

## PRESSMEDDELANDE

Handpicked Wines – nu är vinnaren utsedd

### Daniel Seehuusen vann Diplomático Cocktail Competition – Artisans of Taste

Spänningen var hög när de sex deltagarna Diplomáticos prestigefyllda tävling Artisans of Taste gjorde upp om segern på Le Hibou i Stockholm den 24 oktober. Efter hård konkurrens kunde Daniel Seehuusen ta plats överst på prispallen. Daniel arbetar till vardags som barchef på Avalon Hotel i Göteborg och kammade hem segern med sin drink Liquid Sunshine.

Årets tävling hade hållbarhet i fokus vilket innebar att deltagarna bland annat bedömdes utifrån hur de använde sig av lokala och hemmagjorda råvaror i sina tävlingsdrinkar. Ett nytt grepp som verkligen väckt liv i deltagarnas fantasi och lust att utveckla nya smaker.

*"Jag har tävlat ganska mycket och just den här tävlingen kändes lite extra rolig att vinna. Diplomático är det varumärke som fick in mig på romspåret och ligger mig därför väldigt varmt om hjärtat, säger Daniel Seehuusen."*

Utöver de sex finalisterna fanns också en fantastisk jury på plats bestående av Miguel Escandell från Diplomático, Josephine Sondlo från Pang Pang, Andreas Grube, dryckesskribent på bland annat Svenska Dagbladet och Måns Lundeberg från Handpicked Wines.

Daniels vinnardrink är baserad på Diplomático Reserva Exklusiva. Han beskriver den som en romdriven drink där söta smaker från två egentillverkade syrups av bananskal och maskros balanseras upp av en tinktur gjord på kaffesump. Genom att lyfta fram bananens fulla potential visade han att frukten inte behöver vara uttjänt, även om det bara är skalet som återstår.

*"Jag ville också uppmärksamma att Diplomático har installerat en ny kylanläggning som gör att destilleriet kan halvera sin vattenförbrukning. Ett bra initiativ som jag tog till mig och tolkade på mitt sätt. Genom att inte använda is när jag skakar drinken har jag också lyckats halvera min vattenåtgång."*

Daniel Seehuusen och vinnarna från övriga marknader kan nu se fram emot en resa till Diplomáticos destilleri i Venezuela där de kommer att få lära sig mer om traditionen och tekniken bakom romtillverkning. Deras vinnardrinkarna kommer även att publiceras i boken "Zero Waste Cocktails" som ges ut av Diplomático under 2022.

*"Vi var alla imponerade över tävlingsdeltagarna och deras insats. Inte minst Diplomáticos representation i juryn, Miguel Escandell som sammanfattade den svenska finalen med "Bäst i Europa!". Årets upplaga av Artisans of Taste visar verkligen att ett hållbart förhållningssätt är en tillgång i arbetet bakom bardisken och bidrar till både kreativa och lekfulla drinkar av hög kvalitet, säger Margareta Lundeberg på Handpicked Wines."*

Mer information om Artisans of Taste samt alla drinkrecept från tävlingen finns på [www.handpicked.se](http://www.handpicked.se). Du är också välkommen att kontakta **Margareta Lundeberg** för mer information och pressbilder på tel: 070-666 92 98 eller [margareta@handpicked.se](mailto:margareta@handpicked.se)

