1. Евгений Нерубенко, бар Mulata (Москва)

Коктейль «Луини Эжен Асти»

Ингредиенты:

Чай улун, 2 барных ложки

Имбирь, 5 г

Сок лимона, 15 мл

Ром, 45 мл

Disaronno, 15 мл

Медовый сироп, 10 мл

Содовая

Сухой лед

Метод приготовления: Шейк

Подача: в чайнике с сухим льдом.

Евгений Нерубенко: « Я люблю коктейли с чаем. Их можно делать как горячими, так и холодными».

-Как понравилось мероприятие?

-Это еще один повод встретиться с друзьями в большом городе. Здесь отличная атмосфера.

-Как оцениваешь свои шансы на победу?

-Они были, но что-то не заладилось с сухим льдом и получилось совсем не то, что я хотел.

1. Артем Родин, клуб «Дума» (Москва)

Коктейль Smoked Almonds

Ингредиенты:

Темный ром, 40 мл

Сироп hand made Лобсанг Сушонг, 20 мл

Disaronno, 20 мл

Сок лимона, 15 мл

Листья лайма – несколько штук

Метод приготовления: Мадл/Шейк

Подача: с минадалем в грильяже. Приготовление грильяжа: на сковороде растапливается сахар с добавлением лимонного сока и рома. Выливается на миндаль.

Родин Артем: «На мой взгляд, коктейли с Disaronno лучше всего сочетаются с десертами».

-Волнение во время выступления было на пределе?

-Еще бы! Я заготовил речь, но, тем не менее, умудрился многое из нее забыть. Видимо потому, что это мой первый конкурс.

-Когда ты в роли зрителя эмоции совсем другие?

-Разумеется. В роли зрителя ты только и делаешь, что критикуешь, а за барной стойкой во время конкурса вдруг осознаешь, как все непросто.

1. Никита Барзеев, кафе Kafema (Санкт-Петербург)

Коктейль Black Spring Blazer

Ингредиенты:

Disaronno, 50 мл

Американский виски, 20 мл

Сок лайма, 25 мл

Ежевичный ликер, 20 мл

Кофейные зерна, 5 шт

Ягоды ежевики, 5 шт

Метод приготовления: Мадл ягод в ежевичном ликере. Отдельно мадл кофейных зерен. Добавить все в разогретую кружку вместе с Disaronno и виски. Поджечь и переливать изкружки в кружку. Отфильтровать в бокал.

Украшение: Лайм, миндаль, ежевика

Никита Барзеев: «Барменом я работаю шестой год. С каждым годом осваиваю что-то новое, что можно делать за стойкой. Я уже не только бармен, но и бариста, и хороший психолог.

-Это твой первый конкурс?

-Нет, мне уже доводилось участвовать в конкурсах в Питере, но это быль не столь масштабные конкурсы.

-Как оцениваешь конкурентов?

-Очень сильные ребята. С ними интересно соревноваться.

1. Иван Конорев, бар «Партизан» (Калиниград)

Коктейль Princess Flower

Ингредиенты:

Аперол, 40 мл

Disaronno, 20 мл

Яблочный сок, 30 мл

Сироп бузины, 2 мл

Метод приготовления: Стир

Украшение: Яблоко, лимонный тимьян

Иван Конорев: «Успокоить нервы перед выступлением помогает только расслабляющая музыка. Но если я много улыбаюсь, значит, я нервничаю. И, знаете, я все-то не могу остановиться улыбаться».

-Сколько лет ты уже работаешь барменом?

-5 лет

-Быть барменом для тебя это работа, ремесло или искусство?

-Пожалуй, работа, ставшая хобби.

-Каковы твои шансы на победу?

-Время покажет

-Чем этот конкурс отличается от многих других?

-Здесь тебе удается почувствовать себя хозяином бара, так как организаторы дают тебе больше творчества, больше свободы для самореализации.

1. Владислав Илькив, бар SohoLounge (Санкт-Петербург)

Коктейль Di Sera Bacio

Ингредиенты:

Disaronno, 40 мл

Кальвадос, 30 мл

Пюре маракуйи, 20 г

Свежий чили, 4 г

Гвоздика – 6-3 штук

Метод приготовления: Мадл/Стир

Украшение: zest апельсина

Владислав Илькив: «мероприятие просто отличное. Другие слова даже сложно подобрать. Да и других участников оцениваю не как конкурентов, а как друзей».

-Все ли ты сделал, чтобы победить?

-Не все, кое-что из заученного и вроде бы отрепетированного забылось, к сожалению.

-Ты сегодня весь в черном – это специально к конкурсу?

-Нет, это мой стиль, но Disaronno это же классика, а классика и черный цвет отлично сочетаются.

1. Юрий Ельцов, бар «Графин» (Санкт-Петербург)

Коктейль Amati Sour

Ингредиенты:

Disaronno, 25 мл

Чай улун молочный, 25 мл

Сок лимона, 10 мл

Сироп медовый, 10 мл

Белок, 10 мл

Метод приготовления: Шейк

Украшение: Розочка из цедры апельсина на шпажке и чай улун

Юрий Ельцов: «На сегодняшнем этапе своего развития я за минимализм. Даже в украшениях к коктейлю».

-Disaronno – это классика, вечный тренд или что-то еще?

-Современный бренд под любые нужды.

-Как оцениваешь свои шансы на победу?

-Я доволен своим выступлением и хочу победить.

Как можешь описать свой коктейль?

-Свежий летний дринк, навеянный восточной и западной культурами

1. Григорий Мостивенко, бар Cuba Libre (Москва)

Коктейль Disaronno French Garden

Ингредиенты:

Disaronno, 30 мл

Коньяк, 30 мл

Яблоко, 30 г

Ликер Лимончелло, 30 мл

Метод приготовления: Мадл/Шейк

Украшение: Дольки яблока посыпанные миндалем

Григорий Мостивенко: « В моих коктейлях Disaronno частый ингредиент. Я люблю с ним экспериментировать. И гости мои его тоже любят».

-Как тебе мероприятие?

-Удивительное! Приятно, что здесь тебе могут уделить время, а ты еще вдобавок можешь чему-то научиться и расширить свой опыт.

-У тебя есть какой-нибудь свой способ, как справиться с нервишками?

-Нет, я вроде бы в этом и не нуждался, хотя драйв, разумеется, присутствует и ручки от него трясутся!

1. Степан Балабанов, бар DeFAQto, FAQ-café (Москва)

Коктейль Disaronno In Red

Ингредиенты:

Американский виски, 50 мл

Disaronno, 30 мл

Вермут сухой, 50 мл

Метод приготовления: Стир

Украшение: Шарик груши, вымоченный в течение часа в сухом вермуте.

Степан Балабанов: «Думаю, я сделал все, чтобы победить. Ну а там посмотрим».

-Как настраивался на выступление?

-Не будем выдавать секретов

-Чем мужской коктейль отличается от женского?

-Не думаю, что есть женские или мужские коктейли. Но есть коктейли с женским характером. Более легкие и изящные, например.

1. Денис Григорьев, бар Daiquiri (Санкт-Петербург)

Коктейль «Элли Блэк – Союзник Темных Сил»

Ингредиенты:

Disaronno, 50 мл

Пюре маракуйи, 20 мл

Апельсиновый сок, 30 мл

Свежий базилик, 6 листков

Крем бальзамический, 2 барные ложки

Метод приготовления: Легкий мадл/Шейк

Украшение: Лепесток розы

Денис Григорьев: «Мероприятие – супер! Только вот душно очень!»

-Роль какого бармена подошла бы тебе в Болливуде?

-Наверное, общительного бармена, любящего поболтать.

- А о чем ты любишь поболтать с гостями?

-Да обо всем, что интересно гостю.

-Ты пришел победить или просто поучаствовать?

-Думаю, сюда все пришли за победой.

-Disaronno – это классика или современность?

-Современная классика на все 100%

1. Кирилл Башкатов, бар «Friends» (Новосибирск)

Коктейль «Боливар»

Ингредиенты:

Disaronno, 20 мл

Херес Pedro Romero, 20 мл

Водка, 20 мл

Ангостура, 1 дэш

Сироп инжира, 3 капли

Метод приготовления: Стир

Подача: с коктейльной вишней в бокале и с сигарой для гостя

Кирилл Башкатов: «Disaronno – это качество, стабильность и постоянный рост».

-Важно ли в коктейле послевкусие?

-Да, послевкусие – основополагающий элемент коктейля

-Хороший бармен это в первую очередь психолог или гений миксологии?

-Все вместе

-Как оцениваешь свои шансы на победу?

-Они определенно есть!

1. Сергей Омельяненко, бар Courvoisier (Москва)

Коктейль «Последний Центурион»

Ингредиенты:

Disaronno Sour, 40 мл

Вино красное сухое из Тосканы, 50 мл

Сок виноградный красный, 30 мл

Сироп розы, 20 мл

Сок лайма, 25 мл

Лепестки розы, 5 шт

Метод приготовления: Мадл/Сухой шейк/Свизл

Украшение: Слайсы лайма и роза

Сергей Омельяненко: «Disaronno Mixing Star очень серьезное мероприятие, сделанное серьезными людьми. Мне это все по душе».

-Сегодня ты в образе легионера, а в своем баре часто меняешь образы?

-К сожалению, нет, иначе выбьюсь из концепции заведения

-Что придает коктейлю мужской характер?

- Нет такого понятия, как мужской характер в коктейле. Просто кто-то любит послаще, а кто-то покислее и покрепче.

-Охарактеризуй Disaronno в нескольких словах?

-История, культура Италии

-Как оцениваешь свои шансы на победу?

-Трудно сказать, так как пока еще не видел всех, кто выступил

1. Дмитрий Клюев, бар «Джаз-Холл» (Санкт-Петербург)

Коктейль Beautiful Mind

Ингредиенты:

Disaronno, 20 мл

Ликер Grand Marnier, 25 мл

Вишневый биттер, 2 дэша

Белок, 30 мл

Клюквенный сок, 45 мл

Метод приготовления: Шейк

Украшение: Сбрызнуть апельсиновой водой и украсить цедрой апельсина

Дмитрий Клюев: «Мне бы в Болливуде подошла роль крутого миксолога. Не знаю, насколько крут я в работе, но стараюсь держать марку».

-Что для тебя микслогия?

-Миксология – это общение. Ведь безобщения не было бы ни гостей, ни барменов

-Любое жюри так или иначе субъективно. Не обижает, когда не оценили по достоинству?

-Нет, ни в коем случае

-Disaronno – это классика или вечный тред?

-Это возможность выразить себя вместе с ярким брендом

1. Виктор Новиков, бар Old Fashioned (Екатеринбург)

Коктейль Die Hard

Ингредиенты:

Bacardi Oakheart, 30 vk

Disaronno, 26 мл

Варенье из грецкого ореха, 10 г

Сок лимона, 10 мл

Метод приготовления: Шейк

Украшение: Плод молодого грецкого ореха

Виктор Новиков: «Миксология – это искусство».

-Как оцениваешь свое выступление?

-Это мой первый раз и это твердая «4»

-Некоторые считают, что Москва становится барной столицей мира. А что там у нас с Екатеринбургом?

-Екатеринбург в пути и у него все получится

-Как тебе мероприятие?

-Сильное. Сильны конкуренты, организовано все на высшем уровне.

1. Сергей Колбеев, бар «48 стульев» (Санкт-Петербург)

Коктейль Emma Lanford

Ингредиенты:

Disaronno, 20 мл

Хересный бренди, 40 мл

Сок лимона, 15 мл

Сок грейпфрута, 10 мл

Шалфей, 4 листка

Сироп Французская Ваниль, 10 мл

Метод приготовления: Мадл/Шейк

Украшение: Коктейльная вишня и шалфей

Сергей Колбеев: «Disaronno велик и легендарен. Это ликер, который стоит в одном ряду с такими ликерами, как Benedectine и Kahlua».

-Роль какого бармена подошла бы тебе в Болливуде?

-Мне бы хотелось, чтобы это был фильм, похожий на фильм с Томом Крузом «Коктейль». Ну а вообще хочется сыграть бармена, знающего толком и в общении, и в флейринге.

-С каким алкогольным ингредиентом лучше всего сочетается Disaronno?

-Думаю, с бренди

-Питерская барменская школа отличается от московской?

-Неожиданный вопрос. Да, отличается. В Москве все поставлено на поток, здесь барменов готовят за две недели, а у нас в Питере на это уходит больше времени и сил.

1. Петр Барышников, ресторан Delicatessen (Москва)

Коктейль Lost Temple

Ингредиенты:

Disaronno, 30 мл

Кальвадос, 30 мл

Сок лимона, 10 мл

Сок лайма, 10 мл

Сироп кленовый, 10 мл

Метод приготовления: Шейк

Украшение: Цедра лимона

Петр Барышников: «Очень хорошее мероприятие, очень хорошая погода, очень хорошая атмосфера».

-Как оцениваешь свои шансы на победу?

-Как обычно, никак. Вообще стараюсь не оценивать и не думать об этом

Хороший бармен прежде всего психолог или гений миксологии?

-Хороший бармен – это хороший бармен. Все вместе и все сразу.

-Москва, на твой взгляд, и правда становится барной столицей мира? Ты согласен с западными авторитетными гуру, которые так считают?

-Думаю, у Москвы неплохие шансы, чтобы быть таковой.

1. Андрей Долотказин, бар-ресторан «Чайка» (Москва)

Коктейль «Вдохновение»

Ингредиенты:

Disaronno, 40 мл

Черничное пюре, 40 мл

Мята, 30 г

Сок лайма, 10 мл

Метод приготовления: Шейк

Украшение: Краста из ванильного сахара и миндаля по краю бокала, две ягоды черники

Андрей Долотказин: «Уверенность с каждым конкурсом у меня все растет».

-Что тебе дает участие в конкурсах, подобных Disaronno Mixing Star?

-Опыт, ведь получить его не так-то на самом деле и просто

-Бармен при приготовлении коктейля должен ориентироваться на свой вкус или на вкус гостя?

-Если коктейль для конкурса, то только на свой вкус. Если дело происходит в баре и гость заказывает какой-то коктейль, то нужно делать коктейль под гостя и никак иначе.