

四川中国白酒金三角酒业协会文件

川酒金三角协会〔2018〕35号

~~关于举办“五粮液杯”2018 中国白酒新生代酒品~~ 超级调酒大赛（预赛）四川站的通知

各企业及相关院校：

为了继续深入推进我省白酒产业年轻化新品战略，加速创新驱动行业转型发展，推广宣传浓香型白酒文化，探索白酒走向世界更加有效的办法和途径。经研究，由四川中国白酒金三角酒业协会主办，宜宾五粮液股份有限公司承办的“五粮液杯”2018 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛预赛四川站将于 11 月举行。现将比赛有关事项通知如下：

一、组织机构

指导单位：中国酒类流通协会

四川省经济和信息化委员会

主办单位：四川中国白酒金三角酒业协会

承办单位：宜宾五粮液股份有限公司

支持单位：四川理工学院白酒学院

四川省旅游学院

成都欧米奇西点学校

武汉市调酒师协会

沈阳尊尼餐饮娱乐管理有限公司

二、时间及地点

时间：2018 年 11 月中下旬

地点：宜宾·四川理工学院白酒学院

三、活动人员

(一) 参会领导及大赛评委

(二) 企业创意组入围选手

(三) 高校组入围选手

(五) 专业观众及白酒行业、调酒行业从业者

(六) 新闻媒体

四、主要内容

(一) 入围选手报到，评委报到，欢迎晚宴。

(二) 企业创意组预赛选拔。

(三) 高校组预赛选拔。

五、比赛办法

(一) 大赛指定使用四川白酒作为基酒调制鸡尾酒，选手自由创意调制白酒鸡尾酒，在制作前或制作中要阐述鸡尾酒的想法观点

(二) 每位选手比赛时间 5 分钟，调制自创鸡尾酒 1 款，

数量两杯，一杯用于展示，一杯用于评委品尝。

(三) 由评审团根据评审规则及评分标准，对选手逐一打分，企业创意组、高校组各决选出 10 位选手进入决赛。

六、总决赛奖项设置

1、企业创意组

大赛决赛即时评出一、二、三等奖获奖作品。

一等奖 2 名：颁发奖杯和证书，奖金八千元

二等奖 3 名：颁发奖杯和证书，奖金五千元

三等奖 5 名：颁发奖杯和证书，奖金三千元

2、高校组

大赛决赛即时评出一、二、三等奖获奖作品。

一等奖 2 名：颁发奖杯和证书，奖金五千元

二等奖 3 名：颁发奖杯和证书，奖金三千元

三等奖 5 名：颁发奖杯和证书，奖金二千元

所有入围决赛选手须义务教学其创作的白酒新生代酒品。

七、有关要求

(一) 请各入围预赛选手统一穿着职业装参赛，衣着服饰应保持端庄、得体、整洁、大方。

(二) 组委会提供常规的调酒器具、辅料用酒、水果、薄荷叶、车厘子（罐头）、杯具。选手自己所需其他酒水、器具等主办方没有提供的全部物品，需要由选手自备（详见物料单）。

(三) 选手需要在比赛特定的时段播放音乐，请选手自备，

格式 mp3，同主办方沟通好播放事宜。

(四) 请各入围预赛选手在 10 月 20 日前将比赛回执表及配方表报送至四川中国白酒金三角酒业协会

1、企业创意组

联 系 人：罗 鸣

联系电话：13550202700

电子邮箱：516907886@qq.com

协会网站：www.bjjsj.top

2、高校组

联 系 人：刘 君 袁思棋

联系电话：15284812222 18381394561

附件： 1、《预赛赛项规则》

2、《大赛辅助物料单》

3、《比赛回执表》

4、《作品配方表》

四川中国白酒金三角酒业协会

2018 年 10 月 8 日

附件 1：

“五粮液杯”2018 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛

预赛赛项规程

一、赛项组别

企业组、高校组

二、比赛规则

1、选手可根据不同主题及创意，采用英式调酒方法进行自创鸡尾酒的调制。调制自创鸡尾酒 1 款，数量两杯，完全一样，两杯酒可同时进行操作。一杯用于展示拍照，一杯用于评委品尝。自创鸡尾酒调制时间为 5 分钟。

2、选手需提供自创酒主题创意说明书（配方表），并对该鸡尾酒的主题创意加以说明。配方表要求陈述清晰，包含以下几点要素：鸡尾酒名称、所用材料、各材料所用份量（按 1 杯鸡尾酒提交份量，酒水单位为 ml、滴）、所用载杯、调制方法、鸡尾酒装饰、鸡尾酒创意构思，如：鸡尾酒色香味、特点、创意原因等。

主办方提供标准配方表表格填写样式、样板供选手参照填写。

3、配方中必须使用到主办方所提供的指定用酒——四川白酒，作为基酒调制。

4、主办方有权利在赛前更新比赛规则与参赛须知，选手应配合主办方所提出的要求与意见，如有选手恶意不支持、诋

毁比赛规则、工作流程等行为和言论，主办方有权利取消该选手参赛资格。

5、比赛用的基酒由主办方指定（四川白酒）。每位选手会由组委会指定选用其中一种四川白酒作为基酒进行参赛用酒调制比赛。

6、如有使用自制的鸡尾酒调制原料（如：自制泡酒等），必须在配方中注明所使用的制作全部材料、制作方法和用量等加以单独说明。

7、主办方提供常规的调酒器具、软饮料、水果、薄荷叶、车厘子（罐头）、杯具、装饰物品供选手选用。选手自己所需其他酒水、器具等主办方没有提供的全部物品，需要由选手自备（详情请见物料清单）。冰块统一由主办方提供（颗粒冰）。

8、比赛期间要求选手边调酒操作边做讲解的形式出现，自我介绍与鸡尾酒的创意说明讲解方式、时间、内容由选手自行把握。可以选择边调酒边讲解，也可以选择先讲解在调制最后在总结，形式上选手自行安排

9、比赛过程中禁止用任何方式品尝酒液后在加入酒水进行调酒。

10、鸡尾酒装饰可以在正式比赛时间中也可以在正式比赛时间前提前制作好带入场内，但必须本人现场制作，禁止从场外制作好再行带入或由他人帮助制作。

11、鼓励选手创新，比赛过程中的调制方法、配方、器具酒杯选择、创意可以有创新性与科学性。可以介绍创意酒的饮用方式与推广方式，更好的融入社会需求与生活方式中。

12、比赛可以用四川白酒，也可以选择加入四川白酒新生代酒品为基础的酒水原料制作出品，突出浓香型酒的特点。成品酒的口感与酒精度数不做要求。

13、为了增加现场效果，选手可以自行选择是否需要增加“酒礼”、酒文化方面的展示与调制过程相结合。（是否可以使用 PPT 等形式进行比赛过程中的展示，统一按照组委会的要求而定）。此项目不做严格规定，由选手自定。

14、禁止玩火、烟花和液氮类的操作比赛形式出现，正当使用火进行加热装饰物操作是可以的，可以使用干冰。

15、不符合要求的着装、带有其他酒水品牌赞助商 logo 等相关信息的服装、器具、杯具禁止上台。比赛场内选手各自佩戴好比赛号牌，直至所有选手比赛结束。

16、选手出现不文明行为及危险的行为，不尊重比赛选手的行为，主办方有权取消该选手的参赛资格

17、干净卫生：

(1) 保持杯具、器具、装饰物、双手的干净卫生。

(2) 不要将调酒壶壶口朝下、杯口朝下直接置于台面，用口布垫上后是允许的。

(3) 洒酒及掉冰块、物品撒落在台面上应及时清理后在继续其他操作。

18、评委自主加减分：

未尽事宜给予评委 30 分的空间：在加 15 分到减 15 分之间任何分数均可。

三、比赛时间

1、每位选手正式比赛操作时间 5 分钟。结束后选手应举手示意，表示操作完毕。

2、超时 30 秒内含 30 秒扣 5 分，超时 31 秒-1 分钟扣 10 分，超时 1 分钟以上，即停止比赛操作，按照规定时间内完成部分打分。误差时间限定 2 秒。

四、比赛流程

1、选手进场。

2、选手准备、摆放物品。

3、选手摆台完毕后举手示意，经评委同意后，由主持人宣布比赛开始。

4、主持人宣布比赛时间为 5 分钟，计时开始。

5、选手调制自创鸡尾酒等全部比赛过程。

6、选手操作结束后举手示意，比赛完毕。

7、选手退场。

五、评分标准

200 分

● **调酒基本（0-20 分）**

一、调酒的过程是否与配方一致（0-10 分）

配方表中的名称、所用材料、各材料份量、载杯、调制方法、装饰、构思等要表达明确。在比赛调制过程中，配方与所用选料、用量、操作方法等相符合。

二、调酒的干净卫生（0-10 分）

包含操作台、所有物品和调制操作过程的干净卫生，掉落物品与台面清理情况等。

● **调酒常规（0-30 分）**

一、调酒操作过程和统筹是否妥当正确（0-10 分）

调酒操作过程准确，两杯酒的份量一致，调酒壶中的酒液要倒干净。

二、调酒操作是否娴熟优雅（0-20 分）

动作的美观与优雅流畅性。是否出现打翻、打碎酒瓶、杯具、器具等，冰块撒落和滴洒酒液等现象。

● **舞台表现力（0-10 分）**

包括选手从进场开始到比赛结束离开后的全部过程，其整体形象、装扮、言谈举止是否自信、从容？调制讲解部分是否明确清晰？是否成功地吸引和调动了评委和观众的情绪以及注意力？

● 鸡尾酒作品（0-60 分）

一、鸡尾酒外观（0-20 分）

根据成品酒的外观色泽、杯具选用、装饰制作，整体呈现等方面进行评判。

二、鸡尾酒香和味（0-20 分）

要求香气突出、口味协调，体现中式白酒鸡尾酒的特点。

三、饮用方式（0-20 分）

突出调制方式的可观赏性，易操作性，饮用方式的创新性。

● 白酒新生代酒品特点与创新性（0-80 分）

一、浓香型酒的特点（0-40 分）

窖香明显，陈香舒适，无明显异香；入口柔顺，低而不淡，滋味丰富，回甜净爽，兼顾浓香型与新生代酒品要求。

二、风格创新性（0-30 分）

根据选手表现出来的风格、内容、质量、形式上的创新进行评判。浓香型酒使用比例 $\geq 20\%$ ，可适当加分。反之， $\leq 5\%$ 酌情扣分。

三、调制原料（0-10 分）

所用原料健康、无公害，符合卫生食用标准，酒水及原材料选用合理，符合行业规范，泡制材料使用得当，搭配有致。

附件 2：

“五粮液杯”2018 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛

辅助物料单

一、力娇酒——提供但不指定

Bols 白可可、Bols 蓝橙、Bols 绿薄荷、Bols 香蕉、Bols 紫罗兰、Bols 棕可可、比特储斯柠檬味苦精、比特储斯橙味苦精、安高天娜苦精、金巴利、迪凯堡桃子、迪凯堡杏仁、甘露咖啡、柑曼怡（金万利）、加力安奴、君度力娇、马利宝、马天尼白、马天尼干、马天尼红、路萨朵樱桃酒、路萨朵柠檬切罗。

二、糖浆——提供但不指定

品牌：1883

口味：肉桂、接骨木花、蔗糖、荔枝、奇异果、百香果、玫瑰、焦糖、紫罗兰、红石榴、黄瓜、西瓜、红椒、水蜜桃、哈密瓜、太妃糖、海洋焦糖、棉花糖、法国牛轧糖、姜汁

三、水果——提供但不指定

黄柠檬、青柠檬、橙子、薄荷叶、红车厘子（罐头）、绿车厘子（罐头）

四、冰块——提供并指定

普通制冰机所制出的普通方形冰块

五、调酒器具——提供但不指定（特别提醒请自带口布、方巾）

大冰桶、冰铲、冰夹、砧板、水果刀、柠檬榨汁器、手摇碎冰

机、榨汁机、3 段式摇酒壶、波士顿摇酒壶、滤冰器、过滤网、盎司器、调酒匙（吧勺）、搅拌杯、小分酒器。

六、杯具——提供但不指定

直身杯（400ml）、郁金香杯（180ml）、平口（碟形）香槟杯（180ml），三角鸡尾酒杯（250ml）

附件 3：

“五粮液杯”2017 中国白酒新生代酒品

超级调酒大赛（预赛）
比赛回执表

序号	企业（市州）	姓名	性别	联系方式
1				
2				
3				
4				
5				
6				

附件 4

“五粮液杯”2018 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛

鸡尾酒作品配方表

选手姓名：

参赛组别：

出场序号：

鸡尾酒名称	
鸡尾酒所用材料和具体分量（单位：ml、滴、喷等，禁止使用少许、若干等。酒和糖浆请准确到品牌，甚至品牌下具体类别，如果有。这里材料不包含装饰、冰块。）	
鸡尾酒载杯（请注明在盛满状态下载杯容量，单位 ml）	
鸡尾酒调制技法	
鸡尾酒装饰（如制作方法复杂，难以陈述，可以只陈述材料、不陈述制作方法）	
鸡尾酒构思含鸡尾酒色香味	

（模板样式仅供参考）

选手姓名：

参赛组别：企业组或高校组

出场序号：

鸡尾酒名称	人间百味
鸡尾酒所用材料和具体分量（单位：ml、滴、喷等，禁止使用少许、若干等。酒和糖浆请准确到品牌，甚至品牌下具体类别，如果有。这里材料不包含装饰、冰块。）	五粮液水晶瓶 40ml 君度利口酒 20ml 蔗糖糖浆 15ml 橙汁 25ml 自制酸姜汁 10ml 比特储斯橙味苦精 3dash 附：“自制酸姜汁”制作方法：将 8g 泰椒、15g 新鲜青柠檬、3g 白砂糖、20ml 温水一起放入搅拌机中搅拌，然后进行过滤而成。
鸡尾酒载杯（请注明在盛满状态下载杯容量，单位 ml）	三角鸡尾酒杯（195ml）
鸡尾酒调制技法	摇合法
鸡尾酒装饰（如制作方法复杂，难以陈述，可以只陈述材料、不陈述制作方法）	橙皮加黑樱桃
鸡尾酒构思含鸡尾酒色香味	此酒创意灵感来源于生活中的酸甜苦辣，人间百味。采用四川白酒五粮液为基酒加入新鲜的材料与自制原料相结合，能够突出人们在生活中经历的各种体验与人生的感悟。 成品酒的口感比较柔和，采用五粮液百味源为基酒，配以君度利口酒，使其酒体圆润。蔗糖糖浆可以增加酒体的厚重感，橙汁与比特储斯橙味苦精使用起到了相互辉映，互补平衡感的作用。 此酒颜色为桔色，香气突出，口味清爽刺激，回味重。