



## Swiss Tio Pepe Challenge 2022

# ... the road to Jerez!

Die international von Gonzalez Byass ausgeschriebene Tio Pepe Challenge gibt es schon seit mehreren Jahren. Mittlerweile beteiligen sich an dieser einmaligen und äusserst beliebten Sherry Challenge 35 Länder... und die Schweiz ist mit dabei!

«Wir sind deshalb sehr stolz, dass Haecky, in diesem Jahr die Schweizer Tio Pepe Challenge, nach schwierigen Covid-Zeiten, vollumfänglich und «live» umsetzen konnte und einen Gewinner für die «Road to Jerez» küren durfte. An diesem Punkt sagen wir schon jetzt allen Beteiligten, Teilnehmern und Supportern und den Location Teams: Muchas gracias! Es hat sehr viel Spass mit Euch gemacht». Dies waren die Worte von Magali Jakupovic, Brand Managerin von Tio Pepe bei Haecky beim Finale.

Dem Schweizer Tio Pepe Challenge Finale im Solothurn gingen zwei Masterclasses voraus, die in der Bar Les Trois Rois in Basel und in der Tales Bar in Zürich im Februar stattfanden. Beide Masterclasses waren ausgebucht und die Teilnehmenden konnten sich profundes Sherry-Wissen aneignen und alle Gonzalez Byass Sherries degustieren. Des Weiteren gab es eine kleine

Einführung in die Tio Pepe Servierkultur mit der sogenannten «Venencia». Darauf folgten Guestshifts mit Günther Strobl und Joao Vicente im L'Esquina, Basel und in der Felix Bar in Zürich. Anlässlich dieser Sherry Nights kreierten die beiden Profis attraktive Drinks mit Sherry und servierten diese einem begeisterten Publikum.

Die Schweizer Tio Pepe Challenge mit zwölf Finalisten bestand aus drei Teilen, die die Teilnehmer durchlaufen mussten: Ein Blind Tasting mit vier Sherrys aus der Gonzalez Byass Sherry Range, eine Venencia Challenge mit Performance Show und letztlich eine Drink-Kreation eines jeden Teilnehmers.

Die Jury, bestehend aus Rebekka Salzman vom Angel's Share, Flurin Kopp von der Bar am Wasser Zürich und Lukas Hostettler von der Abflugbar Bern sowie dem Brand Ambassador von Gonzalez Byass Joao Vicente, tat

TIO PEPE

HAECKY

Haecky Import AG, Reinach  
haecky.ch



sich nicht leicht mit der Entscheidung für das Siegerpodest. Alle Finalisten überzeugten mit ihrem Talent und mit sehr vielen kreativen Ideen, die es nicht einfach machten eine Entscheidung zu finden. Aber Challenge bleibt Challenge – nur einer kann gewinnen.

#### Siegertrio aus Basel

Herzliche Gratulation dem Sieger David Pfister vom Angel's Share in Basel mit seinem Drink «Grapeblazer». Er darf Mitte Mai nach Jerez an die Internationale Tio Pepe Challenge reisen und sein Können in der schönen Bodega von Gonzalez Byass in Andalusien unter Beweis stellen. Den 2. Platz belegte Maicol Pircher vom Werk 8 in Basel mit seinem Drink «Gold Tooth» und den 3. Platz holte sich Leonardo Mesmer vom ArtHouse Hotel, Basel.

Nun drücken wir David alle Daumen, wenn er in Jerez die nächste Etappe der Tio Pepe Challenge in internationalem Umfeld bestreiten wird. Have fun & good luck! Darauf heben wir einen gekühlten Tio Pepe, mit oder ohne Tonic ... SALUD!

## Die Siegerdrinks



### «Grapeblazer»

1. Platz | David Pfister

- 5cl Tio Pepe Palomino Fino
- 1cl Grappa di Moscato (Barrel aged)
- 3cl Verjus
- 2cl Homemade Pandan Sirup
- 5 Drops Saline Solution

Garnish: Pandan Leaf



### «Gold Tooth»

2. Platz | Maicol Pircher

- 6cl Tio Pepe Palomino Fino
- 1cl Mead
- 1cl Runny honey
- 1 Barspoon of Gonzalez Byass La Copa Bianco vermouth
- 1 Orange Zest

Garnish: Half honey rim



### «Eve's Garden»

3. Platz | Leonardo Mesmer

- 6cl Tio Pepe Palomino Fino
- 1,5cl Le Tribute Mezcal
- 1cl White Peach Liqueur
- 1,5cl Homemade roastet Pandan Sirup
- Lemon Zest Oil

Garnish: Eatable Flower

