



Pressiteade 14.11.2019

“EESTI PARIM KOKTEIL 2019” VÕITJA ON HENRI JÜRGENSTEIN

11. novembri õhtutundidel toimus Kultuurikatlas, Eesti Joogifestivali raames, juba kolmandat korda kokteilivõistlus “Eesti Parim Kokteil 2019”, mille võitjaks osutus Henri Jürgenstein Frank Bistrost. Teise koha saavutas Mihkel Kahn Oko restoranidest ning kolmanda Kristo Tomingas *Cocktail Catering*’ist.

Peauhinnaks oli Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon pannud välja Eesti Sommeljeede Erakoolis kevadel toimuva veinitudja baaskursuse maksumusega 950 €.

Esmaspäeva pärastlõunal asus võistlustulle 22 Eesti kokteilivõitlust, kellest kümnele oli see elu esimene võistlus. Kahe tunni jooksul tuli neil tutvuda festivali väljapanekuga, sealt oma kokteiliks vajalikud komponendid leida ja neist lõplik võistlustöö valmistada. Klaasid ja kaunistused olid võistlejatel kaasas, sellest lähtuvalt kujundati ka joogi kategooria ning iseloom. Eelvoorus pidid võistlejad valmistama ühe kokteili ja selle esitama maitsekohtunikele, kelleks olid kogenud baarmenid Tiina Oja, Marko Hade ja Sven Selbak. Lisaks esikolmikule olid finaalis võistlustules veel Ülli-Kristin Uueni Pegasusest, Aivo Pensa Kalevi Jahtklubi Restost, Vladimir Aret Geneva Ööklubist, Elin Liivas Tartu Püssirohukeldrist, Kätlin Vaarmaa restoranist Juur.

“Võistluse eesmärgiks on eelkõige arendada meie joogikultuuri ja tutvustada kohalike toodete võimalusi oma loomingu valmistamisel,” võttis võistluse kokku žürii liige, Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni president ja Eesti Joogifestivali üks korraldajaid Kristjan Markii.

Žüriis töötasid veel Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni juhatuse liige Kristel Türk, Parrott Mini Bar’i perenaine Teele Raam–Pello, Whisper Sister’i perenaine Irina Markina ning Maitsed.ee peatoimetaja Martin Hanson.

Henri Jürgensteini võidukokteil **Lõuna–Eesti**:

3 cl Distilliriumi Metsis Hemp
4 cl Liviko Re-Crafter’s Gingerroot
1 cl värske laimimahl
4 cl Siidrikoja Äpu mulliga õunamahla
Kaunistus: Auster, lill ja tüümian

Teise koha võitnud Mihkel Kahn’i kokteil **ChengDu**:

3 cl Peninuki Pommeau
1,5 cl Põhjaka ploomi *Eau de vie*
4 cl Nudisti Rabarbra vahuvein
2 cl Pihtla õlleköögi nisuõlu
0,5 cl Mamm & Frukti marjaveiniäädikas
1 cl suhkrusiirupit
Kaunistus: söödav lill

Kolmanda koha võitnud Kristo Tomingase kokteil **Gottlieb**:

3 cl Liviko Crafter's London Dry Gin
1 cl suhkrusiirup
2 cl Lahhentagge alkoholivaba džinn
6 cl Nudisti vahutavat tikriveini *Printsessa*
1 baarilusikas Lahhentagge toomingalikööri
Kummel
Kaunistus: lill

Kokteilide fotod,: Lauri Laan

Esikolmiku foto: Tiit Mõtus

Korraldajad:

MTÜ Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon

MTÜ Eesti Baarmenite Assotsiatsioon

Rohkem infot:

Angellika Larkina

Eesti Baarmenite Assotsiatsioon

angelika@barman.ee

Tel: 566 49 850

Kristjan Markii

Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni president

58 182 682

president@sommeljee.ee