

**1 октября**

Demo Bar №1	Demo Bar №2	Spirits Area	Main Stage	Bar & Design Talks	Competition Area
<b>12:00 - 13:00</b> Презентация купажированного шотландского виски Johnnie Walker <i>Колвилл Дональд (Donald Colville)</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Мастер-класс Терехова Алексея по ликеру Disaronno <i>Терехов Алексей</i> бесплатно	<b>12:00 - 13:00</b> Презентация супер-премиального ликера Grand Marnier <i>Лафонд Жулиен (Julien Lafond)</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Что пить, что предложить? Вот в чем вопрос. <i>Ли Дон (Don Lee)</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Создание барных коммуникаций <i>Ланкин Вячеслав</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Мир вкусов и ароматов от Lejay Lagoute <i>Евдокимов Станислав</i> бесплатно
<b>13:30 - 14:30</b> Полуگار Бориса Родионова <i>Родионов Борис</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Тренды в современной миксологии и коктейли на основе водки Finlandia <i>Пеллинен Пекка (Pekka Pellinen)</i> бесплатно	<b>13:30 - 14:30</b> Ysabel Regina – слияние коньяка и бренди <i>Балбонтин Хорхе (Jorge Balbontin)</i> <i>Буше Аманда</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Винтажные коктейли <i>Луи Симо (Luis Simoes)</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Лед как залог увеличения продаж <i>Корчажников Александр</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Мастер-класс по итальянским ликерам TOSCHI <i>Мирко Джуззарди (Giuzzardi Mirco)</i> бесплатно
<b>15:00 - 16:00</b> Многогранность виски шотландских островов – Black Bottle, Bunnahabhain, Tobermory, Ledaig <i>Плехов Антон</i> бесплатно	<b>14:30 - 15:30</b> Patron: текила класса ultra premium <i>Ланкин Вячеслав</i> бесплатно	<b>15:00 - 16:00</b> Опыт Bisquit. Лоик Ракатамалала (Loic Rakatamalala) <i>Лоик Ракатамалала (Loic Rakatamalala)</i> бесплатно	<b>14:30 - 15:30</b> Таинства миксологии Тайваня. <i>Вонг Аки (Aki Wang)</i> бесплатно	<b>14:30 - 16:00</b> Эргономика бара: мебель <i>Красиков Максим</i> бесплатно	<b>14:30 - 15:30</b> Bols Russia and BATW experience <i>Тимофеев Александр</i> <i>Янсе Тимо (Timo Janse-de Vries)</i> <i>Невский Данила</i> бесплатно
<b>16:30 - 17:30</b> Искусство японского виски <i>Кошимизу Сеичи (Koshimizu Seiichi)</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:00</b> Смешивай свежее и чувствуй свежесть – спонсор дынный ликер MIDORI <i>Гвак Анастасия</i> бесплатно	<b>18:00 - 19:00</b> Особенности виноделия региона Венето, Италия. Просекко и граппа <i>Тинацци Джан Андреа (Gian Andrea Tinazzi)</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:30</b> Добавь водку! <i>Вондрич Дэвид (David Wondrich)</i> бесплатно	<b>16:30 - 17:30</b> Свет и мультимедиа в баре <i>Петренко Виктор</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:00</b> Мастер-класс по французским ликерам Marie Brizard <i>Шайо Эмиль (Emile Chaillot)</i> бесплатно
<b>18:00 - 19:00</b> Шотландский односолодовый виски Auchentoshan & Bowmore. Виски-путешествие по Шотландии: регион Лоулэнд и остров Айла <i>Козлов Алексей</i> бесплатно	<b>17:30 - 18:30</b> Мастер-класс по самбуке Molinari: Авторские коктейли от испанского миксолога Гегама Казаряна <i>Казарян Гегам (Gegam Kazarian)</i> бесплатно		<b>18:00 - 19:00</b> Пить по-русски: национальные питьевые заведения. <i>Журавлев Владимир</i> бесплатно	<b>18:00 - 19:00</b> Тики-культура в Великобритании <i>Хиггинсон Линдон (Lyndon Higginson)</i> бесплатно	<b>17:30 - 18:30</b> Новинки De Kuiper 2013. Ликеры и Биттеры <i>Ван Эймерен Арно (Arno Van Eijmeren)</i> бесплатно

**2 октября**

Demo Bar №1	Demo Bar №2	Spirits Area	Main Stage	Bar & Design Talks	Competition Area
<b>12:00 - 13:00</b> Бурбоны Jim Beam <i>Широков Максим</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Презентация программы Diageo Reserve World Class 2014 Россия <i>Гура Анастасия</i> бесплатно	<b>11:30 - 12:30</b> Крепленые вина в коктейлях. Наследие и будущее <i>Соколов Дмитрий</i> бесплатно	<b>12:00 - 13:30</b> Коктейльная революция – новые горизонты бартердинга. <i>Anistatia Miller &amp; Jared Brown</i> бесплатно	<b>12:00 - 13:00</b> Отельные бары <i>Лоринц Эрик (Erik Lorincz)</i> бесплатно	<b>11:00 - 19:00</b> Международные соревнования MBS Cup <i>MBS &amp; Bartender Brothers</i> бесплатно
<b>13:30 - 14:30</b> Wild Turkey. Попробуй Птичку на вкус! <i>Шнайдер Стюв (Steve Schneider)</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Мастер класс по самбуке Molinari: Авторские коктейли от испанского миколога Гегама Казаряна <i>Казарян Гегам (Gegam Kazarian)</i> бесплатно	<b>13:00 - 14:00</b> Презентация продукта Флок де Гасконь <i>Лаюс-Кусте Филипп (Layus-Coustet Philippe)</i> бесплатно	<b>14:00 - 15:30</b> Выдержанные коктейли <i>Ли Дон (Don Lee)</i> бесплатно	<b>13:30 - 14:30</b> Основы управления баром от звезд Манчестера <i>Маккензи Росс Фергюсон Джоб</i> бесплатно	
<b>15:00 - 16:00</b> Эксклюзивный бурбон Blanton's <i>Плехов Антон</i> бесплатно	<b>14:30 - 15:30</b> The House of Angostura. Ромы и биттеры из Тринидад и Тобаго <i>Вондрич Дэвид (David Wondrich)</i> бесплатно	<b>14:30 - 15:30</b> Презентация продукта Пино де Шарант <i>Лаанет Кайдо (Kaïdo Laanet)</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:30</b> Молекулярная болтология <i>Нарзи Бек Тваро Пол (Paul Tvaroh)</i> бесплатно	<b>15:00 - 16:00</b> Успешный бар – это больше, чем коктейли <i>Норден Тина</i> бесплатно	
<b>16:30 - 17:30</b> Дегустация семейства теннессиских виски Jack Daniel's <i>Арнетт Джефф (Jeff Arnett)</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:00</b> Ром Banks 5 Island и 7 island. Уникальные позиции купажированного светлого (Banks 5) и темного рома (Banks 7) <i>де Трабук Арно (Arnaud de Trabuc) Вайс Робин (Robin Weiss)</i> бесплатно	<b>16:00 - 17:00</b> Мастер-класс по портвейну Offley <i>Соуза Джордж (George Sousa)</i> бесплатно	<b>18:00 - 19:00</b> Нью-Йорк в Москве – легендарный бар Dead Rabbit <i>Малдон Шон (Sean Muldoon) МакГарри Джек (Jack McGarry)</i> бесплатно	<b>16:30 - 17:30</b> Кофе в баре: зачем он нужен и как на нем заработать <i>Цфасман Анна</i> бесплатно	
<b>18:00 - 19:00</b> Мастер-класс по самбуке Molinari: Авторские коктейли от испанского миколога Гегама Казаряна <i>Казарян Гегам (Gegam Kazarian)</i> бесплатно	<b>17:30 - 18:30</b> Новинки De Cuuper 2013. Ликеры и Биттеры <i>Ван Эймерен Арно (Arno Van Eijmeren)</i> бесплатно	<b>17:30 - 19:00</b> Винное казино бесплатно		<b>18:00 - 19:00</b> Увеличение прибыли в баре: технологии эффективной работы <i>Цыро Сергей</i> бесплатно	

3 октября

Demo Bar №1	Demo Bar №2	Spirits Area	Main Stage	Bar & Design Talks	Competition Area
<p><b>12:00 - 13:00</b></p> <p>Погружение в экзотический мир Zасара</p> <p><i>Наварро Марио (Mario Navarro)</i> <i>Кряжев Денис</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>11:30 - 12:30</b></p> <p>Презентация программы Diageo Reserve World Class 2014 Россия</p> <p><i>Гура Анастасия</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>12:00 - 13:00</b></p> <p>Коктейли на основе хереса: прошлое и настоящее</p> <p><i>Ли Дон (Don Lee)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>12:00 - 13:00</b></p> <p>Миксология с любовью к гостям</p> <p><i>Медина Эстер (Esther Medina)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>12:00 - 13:00</b></p> <p>Кухня в баре</p> <p><i>Карпенко Георгий</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>11:00 - 19:00</b></p> <p>Angostura Global Cocktail Challenge 2014</p> <p><i>Simple</i></p> <p>бесплатно</p>
<p><b>13:30 - 14:30</b></p> <p>Сапрати: страсть и миксология</p> <p><i>Медина Эстер (Esther Medina)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>13:00 - 14:00</b></p> <p>Смешивай свежее и чувствуй свежесть – спонсор дынный ликер MIDORI</p> <p><i>Гвак Анастасия</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>13:30 - 14:30</b></p> <p>Первая граппа для коктейлей</p> <p><i>Миланезе Мариякрстина (Mariacristina Milanese)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>13:30 - 15:00</b></p> <p>Путь Янки</p> <p><i>Вондрич Дэвид (David Wondrich)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>13:30 - 14:30</b></p> <p>Урбанизация коктейлей в регионах России</p> <p><i>Яковлев Вячеслав</i></p> <p>бесплатно</p>	
<p><b>16:30 - 17:30</b></p> <p>Органическая и молекулярная миксология – это могут все</p> <p><i>Николаев Владимир</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>14:30 - 15:30</b></p> <p>Joseph Cartron. Презентация новой линейки «чайных ликеров»</p> <p><i>де Труши Бенуа (Benoit de Truchis)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>15:00 - 16:00</b></p> <p>Знакомьтесь – Орухо. Особенности и специфика традиционного напитка Испании</p> <p><i>Пиларес Сильвия Герридо (Silvia Garrido Pelares)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>15:30 - 16:30</b></p> <p>Легенда отеля Merchant</p> <p><i>Малдон Шон (Sean Muldoon)</i> <i>МакГарри Джек (Jack McGarry)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>15:00 - 16:00</b></p> <p>Коктейльная карта</p> <p><i>Чесноков Сергей</i></p> <p>бесплатно</p>	
<p><b>18:00 - 19:00</b></p> <p>Finest Call &amp; Coco Real. Коктейльные миксы и ингредиенты категории премиум (США)</p> <p><i>Дингли Стив (Steve Dingley)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>16:00 - 17:00</b></p> <p>Мастер класс по самбуке Molinari: Авторские коктейли от испанского миксолога Гегама Казаряна</p> <p><i>Казарян Гегам (Gegam Kazarian)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>16:30 - 17:30</b></p> <p>Мадзетти – граппа из сердца Пьемонта – 160 лет совершенства</p> <p><i>Эванджелисти Санцио (Sanzio Evangelisti)</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>17:00 - 19:00</b></p> <p>Jam Session</p> <p>бесплатно</p>	<p><b>16:30 - 17:30</b></p> <p>Управление персоналом, или как заставить их улыбаться</p> <p><i>Левицкий Дмитрий</i></p> <p>бесплатно</p>	
	<p><b>17:30 - 18:30</b></p> <p>Бурбон Evan Williams – второй крупнейший виски-бурбон в США</p> <p><i>Бабенко Евгений</i></p> <p>бесплатно</p>				