



Σπουδαία νέα από τον χώρο των spirits Αυτή είναι η τελική δωδεκάδα του World Class Greece



Το γεγονός ότι ο τομέας της εστίασης και της διασκέδασης παραμένει κλειστός, δε σημαίνει ότι οι εξελίξεις στον χώρο των spirits έχουν σταματήσει. Οι άνθρωποι του χώρου καταβάλουν μεγάλη προσπάθεια όχι μόνο για να κρατηθούν σε προσωπικό επίπεδο, όπως άλλωστε κάνουμε όλοι μας, αλλά και για να κρατήσουν στην επικαιρότητα αυτό που αγαπούν περισσότερο. Η ζωή, άλλωστε, δε σταματά παρά τις αντιξοότητες. Στο πλαίσιο αυτό αναγκαστικά όλες οι δραστηριότητες προσαρμόστηκαν, ακόμα και οι διαγωνισμοί μεταξύ των bartenders.

Έτσι, πριν λίγες ημέρες, ολοκληρώθηκαν για πρώτη φορά σε virtual περιβάλλον οι ημιτελικοί του σπουδαίου διαγωνισμού World Class Annual Competition, αναδεικνύοντας την τελική δωδεκάδα του ελληνικού τελικού. Φέτος, μάλιστα, παρά το γεγονός ότι οι συνέπειες της πανδημίας έπληξαν σκληρά τα μπαρ στη χώρα, το World Class Greece σημείωσε ρεκόρ συμμετοχών, καθώς 130 bartenders από 32 πόλεις της Ελλάδας, παρακαλώ, έλαβαν μέρος στο διαγωνιστικό μέρος του θεσμού υποβάλλοντας την πρωτότυπη συνταγή τους.

Τα πράγματα δεν ήταν εύκολα, καθώς οι διαγωνιζόμενοι κλήθηκαν να στείλουν τα προς αξιολόγηση ποτά τους, κατάλληλα συσκευασμένα σε κενό αέρος και στη συνέχεια να παρουσιάσουν την έμπνευσή τους από τον φυσικό τους χώρο, μέσω διαδικτυακής σύνδεσης, στους κριτές της διαδικασίας Σπύρο Πατσιαλό, Spirits Editor & Instructor και Φώτη Βαλλάτο, Travel, Food & Bars Editor και αξιολογητή των World's 50 Best Bars & Restaurants.

Πιο συγκεκριμένα, από τις έξι διαγωνιστικές θεματικές ενότητες, Ketel One Vodka Sweet Spot, Tanqueray No. TEN Heart of Gold, Don Julio Blanco Tequila Underground Agriculture, Roe & Co Irish Whiskey Batched & Ready to Go, Cardhu 12 yrs Single Malt Scotch Whisky The Rule of Three και Zacapa Solera 23 Rum

from Cask to Cocktail, κυριάρχησαν τεχνικές όπως η ανθράκωση, η φυσική ζύμωση, η επανά-χρηση συστατικών και η αξιοποίηση της εντοπιότητας, με κάθε διαγωνιζόμενο να έχει στην διάθεσή του μόλις 10' για να παρουσιάσει μέσω live zoom την συνταγή του, διεκδικώντας μια θέση στην τελική δωδεκάδα.

Οι κριτές της διαδικασίας αξιολόγησαν με μεγάλη προσοχή τις συνταγές των διαγωνιζόμενων, ενώ μοιράστηκαν πολύτιμα σχόλια με τους συμμετέχοντες. Τελικά, οι δώδεκα bartenders που ξεχώρισαν και πρόκειται να διαγωνιστούν στον ελληνικό τελικό, διεκδικώντας τον κορυφαίο τίτλο του Έλληνα World Class Bartender of the Year 2021 είναι με αλφαβητική σειρά οι ακόλουθοι (στη λίστα περιλαμβάνονται και οι δύο runner up):

- Βαβαδάκης Γιάννης (Ηράκλειο, Κρήτη)
- Γερασιμάτος Χριστόφορος (Κεφαλονιά)
- Γινάργυρος Νίκος (Παξοί)
- Θεοδοσόπουλος Γιάννης (Τρίπολη)
- Καραφουλίδης Αναστάσης (Αθήνα-Μύκονος)
- Ματιάτος Κωνσταντίνος (Αθήνα)
- Μιγκλής Παναγιώτης (Αθήνα)
- Πενίκης Βαγγέλης (Θεσσαλονίκη)
- Σιδέρης Αθανάσιος (Λάρισα)
- Τάρας Χρήστος (Κέρκυρα)
- Φιλίππου Δημήτρης (Ηράκλειο, Κρήτη)
- Χόνδρος Παύλος (Θεσσαλονίκη)

Φλώρος Γιώργος (Θεσσαλονίκη, πρώτος runner up)
Νταμπούδης Νίκος (Μύκονος, δεύτερος runner up)

Ο τελικός του World Class Greece 2021 που θα αναδείξει τον επόμενο Έλληνα World Class Bartender of the Year 2021 θα πραγματοποιηθεί τον Απρίλιο.

