



26. - 27. March 2019

41. POKAL BLRDA – Memorial Avgust Trampuš INTERNATIONAL COCKTAIL COMPETITION 26. - 27. marec 2019, Bled, Slovenija

Pravilnik

1. Tekmovanje barmanova izbira (Bartender's Choice Competition): ICC

- Tekmovanje bo v torek, 26.3.2019, s pričetkom ob 14. uri – Restavracija Panorama, Bled;
- **Sestavine: Uporabiti vsaj 1 sestavino iz liste – Pijače na razpolago;**
- Ostale sestavine prosto- ni omejitev števila sestavin, (lahko se uporablja sestavine iz liste – Pijače na razpolago);
- Dovoljena je uporaba 1 (ene) doma pripravljene sestavine;
- Specifikacija doma-pripravljene sestavine: Uporaba alkohola v domačih sestavinah ne sme presežati 10%. Recept za domačo sestavino mora biti podrobno opisan in predložen skupaj s receptom.
- V receptu se lahko uporabi največ 3 cl domače sestavine.
- Uporaba ognja ni dovoljena, razen gorilnika za karameliziranje;
- **Uporabiti lastne-svoje kozarce (dovoljeni so le stekleni kozarci);**
- Pripraviti 4 (štiri) mešane barske pijače;
- Čas za pripravo koktajlov je 7 minut;
- Čas za pripravo dekoracije je 15. minut;
- Ostala pravila IBA-Bartender's Choice Competition;

2. Koktajl s penečim se vinom (Sparkling Cocktail Competition): ICC & 28. DP

- Sreda, 27.3.2019: Pričetek ob 14. uri – Restavracija Panorama, Bled
- **Sestavine: Obvezna uporaba ene (1) izmed penin FREIXENET, katere zagotovi organizator;**
- Koktajl mora vsebovati minimum 7 cl penine.
- Alkohol, dodan penečemu vinu, ne sme biti večji od 4 cl.
- Ostale sestavine po lastni izbiri (lahko se uporablja sestavine iz liste – Pijače na razpolago);
- **Obvezna uporaba kozarcev, katere zagotovi organizator: Pasabahce Timeless 25.5 cl ali klasični kozarci za penino 19,5 cl;**
- Pripraviti 5 (pet) koktajlov;
- Čas za pripravo koktajlov je 7 minut;
- Čas za pripravo dekoracije je 15 minut;
- Ostala pravila IBA-Sparkling Cocktail Competition



<https://iba-world.com/wp-content/uploads/2018/08/2018-WCC-Rules-and-Regulations.pdf?x44213>

3. OCENJEVANJE:

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
2. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
3. Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela.
4. Rezultati tekmovanja so dokončni. V primeru pritožbe tekmovalca, mora le to v pisni obliki z argumenti, (dokazili) oddati najkasneje 15 minut po zaključku tekmovanja, predsedniku ocenjevalnih komisij, ki jo bo pregledal in obravnaval s člani ocenjevalnih komisij, ter o razsodbi pritožbe obvestil tekmovalca.

Želim vam »Dober mix!«

Aleš Ogrin, predsednik društva

Bled, februar 2019

Pijače na razpolago



FRUCTAL d.d., Tovarniška cesta 7, 5230 Ajdovščina

+386 5 36 91 00

e-pošta: info@fructal.si www.fructal.si

GIN&VODKA

- Gin Monologue
- SLOVENIA VODKA
- Skandal vodka Classic
- SKANDAL Fruit strawberry
- SKANDAL – Fruit Peach

LIKERJI /LIQUERS

- Belle de Your / Peach

NEKTAR & SOKOVI / Nectar&juices

- Jabolko nektar / Apple nectar
- Ananas 100 % / Pineapple juice
- Pomaranča nektar / Orange nectar

DESTILARNA KARAKTER d.o.o., Ulica Pod gozdom 19, 4264 Bohinjska Bistrica

Timotej Rožič - 031 265183 timotej.rozic@karakter-distillery.com <https://www.karakter-distillery.com/>

- GIN KARAKTER

Merit HP d.o.o., Letališka cesta 3C, 1000 Ljubljana, Slovenija <http://www.merit-international.si/sl/>

- Bacardi Carta Blanca
- Bacardi Gold
- Bacardi Black
- Bacardi 8 anos
- Vodka Eristoff
- Bombay Sapphire gin
- Martini Extra Dry
- Martini bianco
- Martini Rosso
- Martini Prosecco
- Passoa Liquer

Radenska d.o.o., Boračeva 37, 9252 Radenci, Slovenija [+386 \(0\)2 520 2020](tel:+38652520200)

info@radenska.si <https://www.radenska.si/>

- Radenska Classic / Naturally carbonated natural mineral water
- Radenska Naturelle / Natural spring water

Bar Media d.o.o., Partizanska cesta 24, Maribor, +386 40 399 893 E-mail: info@bar-media.si

MONIN SYRUP

- Pomegrante-Grenadina
- Vanilla
- Mango

MONIN FRUIT PURRE

- Yuzu
- Ananas / Pineapple
- Passion fruit /Maracuja

MONIN LIQUER

- Kava / Cafe
- Blue curacao
- Orange Curacao
- Vanilla

ARTS SLADICE, posredovanje in trgovina, d.o.o., Kersnikova ulica 10, 1241 Kamnik

info@artss.si <http://artss.si/>

FABBRI SIRUP / SYRUP

- Mixybar Jagoda / Strawberry
- Mixybar Bezeg / Elder flower

- Koktajl češnje / Cocktail cherries

FABBRI FRUIT PURRE

- Mixyfruit Jagoda / Strawberry
- Mixyfruit Kivi / Kiwi

EKSKLUZIVNA DARILA d.o.o., Škofja vas 7, 3211 Škofja vas, Slovenia

Tel: +386 3 492 40 40 E-pošta: narocila@ekskluzivnadarila.si <https://www.rrselection.com/sl/>

- Rum El Dorado 3 y.o.
- Penny Packer Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Mabat Int d.o.o. Kapele 2, 8258 Kapele

Telefon: (07) 452 31 00 info@mabat-int.si <http://www.mabat-int.si/>

Penine / Sparkling wine	Ghost Spirits Cannabis liqueur	FENTIMANS Tonic Water
FREIXENET Carta Nevada semi seco	Ghost Spirits Aronia liqueur	FENTIMANS Premium Indian
FREIXENET Cordon Negro Seco	Ghost Spirits Sour cherry liquor	FENTIMANS Pink Grapefruit
FREIXENET ICE, Semi seco	Ghost Spirits Blueberry liqueur	FENTIMANS Rose Lemonade
GIN SCAPEGRACE Classic 42,2 %	THOMAS DAKIN GIN 42 %	
MOZART CHOCOLATE CREAM LIQUER	MOZART DARK CHOCOLATE LIQUER	MOZART WHITE CHOCOLATE VANILLA CREAM LIQUER