

2021.11.19 第三屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽

2021 The 3rd Handpicked Cup Australia Wine International

Wine Sommelier and Blind Tasting and Bartending Competition.

<<競賽公告>>請點入統一採取線上報名及繳費
(線上報名網址 BeClass)

<https://www.beClass.com/rid=254642460fbaed13397c>

競賽日期:2021-11-19 (週五) 報到時間 13:00

競賽場地:台北富信大飯店 2F(新北市汐止區大同路一段 128 號, 02-2641-6333)

指導單位:Handpicked 澳洲首彩葡萄酒集團 <https://www.handpickedwines.com.au/>

主辦單位:首彩葡萄酒台灣分公司、台北富信大飯店。 <https://hpwines.com.tw/>

主辦 email:Emily@hpwines.com.tw

協辦單位:

創藝方舟藝術生活集團、台灣省旅館商業同業公會聯合會、新世紀形象管理學院、國際禮賓親善協會、中華旅館經理人協會、中華國際時尚美學育成協會。

贊助單位:

侏羅紀彩色鑽石、酒客網(酒訊)、珍藏逸品拍賣、會三點一刻、波西米亞精品、台南青舍商旅、商鎧福實業、S&D 連鎖咖啡、展昭國際、靈知科技、美人時尚沙龍、義大利女巫酒吧、義大利 POPCORN 皮件、銳冠獎牌、木火乾式牛排餐廳。

*2020-11-27 第二屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽 2020The 2nd Handpicked Cup Australia Wine International Competition <https://www.youtube.com/watch?v=qbb4NmuHrxg&t=4s>

*2021 第三屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽宣傳影片 <https://www.youtube.com/watch?v=9pg7rKvtaJc>

一、競賽項目分線上與現場各兩組

● 線上賽組:

(一) 國際侍酒服務。

- 1.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝錄製。
2. 競賽以口語表達可使用中、日、英、越、印、馬、韓、法文應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有 5 分鐘完成。
- 3.*紅葡萄酒之建議侍酒服務：招呼入座、擺放正確酒杯、推薦佐餐酒、秀酒、開瓶、洗壺、過酒醒酒、試酒、侍酒服務、以侍酒禮儀服務客人...等。

4.*禮貌與儀態：為虛擬兩位男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒禮儀與人員儀態笑容。

5.影片需拍攝成品數秒，呈現賓客葡萄酒杯內酒液高度。

(二)國際創意調酒。

錄影檔案:競賽影片繳交日期為**11月15日周一**，下午**23:00點前**，請上傳至 youtube 轉成連結網址，另外由於11月15日過後非公開影片皆會呈現私人，因此建議大家將網址狀態請設定為「**公開**」以供評審觀看影片(影片檔名：選手組別/編號-姓名-作品名稱)。以上檔案**國際創意調酒酒譜與 youtube 連結網址**同時回傳至 Emily@hpwines.com.tw 與 franceshu001@gmail.com (Email 信件主旨：選手編號-姓名)

● **現場組**<疫情標準允許下>:

(三)國際盲飲品評**精英邀請賽**。

(四)國際侍酒服務**精英邀請賽**。

(五)國際創意現場調酒: 請自行準備**指定酒款與器具-評分標準是 1.職業專業服裝 2.調酒技術展現 3.演出肢體動作 4.指定酒需要 5.成品展現擺飾需要有質感。**

| 競賽項目 | 組別 | 報名費 | 參賽資格 |
|------------------|---------|------|------------------------|
| 國際侍酒服務 線上 | A-1 高中組 | 800 | 大學以下之在學學生 |
| | A-2 大專組 | 1200 | 大學之在學學生 |
| | A-3 社會組 | 1500 | 研究所以上學生跟社會人士 |
| | A-4 國際組 | 1200 | 非台灣籍學生可報 |
| 國際創意調酒 線上 | B-1 高中組 | 800 | 大學以下之在學學生 |
| | B-2 大專組 | 1200 | 大學之在學學生 |
| | B-3 社會組 | 1500 | 研究所以上學生跟社會人士 |
| | B-4 國際組 | 1200 | 非台灣籍學生可報 |
| 國際盲飲品評精英邀請賽 | C-1 大專組 | 800 | 大學之在學學生 |
| | C-2 社會組 | 1000 | 研究所以上學生跟社會人士 |
| | C-3 國際組 | 800 | 非台灣籍學生可報(可選擇中文試卷或英文試卷) |
| 國際侍酒服務精英邀請賽 | D-1 | 1500 | 參賽者須曾獲得相關競賽前三名內方可報名 |
| 國際創意現場調酒 | E-1 高中組 | 800 | 大學以下之在學學生 |
| | E-2 大專組 | 1200 | 大學之在學學生 |
| | E-3 社會組 | 1500 | 研究所以上學生跟社會人士 |
| | E-4 國際組 | 1200 | 非台灣籍學生可報 |

● 18歲以下選手只能以眼鼻方式評估。



| 競賽項目 | 獎項 |
|------|----|
|------|----|

| | |
|-------------|--|
| 國際盲飲品評精英邀請賽 | 第一名：獎牌、獎狀、獎品 第二名：獎牌、獎狀、獎品 第三名：獎牌、獎狀、獎品 第四名：獎狀、獎品 第五名：獎狀、獎品 佳作：獎狀、獎品 該組報名人數超過 20 人獎項增加一倍 (第一名除外) |
| 國際侍酒服務 線上 | |
| 國際創意調酒 線上 | |
| 國際侍酒服務精英邀請賽 | 精英賽獎品價值 第一名：15,000 元 第二名：10,000 元 第三名：5,000 元 |



二、比賽當日流程表

| | | |
|----|-------|-------------------|
| 流程 | 13:00 | 報 到 |
| | 13:30 | 開幕典禮與來賓致詞 |
| | 14:00 | 國際盲飲品評競賽 |
| | 14:40 | 國際侍酒服務精英邀請賽 |
| | 15:40 | 國際創意調酒競賽 |
| | 16:10 | 國際侍酒服務 線上組 (片段觀摩) |
| | 16:40 | 富信飯店集團簡報 (成績核算時間) |
| | 17:00 | 頒獎與閉幕典禮 |
| | 17:50 | 國際晚宴 |



三、比賽酒款與內容

(一) 國際盲飲品評酒款:

| 品 名 | 訂價 | photos | 比賽專案價 |
|-----|----|--------|-------|
|-----|----|--------|-------|

| | | | |
|---|--|------|--|
| 1 | 88 經典聖美倫白蘇維翁白葡萄酒 Two Eights Classics Semillon Sauvignon Blanc | 800 |  |
| 2 | 新視界灰皮諾白葡萄酒 Versions South Australia Pinot Gris | 980 |  |
| 3 | 首彩 39 亞拉山谷雪當莉白葡萄酒 Handpicked Yarra Valley Chardonnay | 1300 |  |
| 4 | 88 經典卡本內紅葡萄酒 Two Eights Classics Cabernet Sauvignon | 800 |  |
| 5 | 88 經典梅洛紅葡萄酒 Two Eights Classics Merlot | 800 |  |

\$5,670
(含稅金+整組合運費)

| | | | |
|---|--|------|--|
| 6 | 首彩 55 巴羅莎山谷西拉紅葡萄酒 Handpicked Barossa Valley Shiraz | 1550 |  |
|---|--|------|--|

- 合計 3 款紅酒 3 款白酒，盲測當天評審長各抽一款比賽(賽後公布答案)。
- 比賽題目選擇題:紅酒品評 9 題 36 分，白酒品評 9 題 36 分，葡萄酒知識 14 題 28 分，共 100 分。
- 大會現場組準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯/吐酒紙杯 比賽時間 8 分。

(二)國際侍酒服務精英邀請賽(現場)、國際侍酒服務指定用酒(線上)皆七分鐘:

首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections

精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒
HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot



強勁大氣/酒體飽滿
卡本內蘇維翁/梅洛

酒精度：13.6%

最佳品嘗溫度：14 ~16°C

建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪

黑莓水果和橡木香草的氣息，飽滿酒體，富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木條的酒槽中陳年9個月。

建議售價1180元



澳大利亞
東南部

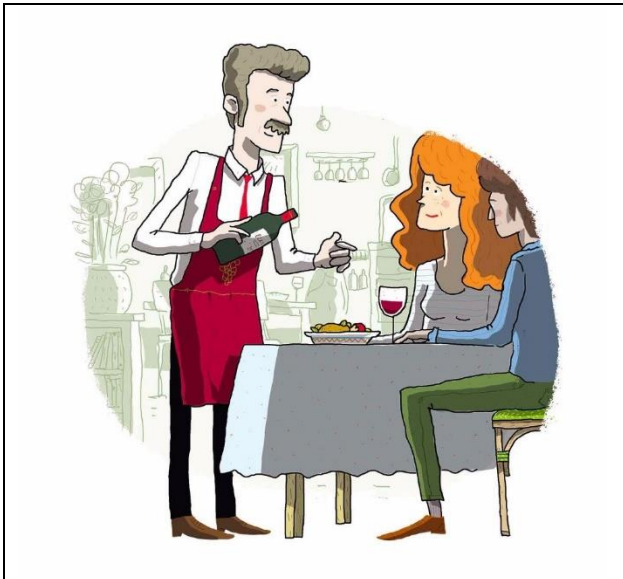
優惠價：\$1050 元(含稅金+含運費)

- 比賽時間 7 分鐘。
 - 建議侍酒流程：
 - 選手需自備比賽指定酒。現場組其他比賽器具由大會提供，線上組之其他比賽器具仍自備。
- ◎柯董夫婦在富信法式料理餐廳用餐，先生特別點選了一瓶佐餐的紅葡萄酒，身為葡萄酒侍酒師的您，請以連續動作完成兩人份的紅葡萄酒服勤。
- ◎葡萄酒侍酒師須完整介紹酒標上所載明的出產國家、年份、酒精濃度、產區與酒款特色。
- ◎請將醒酒後的沉澱物留在酒瓶中，立放於旁桌上。
- ◎影片流程建議:介紹選手編號/姓名→服務擺酒杯→推薦酒款介紹→開瓶→洗醒酒壺→過酒→

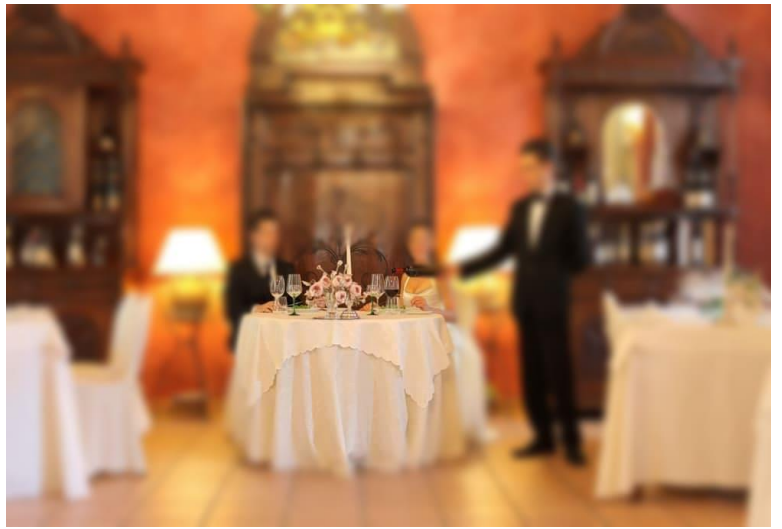
試酒→為客人倒酒→與客人互動。

◎務必請將醒酒後的沉澱物留在酒瓶中，立放於旁桌上。

布置圖大致如下：



侍酒服務模擬參考圖 1



侍酒服務模擬參考圖 2

(三. 線上組)(五. 現場組)國際創意調酒指定用酒:(任選下列 A 或者 B 為指定基酒)

A. 首彩創藝莫斯卡托白氣泡酒 Handpicked CREARTK Moscato D'Asti. 比賽優惠價:\$1050 元(含稅金+含運費)。

B. 女巫甘草酒-Licorice Liquore 訂價:\$1090 元(含稅金)。比賽優惠價\$990+外加運費需\$150。



A



B

- 線上組比賽時間 5 分鐘，調製乙杯。
- 現場組比賽時間 5 分鐘，調製兩杯。
- 線上組需自備比賽指定酒，與調酒器具。



四、其它相關事項

(一)報名費匯款帳號與查詢

(國泰世華 013 帳號:218035002303 首彩精品有限公司 連絡電話(02)7739-7277 分機 201 連絡信箱 Emily@hpwines.com.tw)

請於報名後一週內匯款完成，凡報名後在報名截止日後退賽者收取行政手續費 40%.

(二)凡購買首彩酒款請洽詢首彩(先加 LINE 聯繫)柯閔鐘 0931631887 Line: 0931631887

(三)凡購買女巫酒款，聯絡人:胡耀中 手機:0988055681 line ID:erichu1990

(四)培訓實體課程或視訊課程請洽詢(查理副教授 Tel:0980-535.789 franceshu001@gmail.com)



三項附件：

1. 比賽酒款圖片內容
2. 比賽簡章
3. 國際創意調酒酒譜空白表格