

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

SRPEN – ZÁŘÍ
2013



VÍNO
jako investice

Rozhovor
s Martinem Vogeltanzem

Šampionát
v míchání koktejlů

STŘED
BARMANSKÉHO SVĚTA

Češi mají druhého nejlepšího flairtendera světa!

PRAHA STŘEDEM KOKTEJLOVÉHO SVĚTA

Láhve, sklenice a šejkry létaly vzduchem. Devětatřicátý ročník mezinárodní soutěže World Cocktail Championship se konal koncem srpna v Praze a Svět H&G jako hrdý mediální partner České barmanské asociace u toho samozřejmě nemohl chybět.

V srpnu se Praha opravdu stala středem barmanského světa. Ve dnech od 16. do 22. srpna se ale nekonalo jen koktejlové mistrovství, ale v hotelu Hilton se uskutečnilo zároveň také 62. setkání mezinárodní asociace IBA (International Bartenders' Association), kterého se zúčastnilo 58 delegací zastupujících národní barmanské organizace ze všech kontinentů. Setkání z pověření IBA organizovala Česká barmanská asociace, která si letos připomíná dvacet let své existence. Je uznáním úrovně českých barmanů, že se akce konala v České republice již podruhé; poprvé se uskutečnila v roce 1997 v karlovarském Grandhotelu Pupp.

Elita barů

V rámci setkání se konalo několik akcí, které byly přístupny odborné i laické veřejnosti, konkrétně Mistrovství světa v přípravě nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink 2013 (17. srpna), Mistrovství světa ve flair bartendingu (19. srpna) a Mistrovství světa v přípravě míšených nápojů klasickým způsobem (20. srpna). Na soutěžích vystoupili finalisté, kteří si účast zajistili vítězstvím v národních kolech. V Praze tak byla k vidění současná světová barmanská elita. Zároveň se zde objevila řada špičkových barů, kteří v minulosti významně ovlivnili vývoj tohoto oboru.

Abraham druhý

V kategorii flairtending si Česko připsalo body. Nejlepším barmanem světa v kategorii, ve které je míchání koktejlů spojeno s exhibiční show, je sice Polák Marek Posluszny s drinkem Green Peace (zkombinoval světlý rum, sirup z kiwi a limetkovou šťávu), ale Čech Václav Abraham skončil druhý. Záběr z jeho vystoupení si prohlédněte na předchozí straně. „Je to obrovský úspěch, protože to je poprvé v historii, kdy se nám podařilo obsadit ve flairové disciplíně druhé místo. Vašek byl loni třetí, což znamená, že se posouvá dopředu. Věřím tomu, že se mu v dalších letech podaří atakovat i místo první,”



Greta Grönholm – 1. místo Sparkling Cocktail

NEJLEPŠÍ NEALKO DRINK

Mistrem světa v míchání nealkoholických nápojů se stal šéfbarmán pražského baru Oblaca Achim Šípl. Uspěl s drinkem Walu Forever Young v konkurenci 48 barmanů z celého světa. „V koktejlu jsem zkombinoval minerální vodu Mattoni s netradičními surovinami, které by možná mnozí lidé v drinku nečekali - třeba freshem z červené papriky, který obsahuje spoustu antioxidantů, a s freshem z rebarbory, kterou si sám pěstuju. Walu v názvu koktejlu znamená jméno máj babičky, tedy spíš jak jí děda oslovoval. Právě na její zahradě mi rebarbora do drinku roste,” řekl.

říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský. Abrahamův koktejl Prague Summer Sensation obsahoval rum, jahodový sirup, jablečný džus a citrónovou šťávu. Bronzovou medaili s drinkem z vodky a hruškového sirupu získal Mihaylov Tihomir z Bulharska.

Vogeltanz třetí

Finále se uskutečnilo i v dalších kategoriích včetně After Dinner, ve které skončil na třetím místě druhý český reprezentant Martin Vogeltanz. Rozhovor s ním najdete na následující dvoustraně. Ten připravil koktejl Prague Spring, který byl mimo jiné ochucen sirupem s příchutí čokoládových sušenek. „Účast pro mě byla v první řadě čest, že mohu reprezentovat Česko na domácí scéně. Samozřejmě to byla velká výzva. V druhé řadě si musíme uvědomit, že IBA Meeting se letos konal v Česku a přinesl i spoustu práce a závazků z pohledu organizace. A i když nemám jako soutěžící na starosti mnoho organizačních úkolů, tak věřím, že i já jsem přispěl svou troškou k jednomu z nelepších IBA Meetingů všech dob,” řekl Svět H&G Martin Vogeltanz. Vítězkou After Dinner drinků se stala Irina Stefanidiová z Kypru, která připravila drink z malinového likéru ozdobený jahodami. Všichni výherci se nakonec utkali v super finále. Vyhrála také žena (celkem byly na mistrovství čtyři). Greta Grönholm, která pracuje v rodinném podniku Loimann Seura-huone v Loimaa (na snímku). Porotu zaujala perlivým koktejlem My Green Summer. Dvoudenní šampionát podle Aleše Svojanovského navštívilo kolem 2400 lidí. **Petr Holeček**

DÁREK K VÝROČÍ

Česká barmanská asociace tak na celosvětové platformě potvrdila svůj vysoký kredit, který dlouhodobě buduje. Česká barmanská asociace si letos připomíná 25. výročí od založení Šejkr klubu v tehdejší Československu v roce 1988 a 20. výročí od vstupu České barmanské asociace do IBA - International Bartenders Association v roce 1993.

DOSAŽENÉ ÚSPĚCHY

- **Achim Šipl** se stal Mistrem světa v míchání nealkoholických nápojů - Mattoni Grand Drink 2013. Oslnil kreativním koktejlem „Walu Forever Young“, jehož základem byly čerstvé šťávy z rebarbory a papriky.
- **Václav Abrahám** se posunul o stupínek dále získáním stříbrné medaile WCC 2013 v kategorii Flair.
- **Martin Vogeltanz** si odnesl z WCC 2013 bronzovou medaili za svůj cocktail „Spring Prague“ v kategorii After Dinner.

A JAK SE TO CBA VŠE PODAŘILO ZORGANIZOVAT?

V roce 2010 to byla ambice se pustit do boje o zisk statutu pořadatele, kterou členové CBA potvrdili na Členské schůzi před více než dvěma lety. Následovaly roky intenzivních přípravných jednání a systematické mravenčí práce, na kterých prezident CBA Aleš Svojanovský s Viceprezidentem CBA Miroslavem Černíkem krok po kroku pracovali. Tato precizní příprava byla nezbytným základem pro finální realizaci, pečlivě sestaveným CBA STAFF týmem ve složení: Bartoň Jiří, Bartoníček Petr, Boháč Jiří, Černík Miroslav, Drahoš Milan, Hándl Marek, Honová Lucie, Chadima Petr, Janová Šárka, Javorský Zdeněk, Kadlec Václav, Kapusta Robin, Karlík David, Konečný Lukáš, Kuruc Jan, Mecová Monika, Mikšovic Alex, Mikuláščíková Barbora, Nejedlý Petr, Neumann David, Pavlíčková Zuzana, Plášil Zdeněk, Poláček Radek, Poláčková Lucie, Pospíchal Roman, Prokeš Daniel, Prokeš Mojmir, Radovnická Jana, Svojanovská Leona, Svojanovská Michaela, Šíma Pavel, Šipl Achim, Tomiczek Milan, Tretter Michael, Troubil Adam, Trubač Marek, Uhlíř Roman, Váchal Bohumil, Válek Karel, Veselá Janette, Veselý Petr, Vogeltanz Martin, Vojtíš Václav, Vondráček Zdeněk, Vostřel Martin, Vymětalíková



Tereza, Zahradil Tomáš, Zahradilová Dana, Zapalač Karel. Těchto přesně 50 členů CBA zastávalo v různých dnech akce, klíčové i drobné pozice, plnili všechny zadané úkoly

s maximálním nasazením, ve dne i v noci, ve snaze dosáhnout stoprocentního výsledku.

Tento STAFF TEAM CBA byl v rámci závěrečného galavečera odměněn standing ovation více než 500 přítomných i následnou reakcí zástupců barmanů z celého světa, kteří hovoří o „nejlepším kongresu v historii IBA“, „o zlomovém kongresu IBA, který určil zásadní směr nutného vývoje aktivit IBA v novém moderním pojetí a technickém zajištění“. Ve svých poděkováních vyzdvihují také nezapomenutelné zážitky z TOUR DE CBA PARTNERS BAR, návštěvy PILSNER URQUELL, návštěvy Staroměstské Radnice, či prezentace tuzemských partnerů ve foyer kongresového sálu hotelu Hilton (Becherovka, Rudolf Jelínek, Bohemia Sekt, Mattoni, Pilsner Urquell, Coca-Cola, Dilmah, Illy, Mombana, Makro a Vectron).

Všem výše jmenovaným patří obrovský dík za perfektní týmovou práci, bez které by nebylo možné akci vůbec zorganizovat. Dvoudenní šampionát podle Aleše Svojanovského navštívilo více než 2500 lidí, v drtivé většině z oblasti nápojové gastronomie a cestovního ruchu.



62nd **IBA**
INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION
MEETING

Barmanská špička Martin Vogeltanz

DRINKY, TO JE ALCHYMIE!

Barman Martin Vogeltanz reprezentoval Česko na World Cocktail Championship v rámci sekce After Dinner. Skončil na třetím místě – připravil koktejl Prague Spring, který byl mimo jiné ochucen sirupem s příchutí čokoládových sušenek. „Při vzpomínce na moje první vytvořené receptury musím potvrdit, že je to opravdu alchymie,“ říká dvaatřicetiletý muž, který má doma více než padesát pohárů z různých soutěží.

Kdy jste zjistil, že práce barmana jen pro vás to pravé?

Asi tak před deseti lety jsem začal pracovat v restauraci, kde se míchaly koktejly. Už od začátku jsem věděl, že se chci toto umění naučit. Tak jsem si udělal barmanský kurz, dostal jsem příležitost pracovat v jedné barmanské agentuře a pomalu tak začal objevovat taje tohoto úžasného řemesla. Ale samozřejmě cesta k tomu, kde jsem dnes, byla dlouhá a ta, co je přede mnou, je ještě mnohem delší.

Jaké úspěchy už máte za sebou?

Zajímají a baví mě kategorie classic i flair, tak se snažím účastnit soutěží v obou kategoriích. Samozřejmě nějaké soutěže dopadly lépe a některé hůře. Ale momentálně mám doma více než padesát různých pohárů a trofejí z mezinárodních a národních soutěží. Asi největším dosavadním úspěchem byl pro mě loňský rok, kdy jsem získal první místo Barman roku v kategorii classic a druhé místo Barman roku v kategorii flair. Je důležité si uvědomit, že soutěže nejsou jen o vítězství, je to příležitost setkat se s kolegy z oboru a hlavně načerpat novou inspiraci a třeba se i přiučit novým technikám. A co se týče osobních úspěchů, je to jednoznačně dcerka Sára.

Míchání drinků je alchymie, kde jste se učil a co je pro vás největší školou?

V úplných začátcích mě spousta věcí ohledně koktejlů a zbožiznalství naučili kolegové z práce a agentury. Ale vše bylo podpořeno domácími samostudiem a hlavně ochutnávkami. Pak jsem začal soutěžit a vymýšlet nové receptury. Při vzpomínce na moje první vytvořené receptury musím potvrdit, že je to opravdu alchymie. Ale postupem času se v člověku vyvine určitý cit pro vyváženost chutí a pochopí, jak a v jakém množství kombinovat různé suroviny. A tak tomu bylo i u mne. Těžko říci, co je pro mě největší školou, mám rád výzvy, rád se učím novým



věcem a snažím se překonávat překážky. Asi proto mne toto krásné řemeslo tak baví.

Kdybyste měl namíchat drink svému nejlepšímu kamarádovi, jaký by to byl?

Vždy, když míchám drink pro kohokoli, je pro mě důležité vědět, co ona osoba preferuje. V případě mého nejlepšího kamaráda je to šíroká škála chutí, ale protože i on má rád kla-

MARTIN VOGELTANZ

Věk: 32 let

Bydliště: Plzeň

Školy, kurzy a školení: Hotelová škola a SOU Gastronomické Plzeň, barmanský kurz, sommeliérský kurz, různé druhy školení

Rodina: Přítelkyně Eva, se kterou má osmiměsíční dcerku Sárku

síku jako já, a má rád kvalitní stařené rumy, namíchal bych mu rumovou verzi koktejlu Old fashioned.

Co pro vás znamenala účast na IBA Meeting & World Cocktail Championship 2013?

Účast pro mě byla v první řadě čest, že mohu reprezentovat Česko na domácí scéně. Samozřejmě to byla velká výzva. V druhé řadě si musíme uvědomit, že IBA Meeting se letos konal v Česku a přinesl i spoustu práce a závazků z pohledu organizace. A i když nemám jako soutěžící na starosti mnoho organizačních úkolů, tak věřím, že i já jsem přispěl svou troškou k jednomu z nelepších IBA Meetingů všech dob.

Jaké zážitky máte z předešlého ročníku?

IBA Meeting & World Cocktail Championship je nádherná několikadenní akce, kde je asi hlavním cílem poznat lidi, kteří mají stejnou zálibu jako vy. Já se účastnil meetingu v roce 2010 v Singapuru a věřte, že na to vzpomínám dodnes. V průběhu tohoto meetingu jsou pořádány obě mistrovství světa, různé workshopy, prohlídky lokálních památek a destinací, ochutnávky produktů partnerských firem. Takže je to opravdu příjemně strávený týden a z mého pohledu jedna z nejhezčích akcí tohoto typu.

Jaká je podle vás úroveň barmanů v Česku?

Spíše bych položil otázku, jaká je úroveň českých barmanů. Teď budu mluvit o barmanech, kteří pracují v baru nebo v gastronomickém zařízení, které bar obsahuje. Úroveň barmanů i barmanek z Česku je opravdu vysoká, což dokazují úspěchy na národní, ale i mezinárodní barové scéně. Samozřejmě někteří z nich jsou už světově známí a někteří ještě ne. Ale obecně si myslím, že české barmanství jde s dobou, je progresivní a má ve světě dobrou pověst.

Co největší nešvar českých barmanů? Co jim chybí a co by měli dohnat?

Na tuhle otázku má svůj odpověď, protože každý barman má svůj styl a zaměřuje se na něco jiného. Myslím, že nikdo není dokonalý a pořád je se co učit. V mém případě vím o svých nedostatcích a snažím se na nich pracovat a studiem a praxí je odstraňovat. Ale je to nekončící proces, protože gastronomie se vyvíjí a přicházejí nové a nové trendy a produkty. Spíše bych to přirovnal ke koločci, ze kterého postupem času, s ohledem na věk nebo přehodnocení životních priorit, stejně jednou musíte vystoupit.

Jste ambasadorem vodky Amundsen. Co tato práce obnáší?

Hlavní náplní této práce je osvěta produktů značky Amundsen a v případě barů ukázka použití Amundsen Vodky do míchaných nápo-



jů. Pro profesionály a gastro zařízení máme připravený workshop a produktové školení o Amundsen Vodce a jejich příchutích, ukázkou speciálních koktejlů, míchání koktejlů a to vše je zakončené mojí barmanskou show. Dále máme program zaměřený na spotřebitele, kdy jezdíme po různých akcích a festivalech, kde připravujeme pro návštěvníky různé zábavné aktivity, třeba Amundsen barmanskou školu, kde se návštěvníci učí barmanskému řemeslu a s mojí pomocí zkoušejí vymýšlet a míchat koktejly.

Jaké drinky z vodky jsou nejlepší?

Je spousta drinků z vodky a opět záleží na vkusu a preferencích konzumenta. Já osobně mám nejraději dobře dochucenou Bloody Mary, ale za zmiňku stojí i Cosmopolitan nebo White Russian.

Z jakého alkoholu a ingrediencí nejraději mícháte? Dá se ještě vymyslet něco nového?

Nemám vyhraněnou bázi na přípravu koktejlů, i když nejvíce pracuji s vodkou. Nejdůležitější je pro mne chuť a vyváženost výsledného koktejlu. Jak jsem již zmiňoval, na trhu přibývá spousta nových produktů, které samozřejmě dávají příležitost vzniknout novým koktejlům. Ale přicházejí i nové trendy v míchání koktejlů, používají se čerstvé suroviny, bylinky, kuchařské produkty. Takže prostor pro vymýšlení nových koktejlů je hodně velký.

Jaký typ člověka musí barman být, aby tuto práci mohl dělat? Co všechno ho v životě čeká?

Práce barmana není jednoduchá. Neříkám, že tuhle práci může dělat každý, ale myslím, že pokud se chce, dá se naučit spousta věcí. Záleží jen na tom, do jaké míry se tomuto oboru chcete věnovat a kolik času jste ochotni tomu obětovat. Myslím, že by člověk měl být spíše klidnější povahy, měl by umět vyhodnotit krizovou situaci, být pracovitý, flexibilní, přátelský a chápavý. A co je asi nejdůležitější, měl by si uvědomit, že je tam on pro hosty a není tomu naopak. Pokud se tomu bude člověk hodně intenzivně věnovat, může jednou pracovat v zahraničí v nějakém top baru, nebo může dělat ambasadora nějaké značky, mít manažerskou pozici v nějakém hotelu. Těch možností je spousta. Chce to mít trochu štěstí a být ve správnou chvíli na správném místě.

Jaké máte sny a plány do budoucna?

Mám opravdu velké štěstí, že se mohu žít tím, co mne baví. Můj plán do budoucna je dělat to, co teď dělám. Byl bych moc rád, kdybych mohl ještě několik let soutěžit a věnovat se aktivně tomuto oboru. Záleží na více faktorech, jestli to tak bude nebo ne, ale vášně k dobrému pití a jídlu mě neopustí nikdy!

Petr Holeček

Archivace vína a její záludnosti

JAK ZHODNOTIT CENU VÍNA

Některé restaurace mají ve své nabídce vzácné odrůdy vín a neuvěřitelné ročníky, které na jedné straně naprosto omráčí chuťové buňky, a na straně druhé zamávají s měsíčním rozpočtem zákazníka. Mnoho lidí ale archivuje výjimečná vína i doma. Jaké jsou v současnosti trendy a co lze považovat za kvalitu hodnou pozornosti?

Především je nutno zmínit, že archivovat lze vína, která dále zrají. Běžně potom čekají na svého uživatele několik let, někdy i desetiletí, a to zejména u červených vín. Projevují se zejména plnější chutí, harmonií a zakulacenými kyselinkami. Samozřejmě rovněž záleží na odrůdě a ročníku. Archivní vína se opatřují korkovou zátkou, aby se mohla rozvíjet a dýchat. Výstavba vinného sklepu, coby optimálního místa pro vytvoření vzácné sbírky různých odrůd se bezesporu dá označit za velmi nákladnou záležitost. S velmi zajímavým projektem archivace přišla společnost Aktivní vinné sklepy s.r.o. „Technologii aktivních vinných sklepů jsme převzali přímo ze země vína, z Francie. Zatímco u nás jde o poměrně nový koncept, v USA a v západní Evropě takto uskladňují vína již od 70. let minulého století. V žádném případě se tedy nejedná o nevyzkoušenou metodu, ale o prověřený a tradiční postup archivace,“ vysvětlil Ing. Jiří Tillman, spolumajitel, která nabízí kompletní

PRAVIDLA SKLADOVÁNÍ VÍNA

Pravidla pro skladování jsou sice jasná, nicméně ne každý je dokáže dodržovat. Co by tedy mělo být samozřejmostí?

1. Předně, vína mají ráda chladnější prostředí. Teplota do 12 stupňů by se dala označit za ideální. Nevhodné jsou zejména teplotní výkyvy.
2. Vlhkost se řadí mezi další významné činitele pro kvalitní archivaci. Doporučuje se rozmezí 60% - 70% procent. Zároveň nesmí nastat situace, kdy vyschne korek. Víno pak snadno podlehne oxidaci.
3. Míra osvětlení je stejně důležitá jako archivace starých tisků. Čím méně světla, tím lépe. Tma je naprosto ideální.
4. Uložení se provádí zásadně tak, aby lahve byly ve vodorovné poloze. I to je jeden z faktorů, který zamezuje vysychání korku.

řešení při stavbě aktivního vinného sklepa. Základní myšlenkou aktivního vinného sklepa je nabídnout stejné prostředí pro uskladnění vína jako v pasivním sklepě, tedy klasického typu, známého například z Moravy. Znamená to tedy stabilní teplotu kolem 12 stupňů Celsia a relativní vlhkost vzduchu. Těchto podmínek se v aktivním vinném sklepě dosahuje použitím speciálně vyvinuté klimatizace s možností regulace teploty a monitorování případných změn v klimatu sklepa. „Umístění aktivního vinného sklepa je nejvhodnější zvolit tak, aby byl situován alespoň částečně pod zemí. Není to ale podmínkou,“ dodává Tillman.

Nakupujte víno jako investici

Investiční trh nabízí zajímavé možnosti, jak s vínem zhodnotit i vaše finance. Je s tím však spojeno několik rizik. Tím první a samozřejmě největším je nízká likvidita vína. Pokud si zakoupíte kontrakty na vína, která se budou plnit do lahví už příští sezonu, je ze zkušenosti

docela obtížné zajistit odběr. Na druhou stranu si lze vybrat takové oblasti, které nabízejí plnění až za dva roky. V tomto ohledu hraje i významnou roli doba dalšího uskladnění.

V Česku je velmi poptávané Rulandské šedé, Veltlín a Frankovka. Pokud investujete do nich, uskladnění vás navíc vyjde na pár stovek ročně. Po pěti letech zrání pak počítejte se zhodnocením minimálně několika desítek procent. V případě získání mezinárodního ocenění pro danou odrůdu a ročník, cena vína raketově vzroste. To však patří spíše do světa spekulací.

Ze zahraničí je investory vyhledávaná především oblast Bordeaux. Tady se kupují opce na víno, které ještě dva roky zraje, po nalahovování opět dochází ke skladnění a k periodě, kdy víno čeká na tzv. lahвовou zralost.

Podle analytiků je však nutné počítat s tím, že takových vín, jejichž cena poroste, je pouze zlomek světové produkce, cca kolem 0,2 procenta.

Jan Černý

Expert na chilské víno

ČESKO MÁ NEJLEPŠÍ PIVO, CHILE ZASE VÍNO

Rodrigo Schmidt je pravý Chilan, i když své kořeny má i v Německu. Vedle aktivit v rámci mezinárodního obchodu ho lze považovat za předního experta na chilské víno. V současné době žije v České republice, kde spoluzaložil malou firmu Productos Latinos dovážející a propagující chilská vína. Dnes je můžete ochutnat například v síti restaurací Potrefená Husa nebo ve známé „latinovce“ La Casa Blú.

Kde vlastně začíná příběh Chilana, který nakonec skončí v Česku a prodává tady výběrová chilská vína?

Příběh začíná ve Spojených státech, když jsem potkal jednu Češku, s kterou jsem nějakou dobu byl ve spojení a právě kvůli ní jsem chtěl jet do ČR. Vrátil jsem se sice ještě zpět do Chile, kde jsem pokračoval v obchodování s vínem, ale přemýšlel jsem, co bych mohl u vás dělat. Nechtěl jsem sem jet jen tak bez práce, navíc je prakticky nemožné uplatnit se zde bez znalostí českého jazyka. Ve finále jsem se seznámil s mým současným obchodním partnerem a založili jsme malou firmu, která do Česka importuje chilská vína. Mám velmi dobré znalosti o víně, můj business partner má zase kontakty. Je nutno podotknout, že import vína je velmi složitý. Začali jsme s malým paletovým množstvím kvůli omezenému rozpočtu, ale po dvou letech již pracujeme s kontejnerovým množstvím.

Co jsou podle vás největší překážky v prodeji kvalitních vín v Česku? Proč lidé stále volí levné varianty?

Především je nutno říct, že Česko je pivní zemí, nicméně tu samozřejmě existuje velmi silná kultura vinařství. Najdete tu vína z celého světa. Vedle rozmanitosti, pak je samozřejmě problém víno nízké kvality a ceny, kterému Češi stále dávají přednost. Je tu i silná lobby u distributorů, které uzavírají výhradní smlouvy s restauracemi a následně tak vzniká určitý monopol.

V čem je podle vás zásadní rozdíl mezi chilským a českým vínem?

Přírodní podmínky při výrobě vína. Je to především slunce, terén, počasí, teploty, vliv Tichého oceánu a podobně. Je to výraz plodů, které obě země odlišuje. Pro příklad, můžete jít zde v Česku do supermarketu či potravin a koupíte si hroznové víno z Chile, poznáte rozdíl v kvalitě, chuti a obsahu cukru. Prvním krokem, jak udělat dobré víno je umět pracovat s podmínkami, které nám daná země nabízí. Co se týče bílých vín, Česko nabízí solidní produkci, nicméně u červeného je tady problém. Jsem tu několik let a zatím jsem



VZNESTE DOTAZ!

S Rodrigem můžete prokonzultovat cokoli týkající se chilského vína, jídla a kultury. Kontakt najdete na www.productoslatinos.cz.

neochutnal červené víno, které by se dalo normálně pít.

Kdo je vaše cílová skupina a proč jste zvolil zejména dražší a kvalitnější druhy?

Náš cíl jsou restaurace, které nabízejí cenově přijatelná vína, ale právě rovněž i ta dražší. Vždy chceme, aby naše vína restauratéři nabízeli i jako rozlévaná. Je to zdoluhavá práce, ale jde to. Máme výhodu s naším vínem Teillery, které je organické a Fair Trade. Nicméně zvolili jsme i taktiku prodeje soukromníkům, domácnostem — a je neuvěřitelné, že přes telefon to opravdu funguje.

Hodí se některé z vašich nabízených vín i k archivaci?

Carmenere, protože jde výhradně o víno produkované z chilských hroznů. Původně se jednalo o víno z francouzských vinic, ale ty byly zničeny v roce 1867 phylloxerou. Znovu bylo objeveno v roce 1994. V Chile se těší

oblíbě zejména kvůli aroma v červených bobulích, extrémně rudé barvě a koření. Taniny jsou jemnější a lehčí než u Cabernetu Sauvignon. Chuť připomíná tmavou čokoládu, tabák a kůži.

Česko je nicméně země pivařů. Jaký je naopak vztah lidí v Chile k pivu? Co vy a pivo?

Ano, Česko je pivní země, ale lidé tu pijí i dost vína. V Chile se samozřejmě pivo pije rovněž, nicméně tamější lidé více ocení víno. Zde je naopak vyhledávanější červené víno, které se pije většinou u barbecue masitých pokrmů, sklenka vína je běžná každý den u jídla. Vlastně to samé, co Češi dělají s pivem. Osobně zbožňuji české pivo, které je nejlepší na světě a také nejlevnější. To samé, co lze říct o chilském víně.

I když krátké porovnání asi bude složité... Zkuste vyjmenovat světlé stránky Česka a Chile.

Česko je situováno v srdci Evropy a je tak jednoduché cestovat a poznávat země. Ceny jsou velmi nízké ve srovnání s ostatními zeměmi, hlavně cena jídla v restauracích. Nemluvě o pivu, které přes naprosto vynikající kvalitu tady pijeme za směšné peníze. Veřejná doprava je rychlá a rovněž v podstatě zdarma. Vedle toho Česko má vedle Prahy řadu krásných míst, která stojí za to navštívit. Rozdíly s Chile jsou pak především v počasí, jídle, řeči a mentalitě lidí. Máme mnohem krutější zimy, ale za to velmi krátké. Nabídka pokrmů je rovněž širší. Vedle rozdílných druhů mas, to jsou především ryby, mořské plody a typicky místní pokrmy. Chilané jsou více přátelští a užívají si života různými způsoby. Fotbal tu hraje neuvěřitelně velkou roli. Pokud strávíte v Chile delší čas určitě je nutností navštívit poušť Atacama, kterou vede nyní závod Paříž Dakar, mnoho zimních středisek v Andách, které sahají až do výše sedmi kilometrů, horu Aconcagua, Patagonii s mnoha jezery, řekami a neuvěřitelnými přírodními scenériemi. Samozřejmě nádherné pláže, kde prožijete tu pravou bezstarostnost. A v neposlední řadě můžete vyrazit na vinné túry po vinicích.

Jan Černý

Jak také lze propagovat pivo

NOVÝ PULLITR, MODRÉ PIVO I PIVNÍ ŠALINA

Starobrno předvádí všechny moderní způsoby, jak propagovat svoje pivo. Do ulic Brna vyjela speciální tramvaj, kde vám načepují škopek, pivovar také představil nový půllitr a nabírá nové hospody svými bonusy. Jaký marketing využívají pivovary a jak toho mohou využít hospodští pro vlastní prospěch? Ptali jsme se brand manažera Starobrna Petra Syřištěho.

Jde o český unikát: Brno má první šalinu, která neslouží jen k přepravě cestujících, ale i k jejich občerstvení a pobavení. Tento projekt propojuje dva brněnské fenomény – šalinu a starobrněnské pivo. Aby bylo něco takového možné, prošla tramvaj typu K2R s designem od architekta Patrika Kotase speciálně navrženou přestavbou přímo v dílnách Dopravního podniku města Brna. Práce na rekonstrukci trvaly necelé tři měsíce. „V interiéru šaliny se nachází skutečný výčep, ze kterého čepujeme Starobrno Tradiční, Medium i Ležák, a celá řada praktických vychytávek třeba v podobě speciálních držáků na pivo,“ říká pyšně brand manažer Starobrna Petr Syřiště. Nechybí ani toaleta nebo vybavení audio a video systémem, WiFi a další zařízení pro mobilní restaurační provoz. Od běžných tramvají se liší také tím, že druhé a čtvrté dveře jsou zaslepeny a vůz je dovybaven elektrickým zařízením, které umožňuje zapojení všech potřebných spotřebičů na střídavý proud (kávovar, chladnička, mikrovlnná trouba).

Nový půllitr, značka dynamiky pivovaru

„Právě jsme s velkou slávou na akci nazvané příznačně Starobrněnská letní noc představili náš nový škopek, půllitr, který je krásný, praktický a inspiruje se v moravské tradici. Přesně tak, jak to máme ve Starobrně rádi,“ říká. K vidění bude škopek například na Dni otevřených dveří pivovaru Starobrno, který letos připadá na 7. září. Tam zahrají například kapely Charlie Straight, Mandrage, Wohnout, Kryštof a ti, kteří přijdou spíše kvůli pěnivému moku, se mohou těšit na vylepšený extra chmelený Ležák, jehož patrony budou hráči Komety. „Myslím, že je zapojíme i do jeho výroby, takže se fanoušci mají na co těšit! A ti, kteří si pivo dávají raději doma a taky fandí Kometě, se mohou těšit na novou edici starobrněnských plechovek s kometáckými legendami, ty budou na trhu také od září. Všechny naše novinky bude provázet aktivace na místech prodeje a plánujeme i spotřebitelskou soutěž,“ doplňuje.

Nepasterováno a nesladko

Starobrno slaví úspěchy i s nepasterovaným pivem – jak na něj zákazníci reagují? „Výborně, rychle si zvykli na jeho čerstvou chuť a díky jejich přízni se nám dokonce podařilo vloni znovu nastartovat alespoň mírný růst prodeje v on trade segmentu našeho trhu, což je věc léta nevídaná. Věřili jsme, že se tak stane, protože změně v portfoliu i investici na pořízení mikrofiltrov nahrazujícího pasterizaci ve výši 90 milionů korun, předcházela velký průzkum preferencí a chutí našich pivařů. Víte, docela se mi líbí přirovnání, které používá náš vrchní sládek a ředitel pivovaru, Milan Schramm. Ten říká, že rozdíl mezi pasterizovaným a nepasterizovaným pivem je jako mezi kompotovaným a čerstvým jablkem. Jablko i pivo jsou prostě lepší čerstvé,“ doplňuje Syřiště. A jak se jeho pivovar vyrovnává s trendem ochucených piv a radlerů, které jako Starobrno v nabídce nemá? „Jako každou pivní kategorii, i tuhle sledujeme se zájmem. Je neuvěřitelné, jak rychle se jí povedlo usadit v popředí zájmu konzumentů, kteří pivní mixy dlouho odmítali. Je sice pravdou, že Starobrno zatím vlastní nápoj typu radler nemá, ale máme to štěstí, že do našich hospod můžeme dodávat jeden z nejoblíbenějších radlerů na trhu a to Zlatopramen Radler, který stejně jako Starobrno patří Heinekenu. Jeho citronová, pomerančovo-zázvorová i grepová varianta slaví úspěchy i na Moravě,“ dodává.

Jak se vaří zelené pivo

Už od poloviny minulého roku vede Starobrno Milan Schramm, ostřílený profil a milovník piva, který pivovarnictví vystudoval a pohybuje se v něm už od roku 1991. Starobrno je nyní známé i díky speciálům Zelenému pivu a Modrou Kometou. „Modrou Kometu bych označil za takový zajímavý experiment věnovaný fanouškům Komety. Letos u příležitosti zahájení hokejové sezóny pro fanoušky představíme nový extra chmelený Ležák, do jehož výroby se zapojí i hráči Komety. Zelené pivo je zcela jinou kapitolou, to se v České republice stalo již legendou a Zelený čtvrtek si s ním spojuje snad víc

„Právě jsme s velkou slávou na akci nazvané příznačně Starobrněnská letní noc představili náš nový škopek,“ říká brand manažer Syřiště.



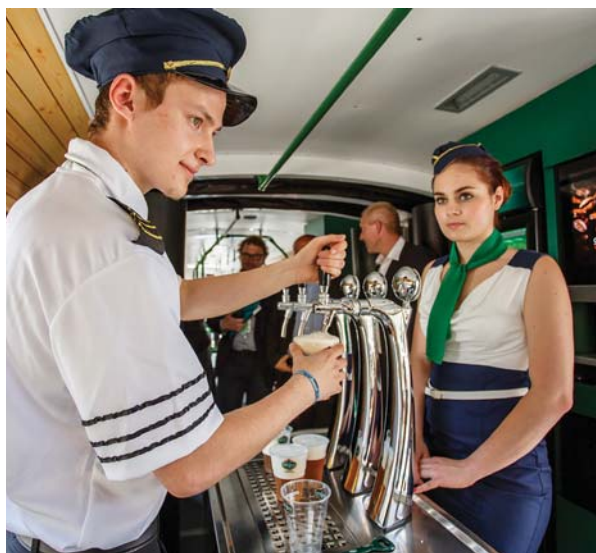
V interiéru šaliny se nachází skutečný výčep a celá řada praktických vychytávek třeba v podobě speciálních držáků na pivo.





A CO KONKURENCE?

Pivovary se marketing snaží posunout k vlastním značkám. Hosté totiž očekávají vedle kvalitního piva a jídla také zážitek. To je směr, kterým se svými restauračními koncepty vydal Prazdroj s hokejovými hospodami nebo Heineken s Lokálkami. Velkopopovický Kozel má Kozlovny, Budvar Budvarky a Staropramen zase Potrefené husy. Ten připravuje franšizu zaměřenou na menší města. Investice do nových restauračních sítí se tuzemským pivovarům vyplácí. „Potrefené husy loni vzrostly tržby o osm procent oproti roku 2011. Aktuálně našimi restauracemi projde ročně přes tři miliony návštěv, roste průměrná útrata a vzrostla nám i spotřeba piva,“ řekl David Petřík ze Staropramenu.



lidí než se špenátem. Je to speciální ochucené pivo, které se u nás vaří již od roku 2006,“ říká Syřiště. Vzniká spojením vody, ječného sladu vyrobeného z moravského ječmene, nejjakostnějšího žateckého chmele a také chmelového extraktu. Vaří se tradičním způsobem na dva rmuty. Díky tomuto způsobu vaření má plnou chuť a příjemnou hořkost. Svou sílu pak Zelené pivo získává klasickým osmidenním spodním kvašením díky pivovarským kvasnicím, které pocházejí z vlastního kmene pivovaru Starobrno. Zraje při teplotě 1°C. Zásadní složkou ovšem zůstává bylinný výluh, který se do mladinového kotle přidává společně s chmelem. Důležitý je i likér, který se do piva přimíchá v poslední fázi jeho výroby. Před osmi lety jej tehdejší vrchní sládek a jeho autor Petr Hauskrecht uvařil 80 hektolitřů, letos už to byly čtyři tisíce.

Jaké jsou výhody pro restaurace

Pokud si dnes majitel restaurace vybere pivovar na čep, může se těšit na různé druhy podpory. „My můžeme dát pivo oceňované v řadě degustačních soutěží, nejnověji třeba zlatem pro Starobrno Medium na soutěži Pivo České republiky v Českých Budějovicích. Kvalitní servis. Nový půllitr a a celou řadu atraktivních doplňkových služeb,“ říká Petr Syřiště. Ležák letos pivovar inovuje a to na základě hlasování konzumentů. Co se týče technologií, kromě sudů má i tankové provozovny a pro středně velké podniky nabízí výčepní systém Orion. Vybrané podniky mají k dispozici piva i v nefiltrované podobě. Do hospod dodává i limonády Zulu a speciály. V minulém roce se v pivovaru Starobrno uvařilo 1,18 milionů hektolitřů piva, potřeby za sebou překročil magickou hranici jednoho milionu uvařených hektolitřů v jediném roce.

Petr Holeček

Výrobce lihovin kauza metyl nedostala GRANETTE SE DAŘÍ

Ačkoliv se po loňské metylové kauze očekával úpadek tržeb všem výrobcům lihovin, společnost Granette & Starorežná Distilleries hlásí za prvních šest měsíců roku výrazně lepší ekonomické výsledky než v předešlém roce. Meziroční prodej v objemu je na sto procentech, v tržbách dokonce na 104. Jak prozradil ředitel společnosti Pavel Kadlec, velmi dobře se daří značkové vodce. „Radost nám dělají především prodeje Vodka 42 Blended, která se oproti stejnému období předchozího roku prodává o 43 procent více,“ pochvaluje si Kadlec.

„Řada Royal je na 150 %, Režná na 110 %. Lépe si vede i čtyřicetiprocentní Hanácký tuzemák a Stará myslivecká.“ Za úspěšným pololetím stojí nejenom dobré tržby v České republice, ale i stoupající vývoz. GSD se etablovala na trzích jižní Ameriky, Mexika, ale třeba i Polska či Turecka. Nyní se připravuje export do Číny. A jak vypadají konkrétní čísla? „Jen na spotřební dani jsme v prvním pololetí roku zaplatili 349 milionů korun (oproti loňským 334 mil.) a na DPH odvedli 71 milionů (v roce 2012 to bylo 64 milionů),“ uvedl Pavel Kadlec.

SÍDR NEBO SAJDR?

Cidre nebo cider? Už vám někdy vrtalo hlavou, co z toho je správně? A proč tedy na nápojových lístcích najdete obě varianty? Odpověď je jednoduchá: jde totiž o dva různé nápoje. Oba jsou lehce alkoholické perlivé nápoje z kvašené jablečné šťávy, zásadně se ale liší metodou výroby, složením a především chutí. Téměř jako pivo a víno.

Zatímco cider [sajdr], tedy anglický způsob výroby, je více podobný pivu, může obsahovat dochucovadla a aditiva, Cidre [sídr] je 100% přírodní jablečný nápoj vyznačující se přirozeným zbytkovým cukrem, výraznou chutí jablek. Cider je Angličan, často průmyslové výroby. Jablečná šťáva může být čerstvá, ale dle tamní vyhlášky také koncentrovaná, ředěná vodou nebo sušená. Cider prokvasí rychle (za pár týdnů), pak je obvykle doslazen, dochucen a pasterizován. Perlivost je mu dodána většinou sycením CO₂, plní se do lahví, plechovek, sudů apod. Obecně je více přirovnáván k pivu.

Oproti tomu cidre [sídr] má původ ve Francii a vyrábí se z čerstvého jablečného moštu. Tradiční metoda zpracování je založená na dlouhém zrání (6 - 8 měsíců), bez přidavku sladidel či jakýchkoli aditiv. Cidre dozrává v lahvi pod uzávěrem a získává si tak přírodně perlivost, obdobně jako tradiční metoda výroby perlivých a šumivých vín.

„Tradiční metoda výroby cidru je oproti té anglické o poznání náročnější. Cidre fermentuje v sudech-tancích a velmi pomalu, obvyklá doba fermentace je okolo šesti měsíců. Díky citlivě řízené fermentaci neprokvásí úplně a zůstává v něm tedy zbytkový přírodní cukr a není třeba ho uměle dodávat. Po stočení do lahví a zakorkování leží dalších několik týdnů až měsíců a dozrává přímo v lahvích, kde si právě získává příjemnou perlivost. Díky tomu, že do něj nesmí být přidána žádná aditiva, bude cidre chutnat pokaždé jinak podle odrůd použitých jablek a pestrost jeho chutí se dá srovnávat s vínem,“ vysvětluje tradiční metodu výroby cidru Jáchym Kliment, zakladatel Cidrerie, která vyrábí svůj Cidre Premier právě tradiční francouzskou metodou, pouze z českých jablek.



Moravští vinaři
slaví úspěchy v zámoří

PRONIKAJÍ NA AMERICKÝ TRH

Během června už podruhé zamířili moravští vinaři na seвероamerický kontinent představit svá vína na prestižních soutěžích. San Francisco International Wine Competition se letos konala už po třiatřicáté a vynesla našim vinařům 76 medailí – 1 velkou zlatou, jednu zlatou 28 stříbrných a 46 bronzových.

Cenu Best of Nation a velkou zlatou medaili za Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2012 získalo Vinařství Maděřič. Velká zlatá medaile se uděluje jen nepatrnému zlomku vín, na jejichž mimořádné kvalitě se shodne celá hodnotící komise. Ziskem velké zlaté se Ludvíku Maděřičovi navíc otevřela cesta na tzv. Double Gold Tour, tedy možnost další prezentace a propagace spolu s nejlépe hodnocenými víny světa.

„Do soutěže jsme poslali 109 vín, z nichž 76 medailově uspělo. Kromě velmi pozitivního hodnocení vyvolala naše vína mezi hodnotiteli velký zájem. Porotci hodnotí vína naslepo, ale u našich vín se po hodnocení živě zajímali o zemi původu právě hodnocených vzorků,“ komentoval prezentaci moravského a českého vinařství v San Francisku Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra, které účast našich vín organizačně zajišťovalo.

K významu úspěšné účasti na San Francisco International Wine Competition pro obchod se vyjádřil také Noah Ullman, majitel společnosti Czech Wine Imports, která moravská a česká vína do USA dováží: „V současné době do USA dovážíme 18 vín od 10 vinařů, a to konkrétně do států Illinois, New York a New Jersey. Zákazníci z ostatních států využívají možnost objednávky přes internet. Je tu ale nepochybně prostor pro další rozšíření distribuce.“