

Ausschreibungs- und Teilnahmebedingungen

GOSLING'S 1ST GERMAN COCKTAIL AGING CHALLENGE

Einsendeschluß: 19.07.2013



EST.

COCKTAIL AGING
Challenge

2013

by
Gosling's
SINCE 1806



Die Lust am kreativen Mixen in den Bars ist ungebrochen. Ein top aktueller Trend ist das Thema „Cocktail Aging“. Diese Königsdisziplin, in der der Cocktailansatz im Fass zur Perfektion heranreift, wird bisher weltweit nur von einigen wenigen Top-Barkeepern praktiziert und gilt als absoluter Geheimtipp für eine völlig neuartige Art der Cocktailveredelung. Diesen revolutionären Trend greift Gosling's Bermuda Rum mit der „1st German Cocktail Aging Challenge“ auf.

BESCHREIBUNG:

Gesucht wird DER „Gosling's Aging Cocktail 2013“, dessen Hauptbestandteile zunächst durch Lagern in gebrauchten 10ltr. Fässern (wahlweise Cognac-, Sherry- oder Bourbon Vorbelegung) verfeinert wurden. Der Wettbewerb teilt sich in zwei Runden auf:

1. Runde: Fassbelegung
2. Runde: Finale

TEILNAHME:

Teilnehmen können alle professionellen Barkeeper, die in einem gastronomischen Betrieb in Deutschland arbeiten und mindestens 18 Jahre alt sind.

AUFGABENSTELLUNG:

Gesucht wird DER „Gosling's Aging Cocktail 2013“. Die Bewerber reichen 2 Rezepturen ein, die die folgenden Kriterien erfüllen:

1. Die Rezeptur zur Fassbelegung – Der Cocktailansatz:
 - Wahlweise stehen folgende Fässer zur Verfügung:
 - 10 ltr Limousin-Eichenfass (Vorbelegung Cognac)
 - 10 ltr spanisches Eichenfass (Vorbelegung Oloroso-Sherry)
 - 10 ltr Fass aus amerikanischer Weißeiche (Vorbelegung Bourbon)
 - Auslegung der Rezeptur des Cocktailansatzes zur Fassbelegung auf 6 ltr. Gesamtvolumen
 - Der Aging-Cocktail muss einen Namen und eine Historie haben, d.h. wie ist die Idee entstanden, welches Grundrezept wurde hier abgewandelt und warum (Herleitung)?
 - Mindestens eine der folgenden vier Gosling's Rum Qualitäten muss verwendet werden:
 - Gosling's Black Seal Rum, 40 Vol.%
 - Gosling's Old Rum (Family Reserve), 40 Vol.%
 - Gosling's 151proof, 75,5 Vol.%
 - Gosling's Gold, 40 Vol.%
 - Der Anteil von Gosling's Rum (eine oder mehrere Qualitäten in Summe) am gesamten Cocktailansatz muss mindestens 25% betragen
 - Der Alkoholgehalt des Cocktailansatzes muß mindestens 30 Vol% betragen
 - Der Cocktailansatz darf insgesamt aus maximal 4 Zutaten (mit und ohne Alkohol, im deutschen Handel erhältlich) bestehen
 - Hierbei erlaubt ist auch max. 1 selbst hergestellte Zutat, die mit genauer Rezeptur, Beschreibung der Herstellung und als Probe (0,2l) der eingereichten Rezeptur beigelegt werden muss.
 - Die Zugabe von jeglichen Farb- und Aromastoffen (fest oder flüssig) ist sowohl beim Cocktailansatz, als auch bei der selbst hergestellten Zutat untersagt.
2. Die Rezeptur des „Gosling's Aging Cocktail 2013“
 - Die Rezeptur muss genau beschrieben werden:
 - Name des Cocktails
 - Rezeptur mit Mengenangaben
 - Neben dem Cocktailansatz sind hier maximal 2 weitere Zutaten (fest oder flüssig, inkl. Garnitur des Drinks) erlaubt
 - Zubereitung
 - Präsentation (Glas etc.)



EXPERTEN-JURY:

- Volker Seibert (Capri Lounge, Köln)
- Jürgen Deibel (Deibel Consulting, Hannover)
- Silke Schrewe (Wineshopper GmbH - Vertriebsleitung Gosling's Rum)

BEWERTUNG:

Alle eingesandten Rezepturen werden von der Jury in einer ersten Ausscheidungsrunde gesichtet, geprüft und bewertet. Die Einsender der zehn besten Rezepturen qualifizieren sich in die 1. Runde des Wettbewerbs, Anfang August zur Teilnahme an der Fassbelegung mit Ihrem jeweiligen Cocktailansatz. Die Competition-Fässer verbleiben derweil an einem geheimen Ort, während den Teilnehmern regelmäßig Fassproben zugesandt werden, damit sie den Reifegrad Ihres Cocktailansatzes überprüfen können. In einer weiteren Ausscheidungsrunde werden Fassproben der Cocktailansätze durch die Jury entnommen und anhand dieser 5 Teilnehmer für die 2. Runde, das Finale Anfang Oktober im Rahmen des BCB in Berlin, ausgewählt. Beim großen Finale messen sich die jeweiligen Finalisten dann mit IHREM „Gosling's Aging Cocktail“. Möge der Beste gewinnen!!

PREISE:

1. Preis 500,00 EUR und ein gefülltes Gosling's Fass (30 ltr.)
2. Preis 200,00 EUR und ein gefülltes Gosling's Fass (20 ltr.)
3. Preis 100,00 EUR und ein gefülltes Gosling's Fass (10 ltr.)
- 4.+ 5. Preis je 1 Fl. Gosling's Old Rum

Alle Teilnehmer aus der 1. Runde behalten Ihre Aging-Fässer.

ANMELDUNG:

www.cocktailaging.de

Info-Hotline: Silke Schrewe 0151 – 64 90 59 29

Info-Email: challenge@cocktailaging.de

EINSENDESCHLUSS:

19.07.13

Einsendung (Posteingang bis 19.07.13) der persönlichen Zutat an:
Wineshopper GmbH | Frau Anna Pilzweiger | Kapellengasse 6 | 63785 Obernburg

EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG:

Die Teilnehmer des Wettbewerbes erklären sich mit den Ausschreibungs- und Teilnahmebedingungen einverstanden. Insbesondere damit, daß der Veranstalter die eingereichten Cocktailnamen und die dazu gehörigen Rezepturen, sowie die im Rahmen des Wettbewerbs entstehenden / eingereichten Bilder uneingeschränkt nutzen darf.