



XXX

EESTI BAARMENITE MEISTRIVÕISTLUSED kokteilide valmistamises 2025

20. mai Restoran Kompu

21. mai Balti Jaam
Humalakoda



LIVIKO
— anno 1898 —

AMBER
DISTRIBUTION ESTONIA
Part of AMBER BEVERAGE GROUP

PRIKE
KOKKUTÖÖTAMISEL
AAS 1951-1982

balmerk ANORA

CityAlko

Pernod Ricard

TRIDENS

JUNIMPERIUM
DISTILLERY

GEMOSS

Reeglid

XXX Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2025

Reeglid ja formaat

Toimumise aeg: **20-21. mai 2025**

Registreerimine võistlusele kuni **23. aprill 2025** www.barman.ee

Tootegruppide loos: **24. aprill 2025**

Retseptid tuleb saata hiljemalt **13. mai 2025** www.barman.ee

Toimumise kohad:

- **Restoran Kompu, Pärnu mnt. 3, Tallinn (20.mai 2025)**

15:00 Kogunemine ja registreerimine

15:30 Briifing

16:00 Vana Tallinn Speed Round võistlus

- **Humalakoda, Balti Jaama Turg, Tallinn (21.mai 2025)**

11:00 Kogunemine ja registreerimine

11:30 Briifing

12:00 Põhivõistlus

16:15 - 17:45 Finaal

XXX Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel saavad osaleda ainult EBA liikmed, kes on liitunud hiljemalt 31. detsember 2024 ja kes on tasunud liikmemaksu.

Voor 1: VT Speed Round – 50 punkti (20. mai @Restoran Kompu)

- Võistleja valmistab 3 kokteili ning 1 shoti etteantud aja jooksul.
- Võistlejale on ette antud 3 minutit ja 30 sekundit jookide serveerimiseks, iga üleminev 10 sekundit = miinus 1 punkt.
- Igat kokteili hinnatakse individuaalselt järgnevate kriteeriumite järgi (välja arvatud shot):
 - Etteantud valmistamisviisi õigsus
 - Töölaua puhtus
 - Töövahendite korrektne kasutus
 - Kokteilide retsepti õigsus
 - Maitse
 - Välimus
 - Lõppaeg
- Võistleja parim tulemus saab olla null miinuspunkti. Juhul kui punktisumma on kahel või enamal võistlejal sama, siis arvestatakse lõppaega.
- Peab järgima retsepte.
- Peab kasutama etteantud klaase.
- Peab kasutama etteantud baaritöövahendeid – enda omasid ei tohi kasutada!
- On lubatud kasutada n-ö vabakäe valamist, kuid soovituslikuks jääb mensuuri kasutamine.
- Shoti valmistamine peab jääma viimaseks. Aeg läheb kinni kui shot on valmis ja shotiklaas on tõstetud õhku (see tähendab, et ka alkoholi valamine shotiklaasi peab jääma lõppu!).
- Enne starti võib sättida enda käe järgi tööpinda, baaritarvikuid, pudeleid, pudelilutte, klaase ning vajadusel võib ka pudelid avada.
- Enne starti EI TOHI:
 - täita töövahendeid ja klaase jääga, komponentide või kaunistustega
 - eraldada munavalget munakollasest
- Võistleja saab alkoholi, pikendajad, värsked mahlad, siirupi ja lõigatud kaunistused korraldajalt. Muna on etteantud tervikuna, apelsini koor on võistlejale enne vooru algust ette kooritud, piparmünt on topsis ja sool on alustaldrikul valmis.
- Võistlejaid hindavad tehnika- ja maitsekohtunikud.
- Tehnikakohtunikud hindavad valmistamisprotsessi ülaltoodud punktide järgi.
- Maitsekohtunikud hindavad jookide maitse korrektsust.
- NB! Komponentide lisamise järjekord pole oluline (välja arvatud shot – see peab jääma kõige viimaseks). Juhul kui shot valmistatakse enne kokteilide valmimist saab võistleja -20 trahvipunkti.
- Kui kokteili maitse ei vasta standardile lisatakse iga kokteili kohta kuni -5 trahvipunkti.
- Klaasi või pudeli lõhkumise korral saab võistleja -10 trahvipunkti iga purunenud eseme eest.
- Kohtunike otsus on lõplik.

Retseptid:

- **Vana Tallinn Toffee Caramel Sour (topelt šaikida ja topelt kurnata)**

- 4 cl Vana Tallinn Toffee Caramel
- 2 cl värskelaimimahl
- 1 munavalge
- 2 dash Angostura bitter
- 1 cl ilma mullita vesi
- 0.5 cl suhkrusiirup

Serveerida **coupe** klaasist apelsinikoore eeterlike õlidega

- **VT Espresso Martini (šaikida & topelt kurnata)**

- 3 cl Vana Tallinn Coffee Espresso
- 5 cl Vana Tallinn Chocolate Cream
- 4 cl Cold Brew kohv

Serveerida **coupe** klaasist kolme kohvioaga

- **VT Paloma (uhmerdada)**

- 4 cl Vana Tallinn 40%
- 3 laimisektorit
- 4 cl grebimahl
- Näpuotsatäis soola
- Pikendus Fentimans Pink Grapefruit Tonic

Serveerida **Highball** klaasist, kaunistuseks poolele klaasile soolast äär

- **Terviseks (VIIMASEKS JÄTTA!)**

- 3 cl Vana Tallinn Toffee Caramel
- Keefir pritspudelist

Serveerida **shot'i** klaasist: põhja läheb VT ja peale ettevaatlikult pigistada keefirit

TIME! - Aeg kinni

Põhivõistlus – 274 punkti (21. mai @Humalakoda)

64 punkti (tehnika) + 210 punkti (välimus, aroom, maitse) Kokku: 274 punkti

Korraldus:

- XXX Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel peavad kõik osalejad valmistama **Long Drink** kategooriasse kuuluva kokteili.
- Long Drinki serveeritakse kõrges klaasis: see võib olla värskendav, magus, hapu või troopiline.
- Võistlustel peab võistleja kandma organisatsiooni- või töövormi.
- Ajalimiit kokteilide valmistamiseks on 7 minutit.
- Kui võistleja ületab kokteile valmistades ettenähtud aja, arvestatakse miinuspunkte järgnevalt:
 - 0–30 sek = -10 punkti
 - 30–60 sek = -20 punkti
 - 60–90 sek = -30 punkti
 - 90–120 sek = -40 punkti
 - Üle 120 sek = diskvalifitseerimine
- Ühes vahetuses võistleb korraga kuni 4 baarmeni.
- Eelvoorus hinnatakse tehnikat ja kokteile.
- Võistleja peab valmistama 5 kokteili.
- 10 edasi saanud võistlejat selgitatakse välja Vana Tallinn Speed Round ja põhivõistluse punktisummade liitmisel, sealt edasi saab 6 inimest poolfinaali ja sealt omakorda 3 finaali.
- Kokteili maitset hindab vähemalt 7 maitsekohtunikku, väikseim ja suurim punktisumma arvestatakse maha, s.t arvesse lähevad viie kohtuniku punktid.
- Max kokteili hinne ühelt maitsekohtunikult on 42 punkti.
- Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele.
- Max tehnika hinne on 64 punkti.
- Kaunistuste valmistamiseks on ettenähtud 15 minutit, ettevalmistus toimub võistlusala kõrval töölaudadel.
- Ettevalmistusruumis tohib võistleja ette valmistada värsked mahlad.
- Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine.
- Oma kaasa toodud jää kasutamine on keelatud.

- Kohtunikul on õigus kontrollida kaasa toodud tooteid ja reeglitele vastuolulisi komponente konfiskeerida.
- Võistlejate võistlemise järjekord on lõplik, s.t kohapeal ei tehta ümbertõstmisi.
- Kokteilides kasutatavad sponsorite alkohoolsed tooted on kohapeal olemas, muud koostisosad peab võistleja ise kaasa võtma.
- Vältimaks erinevaid arusaamatusi võib iga võistleja igaks-juhuks ka oma kokteilis kasutatavad alkohoolsed tooted kaasa võtta (aga ei pea).
- Ühe kokteili serveerimiseks ei ole lubatud kasutada mitut erinevat klaasi.
- Igasugune tule kasutamine on keelatud (välja arvatud põleti kasutamine karamelliseerimiseks).
- Võistluslaua ettevalmistuseks on aega 2 minutit, selle aja möödudes algab automaatselt kokteilide valmistamise aeg.
- Võistlejal on õigus valada komponente endale meelepärases järjekorras (kangemast alkoholist lahjemani; lahjemast alkoholist kangemani; alustada valamist partneri sponsoreeritud tootest). Kohtunikul on õigus küsida põhjendust valamise järjekorra kohta.

Kokteili retsept:

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtajaks EBA kodulehel oleval vormil. **www.barman.ee**
- Võistlejal ei ole lubatud muuta kokteili retsepti võistluse käigus või ka eelneval võistluste infotunnil.
- Vastavalt IBA reeglitele tohib ühes kokteilis olla kuni 6 (mitte rohkem) toodet.
- Alkohoolse toote sisaldus ei tohi ületada 7 cl.
- IBA reeglite kohaselt võib 7 cl alkoholile lisada veel maksimum 2 dashi bittreid.
- Retsept tuleb esitada täisarvuna sentiliitrites (1 cl, 2 cl, 3 cl jne) ja/või poolarvuna sentiliitrites (0,5 cl, 1,5 cl jne). Samuti võib kasutada väiksemaid koguseid (bl, dash, tilk jms).
- Retsept peab sisaldama järgmistes kogustes tooteid:
 - **Vähemalt 1,5 cl võistlejale loositud tootegrupi toodet ühe kokteili kohta.**
 - **Vähemalt ühte, kuid mitte rohkem kui nelja alkohoolset toodet.**
 - **Vähemalt üks koostisosa peab olema põhialkohol (rumm, viin jms).**
- Kasutada ei tohi koguseliselt rohkem kui kuut (6) mõõtühikut selliste koguste mõõtmisel nagu baarilusikas, dash, tilk jne, samuti ka tahkete koostisosade puhul nagu nt. puuviljad.
- Retsept ei tohi sisaldada:
 - Kodus valmistatud, või ettevalmistatud tooteid
 - Kuumutatud tooteid
 - Toiduvärve jms
 - Vahu- ja/või toidukoort
 - Jäätist
 - Muna

- Mõõtemensuuride kasutamine on kõikidele võistlejatele kohustuslik.
- Kokteili retsept tuleb kirjutada ühe kokteili kohta.
- Retsepti juurde tuleb lisada kõik kokteili valmistamise tehnilised nüansid.
- Kui kokteilis kasutatakse puuvilju või marju, siis arvatakse need kokteili koostisosaks.
- Siirupitest tohib kasutada Monin siirupeid, juhul kui Moninil pole spetsiifilist maitset, siis võib kasutada teist tootjat.
- Kokteili retsept peab olema originaalne ning ei tohi sarnaneda mõne klassikalise kokteiliga.

Kaunistus:

- Kaunistused, mis lisatakse joogi sisse (kokteilikirss, oliiv, jne), arvatakse kokteili koostisosaks.
- Kaunistused, mis asetatakse klaasi jalale, äärelle, küljele sh nt suhkruäär jms, arvestatakse kui kaunistust, mitte koostisosa.
- Eelnevalt ettevalmistatud kaunistuste kasutamine on keelatud (v.a. kaunistused, mis on kaubandusest või kondiitriäridest ostetud).
- Lubatud on kasutada söödavaid lilli.
- Võistleja peab söödavad lilled võistlustele kaasa võtma originaalpakendis!
- Kaunistuste valmistamisel peab kasutama söödavaid materjale. Hambatikud, lõksud ja muud kinnitamiseks vajaminevad abivahendid on lubatud.
- Kaunistused peab valmis tegema töölaua taga, etteantud ajalimiidi jooksul.
- Kaunistuste valmistamiseks on aega 15 minutit.
- Kui võistleja ületab kaunistuste valmistamiseks ettenähtud aega, siis miinuspunkte arvestatakse järgnevalt:
 - 0-30 sek = -10p
 - 31-60 sek = -20p
 - 61-90 sek = -30p
 - 91-120 sek = -40p
 - Üle 120 sek = diskvalifitseerimine
- Võistlejaid peab ülemindud ajast eraldi teavitama ja punktid võetakse maha võistleja üldisest punktiarvestusest.
- Klaase ei tohi ette kaunistada, ehk kõik kaunistused tuleb asetada klaaside külge kokteili valmistamiseks ettenähtud seitsme minuti jooksul.
- Klaaside alused on keelatud.
- Toiduvärvid ei ole lubatud.
- Kui retseptis esitatud kaunistus on muudetud, arvestab tehnikakohtunik võistlejale -10 trahvipunkti.
- Kaunistus tuleb võimalikult täpselt kirja panna, nt. "värsked viljad" ei ole piisav täpsustus.
- Klaas mida võistleja peab kasutama on ELYSIA 365ml.



TOP 10 Flight menu – 50 punkti (21. mai @Humalakoda)

- Flight menu vooru saavad top 10 võistlejat VT speedroundi ja põhivõistluse punktide summa põhjal.
- Iga võistleja peab kaasa võtma 1 (ühe) enda valmistatud toote, mida saab voorus kasutada.
- Eesmärk on panna omavalmistatud toode sobima erinevates kokteilides.
- Igale võistlejate loositakse kohapeal koostööpartneri toode (Anora või Pernod Ricard).
- Võistleja peab valmistama Flight menu, mis koosneb kolmest klassikalisest kokteilist (Collins, Sour ja Old Fashioned stiilis). Võistleja peab igas joogis kasutama omavalmistatud toodet.
- Alkoholi sisaldus isevalmistatud koostisosas ei tohi olla üle 10 %. Isevalmistatud koostisosa täpne koostis, koos valmistamise kirjeldusega, tuleb esitada koos põhivõistluse retspetiga selleks ettenähtud ajaks www.barman.ee
- Klaasid on kohapeal etteantud, enda klaasid ei ole lubatud.
- Collins peab sisaldama loositud koostööpartneri toodet, mullivett ja omavalmistatud toodet. Lisaks on lubatud kasutada hapendajat (laimi-, sidruni vms tsitruse värske mahl) ja suhkrusiirupit. Enda toodud mullivesi on lubatud, pudel peab olema suletud kujul.
- Sour tüüpi jook peab sisaldama loositud koostööpartneri toodet, munavalget ja omavalmistatud toodet. Lisaks on lubatud kasutada hapendajat (laimi-, sidruni vms tsitruse värsket mahla) ja suhkrusiirupit.
- Old Fashioned stiilis jook peab sisaldama loositud koostööpartneri toodet ja omavalmistatud toodet. Lisaks on lubatud kasutada suhkrusiirupit ja Angostura bitterit.
- Iga võistleja peab kasutama vähemalt 3 cl loositud toodet ja vähemalt 1,5 cl omavalmistatud toodet.
- Kohapeal on olemas värske laimimahl, sidrunimahl, kanamuna, mullivesi.
- Korraldaja tagab tükijää; oma jää kasutamine on lubatud.
- Võistleja valmistab 1 kokteili igast kategooriast (Collins, Sour ja Old Fashioned).
- Oma toote ja kokteilide loomise tutvustamine kohtunikele toimub kokteilide valmistamise ajal.
- Kokteili maitset ja oma toote sobivust etteantud koostööpartneri tootega ning selle loomise lugu hindavad 2 kohtuniku.
- Võistlejal on aega kokteilide valmistamiseks ja samal ajal oma loo rääkimiseks 5 minutit.
- Järgmisesse vooru pääsevad edasi mõlema koostööpartneri top 3 parimad võistlejad.
- Suhtlus toimub eesti keeles

Möödud

365ml

281ml

445ml



ANORA



Pernod Ricard Estonia

TOP 6 Market challenge – 90 punkti (21. mai @Balti jaam)

Kokteili tutvustus – max 5 punkti igalt kohtunikult

- Eelnevad punktid nullitakse!
- Võistleja saab kohapeal teada millise sponsortootega kokteili peab valmistama.
- Igale võistlejale antakse 20€, et osta Balti Jaama Turult endale vajalikud tooted joogi valmistamiseks.
- Uue kokteili väljamõtlemiseks, kaunistuse valmistamiseks ja retsepti esitamiseks on aega 30 minutit.
- Kokteil ei tohi sisaldada rohkem kui kuut (6) komponenti ja alkoholi sisaldus ei tohi ületada 7 cl.
- Kokteilide valmistamiseks on aega 5 minutit.
- Võistlejad peavad valmistama 3 kokteili.
- Klaasivalik on korraldaja poolt 240 ml coupe, enda klaaside kasutamine ei ole lubatud.
- Oma jää ei ole lubatud.
- Kokteili stiil, valmistusviis ja sisu on kõikidel enda otsustada.
- Kokteilis võib kasutada ainult turult ostetud tooteid ja ainult etteantud vääringus (eelarvet kontrollitakse tšekkide alusel). Ka kaunistuse peab looma etteantud eelarvest.
- Finalistid peavad kaasa võtma oma töövahendid – mensuurid, sheikeri, seguklaasi, noad, lõikelaua, salvärätid jne.
- Alkoholivaba kokteili valmistamine on keelatud.
- Tehnikat ei hinnata.
- Hinnatakse kokteili loomisel leidlikkust ja sobivust etteantud sponsortootega. Kokteili nimi ja kokteili lugu peavad moodustama terviku.
- Võistlejad astuvad lavale ühe kaupa.
- Alustaldrikud on keelatud.

240 ml



TOP 3 Superfinaal (21. mai @Humalakoda)

Kolm parimat võistlejat pääsevad finaali, kus nad võistlevad Eesti meistrivõistluse parima baarmeni tiitli nimel ning võitja sõidab Eestit esindama Columbiasse, Cartagena linna 23-27. November 2025.

Võistlejaid hindab žürii neljaliikmeline kohtunike paneel, arvestades:

- tehnilisi oskusi
- kokteili maitset
- loovust
- suhtlemisoskust
- esituse keerukust

Finaali reeglid:

- Eelnevad punktid nullitakse!
- Võistlejate järjestus määratakse loosimise teel.
- Iga võistleja esitab **MacLeans Nose Blended Scotch Whisky** tootega retsepti.
- Superfinaali kokteilis on kohustuslik kasutada vähemalt 2 cl MacLeans Nose Blended Scotch Whisky.
- Üks omavalmistatud toode on lubatud, maksimaalselt 1 cl ühe kokteili kohta.
- Kokteili retsept peab olema eelnevat saadetud etteantud tähtajaks www.barman.ee
- Iga võistleja võib ise otsustada, millist stiili jooki teha ja kui mitu komponenti kasutada.
- Võistlejad valmistavad viis kokteili – neli kohtunikele ja üks pildistamise jaoks.
- Ajalimiit kokteilide valmistamiseks on 7 minutit.
- Iga võistleja peab rääkima kokteiliinspiratsiooni loo selle valmistamise ajal.
- Seitsmeminutilise etteaste jooksul võivad kohtunikud võistlejatelt küsida küsimusi loodud kokteili filosoofia, inspiratsiooni ja valmistamise kohta. Võistlejad kasutavad esinemise ajal peakomplekti mikrofone. Finaalis hinnatakse baarmeni oskust presenteerida laval oma loodud kokteili, oskust suhelda publikuga ja sealjuures teha tehniliselt puhas sooritus kokteili valmistamisel. Kokteili hinnatakse klassikalise hindamislehe järgi, koos baarmeni presentatsiooni oskusega.
- Suhtlus toimub inglise keeles.
- Kui võistleja ületab kokteile valmistades ettenähtud aja, arvestatakse miinuspunkte järgnevalt:
 - 0–30 sek = -10 punkti
 - 30–60 sek = -20 punkti
 - 60–90 sek = -30 punkti
 - 90–120 sek = -40 punkti
 - Üle 120 sek = diskvalifitseerimine
- Viigiseisu korral määrab paremusjärjestuse kokteili maitse eest saadud punktisumma (kõrgemaid punkte saanud kokteil võidab). Kui see on võrdne, siis vaadatakse baarmeni presentatsiooni oskuse hinnanguid.

CityAlko