



METAXA TWELVE BAARMENIDE VÕISTLUS 12. septembril 2022



METAXA TWELVE VÕISTLUS

Meie julge hing on alati leidnud uusi teid, kuhu teised pole läinud... see avatud suhtumine väljendub ebatavalises ja meeliülendavas lähenemises, mis hõlmab soojust, seltskondlikkust ja Kreeka külalislahkust.

METAXA ei ole tumeda kange alkoholi tarbimise traditsioonide poolt kallutatud. Metaxa on Metaxa ja liigume traditsioonidest kaugemale, oleme ootamatu ja maitseelamusi pakkuvam!

Soovime soojalt tervitada Eesti METAXA võistluste võitjat ühel suurimal ülemaailmsel üritusel Ateena Bar Showl ja METAXA TWELVE globaalses finaalis.



September 2022: ootused



Uue võistluse eesmärgiks on aperitiiv, mis seab väljakutse võistluseks ja loob huvitavat originaalsust.

- Looge täiuslik aperitiiv, täiuslikult üllatav kokteil, mis valmistab ette maitsemeeled õhtusöögiks.
- Tõesta jätkusuutlikkust – vähenda ja taaskasuta – jaga taaskasutuse ideed koostisainete, kokteilide segamise ja baaris töötamise osas.
- Eesti finaali septembris 2022
- Globaalne finaali Athens Bar Show raames, 8-9. novembril 2022

Võistluse eesmärgid

Täiuslik aperitiiv

- valmistage üllatuslik aperitiiv, kokteil mis avab enne õhtusööki maitsemeeled, kasutades METAXA 12* põhijoogina
- ammutades inspiratsiooni aperitiivi joomise ja söömise rituaalide trendidest, tutvustades samal ajal METAXA 12* mitmekülgset ja ainulaadset maitseprofiili – jagage oma ideed toiduga parimaks sobitamiseks ja kui soovite - võtke julgelt kaasa suupiste, lisand või mis kõige paremini sobib selle kokteiliga
- METAXA aperitiiv on Kreeka tava, mida nautida pärast tööd või enne õhtusööki koos sõpradega ülimalt vabas õhkkonnas, mida saab taasluua kõikjal maailmas. METAXA sobib ideaalselt sellesse olukorda ja kutsume kõiki baarmene osa saama sellest aperitiivide maailmast

Jätkusuutlik baaritöö, et suurendada taaskasutust ja vähendada tarbimise jalajälge

- propageerida kokteilikunstis uut mõtteviisi, mis seab prioriteediks keskkonna – rääkige meile, kuidas valmistate kokteile, integreerides „rohelisemaid” komponente või töövõtteid. Esitlege kohalikku mõttelaadi, st kasutades omatehtud koostisosi ja kohalikku päritolu tooteid – eesmärgiga vähendada võimaluse korral jäätmeid.
- Selle võistluse visioon on aidata kaasa üldisele toidu- ja joogijäätmete vähendamisele, et luua jätkusuutlik ja teadlik meistrite kogukond, kes näitavad ette jätkusuutlikkuse võimalusi.

Kaasake võistluse ajal oma inspiratsiooni ja loo jutustamiseks mõlemad eesmärgid.

Võistlusega liitumiseks

Kohalik võistlus	Globaalne võistlus
Eesti võistlusele eelregistreerimine kuni 31. augustini 2022 Registreerimine kokteilireseptiga kuni: 6. septembrini 2022	Eesti võitja kokteili retsepti saatmine: 30. septembril
Eesti finaali: 12. septembril	Globaalne finaali: 8-9. novembril 2022

Osavõtuks:

- Baarmen peab olema täisealine
- Ei tohi esindada konkureerivat alkoholibrändi (st. selle kaubamärgi saadikuna)
- Võistluskokteil peab olema iga osaleja baari menüüs peale kohalikku võistlust 3 kuud

Globaalsele finaali on meil hea meel kutsuda igalt turult kohaliku finaali võitja.



REEGLID

METAXA kokteil

- Fookuses on aperitiivi aeg – Mis on see kokteil, mis on täiuslikuk enne õhtusööki? (võid võtta kaasa ka kokteiliga sobiva suupiste, kuid see pole kohustuslik)
- Keskenduge jätkusuutlikule osale – mida saate öelda jätkusuutlikkuse kohta koostisosade hankimisel või valmistamisel, kokteili segamisel või baari haldamisel?

1. Retseptis peab olema vähemalt 30ml METAXA 12*

2. Saadetud retseptid peavad olema võistlejate originaalloomingud.
3. Kõik kohalikud ja omatehtud koostisosad, garneeringud ja kaunistuste koostisosad peavad olema loetletud saadetud osalemisvormis.
4. Joogid ei tohi sisaldada rohkem kui kaheksa koostisosa (kõik, mis jooki puudutab, läheb arvesse, ka jää ja kaunistus)
5. Kui teie retsept sisaldab muid kangete alkoholsete jookide kategooriaid, mis pole ette antud siis need tuleb ilma kaubamärgita tähistada ja võistlusel läbipaistvas klaaspudelis kasutusel olema (täpsemalt leheküljel 16)
6. Retsept tuleb saata meetermöödustiku süsteemis (ml, grammides jne, tavaline baarilusikas on 2,5 ml)



Kohalikud koostisosad (juhul kui neid on)

1. Kui kasutate kohalikku koostisosa, ei saa see olla kokteili põhiaineks.
2. Kirjeldage kohalikku koostisainet (sh. meetod, kasutatud töövahendid, jne), meil on hea meel teada teie loovust ja selle loomise jätkusuutlikkust.
3. Osaleja peab finaalselt Kreekasse tooma kohalikud koostisosad (varasemat kulleriga kohale toimetamist ei toimu).
4. Sellega reisimine peab olema ohutu.
5. Kõik isetehtud koostisosad, garneering ja kaunistuse komponendid on osalejate poolt.

Palun võtke kaasa:

1. Oma kohalik koostisosa (d).
2. Teie enda töövahendid (šeiker, baarilusikas, kurn, kandikud, jne) ja klaasikomplekt (või muud teie valitud serveerimisnõud).
3. Igal juhul peaks see olema vähemalt 6 klaasi (iga võistleja valmistab selle jooksul neli identset jooki. Finaal: kolm kohtunikele ning üks väljapanekule ja pildistamisele. Varuks kaks klaasi).
4. Finaalis tuleb kaasa võtta retseptis märgitud klaasid ja neid kasutada. Muudatused pole lubatud.



Meie poolt on võistlusel

1. Kui allolevates kategooriates on vaja tooteid, peate kasutama määratud alljärgnevaid määratud Remy-Cointreau grupi tooteid:

- Brändi: METAXA
(mis ei ole brändi, vaid üks omalaadne merevaigu tooniga alkohol muidugi ☺)
- Triple Sec: Cointreau
- Džinn: The Botanist
- Tume rumm: Mount Gay (Black Barrel, XO)
- Single Malt Whisky: Bruichladdich
- Suitsune Single Malt Whisky: Port Charlotte, Octomore
- Konjak: Rémy Martin (VSOP, 1738, XO)



2. Kui vajate mõnda muud kangete alkoholsete jookide kategooriat, märkige oma retseptis nt "magus punane vermut" või "šokolaadi bitter" – me anname teile kaubamärgita pudelid kasutamiseks, saab sinna ringi valada (meie võistlusel pole lubatud reklaamida muid kaubamärke).
3. Anname teile jää – palun andke kokteili esitamisel teada, millist jääd kasutate (kuubikud, lõhutud või purustatud jne).
4. Andke meile teada, milliseid baarmeni tarvikuid võite vajada

Võistlusel kokteili valmistamine ja esitlemine

1. Võistlejatelt oodatakse finaalis kokteili valmistamise ajal oma kokteili loomise loo rääkimist. Aperitiivi inspiratsioon retsepti taga ja viisid selle jätkusuutlikuks muutmiseks. Rääkige meile, mis teid inspireeris, kui ebatavaline on teie aperitiiv.
2. Finaalis peab joogid valmistama žürii ees (kolm inimest).
3. Jooke võib käsitsi segada, raputada või segada mõnel muul üldtunnustatud tehnikal.
4. Kokteili võib serveerida mis tahes klaasi, tassi või muu kujuga hügieenilisse ja ohutusse anumasse. Näha ei tohi olla ühtegi kaubamärki ega muud logo va. klaasi kaubamärgi logo. METAXA logoga klaasid on lubatud.
5. Jooke võib serveerida külmalt, kuumalt (korraldaja kirjalikul nõusolekul), puhtalt või jääga, jäätükkidega või purustatud jääga.
6. Iga võistleja peab valmistama neli kokteili – kolm kohtunikele ning üks väljapanekuks ja pildistamiseks. Kõik need joogid peavad olema identsed.
7. Osalejatel on Eesti lõppfinaalis 7 minutit aega oma kokteilide valmistamiseks koos jutuvestmise ja segamisega, kuid eelnevalt antakse 10 minutit garneeringu jms valmistamiseks selleks ettenähtud ruumis (backstage) + kuni 2 minutit laval enne starti, et varustus ja koostisosad korda seada.
8. Vajadusel võib pärast ettekannet olla kohtunike küsimuste jaoks lisaaega 2 minutit.
9. Esinemise ja töömeetodite eest antakse punkte; kuid võib ära võtta näiteks aja ületamise eest.
10. Kreeka finaalis on inglise keel võistluse ajal esitluste ja küsimuste esitamisel ametlik keel. Kui vajate tõlki, andke sellest teada.
11. Reklaamige esitluse ajal baarmenitööd professionaalsel ja inspireerival viisil.
12. Austage kaubamärke, oma kolleege, eakaaslasi, külalisi ja teisi, näidake eeskuju (ebakohased, ebaviisakad või sõimusõnad on diskvalifitseerivad).

Hindamine ja auhinnad

Eesti finaali aihinnad:

1 koht: 500€

2 koht: 300€

3 koht: 200€

Globaalse Kreeka finaali auhinnad:

1 koht:

Reis Dubaisse ja „guest-shift“ kokteilibaaris Galaxy Bar, lisaks salajane METAXA mida pole varem müüdud, pühendusega METAXA Masterilt.

2 koht:

METAXA Academia - erakordne ja eksklusiivne võimalus avastada METAXA tema sünnikohas (Samose saarel) ja METAXA keldrites (Ateenas)

Ainulaadne võimalus avastada METAXA, selle ajalugu, valmistamise saladused ja näha, kui ebatavaline see on.

3 koht:

500 EUR

Lisaks, METAXA Private Reserve mis on pühendusega METAXA Masterilt.

METAXA® I

1. Korraldajad jätavad endale õiguse teha lõplik otsus igas võistluse hindamist puudutavas küsimuses.
 2. Korraldajad määravad kolmest eksperdist koosneva kohtunikekogu ja jätavad endale õiguse asendada või määrata uusi kohtunikke enne võistlust või võistluse ajal.
 3. Kohtunikud jäävad kõigi osalejate suhtes erapooletuks ja teatavad nende võimalikest sidemetest võistlejatega enne võistlust. Nad hindavad iga võistlejat ainult nende esinemise ja kokteili järgi.
- Meil on hea meel Ateenas kutsuda võitjaid pärast finaali peetava afterparty ajal oma kokteililoomingut esitlema ja loodame, et nõustute. Kes esineb, selgub alles päeval, kuid olge valmis.

- Lisateavet auhindade kohta, sealhulgas ajakava ja täielik päevakava, jagatakse võitjatega pärast Ateena finaali.
- Ootamatute pandeemiameetmete või muude ootamatute globaalsete sündmuste korral pakub korraldaja välja alternatiivsed lahendused.

Lisainformatsioon

Kasutusõigused & piltide kasutus

1. Konkursil osalemisega nõustuvad võistlejad loovutama oma retsepti ja jooginime autoriõiguse korraldajatele.
2. Võistlejad ja võistluse käigus esitletud joogid pildistatakse (foto või videod) ning nende piltide autoriõigus, igasugune kasutamine, sealhulgas reklaam (PR, sotsiaalmeedia jne), jääb korraldajatele.
3. Reeglitega nõustudes kinnitavad kõik osalejad, et nad loobuvad igasugustest nõuetest hüvitiste saamiseks pildi kasutamise eest, olgu siis enda või kokteili eest. Nad nõustuvad edastama oma isikuandmeid, sealhulgas nime, perekonnanime, baari nime, joogi nime jne, meedias, mida korraldajad kasutavad osalevate baarmenite, selle võistluse ja METAXA kaubamärgi reklaamimiseks – enne, finaali ajal ja pärast seda.
4. Baarmenid nõustuvad edastama korraldajatele isikuandmeid, mis on vajalikud kõigi broneeringute, broneeringute ja muude korralduslike aspektide tegemiseks.
5. Baarmenid nõustuvad enne Ateenasse saabumist allkirjastama vastava pildi ja autoriõiguste deklaratsiooni (saadetakse e-postiga) GDPR-i dokument, mida järgida.

Timings

1. Kokteilid tuleb esitada kohaliku METAXA tootejuhiga (võistlust korraldavad kohalikud üksused) kinnitatud aja jooksul.
2. Kohaliku lõppkuupäeva teatab kohalik tootejuht ja see toimub kohapeal valitud vormis. Pandeemia olukorra tõttu võidakse võistlus edasi lükata või korraldada veebis või väikestes rühmades ilma laiaulatusliku ürituseta.
3. Ülemaailmne finaali toimub 08.–09.11.2022 Technopolis – Ateena linnas, Kreekas.
4. Kuid olenevalt pandeemia olukorrast (ja/või muudest ootamatutest sündmustest) jätame endale õiguse sündmust edasi lükata või tühistada kindlustades teabe aegsasti.

Lisainformatsioon

Joogi nimi

- Kokteilinimi, mis koosneb ebaviisakatest, šokeerivatest, seksuaalsetest ja rassistlikest sõnadest, narkootilise seosega sõnadest ja sõnadest, mis viitavad haigustele või puuetele diskvalifitseeritakse.
- Kokteilide, muude kaubamärkide või inimeste jms registreeritud nimede kasutamine, mille rikkumine toimub, viib vastutuse üle osalejale.

Vastutus

- Kuigi tehakse kõik mõistlikud jõupingutused, ei saa korraldajad garanteerida võistleja poolt tarnitud klaasnõude, varustuse või mis tahes toote ohutut tagastamist. Seetõttu soovitatakse baarmenidel paigutada oma tööriistad ja tooted kottidesse/kastidesse, mis võimaldavad neil kohe pärast võistlemist oma varustust ja koostisosi tõhusalt kokku korjata ja hoida.
- Tunneme vastutust kogu ürituse ja Osalejate eest; jätame endale õiguse kõigi osalejate huvide või ohutuse huvides ettenägematute asjaolude ilmnemisel reegleid viivitamatult muuta.

Osaleja vastutus

- Võistlejad, kes korraldaja arvates praktiseerivad või propageerivad vastutustundetut joomist, sealhulgas shotte, diskvalifitseeritakse ja neil võidakse paluda võistluspaigast lahkuda.
- Võistleja peab käituma ohutult ja kõik tegevused, mida peetakse kaasvõistlejaid ohustavaks; kohtunikud või pealtvaatajad toovad kaasa kohese diskvalifitseerimise ja võimaliku platsilt eemaldamise

Täname teid nende reeglite mõistmise ja järgimise eest.

Promotsioon

- Kõigil baarmenidel palutakse kohalike võistluste, kohalike finaalide ja ülemaailmsete finaalide ajal iga osaleja baari menüüsse lisada oma kokteil ja hoida 12 nädalat pärast seda.
- Kuna selle konkursi üks eesmärke on reklaamida kogukonnas ja ka rahvusvaheliselt, jätame endale õiguse avaldada nende pilte koos nimede ja baaridega, mida nad esindavad meie meedia- ja PR-kanalites (METAXA meeskond, aga ka kohalikud Remy Cointreau edasimüüjate meeskonnad)
- Võib juhtuda, et kas kesksed või kohalikud meeskonnad on huvitatud valitud kokteili või kokteilide kasutamisest METAXA edasiseks reklaamimiseks ka HoReCa kanalis mitmesugustel turgudel – sel juhul tunnistavad kõik Osalejad ja nõustuvad seda tegema ilma lisatasuta.
- METAXA-l ja turgudel on lubatud kasutada Athens Bar Show 2022 ja METAXA TWELVE võistluse ajal loodud sisu nii oma ülemaailmsetes sotsiaalmeediakanalites kui ka kohalikes, et reklaamida baarmeneid, kaubamärki ja selliseid tulevasi üritusi (pildid, videod, klipid, sotsiaalmeedia postitused, vastused jne)
- Jagame kogu loodud sisu turgude ja osalejatega varsti pärast üritust.
- Turgudel soovitatakse tuua igalt turult üks spetsialiseerunud ajakirjanik, kirjanik/autor, et tugevdada kohalikku suhtlust METAXA, võistluse ja baarmenitega pluss nende looming. Lennu- ja majutuskulud jäävad distribuutorite kanda.

Mida finaali ajal hinnatakse

- **Aperitiiv:** selgitage, kuidas jook avab maitsemeeled toiduga sidumiseks? Mille kõrvale pakuksite? (jutuvestmine, näide)
- **Jätkusuutlikkus:** milline on teie joogi eripära, töö baaris, koostisosa või joogi esitluse jätkusuutlikkus? (jutuvestmine, näide)
- **Joogikogemus:** maitse, aroomid, tasakaal: žürii kontrollib teie kokteili maitseid
- **Rituaalid:** kokteili ehitamine ja esitus: mis tõmbab teie kokteilile tähelepanu
- **Välimus:** otsime täiuslikke aperitiive, mida inimesed soovivad nautida ja jagada (võivad olla kõik: klassikaline, elegantne, modernne, peen – aga ideaalne aperitiiviks menüüsse ja miks mitte ka Instagramis jagamiseks)
- **Originaalsus & kreatiivsus** ühendage kõik ülaltoodud: kas on ootamatuid kombinatsioone?
- **Tehnika / valmistamine:** kuidas sa oma kunstiteosega miksimise ajal mängid (sh osavus ja puhas töö)
- **Toote tundmine:** kas sa jagasid METAXA kohta mingit infot? (METAXA maitse, ainulaadne ja mitmekülgne aroomide ja maitsete profiil... mida METAXA teie kokteili juurde toob)

METAXA needs to

Meil on väga hea meel teiega kohtuda ja nüüd soovime teile
kreatiivsust ja palju edu!

Taste the unexpected!

brandy category

The METAXA Team