

# ANGOSTURA GLOBAL COCKTAIL CHALLENGE 2016

**ALWAYS MIX BITTERS  
WITH PLEASURE**

ПРИЗЫ И ПРАВИЛА УЧАСТИЯ

EST. 1824  
**ANGOSTURA**  
CARIBBEAN RUM  
TRINIDAD & TOBAGO

**simple**  
...не просто вино



# КТО МОЖЕТ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ?



**Профессиональные бармены**



**Если участник соревнования до этого был победителем национального/регионального соревнования, то он/она может принимать участие в национальном соревновании ещё только один раз**



**Бармены, которые до этого побеждали в международном финале конкурса Angostura Global Cocktail Challenge, не допускаются к участию в соревновании**





# ГЛАВНЫЙ ПРИЗ

**100 000 рублей наличными**



₽

Титул чемпиона Angostura Global  
Cocktail Challenge Russia

Статуэтка победителя национального финала



Возможность представлять Россию  
на международном финале Angostura Global  
Cocktail Challenge а также выиграть \$10,000  
и получить двухгодичный контракт на должность  
международного бренд-амбассадора биттеров,  
ромов и амаро Angostura!



# ПОДАЧА ЗАЯВОК И ОБЪЯВЛЕНИЕ ФИНАЛИСТОВ

**СБОР ЗАЯВОК С 24 АВГУСТА ПО 13 СЕНТЯБРЯ**

- Для участия в соревновании каждому участнику необходимо прислать на почту [angostura@inshaker.ru](mailto:angostura@inshaker.ru) рецепт одного коктейля с небольшим видео, демонстрирующим процесс приготовления придуманного напитка. Рецепт коктейля в видео-заявке должен соответствовать одному из двух коктейлей, которые будут представлены на финале (коктейль в свободном стиле или коктейль на роме)
- Опубликовать видео на Facebook и VK и прислать ссылку на пост вместе с заявкой. Пожалуйста, обратите внимание, длительность видео не должна превышать 4 (четыре) минуты
- На основании видео-заявок будут отобраны 5 финалистов, которые примут участие в национальном финале

**ДАТА ОБЪЯВЛЕНИЯ 5 ФИНАЛИСТОВ – 21 СЕНТЯБРЯ!**






## Общие правила соревнований ВЫСТУПЛЕНИЕ

- Участникам предоставляется 10 минут на полную подготовку выступления  
Участники представляют два (2) коктейля за семь (7) минут:
  - Коктейль в свободном стиле, который должен обязательно содержать Angostura Orange bitters и любой другой вид алкоголя
  - Коктейль с ромом, который включает в себя как Angostura International Rums, так и Angostura Aromatic Bitters
- Участник должен смешать не более 480 мл каждого коктейля и разлить каждый на 2 порции (не более 240 мл каждый) – один напиток в каждой категории для судей и один для фотографии
- Подавая заявку, участник соглашается с тем, что у него могут взять интервью, делать фотографии, видео и/или аудио записи для СМИ или связей с общественностью. Все вышеперечисленные фото-, видео- и аудиоматериалы становятся собственностью ANGOSTURA LIMITED
- Подавая заявку, участник соглашается с тем, что рецепты коктейлей становятся собственностью Angostura Limited





## Общие правила соревнований КОКТЕЙЛИ И ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рецепты коктейлей должны быть легко воспроизводимы в любом баре мира
- В каждом коктейле может быть не больше шести (6) ингредиентов – не включая лёд и украшения-гарниры
- Количество ингредиентов в рецептах должно быть указано в миллилитрах
- Ингредиенты должны быть доступны по всему миру
- Домашние сиропы и настойки должны быть одобрены до подачи заявки на участие в соревновании

Украшения, если они используются и не определены как украшения-гарниры, считаются основным ингредиентом

Коктейль в свободном стиле должен показать, как Angostura Orange bitters может гармонично сочетаться с любым видом алкоголя

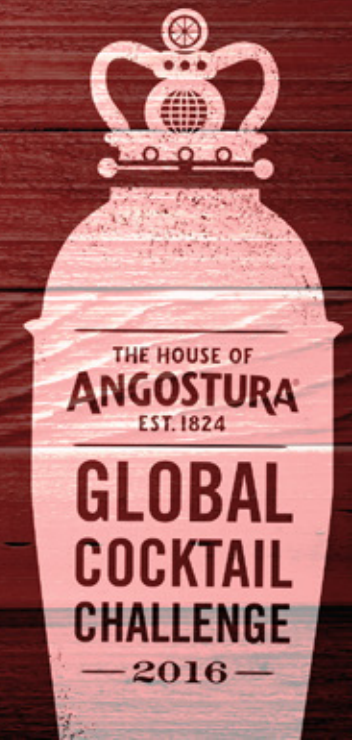
Коктейль с ромом должен включать по крайней мере пять (5) капель Angostura Aromatic Bitters с любым из Angostura International Rums, а именно Angostura 1824, Angostura 1919, Angostura Reserva Rum, Angostura 5 Year Old Rum или Angostura 7 Year Old Rum





## Общие правила соревнований УКРАШЕНИЯ И ПОСУДА

- Украшения, используемые в презентации, должны быть четко определены в рецепте как украшения, например, карамельные крошки
- Украшения должны быть добавлены в течение семи (7) минут, выделенных для приготовления напитка
- Организаторы предоставляют:
  - Классические украшения – вишни, оливки, лимоны, лаймы и апельсины.
  - Безалкогольные напитки, используемые употребляющиеся при смешивании коктейлей, такие как содовая вода
  - Коктейльные шпажки и трубочки
  - Приправы – соль, перец, сахар, мускатный орех, корицу, шоколад
  - Стандартные бокалы



Общие правила соревнований

# ДОПУЩЕНИЯ И КРИТЕРИИ ДИСКВАЛИФИКАЦИИ

Участники могут:

- использовать собственный барный инвентарь для приготовления коктейлей и собственную посуду для их презентации
- использовать гейзеры

Участники могут быть дисквалифицированы, если:

- Angostura Orange bitters не включен в коктейль в свободном стиле
- минимум пять (5) дэшей Angostura Aromatic Bitters не вошли в состав Коктейля с ромом
- по крайней мере 30 мл рома Angostura не попали в рецептуру Коктейля с ромом
- используют биттеры не в оригинальной упаковке



Общие правила соревнований

# СОСТАВ И РОЛЬ ЖЮРИ

## ГЛАВНЫЙ СУДЬЯ

разрешает любые споры во время соревнования

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СУДЬИ

судят выступление каждого участника,  
используя стандартную форму AGCC

## ТЕХНИЧЕСКИЙ СУДЬЯ

следит за проливами, каплями, другими ошибками  
и недостатками техники



## Общие правила соревнований

# НАЧИСЛЕНИЕ И СНЯТИЕ БАЛЛОВ

Каждый коктейль оценивается по следующим 4 критериям:

- Вкус напитка – 25 баллов / Презентация – 15 баллов / Внешний вид – 5 баллов  
Аромат – 5 баллов / Итого – 50 баллов

Баллы снимаются если:

- Используется больше шести (6) ингредиентов – минус три (3) балла
- Используется меньше пяти (5) капель Angostura Aromatic Bitters – минус десять (10) баллов
- Все ингредиенты, указанные в рецепте, не использовались – минус три (3) балла
- Использовались не все ингредиенты, указанные в рецепте – минус три (3) балла
- Презентация заняла более 7 минут, отведенных на все выступление:
  - минус два (2) балла за каждые 15 секунд после 7 минут соревнования
  - минус четыре (4) за 30 секунд после 7 минут
  - минус семь (7) за 45 секунд после 7 минут
  - минус десять (10) за 60 секунд после 7 минут



# СУДЕЙСКАЯ КАРТОЧКА

ИМЯ БАРМЕНА:  
 НАЗВАНИЕ КОКТЕЙЛЯ В СВОБОДНОМ СТИЛЕ:  
 НАЗВАНИЕ КОКТЕЙЛЯ ИЗ РОМА:  
 ИМЯ/ИНИЦИАЛЫ СУДЬИ:

КОММЕНТАРИИ СУДЬИ:

ВНЕШНИЙ ВИД		АРОМАТ		ВКУС		ПРЕЗЕНТАЦИЯ					
НАПИТКИ ХОРОШО ПРЕДСТАВЛЕНЫ		ВОЗБУЖДАЮЩИЙ ЗАПАХ		ОРИГИНАЛЬНЫЙ		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТЕХНИКА					
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ В ЦЕЛОМ ВНЕШНИЙ ВИД		СБАЛАНСИРОВАННЫЙ АРОМАТ		ИНГРЕДИЕНТЫ УСИЛИВАЮТ ВКУС		СТИЛЬ И УВЕРЕННОСТЬ					
ЭЛЕГАНТНОЕ/ТВОРЧЕСКОЕ УКРАШЕНИЕ		СВЕЖЕСТЬ		БАЛАНС И ПОСЛЕВКУСИЕ		ТВОРЧЕСКИЙ ПОДХОД					
	СВ. СТИЛЬ	РОМ		СВ. СТИЛЬ	РОМ		СВ. СТИЛЬ	РОМ			
ОТЛИЧНО	5		ОТЛИЧНО	5		СОВЕРШЕННО	25		СОВЕРШЕННО	15	
ОЧ.ХОРОШО	4		ОЧ.ХОРОШО	4		ПРЕВОСХОДНО	23		ПРЕВОСХОДНО	13	
ХОРОШО	3		ХОРОШО	3		ВЫДАЮЩИЙСЯ	21		ОЧ. ХОРОШО	11	
УДОВЛ.	2		УДОВЛ.	2		ОЧ. ХОРОШО	19		ХОРОШО	9	
НЕУДОВЛ.	1		НЕУДОВЛ.	1		ХОРОШО	17		ВЫШЕ СРЕДНЕГО	7	
						ВЫШЕ СРЕДНЕГО	15		УДОВЛЕТВ.	5	
						УДОВЛЕТВ.	13		НЕУДОВЛЕТВ.	3	
						НЕУДОВЛЕТВ.	10				



# ФИНАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

- Баллы каждого участника публикуются в общем доступе после соревнования
- В случае ничьи подсчёт оценок будет осуществляться на основе лучших оценок в предварительном раунде
- Решение судей является окончательным

**УЧАСТНИК С САМЫМ ВЫСОКИМ ИТОГОВЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БАЛЛОВ БУДЕТ ОБЪЯВЛЕН ЧЕМПИОНОМ!**





**СРОКИ**

**С 24 августа по 13 сентября**

**ПОДАЧА ЗАЯВОК НА [ANGOSTURA@INSHAKER.RU](mailto:ANGOSTURA@INSHAKER.RU)**

**21 сентября**

**ОБЪЯВЛЕНИЕ 5 ФИНАЛИСТОВ  
ANGOSTURA GLOBAL COCKTAIL CHALLENGE RUSSIA 2016**

**14 октября**

**ФИНАЛ ANGOSTURA GLOBAL COCKTAIL  
CHALLENGE RUSSIA 2016**

**Февраль 2016**

**ФИНАЛ АГСС В ТРИНИДАДЕ**



THE HOUSE OF  
**ANGOSTURA**  
EST. 1824

**GLOBAL  
COCKTAIL  
CHALLENGE**  
— 2016 —

# КОНТАКТЫ

Подробности конкурса на страничке  
в Facebook и Vkontakte:



## ANGOSTURA GLOBAL COCKTAIL CHALLENGE RUSSIA

Если у Вас возникли вопросы, пишите нам на  
[angostura@inshaker.ru](mailto:angostura@inshaker.ru)

**simple**  
...не просто вино

EST. 1824  
**ANGOSTURA**  
CARIBBEAN RUM  
TRINIDAD & TOBAGO

