



BARISTA CHALLENGE BY LAVAZZA

GREECE 2026

PRELIMINARIES & NATIONAL FINALS

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΙ,

Ο διαγωνισμός **Barista Challenge by Lavazza** είναι μια διοργάνωση που απευθύνεται σε όλους τους επαγγελματίες αλλά και home barista και συνδυάζει την τέχνη του καφέ με την καινοτομία, προωθώντας τις ικανότητες των barista και τη δημιουργικότητά τους. Οι συμμετέχοντες πρέπει να προετοιμάσουν 4 espresso και 4 signature ροφήματα με βάση τον espresso, είτε ζεστό είτε κρύο, με την δική τους προσωπική πινελιά, διατηρώντας όμως τον καφέ ως το κύριο συστατικό που θα συνεισφέρει στη γεύση και στην ιστορία πίσω από τη δημιουργία τους.

Η βάση του ροφήματος θα πρέπει να είναι ένα προϊόν espresso της σειράς Lavazza Tales Of Italy. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την ελευθερία να επιλέξουν το προϊόν με βάση τα γευστικά του χαρακτηριστικά και το πώς συνδυάζεται με τα υπόλοιπα συστατικά του ροφήματος τους ώστε να δημιουργηθεί αρμονία. Ο καφές δεν χρειάζεται να είναι η κυρίαρχη γεύση, ωστόσο πρέπει να είναι ευδιάκριτος και σε ισορροπία με τα υπόλοιπα συστατικά που χρησιμοποιούνται.

Η αξιολόγηση θα γίνει βάσει της συνολικής παρουσίας, της σωστής χρήσης των συστατικών, των τεχνικών παρασκευής espresso, της δημιουργικότητας του ροφήματος με βάση τον καφέ, της αρμονίας των γεύσεων και της ιδέας πίσω από την δημιουργία.

Οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν 15 λεπτά στη σκηνή για να προετοιμάσουν και να παρουσιάσουν 4 espresso και 4 signature ροφήματα με βάση τον espresso (χωρίς την χρήση του αλκοόλ), τα οποία θα σερβίρουν στους 4 sensory judges, ενώ ένας technical

judge θα αξιολογεί τις δεξιότητές στην παρασκευή του espresso αλλά και του τελικού ροφήματος, καθώς και την συνολική παρουσίαση και ιδέα.

Ο νικητής θα είναι εκείνος που θα συγκεντρώσει τη μεγαλύτερη βαθμολογία, ως άθροισμα της φόρμας αξιολόγησης των sensory judges και του technical judge.

Στις επόμενες σελίδες, υπάρχουν αναλυτικές λεπτομέρειες σχετικά με τους κανόνες του διαγωνισμού.

Σας παρακαλούμε να τις μελετήσετε καλά εν όψει του διαγωνισμού.

Καλή επιτυχία!

A. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να χρησιμοποιήσουν οποιοδήποτε συστατικό για τη συνταγή τους, ωστόσο δεν επιτρέπεται η χρήση του αλκοόλ. Η χρήση προιόντων με 0% αλκοόλ επιτρέπεται. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να αναφέρουν όλα τα συστατικά στους κριτές και να είναι σε θέση να παρέχουν οποιαδήποτε πληροφορία χρειάζεται μετά την παρουσίαση στη σκηνή. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει επίσης να είναι σε θέση να παρέχουν τις ίδιες πληροφορίες σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουν κάποιο σπιτικό συστατικό.

B. ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΠΡΟΗΜΙΤΕΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΟΥ

Η κριτική επιτροπή θα αποτελείται από 4 επαγγελματίες με εκτενή εμπειρία στον τομέα του καφέ. Η επιτροπή θα χωριστεί σε: 4 sensory judges και 1 technical judge.

Επιπλέον, θα υπάρχει ένας υπεύθυνος σκηνής και ένας χρονομέτρης για να οργανώσουν την εναλλαγή των διαγωνιζόμενων και να καταγράψουν τον τελικό χρόνο της παρουσίας των διαγωνιζόμενων στη σκηνή.

Γ. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ, ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ

Ο παρακάτω εξοπλισμός θα είναι διαθέσιμος για χρήση στον χώρο κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού:

- 1 μηχανή espresso 3 group για την περιοχή προπόνησης
- 1 μηχανή espresso 3 group για το stage του διαγωνισμού

Για να μάθετε ποια μοντέλα μηχανών espresso θα είναι διαθέσιμα στην περιοχή που συμμετέχετε, θα πρέπει να επικοινωνήσετε με την διοργανώτρια αρχή.

- 3 μύλοι on demand Fiorenzato F64 & F83
- 2 φραπιέρες
- Knock box
- Νεροχύτης
- 2 καροτσάκια σερβιτόρων για την αφαίρεση των σετ των διαγωνιζόμενων από και προς τη σκηνή
- Tampers & distribution tools
- Προϊόντα καθαρισμού μηχανών και μύλων
- Κανάτες γάλακτος
- Ζυγαριές
- Φλιτζάνια με την επωνυμία Lavazza (Espresso, Cappuccino)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να φέρουν μαζί τους όποια επιπλέον απαραίτητα εργαλεία για την παρουσίασή τους. Το προσωπικό της εκδήλωσης δεν φέρει ευθύνη για την ασφάλεια των αντικειμένων που αφήνονται στο δωμάτιο προετοιμασίας ή στον χώρο του διαγωνισμού των διαγωνιζόμενων.

Ο κατάλογος των αντικειμένων που μπορεί να φέρουν οι διαγωνιζόμενοι περιλαμβάνει τα εξής:

- Οποιαδήποτε barista tools

- Ποτήρια για καφέ
- Γαλατιέρες
- Γυάλινα σκεύη και σκεύη σερβιρίσματος
- Οποιαδήποτε συγκεκριμένα σκεύη απαιτούνται για το ρόφημα τους
- Πετσέτες/καθαρά πανιά (για την προπόνηση και τον διαγωνισμό)
- Δίσκοι (για το σερβίρισμα ποτών στους κριτές)

Δ. ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Ο χώρος προετοιμασίας θα διαθέτει μια μηχανή espresso με 3 group και μύλους άλεσης πανομοιότυπους με τον εξοπλισμό του διαγωνισμού στη σκηνή. Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει προγραμματισμένο χρόνο προετοιμασίας διάρκειας 10 λεπτών. Οι χρόνοι προετοιμασίας θα προγραμματιστούν με βάση τον χρόνο διαγωνισμού (π.χ., οι πρώτοι προγραμματισμένοι διαγωνιζόμενοι θα έχουν τους νωρίτερους χρόνους προετοιμασίας). Το πρόγραμμα του διαγωνισμού θα διαμορφωθεί μέσω κλήρωσης που θα πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια της «συνάντησης διαγωνιζομένων» πριν την έναρξη της εκδήλωσης. Κατά τη διάρκεια του χρόνου προετοιμασίας, οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να ρυθμίσουν τους μύλους τους με το επιλεγμένο χαρμάνι καφέ από τη σειρά food service Lavazza και μπορούν να χρησιμοποιήσουν τον ίδιο μύλο στη σκηνή. Οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη προετοιμασία μπορεί να γίνει πριν τον χρόνο στη σκηνή στα διαθέσιμα τραπέζια που θα έχουν πρόσβαση όλοι οι διαγωνιζόμενοι πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την εκδήλωση.

Ε. ΒΟΗΘΟΙ/ΠΡΟΠΟΝΗΤΕΣ

Κανένα άλλο άτομο εκτός από τον διαγωνιζόμενο, τον βοηθό/προπονητή και τους υπεύθυνους διεξαγωγής της εκδήλωσης δεν επιτρέπεται να βρίσκεται στη σκηνή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας και της οργάνωσης του διαγωνιζόμενου. Κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, δεν επιτρέπεται κανείς να βρίσκεται στη σκηνή εκτός από τους διαγωνιζόμενους και τους κριτές, διαφορετικά ο διαγωνιζόμενος κινδυνεύει με αποκλεισμό.

Ζ. ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΣΚΗΝΗΣ

Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει στην διάθεση του 10 λεπτά χρόνο προετοιμασίας. Μόλις ο προηγούμενος διαγωνιζόμενος ξεκινήσει τον χρόνο διαγωνισμού του, ο επόμενος προγραμματισμένος διαγωνιζόμενος μπορεί να ξεκινήσει τα 10 λεπτά του χρόνου προετοιμασίας του μετά από ανακοίνωση από τον υπεύθυνο σκηνής ή τον χρονομέτρη

προετοιμασίας. Ο σκοπός του χρόνου προετοιμασίας είναι να οργανώσει ο διαγωνιζόμενος και να ετοιμαστεί πριν ανέβει στην σκηνή για την παρουσίαση του. Όταν τελειώσει ο χρόνος παρουσίασης και ο διαγωνιζόμενος στη σκηνή έχει ολοκληρώσει την παρουσίασή του (και τα τραπέζια στη σκηνή έχουν καθαριστεί), ο επόμενος διαγωνιζόμενος θα έχει 10 λεπτά για να μεταφέρει όλα του τα πράγματα στην σκηνή και να ετοιμάσει το στήσιμο του για την παρουσίαση. Σε αυτό το σημείο μπορεί επίσης να μεταφέρει τον μύλο που ρύθμισε στη σκηνή με τη βοήθεια ενός μέλους της διοργάνωσης. Μετά από αυτό, θα ξεκινήσουν τα 15 λεπτά του διαγωνιστικού χρόνου.

Περίληψη:

- 10 λεπτά στον χώρο προετοιμασίας
- 10 λεπτά στήσιμο σκηνής
- 15 λεπτά χρόνος διαγωνισμού

H. ΡΥΘΜΙΣΗ ESPRESSO

Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται και ενθαρρύνονται να κάνουν δοκιμαστικούς εσπρέσο κατά τη διάρκεια του χρόνου προετοιμασίας τους. Τα «κείκ» (γνωστά και ως «coffee rucks») επιτρέπεται να παραμείνουν στα portafilters στην αρχή του χρόνου διαγωνισμού του διαγωνιζόμενου.

Θ. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Κάθε διαγωνιζόμενος έχει 15 λεπτά για να προετοιμάσει, να παρουσιάσει και να σερβίρει 4 espresso και 4 signature ροφήματα. Η μέτρηση του χρόνου θα ξεκινήσει κατόπιν αιτήματος του διαγωνιζόμενου λέγοντας «TIME» στον χρονομέτρη.

Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τη δική τους μουσική ως μέρος των παρουσιάσεών τους στη σκηνή. Σε αυτή την περίπτωση, οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να παρέχουν στην οργανωτική ομάδα το προτιμώμενο 15λεπτο μουσικό κομμάτι τους σε μορφή .mp4 σε USB stick τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την έναρξη της εκδήλωσης. Κατά τη χρήση μουσικής, ο διαγωνιζόμενος μπορεί να ζητήσει να ξεκινήσει το κομμάτι του και στη συνέχεια να πει «TIME» για να ξεκινήσει η μέτρηση του χρόνου παρουσίασης.

I. ΤΕΛΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ

Ο χρόνος διαγωνισμού θα σταματήσει όταν ο διαγωνιζόμενος σηκώσει το χέρι του και πει «TIME». Είναι ευθύνη του διαγωνιζόμενου να πει «TIME» με σαφήνεια ώστε να καταγραφεί με ακρίβεια ο χρόνος. Οι **Ποινές Καθυστερήσεων** για την παρουσίαση στην σκηνή, θα είναι η αφαίρεση 1 βαθμού από την τελική βαθμολογία για κάθε δευτερόλεπτο καθυστέρησης. Οι διαγωνιζόμενοι που υπερβαίνουν τα 16 λεπτά παρουσίασης θα αποκλείονται αυτόματα.

Κ. ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ

Οδηγίες ή προπονητική καθοδήγηση δεν επιτρέπονται κατά τη διάρκεια του χρόνου διαγωνισμού του διαγωνιζόμενου. Εάν παρασχεθούν οδηγίες ή καθοδήγηση, ο διαγωνιζόμενος θα αντιμετωπίσει την ποινή του αποκλεισμού.

Λ. ΞΕΧΑΣΜΕΝΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Κατά τη διάρκεια του χρόνου προετοιμασίας, εάν ένας διαγωνιζόμενος έχει ξεχάσει κάποιο από τα απαραίτητα εξαρτήματά του και/ή υλικά, μπορεί να βγει από τον χώρο προετοιμασίας για να τα ανακτήσει, ωστόσο ο χρονομέτρης προετοιμασίας δεν θα σταματήσει. Κατά τη διάρκεια του διαγωνιστικού χρόνου, αν ένας διαγωνιζόμενος έχει ξεχάσει κάποιο από τα απαραίτητα εξαρτήματά του και/ή υλικά, πρέπει να ενημερώσει τον επικεφαλής κριτή ότι έχει ξεχάσει κάποιο αντικείμενο εκτός σκηνής και θα του επιτραπεί να το ανακτήσει μόνος του, ωστόσο ο χρονομέτρης του διαγωνισμού δεν θα σταματήσει. Κανένα εργαλείο, εξάρτημα, αξεσουάρ ή συστατικό δεν πρέπει να παραδοθεί στον διαγωνιζόμενο από τους βοηθούς/προπονητές ή το κοινό, σε κανένα σημείο.

Μ. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΣΚΗΝΗΣ

Μόλις ένας διαγωνιζόμενος ολοκληρώσει τον χρόνο διαγωνισμού του, πρέπει να ξεκινήσει τον καθαρισμό του πάγκου παρουσίασης. Εάν χρησιμοποιήθηκε καρότσι σερβιτόρου, ο βοηθός/προπονητής του/της θα φέρει το καρότσι πίσω στη σκηνή για να φορτώσει ο διαγωνιζόμενος τα αντικείμενά του. Οι διαγωνιζόμενοι αναμένεται να αφαιρέσουν όλο τον προσωπικό εξοπλισμό τους και τα υλικά τους και να καθαρίσουν καλά τον πάγκο παρουσίασης για τον επόμενο διαγωνιζόμενο. Οι κριτές δεν αξιολογούν την διαδικασία καθαρισμού του πάγκου μετά το πέρας της παρουσίασης.

Ξ. ΤΕΧΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Ένας διαγωνιζόμενος μπορεί να σηκώσει το χέρι του και να δηλώσει «TECHNICAL TIME OUT» σε περίπτωση τεχνικού προβλήματος με οποιονδήποτε από τον εξοπλισμό που παρέχεται από τη Lavazza, όπως:

Μηχανή espresso:

- Ρεύμα
- Πίεση ατμού
- Βλάβη του συστήματος ελέγχου
- Έλλειψη νερού
- Βλάβη αποστράγγισης

Μύλοι άλεσης:

- Ρεύμα
- Μπούκωμα
- Υπερθέρμανση

Σε αυτές τις περιπτώσεις, θα γίνει το εξής:

1. Ο χρόνος προετοιμασίας ή διαγωνισμού θα διακοπεί από τον υπεύθυνο σκηνής (κατά τη διάρκεια του χρόνου προετοιμασίας) ή τον επικεφαλής κριτή (κατά τη διάρκεια του χρόνου διαγωνισμού). Ο επίσημος χρονομέτρης θα σημειώσει την ώρα όταν κηρυχθεί το «TECHNICAL TIME OUT». Είναι ευθύνη του επικεφαλής κριτή να διασφαλίσει ότι ο χρονομέτρης είναι ενήμερος για την κλήση του «TECHNICAL TIME OUT».
2. Αν ο επικεφαλής κριτής συμφωνήσει ότι υπάρχει τεχνικό πρόβλημα που μπορεί να επιλυθεί εύκολα, θα αποφασίσει για τον κατάλληλο χρόνο που θα πιστωθεί πίσω στον διαγωνιζόμενο. Μόλις ο τεχνικός επιλύσει το πρόβλημα, ο χρόνος του διαγωνιζόμενου θα συνεχιστεί.
3. Αν ένας διαγωνιζόμενος πρέπει να σταματήσει τον χρόνο διαγωνισμού του, ο διαγωνιζόμενος μαζί με τον επικεφαλής κριτή και τον υπεύθυνο σκηνής θα προγραμματίσουν εκ νέου τον διαγωνιζόμενο για να διαγωνιστεί πλήρως σε μεταγενέστερο χρόνο.
4. Αν διαπιστωθεί ότι το τεχνικό πρόβλημα οφείλεται σε σφάλμα του διαγωνιζόμενου ή σε προσωπικό του εξοπλισμό, ο επικεφαλής κριτής μπορεί να αποφασίσει ότι δεν θα δοθεί επιπλέον χρόνος στον διαγωνιζόμενο, και ο χρόνος προετοιμασίας ή διαγωνισμού θα συνεχιστεί χωρίς να πιστωθεί χρόνος.

ΚΡΗΤΙΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Χώρος Διαγωνισμού

Ο technical judge θα αξιολογήσει:

- Την καθαριότητα του χώρου διαγωνισμού στην αρχή και στο τέλος του χρόνου διαγωνισμού.
- Την ροή εργασίας.
- Την οργάνωση του χώρου.

2. Αξιολόγηση Γεύσης

Βαθμοί θα απονέμονται για τη γεύση κάθε ποτού. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να προσπαθήσουν να συνδυάσουν τον καφέ με άλλα συστατικά για να δημιουργήσουν ένα ποτό με βάση τον καφέ υψηλής ποιότητας. Ο καφές δεν χρειάζεται να είναι η κυρίαρχη γεύση του τελικού ποτού, αλλά πρέπει να είναι σαφώς ευδιάκριτος. Οι διαγωνιζόμενοι συνιστώνται να εξηγούν προφορικά στους κριτές γιατί επέλεξαν τον συγκεκριμένο καφέ τους, συμπεριλαμβανομένων των χαρακτηριστικών του καφέ, της δομής των συστατικών του ποτού και του κόνσεπτ πίσω από τα ποτά που σερβίρονται στους κριτές.

3. Παρουσίαση Ποτού

Βαθμοί θα απονέμονται με βάση την οπτική παρουσίαση των ποτών.

4. Τεχνικές Δεξιότητες

Βαθμοί θα απονέμονται με βάση τις τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες του διαγωνιζόμενου.

5. Επίδοση

Βαθμοί θα απονέμονται με βάση την συνολική εντύπωση των κριτών για τον διαγωνιζόμενο, τις δεξιότητές του, την παρουσίαση και το στυλ του.

6. Οπτική Δημιουργικότητα

Οι κριτές θα εξετάσουν και τα τρία ποτά που παρουσιάστηκαν. Πρέπει να αναζητούν πρωτοτυπία στην αισθητική εμφάνιση των ποτών. Οι κριτές θα λάβουν υπόψη τους τη συνέπεια μεταξύ όλων των ποτών κατά την αξιολόγηση της οπτικής δημιουργικότητας.

7. Συνολική Οπτική Ελκυστικότητα

Βαθμοί θα απονέμονται με βάση το πόσο ελκυστικό είναι το ποτό από οπτική άποψη.

8. **Συνολική Παρουσίαση**

Οι κριτές θα αξιολογούν πόσο ελκυστική είναι η παρουσίαση του ποτού από τον διαγωνιζόμενο. Αυτό περιλαμβάνει τον τρόπο με τον οποίο ο διαγωνιζόμενος παρουσιάζει το ρόφημα του, προσκαλώντας τον πελάτη στη διαδικασία δημιουργίας του ποτού. Η αξιολόγηση θα περιλαμβάνει την αυτοπεποίθηση, το στυλ και το ταλέντο που επιδεικνύει ο διαγωνιζόμενος στην παραγωγή των ροφημάτων του.

9. **Οργάνωση και Καθαριότητα Χώρου Εργασίας**

Η καθαριότητα και η οργάνωση του χώρου εργασίας του διαγωνιζόμενου (τραπέζι εργασίας, τραπέζι προετοιμασίας, κορυφή της μηχανής) θα αξιολογηθούν σε κλίμακα από 0 έως 6. Θα αφαιρούνται βαθμοί για ακατάστατους χώρους εργασίας (π.χ. υπολείμματα καφέ στον πάγκο ή στη μηχανή, διαρροές, σπασμένα ποτήρια, λεκέδες κ.λπ.). Ο κριτής θα αξιολογήσει την ικανότητα του διαγωνιζόμενου να οργανώνει τον χώρο εργασίας του με πρακτικό και αποτελεσματικό τρόπο. Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να έχουν χρησιμοποιημένα κείκ (αλεσμένο καφέ) στα portafilters κατά την έναρξη του χρόνου διαγωνισμού τους. Αυτό δεν θα μετρήσει αρνητικά ως προς την καθαριότητα του χώρου στην αρχή.

10. **Επαγγελματική Παρασκευή Καφέ**

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιούν τη μέθοδο παρασκευής εσπρέσο. Οι τεχνικές παρασκευής καφέ του διαγωνιζόμενου (π.χ. γνώση του επιλεγμένου καφέ, συνεπής άλεση και δοσολογία, διαχείριση απορριμμάτων καφέ, χρόνος εξαγωγής, χρόνος παρασκευής, εξειδίκευση με τον εξοπλισμό παρασκευής κ.λπ.) θα ληφθούν υπόψη.

Κλίμακα Αξιολόγησης

Θα υπάρχουν δύο τύποι βαθμολόγησης:

1. Ναι/Όχι
2. Αριθμητικές Βαθμολογίες: 0-6
Οι κλίμακες αξιολόγησης είναι ίδιες για τους sensory & technical judges.

Βαθμός Ναι/Όχι

Ο διαγωνιζόμενος λαμβάνει 1 βαθμό για βαθμολογία Ναι και 0 βαθμούς για βαθμολογία Όχι.

Αριθμητικοί Βαθμοί

Οι βαθμοί κυμαίνονται από 0 έως 6.

Επιτρέπονται μισοί βαθμοί στην κλίμακα από 1 έως 6.

Οι κριτές ενθαρρύνονται να χρησιμοποιούν όλη τη γκάμα των βαθμών.

Χαμηλοί αριθμοί υποδηλώνουν φτωχότερη παρουσίαση και υψηλότεροι υποδηλώνουν καλύτερη παρουσίαση.

Ορισμένοι βαθμοί έχουν μεγαλύτερη βαρύτητα και πολλαπλασιάζονται x2 ή x4.

Ισοπαλία Βαθμών

Σε περίπτωση ισοπαλίας μεταξύ 2 ή περισσότερων διαγωνιζόμενων, ο διαγωνιζόμενος με τον υψηλότερο βαθμό στην «Ισορροπία και συνδυασμός γεύσεων» θα κερδίσει την ισοπαλία και θα τοποθετηθεί πάνω από οποιονδήποτε άλλο διαγωνιζόμενο με τον ίδιο συνολικό βαθμό διαγωνισμού.

Αν οι διαγωνιζόμενοι που ισοβαθμούν έχουν την ίδια βαθμολογία στην «Ισορροπία και συνδυασμό γεύσεων», τότε η υψηλότερη κατάταξη θα απονεμηθεί στον διαγωνιζόμενο με τη μεγαλύτερη βαθμολογία στην «Γενική εντύπωση της γεύσης του ποτού».