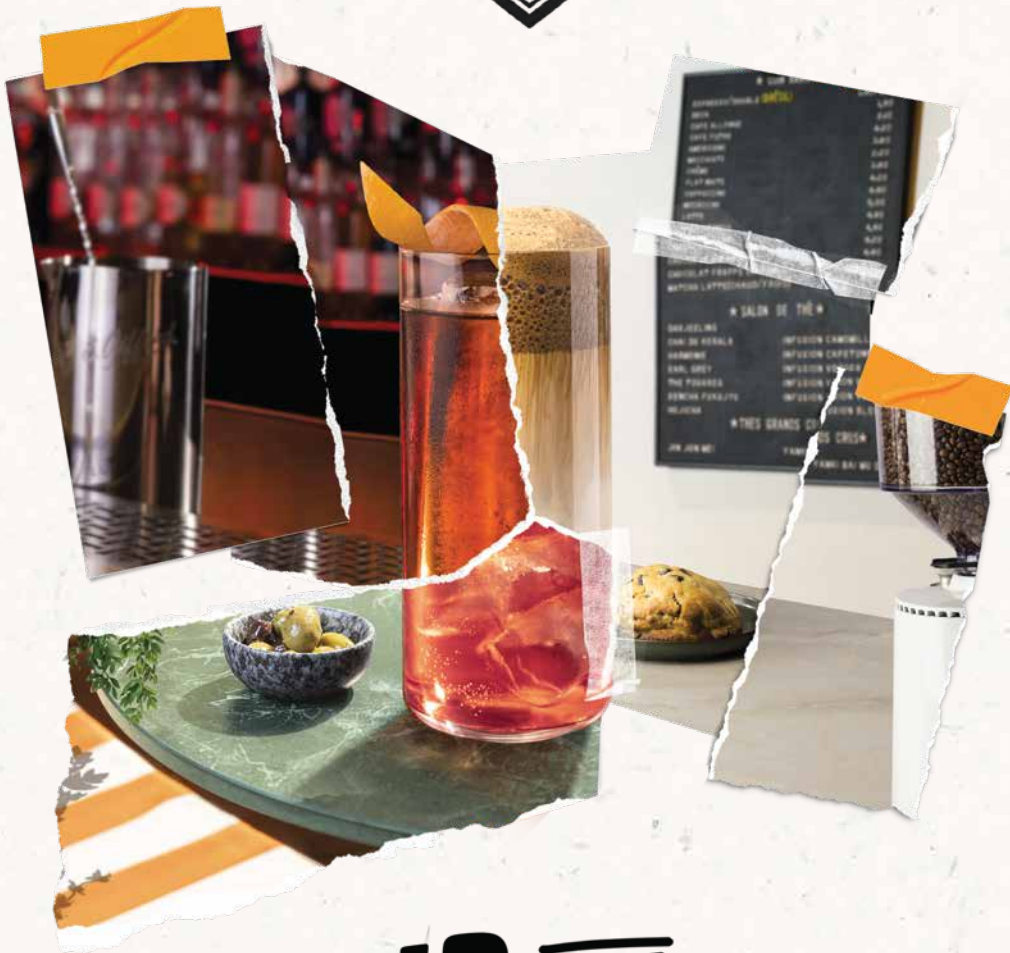




**SIP THE
MOMENTS**
CRAFT YOUR JOURNEY
FROM SUNRISE TO MOONLIGHT

GIFFARD WEST CUP 2026
SELECTION RULES

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ GIFFARD WEST CUP 2026

1. Σχετικά με τον διαγωνισμό

Το Giffard West Cup είναι ένας εορτασμός της δημιουργικότητας, της δεξιοτεχνίας και της κοινότητας στον παγκόσμιο κλάδο των ποτών. Ευθυγραμμισμένο με τη θέση της Giffard ως του brand λικέρ και σιροπιών που βρίσκεται πιο κοντά στους δημιουργούς ποτών, ο διαγωνισμός στοχεύει στην καλλιέργεια ουσιαστικών σχέσεων σε όλο το επαγγελματικό μας δίκτυο. Προσκαλώντας τους δημιουργούς ποτών να εκφράσουν την καλλιτεχνική τους ταυτότητα χρησιμοποιώντας προϊόντα Giffard, το Giffard West Cup αναδεικνύει τη δέσμευσή μας να στηρίζουμε και να προβάλλουμε το ταλέντο όσων διαμορφώνουν το μέλλον της κουλτούρας των ποτών.

Το Giffard West Cup ξεκίνησε το 1997 ως ένας απλός τοπικός διαγωνισμός στη Δυτική Ακτή της Γαλλίας (εξ ου και το όνομα), με βασικές αξίες το οικογενειακό πνεύμα και τη φιλικότητα. Έκτοτε, ο διαγωνισμός έχει αναπτυχθεί εντυπωσιακά και πλέον περιλαμβάνει 30 χώρες και συνεχώς αυξάνεται. Περίπου 1.040 bartenders υπέβαλαν αίτηση συμμετοχής στον διαγωνισμό του 2024 και αναμένεται και πάλι πολύ μεγάλη συμμετοχή.

Στην καρδιά του Giffard West Cup βρίσκεται η τέχνη της δημιουργίας ποτών, καλώντας επαγγελματίες από όλο τον κόσμο να δημιουργήσουν ποτά σύμφωνα με ένα συγκεκριμένο θέμα. Ο νικητής κάθε χώρας ταξιδεύει στο Angers της Γαλλίας, την ιστορική έδρα της Giffard, για να διαγωνιστεί με τους υπόλοιπους εθνικούς νικητές σε έναν ζωντανό διαγωνισμό ανάμειξης.

Το Giffard West Cup 2026 περιλαμβάνει διάφορα στάδια:

- **ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ – ΙΟΥΝΙΟΣ 2026:** Εθνικές και/ή Περιφερειακές εγγραφές, προκριματικοί γύροι και τελικοί.
- **29 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ – 1 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2026:** Διεθνής Τελικός στο Angers, Γαλλία.

2. Ο Διοργανωτής

Ο διαγωνισμός διοργανώνεται από την εταιρεία GIFFARD (εφεξής «ο Διοργανωτής»), η οποία είναι καταχωρημένη στο Εμπορικό Δικαστήριο Angers με αριθμό 054 200 217 και έχει έδρα στη διεύθυνση Chemin du Bocage ZA La Violette CS 30037 49241 Avrillé Cedex – Γαλλία. Η συμμετοχή στον διαγωνισμό είναι δωρεάν.

3. Συμμετέχοντες

Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι άνω των 18 ετών και να έχουν τη νόμιμη ηλικία κατανάλωσης αλκοόλ στη χώρα τους. Ο διαγωνισμός GIFFARD WEST CUP 2026 απευθύνεται αποκλειστικά σε επαγγελματίες δημιουργούς ποτών του κλάδου HORECA που εργάζονται σε ξενοδοχείο, εστιατόριο, bar ή καφέ στη χώρα μόνιμης κατοικίας τους. Επιτρέπεται μόνο μία συμμετοχή ανά άτομο. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να διαθέτουν έγκυρο διαβατήριο. Κάθε συμμετέχων είναι υπεύθυνος να διασφαλίσει ότι πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας για την έκδοση βίζας, ώστε να ταξιδέψει σε γύρους που πραγματοποιούνται εκτός της χώρας κατοικίας του.

Οποιοσδήποτε φιναλίστ επιθυμεί να αποχωρήσει από τον διαγωνισμό οφείλει να ενημερώσει εγκαίρως τον αρμόδιο τοπικό εκπρόσωπο, ώστε να μη διαταραχθεί η οργάνωση της διοργάνωσης.

4. Χρονοδιάγραμμα

Από τον Ιανουάριο έως τον Ιούνιο του 2026, οι εισαγωγείς και οι διανομείς μπορούν να διοργανώνουν εθνικούς και περιφερειακούς προκριματικούς γύρους. Ο διεθνής τελικός θα πραγματοποιηθεί από τις 29 Σεπτεμβρίου έως την 1η Οκτωβρίου 2026 στο Angers της Γαλλίας.

5. Πνευματική Ιδιοκτησία

Όλα τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας του διαγωνισμού Giffard West Cup 2026, συμπεριλαμβανομένων των παρόντων επίσημων κανονισμών, υλικών POS, PR και media, φωτογραφιών, βίντεο και συνταγών που υποβάλλονται ή δημιουργούνται στο πλαίσιο του διαγωνισμού, ανήκουν στη GIFFARD.

6. Γλώσσα

Καθώς το Giffard West Cup είναι ένας παγκόσμιος διαγωνισμός, ο διεθνής τελικός θα διεξαχθεί εξ ολοκλήρου στην αγγλική γλώσσα.

7. Έξοδα που καλύπτονται από τον διοργανωτή

Η Giffard θα καλύψει τα έξοδα αεροπορικού ταξιδιού προς τον διεθνή τελικό και τη διαμονή σε ξενοδοχείο για τους διαγωνιζόμενους που συμμετέχουν σε αυτά τα στάδια, βάσει του καθορισμένου ταξιδιωτικού προγράμματος. Η μεταφορά από το ξενοδοχείο στον χώρο του διαγωνισμού θα παρέχεται την ημέρα του διαγωνισμού. Όλα τα υπόλοιπα έξοδα, δραστηριότητες εκτός του συμφωνημένου προγράμματος ή έξοδα που θεωρούνται μη εύλογα, βαρύνουν αποκλειστικά τους διαγωνιζόμενους.

8. Πολιτική Κοινωνικών Δικτύων

Οι συμμετέχοντες οφείλουν να έχουν θετική και επαγγελματική παρουσία στα κοινωνικά δίκτυα καθ' όλη τη διάρκεια του διαγωνισμού. Ενθαρρύνονται να:

- μοιράζονται την εμπειρία τους χρησιμοποιώντας το hashtag #GiffardWestCup
- κάνουν tag το @Giffard_Liqueurs_Syrups
- κάνουν tag τους σχετικούς περιφερειακούς λογαριασμούς (@Giffard.Arabia, @GiffardAsiaPacific). Εάν υπάρχει εθνικός λογαριασμός, θα πρέπει επίσης να γίνεται tag
- κοινοποιούν περιεχόμενο που αντικατοπτρίζει τις αξίες του επαγγελματισμού, της δημιουργικότητας και της κοινότητας

Οποιοδήποτε περιεχόμενο προωθεί την ανεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ, παραβιάζει την τοπική νομοθεσία διαφήμισης ή παραποιεί την εικόνα του brand Giffard απαγορεύεται αυστηρά.

ΑΡΧΕΣ & ΕΓΓΡΑΦΗ

1. Εθνικός Προκριματικός Γύρος & Εθνικές ή Περιφερειακές Επιλογές

Οι Εθνικοί Προκριματικοί Γύροι είναι ανοιχτοί σε όλους τους διαγωνιζόμενους που πληρούν τις παρακάτω βασικές προϋποθέσεις.

Όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να συμφωνούν με τους κανονισμούς του Giffard West Cup. Οφείλουν να αποδέχονται τους όρους και την εκχώρηση/παραίτηση από τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας. Χωρίς αυτή την αποδοχή, η συμμετοχή δεν μπορεί να επικυρωθεί.

Οι υποψήφιοι πρέπει να παρέχουν τις ακόλουθες πληροφορίες:

Στοιχεία Υποψηφίου

- ονοματεπώνυμο
- email
- τηλέφωνο επικοινωνίας
- επαγγελματική ιδιότητα
- χώρα κατοικίας
- επιχείρηση HORECA όπου εργάζονται
- φωτογραφία προφίλ

Στοιχεία Συνταγής

- αναλυτική συνταγή που περιλαμβάνει τη χρήση προϊόντων Giffard,
- μέθοδο παρασκευής,
- έμπνευση πίσω από τη δημιουργία του ποτού,
- φωτογραφία του κοκτέιλ.

Λάβετε υπόψη ότι ορισμένες εθνικές ή περιφερειακές επιλογές ενδέχεται να έχουν επιπλέον κριτήρια εγγραφής. Η εγγραφή θα είναι διαθέσιμη σε χώρες που συνεργάζονται με τον διανομέα της Giffard. Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό διανομέα ή εισαγωγή.

ΕΘΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Γαλλία
- Γερμανία
- Ηνωμένο Βασίλειο
- Ισπανία
- Ιταλία
- Ελλάδα
- Πορτογαλία
- Πολωνία
- Ιρλανδία
- Καναδάς
- ΗΠΑ

Περιφερειακές Επιλογές

(λίστα χωρών διαθέσιμη τον Ιανουάριο)

- Σκανδιναβία
- Benelux & Βαλτικές Χώρες
- Ανατολική Ευρώπη
- ΜΕΑ
- APAC

Οι νικητές των εθνικών ή περιφερειακών επιλογών πρέπει να είναι διαθέσιμοι να συμμετάσχουν στον διεθνή τελικό από 29 Σεπτεμβρίου έως 1 Οκτωβρίου 2026.

2. Μορφή Διαγωνισμού: Sip the Moments

Δημιουργήστε δύο συνδεδεμένα ποτά, το καθένα αποτυπώνοντας μια διαφορετική στιγμή, διάθεση και περίσταση κατανάλωσης μέσα στην ημέρα.

- Δημιουργήστε δύο σερβιρίσματα που αποτελούν ένα συνεκτικό ζευγάρι μέσω γεύσης, παρουσίασης ή αφήγησης: δύο όψεις της ίδιας ιστορίας.
- Δείξτε πώς οι δημιουργίες και το όραμά σας αγκαλιάζουν το ταξίδι των επισκεπτών σας μέσα στη μέρα, από την ανατολή έως το φεγγαρόφωτο.
- Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα Giffard ως κύρια πηγή έμπνευσης!

Το συγκεκριμένο μέρος θα αξιολογείται ξεχωριστά στις κάρτες βαθμολόγησης.

ΟΔΗΓΙΕΣ

GIFFARD MATTERS:

- Κάθε ποτό πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 30 ml προϊόντων Giffard (υποχρεωτικό).
- Τα 30 ml πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις παρακάτω σειρές:
 - Giffard Liqueurs (Crème de Fruit, Classic Liqueurs, Premium Liqueurs, Menthe-Pastille, Guignolet)
 - Giffard Non-Alcoholic Liqueurs
 - Giffard Non-Alcoholic Cocktail Bases
 - Giffard Syrups
- Η ποσότητα των 30 ml μπορεί να αποτελείται είτε από ένα μόνο προϊόν είτε από συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων Giffard (π.χ. 20 ml λικέρ + 10 ml σιρόπι).
- Εξαιρούνται: Bigallet, Fruit for Mix και Sauces (μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως επιπλέον συστατικά, αλλά δεν υπολογίζονται στα υποχρεωτικά 30 ml).
- Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων brands λικέρ, σιροπιών ή μη αλκοολούχων αποσταγμάτων (εξαιρούνται τα μη αλκοολούχα κρασιά και μπύρες).

Χρόνος & Σερβίρισμα

Όλα τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας του διαγωνισμού Giffard West Cup 2026, συμπεριλαμβανομένων των παρόντων επίσημων κανονισμών, υλικών POS, PR και media, φωτογραφιών, βίντεο και συνταγών που υποβάλλονται ή δημιουργούνται στο πλαίσιο του διαγωνισμού, ανήκουν στη GIFFARD.

- 15 λεπτά στον χώρο προετοιμασίας πριν την παρουσίαση
- 12 λεπτά στη σκηνή (2 λεπτά στήσιμο + 10 λεπτά δημιουργία ποτών)
- 3 λεπτά για καθαρισμό, αλλαγή διαγωνιζόμενου και ερωτήσεις της κριτικής επιτροπής
- Σύνολο 8 σερβιρίσματα:
 - 3 από κάθε ποτό για τους κριτές
 - 1 από κάθε ποτό για φωτογράφιση
- Παρουσίαση: Ένας διαγωνιζόμενος κάθε φορά στη σκηνή

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Κατευθυντήριες γραμμές ποτών: ονομασία και πνευματική ιδιοκτησία

Όλες οι συνταγές και οι ονομασίες ποτών που υποβάλλονται ή παρουσιάζονται κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού θεωρούνται αποκλειστική ιδιοκτησία των διοργανωτών. Απαγορεύονται ονομασίες ποτών που περιλαμβάνουν αγενείς, χυδαίους, σεξουαλικούς όρους ή λέξεις που σχετίζονται με ναρκωτικές ουσίες. Οι ονομασίες των ποτών δεν πρέπει να ταυτίζονται με κλασικά κοκτέιλ.

Οι συνταγές πρέπει να αποτελούν πρωτότυπες δημιουργίες του διαγωνιζόμενου. Εάν θεωρηθεί ότι ένας διαγωνιζόμενος έχει αντιγράψει ή βασιστεί σε γνωστό, ήδη υπάρχον κοκτέιλ, θα αποκλείεται από τον διαγωνισμό.

2. Υλικά και πρώτες ύλες

A. Χρήση Προϊόντων

Όλη η γκάμα προϊόντων Giffard θα είναι διαθέσιμη, δηλαδή: Λικέρ, Σιρόπια, Giffard Alcohol-Free Liqueurs, Giffard Non-Alcoholic Cocktail Base, Fruit for Mix και Sauces. Δεν επιτρέπεται η χρήση προϊόντων ανταγωνιστικών brands (σιρόπια, λικέρ, πουρέδες φρούτων, sauces και μη αλκοολούχα αποστάγματα). Απαγορεύονται τα σπιτικά λικέρ και σιρόπια. Τα προϊόντα Giffard δεν επιτρέπεται να τροποποιούνται (π.χ. έγχυση, μείωση, συμπύκνωση κ.λπ.).

Επιτρέπονται άλλα σπιτικά συστατικά μόνο εφόσον η γεύση τους δεν παρέχεται από τη γκάμα της Giffard. Για τους εθνικούς και περιφερειακούς γύρους, ενδέχεται κάποια προϊόντα να μην είναι διαθέσιμα στον χώρο του διαγωνισμού· σε αυτή την περίπτωση, οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να χρησιμοποιήσουν άλλο προϊόν της αγοράς για την τοπική επιλογή, χωρίς αναφορά σε brand και σε μη επώνυμο μπουκάλι. Το προϊόν αυτό θα αντικατασταθεί από το αντίστοιχο Giffard στον διεθνή τελικό.

Επιτρέπονται milk punches, fat wash (μόνο σε μεμονωμένα συστατικά, όπως γάλα ή λίπος, και όχι σε ολόκληρο το ποτό) καθώς και αφροί.

Δεν επιτρέπεται το pre-batching (προανάμειξη) του ποτού.

Ο διοργανωτής θα παρέχει μόνο τα βασικά υλικά που αναφέρονται στις συνταγές των υποψηφίων. Τυχόν ειδικά προϊόντα ή σπιτικές παρασκευές πρέπει να προσκομίζονται από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο. Όλα τα σπιτικά συστατικά πρέπει να τεκμηριώνονται πλήρως (με πλήρη συνταγή) και να υποβάλλονται κατά την εγγραφή.*

* Η λίστα των παρεχόμενων υλικών πρέπει να επιβεβαιώνεται με τον τοπικό διοργανωτή για τους γύρους επιλογής.

Τα συστατικά μπορούν να μετρώνται με jigger ή παρόμοιο εργαλείο μέτρησης. Όλα τα υγρά συστατικά πρέπει να αναφέρονται με συγκεκριμένη ποσότητα (ml, cl, oz). Εκφράσεις όπως «στύψτε μισό λεμόνι» δεν γίνονται αποδεκτές. Οι όροι «dashes» ή/και «σταγόνες» επιτρέπονται μόνο για bitters, καυτερές σάλτσες και παρόμοια προϊόντα.

B. Garnishes (Γαρνιτούρες)

Οι γαρνιτούρες πρέπει να είναι βρώσιμες, αλλά μπορούν να τοποθετούνται σε sticks, καλαμάκια, πιρούνια ή άλλα κοινά αξεσουάρ. Επιτρέπεται η χρήση βρώσιμων φρούτων, βοτάνων, φύλλων, σπόρων και μπαχαρικών, όπως κλαδάκια, φλούδες, φλοιούς, κελύφη φρούτων κ.λπ. Όλα τα άνθη και πέταλα που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι βρώσιμα.

Οι διοργανωτές θα παρέχουν βασικά φρούτα και βότανα (λεμόνι, λάιμ, πορτοκάλι, φράουλα, δυόσμο, βασιλικό, κόκκους καφέ κ.ά.). Οποιαδήποτε ειδικά φρούτα, φυτά, βότανα ή μπαχαρικά πρέπει να τα φέρνει ο διαγωνιζόμενος.

Τα ποτά πρέπει να γαρνίρονται μόνο κατά τη διάρκεια της παρασκευής τους. Η τοποθέτηση γαρνιτούρας στο ποτήρι πριν την παρασκευή του κοκτέιλ δεν γίνεται αποδεκτή.

Επιτρέπεται η χρήση επιπλέον spray, ξύσματος εσπεριδοειδών ή αρωματικού spray πάνω στο ποτό, εφόσον αναφέρεται ως γαρνιτούρα, και δεν υπολογίζεται ως συστατικό.

Γαρνιτούρες σε μέγεθος μπουκιάς μπορούν να σερβίρονται μαζί με το ποτό ως μέρος παρουσίασης food pairing.

C. Χρήση Αλλεργιογόνων

Για λόγους ασφάλειας και διαφάνειας, κάθε συστατικό που περιέχει αλλεργιογόνα πρέπει να δηλώνεται ξεκάθαρα στη συνταγή που υποβάλλει ο συμμετέχων. Αυτό περιλαμβάνει, ενδεικτικά, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς, γλουτένη, σόγια και αυγά. Οι συμμετέχοντες είναι υπεύθυνοι να διασφαλίζουν ότι όλα τα αλλεργιογόνα δηλώνονται σωστά στον διοργανωτή, ο οποίος θα τα κοινοποιεί στους κριτές πριν από τον διαγωνισμό.

D. Βιωσιμότητα και Διαχείριση Αποβλήτων

Σύμφωνα με την πολιτική Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης (CSR) της Giffard, οι συμμετέχοντες ενθαρρύνονται να υιοθετούν βιώσιμες πρακτικές καθ' όλη τη διάρκεια του διαγωνισμού. Αυτό περιλαμβάνει τη μείωση αποβλήτων, την υπεύθυνη διαχείριση υλικών και γαρνιτούρων και την αποφυγή περιττών υλικών μίας χρήσης.

3. Παρασκευή

Οι δημιουργοί ποτών πρέπει να παρασκευάσουν 4 σερβιρίσματα για κάθε συνταγή: ένα για κάθε κριτή και ένα για φωτογράφιση. Συνεπώς, κάθε διαγωνιζόμενος θα χρησιμοποιήσει συνολικά 8 ποτήρια.

Τα ποτά πρέπει να παρασκευάζονται μπροστά στους κριτές και μπορούν να παρουσιαστούν ανακατεμένα, χτυπημένα στο shaker, blended, layered κ.λπ.

Τα ποτά μπορούν να παρουσιαστούν σε οποιοδήποτε είδος ποτηριού ή άλλου υγιεινού και ασφαλούς σκεύους. Δεν πρέπει να είναι ορατό κανένα brand ή λογότυπο, πέρα από το διακριτικό και διακριτικό σύμβολο του κατασκευαστή.

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να παρασκευάσουν τα ποτά μέσα σε μέγιστο χρόνο 10 λεπτών. Θα δίνονται 15 λεπτά πριν από αυτό για προετοιμασία σε ξεχωριστό χώρο.

4. Μηχανήματα, αξεσουάρ, εξοπλισμός και εργαλεία

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να φέρουν τον δικό τους εξοπλισμό (shaker, jigger, bamboo whisk κ.λπ.), τα ποτήρια και οποιαδήποτε ειδικά συστατικά απαιτούνται. Ο διοργανωτής παρέχει μόνο τον βασικό εξοπλισμό.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλα τα απαραίτητα υλικά για την παρουσίασή τους.

Ο διοργανωτής θα παρέχει παγάκια, τριμμένο πάγο και καθαρό πάγο.

Αναλυτική λίστα εξοπλισμού και εργαλείων για τον διεθνή τελικό θα αποσταλεί από τον διοργανωτή πριν από τη διεξαγωγή της διοργάνωσης.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Γενικά κριτήρια αξιολόγησης

Νικητές αναδεικνύονται οι διαγωνιζόμενοι με τη μεγαλύτερη συνολική βαθμολογία. Σε περίπτωση ισοβαθμίας μεταξύ δύο διαγωνιζόμενων, θα λαμβάνεται υπόψη η υψηλότερη βαθμολογία στο μέρος της γευσιγνωσίας και, εφόσον χρειαστεί, η υψηλότερη βαθμολογία στο κριτήριο «Χάρισμα & Επικοινωνία».

Οι κριτές αναζητούν έναν πρωταθλητή που διαθέτει άριστη γνώση της τέχνης και των τεχνικών του κλάδου HORECA, ανεπτυγμένο γευστικό αισθητήριο, καινοτόμο προσέγγιση στη δημιουργία ποτών, σαφή επικοινωνία και δεξιότητες εξυπηρέτησης, καθώς και πάθος για το επάγγελμά του. Παράλληλα, θα πρέπει να έχει ευρεία κατανόηση της ανάδειξης της γεύσης ποιοτικών ποτών υψηλών προδιαγραφών.

Οι κριτές θα δώσουν ιδιαίτερη προσοχή στο κατά πόσο οι διαγωνιζόμενοι δημιουργούν καινοτόμα, εμπορικά και υψηλής ποιότητας σερβιρίσματα.

Επιπλέον, αναζητούν ένα άτομο που να αποπνέει χαρακτηριστικά προτύπου, από το οποίο οι άλλοι μπορούν να αντλήσουν έμπνευση.

2. Σύνθεση Κριτικής Επιτροπής

Η κριτική επιτροπή θα αποτελείται από επαγγελματίες του κλάδου με αποδεδειγμένη τεχνική εξειδίκευση και αναγνώριση στις αντίστοιχες αγορές τους. Θα συμμετέχουν επίσης αισθητηριακοί κριτές που θα αξιολογούν τη γεύση και τη δημιουργικότητα της παρουσίασης. Η επιτροπή μπορεί να περιλαμβάνει μέλη της ομάδας της Giffard, καθώς και τοπικούς εισαγωγείς και διανομείς.

3. Κλίμακα Βαθμολόγησης

Το σύστημα βαθμολόγησης βασίζεται στη δημιουργία του ποτού και αξιολογείται σύμφωνα με τα παρακάτω κριτήρια:

- Αισθητηριακή Αξιολόγηση
 - Γεύση, άρωμα, flavour: 35 βαθμοί
 - Εμφάνιση: 10 βαθμοί
- Storytelling & Δημιουργικότητα: 20 βαθμοί
- Έκφραση του "Giffard Matters": 15 βαθμοί
- Χάρισμα & Επικοινωνία: 15 βαθμοί
- Τεχνική: 5 βαθμοί

4. Νικητές

Νικητές αναδεικνύονται οι διαγωνιζόμενοι με τη μεγαλύτερη βαθμολογία. Σε περίπτωση ισοβαθμίας μεταξύ δύο διαγωνιζόμενων, λαμβάνεται υπόψη η υψηλότερη βαθμολογία στο μέρος της γευσιγνωσίας, καθώς και στα υπόλοιπα κριτήρια.

A. Ανταμοιβές & Βραβεία

- Το έπαθλο της νίκης στις επιλογές είναι η συμμετοχή στον τελικό στο Angers.
- Το μεγάλο έπαθλο είναι ένα all-inclusive, premium ταξίδι σε έναν αυθεντικό τόπο καλλιέργειας καφέ στη Νότια Αμερική. Μια βιωματική εμπειρία «από τον κόκκο στο ποτήρι», σχεδιασμένη να εμπνεύσει και να απογειώσει τις αισθήσεις.

Παράρτημα A: Λίστα επιτρεπόμενων προϊόντων “Giffard Matters”

GIFFARD LIQUEURS

Premium Liqueurs

- ABRICOT DU ROUSSILLON 25%
- BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES 25%
- CAFÉ DU HONDURAS 25%
- CARIBBEAN PINEAPPLE 20%
- CASSIS NOIR DE BOURGOGNE 20%
- CURAÇAO TRIPLE SEC 40%
- BFLEUR DE SUREAU SAUVAGE 20%
- GINGER OF THE INDIES 25%
- PIMENT D'ESPELETTE 40%
- VANILLE DE MADAGASCAR 20%
- PARFAIT AMOUR 25%
- PARFAIT TRIPLE SEC 35%
- PARFAIT TRIPLE SEC 39%
- POMEGRANATE 16%
- RHUBARB 20%
- SOUR APPLE 18%
- TRIPLE SEC 25%
- WATERMELON 20%
- WILLIAM PEAR 25%

Crèmes de fruits

Classic Liqueurs

- APRICOT 25%
- AMARETTO 25%
- BANANA 25%
- BLUE CURAÇAO 25%
- CHERRY 25%
- COCONUT 18%
- COFFEE 20%
- CREME DE CACAO (BROWN) 25%
- CREME DE CACAO (WHITE) 25%
- CREME DE MENTHE (GREEN) 21%
- LICI-LI 18%
- MANDARINE 35%
- MANGO 20%
- MARASCHINO 25%
- MELON (GREEN) 20%
- ORANGE BITTER 16%
- ORANGE CURAÇAO 25%
- BLACKBERRY 16%
- BLUEBERRY 16%
- CASSIS ANJOU 16%
- CASSIS IMPERIAL 18%
- CHERRY 16%
- CHERRY PLUM 16%
- CHESTNUT 16%
- PASSION FRUIT 16%
- PEACH 16%
- PINK GRAPEFRUIT 16%
- RASPBERRY 16%
- ROSE 16%
- VINEPEACH 16%
- VIOLET 16%
- WILD STRAWBERRY AND STRAWBERRY 16%

Liqueurs specialties

- MENTHE PASTILLE
- GUIGNOLET D'ANGERS

GIFFARD NON-ALCOHOLIC SPIRITS

- ELDERFLOWER
- GINGER
- GRAPEFRUIT
- PINEAPPLE
- SPRITZ

Non-Alcoholic Cocktail Base

- APERITIF BITTER
- GOLD CANE
- HERBAL JUNIPER

- RUBY GRAPE
- SMOKY AGAVE
- WOODY MALT

GIFFARD SYRUPS

Fruits & Plants

- ANISE
- APRICOT
- BANANA
- BASIL
- BLACKBERRY
- BLACKCURRANT
- BLOOD ORANGE
- BLUEBERRY
- BLUE CURAÇAO
- CANE SUGAR (BROWN)
- CANE SUGAR (WHITE)
- CHERRY
- CHERRY PLUM
- CLEAR MINT
- COCONUT
- CRANBERRY
- CUCUMBER
- ELDERFLOWER
- FIG
- GREEN APPLE

- GRENADINE
- GUAVA
- GUM
- HIBISCUS
- ICE MINT
- JASMINE
- KIWI
- LAVENDER
- LEMON
- LEMON (ACID)
- LEMONGRASS
- LIME
- LYCHEE
- MANGO
- MELON
- MINT
- MOJITO
- PASSION FRUIT
- PEACH
- PEAR

- PINEAPPLE
- PINACOLADA
- PINK GRAPEFRUIT
- POMEGRANATE
- PUMPKIN SPICE
- QUINCE
- RASPBERRY
- RHUBARB
- ROSE
- ROSEMARY
- RUM FLAVOUR
- SAKURA
- SANGRIA
- STRAWBERRY
- VIOLET
- WATERMELON
- WHITE PEACH
- WOODRUFF

Confectionery, Nuts & Spices

- AMARETTO
- BUBBLE GUM
- CARAMEL
- CHAI TEA
- CHESTNUT
- CHILI
- CHOCOLATE (BROWN)
- CHOCOLATE (WHITE)
- CHOCOLATE COOKIE

- CINNAMON
- CRÈME BRÛLÉE
- GINGER
- GINGERBREAD
- HAZELNUT
- HONEY
- IRISH
- MACADAMIA NUT
- MATCHA TEA

- ORGEAT
- PISTACHIO
- POPCORN
- SAFFRON
- SALTED CARAMEL
- SPECULOOS
- TAMARIND
- TOFFEE NUT
- VANILLA

Specialities

- AGAVE ORGANIC
- BITTER CONCENTRATE
- EGG WHITE

- FALERNUM
- BLACK TEA
CONCENTRATED BASE

- GREEN TEA
CONCENTRATED BASE
- LEMONADE BASE

