καθώς και τα συμπληρωματικά συστατικά που θα χρειαστούν.

- Όλη η σειρά της Giffard (λικέρ & σιρόπια) θα είναι διαθέσιμη κατόπιν αιτήματος. Συμπληρωματικά συστατικά, από το portfolio της εταιρείας Tsaknakis Premium Brands, θα παρέχονται εφόσον έχουν δηλωθεί στη συνταγή. Άλλα συμπληρωματικά συστατικά, θα πρέπει να τα έχει στην κατοχή του ο διαγωνιζόμενος.
- Όλες οι συνταγές και οι ονομασίες κατοχυρώνονται στην ιδιοκτησία της Giffard. Οι διαγωνιζόμενοι καθώς και τα ποτά τους, κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού μπορεί να φωτογραφηθούν ή και να βιντεοσκοπηθούν και τα δικαιώματα αυτών για οποιαδήποτε χρήση, συμπεριλαμβανομένων διαφημίσεων θα ανήκουν στην διοργανώτρια αρχή.
- Ονόματα ποτών με χυδαίο, προσβλητικό ή σεξουαλικό περιεχόμενο ή λέξεις, που παραπέμπουν σε ναρκωτικά απαγορεύονται.
- Τα ονόματα των ποτών, δεν μπορούν να είναι ονόματα κλασικών συνταγών.

### **Κανόνες για τα ποτά**

- Οι συνταγές θα πρέπει να είναι αυθεντικές δημιουργίες των διαγωνιζόμενων και αν κάποια συνταγή διαπιστωθεί ότι είναι αντιγραφή μιας ήδη υπάρχουσας συνταγής ο διαγωνιζόμενος θα αποβάλλεται από τον διαγωνισμό.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλης μάρκας σιροπιών ή λικέρ.
- Τα δύο βασικά συστατικά θα πρέπει να εκφράζονται σε **ml** ενώ τα συμπληρωματικά συστατικά σε "*drops*" ή "*dashes*" όπως συνηθίζεται για τα μπίτερς.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση **homemade** σιροπιών ή λικέρ. Άλλα homemade υλικά επιτρέπονται εφόσον η συγκεκριμένη γεύση, δεν παρέχεται από την γκάμα της Giffard.
- Τα συστατικά, θα πρέπει να μετριούνται με μεζούρα ή άλλο σκεύος

μέτρησης. Επιτρέπεται το free pour.

- Κάθε διαγωνιζόμενος, πρέπει να δημιουργήσει 3 ποτά (2 για τους κριτές, 1 για φωτογράφιση)

### **Κανόνες για προετοιμασία**

- Τα ποτά, θα πρέπει να δημιουργηθούν μπροστά στους κριτές.
- Τα ποτά μπορούν να φτιαχτούν με οποιαδήποτε μέθοδο, θέλει ο κάθε διαγωνιζόμενος.
- Οι διοργανωτές θα παρέχουν πάγο, σε κύβους καθώς και τριμμένο πάγο
- Τα ποτά μπορούν να σερβιριστούν σε οποιοδήποτε σχήμα ποτηριού, κούπας ή οποιουδήποτε δοχείου ασφαλούς για κατανάλωση.
- Καμία μπράντα εκτός του ποτηριού δεν επιτρέπεται να εμφανίζεται στο ποτήρι εξαιρουμένης της μπράντας της Giffard.
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να είναι ικανοί να παρασκευάσουν τα ποτά σε μέγιστο χρόνο των 8 λεπτών. Θα δίνονται προηγουμένως 5 λεπτά προετοιμασίας.

### **Κανόνες για γαρνιτούρες**

- Οι γαρνιτούρες θα πρέπει να είναι βρώσιμες και θα μπορούν να στηρίζονται σε bamboo sticks, καλαμάκια, πικρονάκια και άλλα παρόμοια αξεσουάρ για μπαρ. Η χρήση βρώσιμων φρούτων, βοτάνων, φύλλων και μπαχαρικών, μπορούν να εμπεριέχουν κορυφές, φλούδες, ξύσματα, κέλυφος φρούτου κτλ. Οποιοδήποτε λουλούδι ή πέταλο λουλουδιού θα πρέπει να είναι από βρώσιμη ποικιλία.
- Οι γαρνιτούρες θα πρέπει να τοποθετούνται στο σκεύος ύστερα από την παρασκευή των ποτών. Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση της γαρνιτούρας στο ποτήρι πριν την δημιουργία των ποτών.

## Κριτήρια βαθμολόγησης

- Οι νικητές της κάθε φάσης θα προκύπτουν από την υψηλότερη βαθμολογία. Σε περίπτωση ισοψηφίας μεταξύ 2 διαγωνιζόμενων θα λαμβάνεται υπόψη η υψηλότερη βαθμολογία στο σκορ της γεύσης.
  
- Το σκορ (**100 πόντοι**) χωρίζεται σε δύο μέρη:
  1. Τεχνικό μέρος (**40 πόντοι**):
    2. Το όνομα του ποτού
    3. Η απλότητα
    4. Η δεξιοτεχνία
    5. Η υγιεινή και η καθαριότητα
    6. Το χρονικό όριο
    7. Η γενική παρουσίαση
    8. Η τήρηση των κανόνων
  
  - Γευστικό μέρος (**60 πόντοι**):
    1. Η εμφάνιση
    2. Το άρωμα
    3. Η ισορροπία
    4. Η γεύση

## Το έπαθλο

Ο μεγάλος νικητής θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον παγκόσμιο διαγωνισμό Giffard West Cup ο οποίος θα πραγματοποιηθεί στην Ανζέ της Γαλλίας καθώς και θα παρευρεθεί στο Παρίσι για να παρακολουθήσει το Paris Cocktails & Spirits.