

Bombay Sapphire Gin kürt den fantasievollsten Barkeeper der Welt

London (ots/PRNewswire) -

David Wolowidnyk aus Kanada wurde mit seinem neuen BOMBAY SAPHIRE-Cocktail

namens Beldi zum fantasievollsten Barkeeper der Welt gekrönt

Der Sieger des Wettbewerbs um den Titel BOMBAY SAPHIRE(R) "World's Most Imaginative Bartender" (der fantasievollste Barkeeper der Welt) wurde bei einer Veranstaltung für professionelle Barkeeper bekannt gegeben, die in Marokko unter der Schirmherrschaft von Bombay Sapphire, der zahlenmässig weltweiten Nummer Eins unter den Premium-Gins, zum dritten Mal in jährlicher Folge abgehalten wurde[1].

(Photo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491>)

(Photo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491-b>)

(Photo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491-c>)

Der Sieger, David Wolowidnyk aus Kanada, wurde unter Tausenden von Wettbewerbern weltweit und acht Finalisten aus Kanada, Japan, Singapur, Südafrika, Spanien, dem Vereinigten Königreich und den USA ausgewählt. Die Barkeeper nahmen an einer viertägigen Erlebnisreise teil, wobei sie die marokkanische Heimat einer der pflanzlichen Zutaten von Bombay Sapphire besuchten - dem Koriander - und die Welt des historischen Gins erkundeten.

Der Wettbewerb selbst fand am letzten Abend der Erlebnisreise in einer der schönsten Villen der Welt statt, der Dar Sabra in Marrakesch, Marokko. Jeder Barkeeper wurde aufgefordert, seinen fantasievollsten Cocktail zu mixen - und dabei seine eigene Individualität als auch die kulturellen Eindrücke der Reise einfließen zu lassen.

Raj Nagra, der Global Brand Ambassador von Bombay Sapphire war Gastgeber des Wettbewerbs und sagte dazu: "Durch die handverlesene Auswahl der kreativsten Talente hinter dem Tresen ist der Wettbewerb

'Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender' nicht nur eine Herausforderung für die Barkeeper, sondern begleitet sie auch auf ihrer Reise zu dem Ziel, die fantasievollsten Barkeeper der Welt zu werden. Ebenso wie der einzigartige Geschmack des Bombay Sapphire von der Mischung seiner 10 exotischen pflanzlichen Bestandteile inspiriert wurde, wollen wir Barkeeper auf der ganzen Welt inspirieren."

David Wolowidnyk war ein würdiger Sieger. Er hatte sein eigenes, einzigartiges Flair in seinen Cocktail, den Beldi, einfließen lassen. Zusätzlich zum Titel "Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender" erwarb er auch einen Platz in der "Bombay Sapphire Cocktail Hall of Fame" und wird an verschiedenen Aufgaben teilnehmen, darunter der Eröffnung der neuen Destillerie von Bombay Sapphire in Laverstoke Mill in England im Jahr 2013. Zudem wird er Mitglied der Jury für den nächstjährigen Wettbewerb "Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender" werden.

John Burke, Bombay Sapphire Global Category Director, kommentierte: "Bombay Sapphire ist Teil der kreativen Cocktailszene und durch die Einführung des Wettbewerbs 'Bombay Sapphire World's Most Imaginative Bartender' bieten wir eine Plattform zur Ermutigung und Inspiration von Barkeepern auf der ganzen Welt. Seit der Schöpfung von Bombay Sapphire geht der Hersteller fantasievoll an die Gin-Herstellung heran, bringt wieder Leben in die Gin-Kategorie und fesselt immer wieder die Vorstellungskraft der Konsumenten durch den unverwechselbaren und lieblichen Geschmack, der sich aus der Kombination von 10 auserlesenen exotischen Pflanzen und dem einzigartigen Destillierverfahren ergibt."

[1] Die Daten stammen von "International Wine and Spirit Research" (Internationale Wein- und Branntweinforschung, IWSR) aus den 12 Monaten bis Ende Dezember 2010

Beldi - das siegreiche Cocktailrezept von David Wolowidnyk

Zutaten

~

- 45 ml Bombay Sapphire vermischt mit marokkanischem Safran und Ginseng

- 20 ml Martini Bianco, in dem 1 TL marokkanischer Minztee und 6-8 frische

Minzeblätter ziehen gelassen wurden

- 15 ml Zimt-/Kassiasyrup

- 2 Spritzer Lem-Marrakech Bitters - im Voraus exklusiv aus
der Produktion von

"Kale & Nori" bezogen

~

Nebelung

- Tinktur aus geröstetem marokkanischen Koriander

Garnierung

~

- Zitronenschale, in die der Stern der marokkanischen Flagge
eingeschnitten

wurde

~

Methode

~

- Bombay Sapphire, Martini Bianco, Zimt-/Kassiasyrup und
Bitters

zusammengiessen

- Mit Eis in einem Mixerglas verrühren

- Die Tinktur aus geröstetem Koriander in das eisgekühlte
Glas sprühen

- Ins eisgekühlte Glas abgiessen, mit Zitronenschale
garnieren und noch etwas

Tinktur auf die Oberfläche sprühen

~

Über Bombay Sapphire

Bombay Sapphire ist zahlenmässig der am schnellsten wachsende
Hersteller von Premium-Gin und die führende Marke der Welt. Bombay
Sapphire Gin wird nach einem geheimen Rezept aus dem Jahr 1761
gebrannt. Er entsteht aus der perfekten Balance einer einzigartigen
Kombination von 10 handverlesenen exotischen Pflanzen aus aller Welt.
Die natürlichen Aromen dieser Pflanzen werden durch den delikaten
Dampfinfusions-Destillationsvorgang bewahrt und ergeben den
verlockenden, geschmeidigen und komplexen Geschmack von Bombay

Sapphire.

Geniessen Sie Bombay Sapphire in Massen. Bombay Sapphire, das Flaschendesign von Bombay Sapphire und des Zubehörs sind Handelsmarken bzw. eingetragene Handelsmarken.

Bombay Sapphire - Infused with imagination(TM)

Bombay Sapphire will Menschen dazu inspirieren, Ihren Geist zu erweitern und anders zu denken, um mehr über sich und ihre Vorstellungskraft zu erfahren. Das Team von Bombay Sapphire glaubt, dass jeder Fantasie besitzt und deswegen soll jeder die Gelegenheit bekommen, inspiriert zu sein und seine Fantasie mit Bombay Sapphire zu verbinden.

<http://www.bombaysapphire.com>

<http://www.facebook.com/BombaySapphire>

Ansprechpartner für Medien

Tarita Mullings: +44-(0)207-413-3143 /
tarita.mullings@hkstrategies.com

Photo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491>
<http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491-b>
<http://photos.prnewswire.com/prnh/2012/535491-c>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR70559/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0141 2012-05-29/12:08

291208 Mai 12

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120529_OTS0141