

DCM 2022: Ron Barceló und Champagne Alfred Gratien unter den Top 3 Gewinnern

Wiesbaden, Dezember 2022 – Zeit mal wieder zu mixen! – Nach zwei Jahren Pause fand vom 21.-22. November 2022 zum 36. Mal die Deutsche Cocktailmeisterschaft statt. Gleich zwei Drinks, einer davon gemixt mit Ron Barceló und einer mit Champagne Alfred Gratien, überzeugten die Jury und landeten auf dem zweiten und dritten Platz.

Die Deutsche Cocktailmeisterschaft (DCM) wird von der Deutschen Barkeeper-Union, Berufsfachverband und Interessengemeinschaft der Barkeeper in Deutschland, bereits seit den 80er Jahren ausgerichtet. Die Meisterschaft ist einer der größten und renommiertesten deutschen Cocktailwettbewerbe sowie ein echtes Sprungbrett für Bartender als auch für Spirituosenmarken. Diesjähriger Austragungsort der DCM 2022 war das Grand Hotel Heiligendamm. Bis ins Finale schafften es nur die Teilnehmer*innen, die mit einem Drink die Jury auf kreative, nachvollziehbare und einfach reproduzierbare Weise überzeugen konnten.

Mit Ron Barceló und Alfred Gratien auf Platz 2 und 3

Am Entscheidungstag kamen gleich zwei Drinks gemixt unter anderem mit Alfred Gratien und Ron Barceló auf das Siegertreppchen:

Silber - Platz 2: "MARRIAGE ROYAL" von Nicolas Spirgatis mit u.a. **Champagne Alfred Gratien Blanc de Blanc**. Nicolas arbeitet bei Al Salam in Köln.

Bronze - Platz 3: "MANHATTAN IN LAW" von Anna Strokan, einzige weibliche Finalistin. Ein **Barceló Imperial** Drink mit Twist auf einen klassischen Manhattan. Anna arbeitet in der Käpt'ns Lounge in Heiligenhafen.

Anna Strokan erhält zusätzlich die Möglichkeit im Februar Barceló vor Ort in der Dominikanische Republik im Rahmen einer Bildungsreise zu besuchen. Darüber hinaus gab es für die Drittplatzierte noch eine Flasche Imperial Premium Blend 40 Aniversario als Aufmerksamkeit von Barceló. „Wir gratulieren an dieser Stelle beiden Gewinnern für ihre herausragenden Leistungen und bedanken uns bei allen Teilnehmern die Drinks mit Produkten von Henkell Freixenet eingereicht haben.“, so Torben Jansen, Head of Marketing Spirits & Trade Marketing bei Henkell Freixenet.

Stark an der Bar

An der Bar wurde ein Signature Drink mit Mionetto angeboten. Ergänzend waren Ron Barceló, Cardenal Mendoza und Champagne Alfred Gratien mit High End Produkten in der Bar des Grandhotels vertreten.

Darüber hinaus stand Ron Barceló, der meist importierte braune Rum der Welt¹, dem Workshop „How to be a bar manager in a leading hotel“ als Pate zur Seite. Gemeinsam mit Stargast Thomas Altenberger wurden alle Teilnehmenden in die Geheimnisse der Welt eines 5* Grand Hotel

¹ Quelle: IWSR 2021



Barmanagers eingeführt.

Foto Credit: DBU e.V.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk, gepaart mit Markt- und Markenkompetenz, machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Freixenet Mía, Freixenet Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida und Wodka Gorbatschow. Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [@HenkellFreix](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Inga Zwanzig
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63 212
E. inga.zwanzig@henkell-freixenet.co