

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

červenec-srpen 2014



MATTONI GRAND DRINK

Nejlepší nealko koktejl
je od estonské barmanky



Ředitel soutěže
Mattoni Grand
Drink Aleš
Svojanovský (vlevo)
a šéf společnosti
Karlovarské minerální
vody Alessandro
Pasquale s vítězkou
soutěže Kristou Meri
z Estonska.

Poprvé v historii se mistrem světa v míchání nealko koktejlů stala žena

Letošní ročník mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků Mattoni Grand Drink 2014 přinesl osvěžení: Estonka Krista Meri se stala první ženou, jejíž koktejl ve finále zvítězil. Je zelený, chutná po jablku a bezinkách. Česko reprezentoval barman Milan Zaleš z pražského Bugsy's Baru s originálním koktejlem se zázvorem a citrusovou marmeládou. Čtete s ním rozhovor.

TEXT: CBA, SVĚT H&G

Kvalita všech připravených koktejlů byla mimořádná a bylo velmi těžké z nich vybrat ten nejlepší. Je vidět, že zdravé nealkoholické koktejly jsou skutečně trendy,“ řekl ředitel soutěže Mattoni Grand Drink a prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Mistryně světa

Novou mistryni světa se stala Estonka Krista Meri, která uspěla se svým drinkem Green Temptation v konkurenci 35 barmanů z celého světa. Porotu přesvědčila zajímavou kombinací příchutí zeleného jablka, bezinky a amarettového sirupu. „Bezinka patří mezi nejvíce trendy suroviny poslední doby,“ poznamenal viceprezident CBA Miroslav Černík.

Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů probíhalo celý červnový víkend (21. a 22. června) a drinky i výkony barmanů hodnotila mezinárodní porota zaštitěná prezidentem IBA Derrickem Lee. Již v sobotu porota vyhlásila vedlejší kategorie: nejlepší inovace, nejlepší design a nejlepší dekorace. Všechny tři ceny si odnesl jediný soutěžící, a to Wojciech Urbański z Polska s koktejlem Sip Of Purity.

Zaleš na Šipla nenavázal

Novinkou letošního ročníku bylo, že každého barmana přímo na pódiu podpořil jeho patron. Těchto rolí se zhostili například nejkrásnější žena světa Tatána Kuchařová, nejdolnější český sportovec Josef Váňa, nejvtipnější český režisér Jakub Kohák nebo energická zpěvačka

O soutěži

Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž se sedmnáctiletou tradicí. Ty nejlepší kreace se snadno dostávají na nápojové listky barů na celém světě. Mattoni Grand Drink už totiž ve své historii prošel několika evropskými metropolemi, v Praze se tento rok soutěž konala pošesté. Dosud český zástupce zvítězil dvakrát – v loňském ročníku zvítězil Achim Šipl s koktejlem Walu Forever Young. Hodnotící komise soutěže Mattoni Grand Drink je složena z technické a jakostní části. Technická komise hodnotí techniku práce a inovativnost připravovaných koktejlů. Jakostní komise hodnotí vzhled, vůni, chuť, celkový dojem koktejlů a dekoraci. Členy poroty jsou prezidenti jednotlivých členských států Světové barmanské asociace pod vedením viceprezidenta CBA a generálního rozhodčího soutěže Miroslava Černíka.

Ewa Farna. „Jsme hrdým partnerem Mistrovství světa v míchání nealko koktejlů a vážíme si toho, že právě naše minerální voda splňuje požadavky Mezinárodní barmanské asociace. Rádi přispíváme k rozvoji zdravého životního stylu, a proto podporujeme právě soutěže v míchání nealko nápojů. Podobnými meziná-



Recept vítězného koktejlu

**Meri Krista (Estonsko):
GREEN TEMPTATION**

Složení:

- 2 cl pyré ze zeleného jablka
- 0,25 cl bezinkového sirupu
- 0,5 cl amarettového sirupu
- 1 cl čerstvé šťávy z limetky
- 3 kousky rebarbory
- 3 lístky máty
- 10 cl jemně perlivé minerální vody Mattoni

Ozdoba: rebarbora, citrón, brusinky, tymián, bylinky

Způsob přípravy: Do šejkru vložíme rebarboru s mátou a pomačkáme. Přidáme led a ostatní ingredience. Důkladně protřepeme. Dávkujeme do sklenic s ledem a koktejl prodloužíme minerální vodou Mattoni. Na závěr ozdobíme.

rodními projekty navíc pomáháme barmanům načerpat nové poznatky a inspiraci do dalších let,“ říká Alessandro Pasquale, generální ředitel společnosti Karlovarské minerální vody.

Českou republiku letos reprezentoval barman Milan Zaleš z pražského Bugsy's Baru s originálním koktejlem založeným na chuti zázvoru a citrusové marmelády. Potvrdil tradiční vysokou kvalitu mixologie české a slovenské republiky, bohužel se mu ale nepodařilo navázat na loňský mistrovský úspěch Achima Šipla. „Potěšilo mě, že někteří barmani použili moderní a progresivní techniky přípravy jako tekutý dusík, suchý led nebo nakuřování dřevem a eukalyptovými listy. Objevily se i netradiční suroviny třeba chřest a květák. Ocenil jsem odhodlání trebaželské soutěžící Marie Gabriely Padrón Chanot, která i přes zlome-

nou klíční kost předvedla precizní výkon. Jako Čecha mě navíc potěšilo, že v koktejlu použila také lipový květ,“ hodnotil ještě z pozice úřadujícího Mistra světa barman Šipl.

Hodnotil se i vzhled

Letošní sedmnáctý ročník Mattoni Grand Drink, počtvrté konaný pod hlavičkou mistrovství světa, již tradičně propagoval nejnovější trendy v mixologii a zdravý životní styl. Porota kromě chutě kladla důraz také na inovativní postupy, netradiční ingredience a originální vzhled koktejlu. Všechny koktejly musely splňovat nízký kalorický limit a obsahovaly minerální vodu Mattoni. Ta se pro svou unikátní chuť a vyvážené složení minerálů stala vybranou vodou Světové barmanské asociace.

Milan Zaleš: Bez alkoholu je míchání drinků těžší



Česko na Mattoni Grand Drink 2014 reprezentoval Milan Zaleš, který působí v pražském Bugsy's Baru. „Můj drink byl úplně jednoduchá inovace jednoho z nejpopulárnějších nápojů – mojito,“ popsal před soutěží svůj drink, který byl důkazem hesla, že v jednoduchosti je největší síla. Nepřezdobený, svěže vyhlížející i chutnající drink sice nakonec na stupně vítězů nedosáhl, určitě ale může být zajímavou inspirací pro všechny, kdo přemýšlí nad tím, co ještě nového vymyslet ve světě nealkoholických koktejlů.

Kdy jste se začal účastnit barmanských soutěží?

Už někdy od sedmnácti let, kdy jsem začal pracovat za barem, jsme začali jezdit i na soutěže. Pokud si dobře vzpomínám, moje první barmanská soutěž byla někdy v březnu 2007.

Co je těžší – umíchat dobrý drink s alkoholem nebo bez alkoholu?

Určitě je těžší namíchat dobrý nealkoholický koktejl. S alkoholem máte mnohem širší možnosti. Pokud ale máte drink, kam máte dát například deci vody, což je samo o sobě hrozně moc, do toho je tam led, který vám přidává další vodu, a nemůžete pro zvýraznění chuti použít alkohol, protože máte povolené jen ingredience bez alkoholu, je opravdu těžké dosáhnout toho, aby drink měl zajímavou chuť. To není nic proti nealkoholickým nápojům, pravda ale je, že obvykle nemají tak dlouhý chuťový dozvuk. Je pak mnohem těžší najít rovnováhu mezi chutěmi, které mají být zvýrazněny a dalšími, které mají být v drinku také cítit, ale mají hlavní chuť jen doplňovat – jako například u mojita limetka či máta.

Vy jste ve své receptuře použil i zázvorovou marmeládu.

Ta je tam právě pro zvýraznění a prodloužení chuti.

Existuje surovina, se kterou jste ještě neexperimentoval – nebo surovina, u které jste zjistil, že je „nekoktejlavatelná“?

Myslím si, že snad neexistuje surovina, ze které by nešlo udělat dobrý koktejl. Jen to chce vždycky hodně přemýšlení nad tím, s čím danou surovinu zkombinovat – aby měl celý drink hlavu a patu. ●



David Garcia Arrebola ze Španělska připravuje koktejl Mattoni Fresh (vlevo), na pravém snímku je celkově druhý Polák Wojciech Urbański s koktejlem Sip of Purity.



Barman roku 2013 Milan Mriglod z baru Žlutá Ponorka

Jak namíchal drink pro mistrovství světa

Vítěz poháru barmanů BARMAN ROKU CBA 2013 v kategorii profi classic Milan Mriglod získal postup na mistrovství světa barmanů WCC 2014 v Kapském Městě, kam na konci září tohoto roku odcestuje společně s Václavem Abrahámem. Dokončil přípravy svého soutěžního koktejlu. „Věděl jsem, že chci dělat sladký koktejl, protože sladká chuť je u lidí ve většině případů nejoblíbenější,“ říká v rozhovoru pro Svět barmanů.

TEXT: PETR HOLEČEK

Jak jste se připravil na World Cocktail Competition 2014 v Kapském městě, který se bude konat na přelomu září a října?

Stěžejní pro mě byla příprava koktejlu a ozdoby, které jsem měl za úkol připravit... Jinak žádné zvláštní přípravy u mne neprobíhají. Aktivní přípravy nastanou až v těsně před mistrovstvím, tedy v září.

Do Kapského města jedete coby Barman roku 2013, co pro vás cena znamená a jaké máte další mety?

Ocenění Barman roku pro mne symbolizuje jakousi třešničku na dortu v mé barmanské soutěžní kariéře... Myslím si, že pro každého barmana, který se zasvětil do světa barmanských soutěží, je to stejné. Je to ocenění celoroční práce a snahy a samozřejmě je mi velkou ctí, že mohu reprezentovat Českou barmanskou asociaci a hlavně Českou republiku na mistrovství světa.

A ty další mety?

Snažím si je dlouhodobě nevytyčovat, vždy přijde nějaká meta, kterou chci pokořit. Teď je to momentálně mistrovství v Kapském městě, kde se budu snažit podat co nejlepší soutěžní výkon a doufat, že se trefím do chuti hodnotícím komisařům v chuťové komisi.

S jakým koktejlem se do chuti budete trefovat?

Receptura je postavená na porfoliu partnerů IBA, tudíž výběr surovin byl poněkud zúžený, ale finální receptura nese název RASPBERRY MIDNIGHT a skládá se z Grey Goose Orange vodky, vanilkového likéru od společnosti De Kuyper, kterou jsem měl určenou jako povinnou složku, kokosového sirupu a malinového puré od firmy Monin, čerstvé citronové šťávy a perlivé vody Perrier.



Soutěžní drink pro mistrovství světa se jmenuje RASPBERRY MIDNIGHT a skládá se z Grey Goose Orange vodky, vanilkového likéru, kokosového sirupu a malinového puré od firmy Monin, čerstvé citronové šťávy a perlivé vody Perrier.

Jak dlouho jste jej připravoval a kde jste se inspiroval?

Přípravy trvaly asi měsíc. Měl jsem v hlavě několik nápadů a hledal jsem cestu, kterou se budu dál ubírat. Věděl jsem, že chci dělat sladký koktejl, protože sladká chuť je u lidí ve většině případů nejoblíbenější. Hlavně jsem receptury konzultoval s kolegy a hosty v baru, kterým jsem dával drink ochutnat, aniž by věděli, o co se jedná a snažil se tak získat zpětnou vazbu. Když už byla receptura na světě, tak nastalo ladění poměrů všech surovin, čeho při-





Milan Mriglod

Je mu 26 let, pochází z Českých Budějovic, kde vystudoval Integrovanou střední školu cestovního ruchu v oboru číšník. A dál už se věnoval pouze barovému prostředí. Převážnou část své kariéry strávil v baru Žlutá Ponorka. Jistou část ovšem strávil i ve Strakonících, kde provozoval cocktail bar. Největší profesní zlom u něj nastal před čtyřmi lety, když Miroslav Řehoř otevřel v Českých Budějovicích Dance bar Paradox, kde aktivně působil asi rok a půl, dnes už jen okrajově. Ve Žluté Ponorce je šéfbarmánem.

FOTO: ARCHIV M. MRIGLODA A CBA

dat a čeho naopak ubrat. Až jsem se promíchal k finální verzi.

Jaké drinky patří k vašim nejoblíbenějším?

Obecně nejradši si dám víno a z destilátů vodu. Ale co se týče koktejlů, tak preferuji osvědčenou klasiku v podobě Negroni, Vespera nebo Martini dry cocktail.

Pracujete v baru Žlutá ponorka v Budějovicích, jaký je tu noční život?

V Českých Budějovicích je noční život podobný jako jinde v republice. Jelikož Žlutá Ponorka funguje již čtrnáct let, tak máme celou řadu hostů, která k nám zavítá hlavně za kvalitou, servisem a profesionálním přístupem. Naším cílem je posouvat jihočeskou barovou scénu co nejdál a dopřát našim hostům nevšední, nejen chuťový zážitek z návštěvy našeho baru.

Jaký máte názor na české barmany, třeba oproti kolegům v zahraničí?

Rozhodně si netroufnu kritizovat barmany z jiných zemí, ale nebojím se říct, že čeští barmani patří mezi světovou špičku. Nemyslím tím jenom úspěchy na soutěžích, ale hlavně přístup k barové práci a k tomuto řemeslu jako takovému.

Vyhovují vám nová pravidla CBA co se týče soutěží?

Mně vyhovují maximálně... Byl to od CBA velmi odvážný krok k lepšímu. Barman by měl umět komunikovat, improvizovat a hlavně prodat a obhájit si svůj koktejl. A tohle všechno je v současnosti na soutěžích možné.

Jak vzpomínáte na své začátky, kdy jste zjistil, že chcete stát za barem?

To, že chci stát za barem, už jsem věděl na základní škole a podle toho jsem se dál ubíral i ve studiu. Začátky nebyly lehké, asi jako u každého. Ale píle a vytrvalost se vyplatila. Každý večer a zkušenost, ať už dobrá nebo špatná, vás posouvá vždy o krok dál. Mým velkým štěstím bylo to, že jsem před deseti lety dostal příležitost a možnost se naučit spoustu věcí ve Žluté Ponorce. ●



Hlavně jsem receptury konzultoval s kolegy a hosty v baru, kterým jsem dával drink ochutnat, aniž by věděli, o co se jedná a snažil se tak získat zpětnou vazbu.

**Cider jako alternativa k pivu
střídá beermixy**

Hit léta 2014: jablečný cider

Neuhasitelný stesk po jablečném cideru dříve mívali Češi, kteří se domů vrátili z dovolené nebo pracovního pobytu za Lamanšským kanálem. Mírně alkoholický nápoj v českých restauracích téměř nebyl k dostání. Nyní je ale vše jinak. Jablečný cider dělá spousta malovýrobců a nabízet ho začaly i velké pivovary.

TEXT: LIBOR HRUŠKA

Cider je zkvašený mošt s obsahem alkoholu od 0,2 do 8 %, silnější už by musel být nazýván jablečným vínem. Jeho obliba a s tím spojená spotřeba se ve světě v posledních letech masivně zvyšuje. Cider podle statistik představuje celosvětově nejrychleji rostoucí kategorii mezi všemi alkoholickými nápoji. Vyrábí se od severního Španělska po Švédsko a konkurencí je hlavně pro pivo a víno.

Jablka v českých pivovarech

Vloňském roce představil svůj cider Kingswood Plzeňský Prazdroj, letos na český trh vstoupila britská značka Carling patřící stejně tak jako Staropramen pod křídla pivovarnické skupiny Molson Coors Brewing Company. V tomto případě se ale nejedná o klasický čistý jablečný cider ani o něco méně rozšířenou hruškovou variantu nápoje zvanou perry.

Na tuzemský trh Carling vstupuje s třešněmi ochucenou delikatesou. „Cider je moderní a stylový nápoj, který je oblíbený u obou pohlaví pro svou vysokou pitelnost a nezaměnitelný chuťový profil. Vsadili jsme na jeho ochucenou variantu, která není v Česku doposud příliš rozšířena, a která na plné čáře zvítězila u respondentů během jeho testování,“ říká Petra Chovancová, manažerka inovací společnosti Pivovary Staropramen. Novinka si podle Chovancové klade za cíl oslovit zejména

aktivní muže a ženy z větších měst ve věku 18 až 35 let. Carling Cherry Cider se 4% obsahem alkoholu výrobci doporučují podávat na ledu.

Kometa beermixů pohasíná

Odhaduje se, že celosvětově bude spotřeba cideru do roku 2017 meziročně narůstat o 7 %. V Evropě by měla mezi lety 2013 až 2017 narůst dokonce až o 30 %. Velkou měrou se na tom budou podílet právě ovocné varianty cideru, které mohou postupně z obchodů i restaurací vytlačovat kometu posledních let, ochucené beermixy. „Ochucené pivní limonády jsou jen bublina posledních let. Jsme přesvědčení, že budoucnost patří cideru a dalším poctivým nápojům,“ říkají Cyril Holub a Ondřej Frunc, kteří s výrobou cideru začali před pár lety v Praze. Dnes jejich jablářství Františka Huberta Pragera pojmenované podle zapomenutého pionýra výroby cideru v Čechách sídlí ve sklepích bývalého kladenského pivovaru.

Jak vzniká cider

Nechme se překvapit, jak cider dopadne v české pivní baště. V souboji pivo vs. cider hovoří u nás proti jablečnému nápoji především jeho vyšší cena, která může být větší překážkou než dříve tolikrát opakovaná pivní konzervativnost českých konzumentů. Kvalitní cider se vyrábí ze speciálních odrůd jablek. Obvykle se míchá z několika odrůd, aby byl dosažen

vhodný poměr sladkosti, hořkosti a kyselosti výchozího moštu. Vylisovaný jablečný mošt kvasí v nerezových tancích s řízenou teplotou kvašení, která zajistí zachování aromatických látek v nápoji. Poté se stáčí do lahví, v nichž může ještě probíhat dokvašování, takže cider zůstává jemně perlivý. V důsledku probíhajícího kvašení se na dně lahví může vytvářet zákal, který však není na závadu. Podle objemu alkoholu se cidery dělí na sladké (do 3 %), polosuché (3 – 5 %) a suché (nad 5 %).

Kde se vzal

Alkohol z kvašeného jablečného moštu znali už v antice, řecky se nazýval „sikera“, latinsky „sicera“ a hebrejsky „šekar“. První středověké zprávy o výrobě cideru v Evropě pocházejí z doby Karla Velikého. Cider je dnes velice populární v západní Evropě. V anglicky mluvících zemích se nazývá „cider“, ve Francii „cidre“, ve Španělsku a Portugalsku „sidra“. V roce 2010 se v Evropě vypilo asi 15 milionů hektolitrů cideru. Jeho spotřeba od roku 2000 neustále roste – prodej se zvyšoval v průměru o 3 % ročně a tento trend bude podle již zmiňovaných průzkumů trhu pokračovat i v příštích letech.

„My často říkáme, že je cider vlastně takové severské víno, které se vyrábí a pije od Španělska po Švédsko. Je velice zajímavé, že se v Čechách nikdy nedělalo, přitom jablonoňových sadů a jablek tu bylo vždy dost,“ upozorňují Frunz s Holubem. Na vině je pravděpodobně silná pivní tradice, v podobném postavení je ale cider i v sousedním Polsku, které je navíc největším evropským producentem jablek. Také tam ale v posledních letech obliba jablečného nápoje stoupá.

U nás začali před lety cider propagovat především malí producenti, v poslední době se k nim ale houfně přidávají i velcí pivovarníci, jako jsou již zmiňovaný Plzeňský Prazdroj

nebo Staropramen. „My velké pivovary a jejich cidery nebereme jako vážnou konkurenci. Každý z nás míří na jiný typ podniků. A navíc velké firmy dělají osvětu za nás a díky jejich reklamním kampaním ví dnes o cidru mnohem více Čechů,“ vysvětlují mladí „sajdraři“ z Kladna.

Přidal se i Budvar

Třetím do party velkých hráčů na trhu se cidrem je Budějovický Budvar, jenž je výhradním dovozcem další celosvětově známé značky. „Budějovický“ Somersby je prémiovým cidrem dánského koncernu Carlsberg Breweries. Dánský cider byl na český trh uveden v červnu

2012. Loni na jaře byla jablečná klasika doplněna o Somersby Pear s hruškovou příchutí. „Zákazníci přijali značku Somersby velmi dobře - loni jsme výrazně zvýšili objem prodeje v obou distribučních kanálech – on trade i off trade,“ říká Martin Horejš, vedoucí oddělení tuzemských prodeje z Budějovického Budvaru. „Cítíme značný zájem zákazníků, a proto jim nyní nabídneme i třetí variantu Somersby s příchutí ostružiny,“ popisuje letošní novinku Somersby Blackberry Cider.

Cider i v sudech

Cidery se na českém trhu prodávají v lahvích ale restaurace a bary s předpokládanou velkou

výtočí se mohou rozhodnout i pro sudovou variantu. A pozor, cider lze použít i v mixologii. Třeba na Ostrovech je velice oblíbený drink zvaný „hadí kousnutí“, který se skládá z piva a cidru v poměru zhruba 1:1. Existují ale i rafinovanější kombinace. V českých podmínkách lze zkusit třeba koktejl Czech Soul, jehož základem je hruškový cider. Kromě něj do koktejlu patří také Becherovka, bezinkový sirup a čerstvá citrónová šťáva. Teď v parném létě to sice není na pořadu dne, ale za Lamanšským kanálem se z cidru dělá i mnoho drinků na zahřátí. Svařený jablečný cider jde dobře dohromady třeba se skořicí, křížalami a samozřejmě i něčím ostřejším navrch.

Cyril Holub a Ondřej Frunc s výrobou cidru začali před pár lety v Praze. Dnes jejich jablářství Františka Huberta Pragera pojmenované podle zapomenutého pionýra výroby cidru v Čechách sídlí ve sklepích bývalého kladenského pivovaru.



”

Ochucené pivní limonády jsou jen bublina posledních let. Jsme přesvědčení, že budoucnost patří cidru, říkají mladí výrobci.

„Cider proniká i na venkov“

oni prodali kladenští „sajdraři“ Cyril Holub a Ondřej Frunc 50 tisíc litrů cidru. Letos ve sklepích bývalého pivovaru plánují vyrobit zhruba dvojnásobek.

Dnes jsou váš cider k dostání v mnoha pražských kavárnách a barech. Začátky ale byly, předpokládám, o dost skromnější.

Ano, cider jsme začali vyrábět v jednom z libeňských činžáků, ve sklepě na ploše 29 metrů čtverečních. Prodávali na farmářských trzích a ve městě měli jen tři hospody.

Pak jste se přesunuli do Kladna. Proč?

Poptávka se zvyšovala, takže jsme se museli začít poohlížet po větších prostorách. Sklepy

bývalého pivovaru jsou navíc ideální, protože drží stálou teplotu 8 stupňů Celsia.

Cider prodáváte i sudový. Jak rychle se musí vyčepovat?

Sudy třicetky se musí vytočit do čtrnácti dnů.

Děláte i hruškový nápoj perry?

Děláme, ale je to jen takový bonus. Perry je sladší, hůř se moštuje a hrušek není tolik jako jablek.

Máte odběratele i odjinud než z Prahy?

Dnes už samozřejmě ano. Jsou to ale pořád hlavně velká města jako Brno, Plzeň nebo České Budějovice. Cider ale pomalu začíná pronikat i na venkov. ●

Prezentace firmy Heineken

Byl jsem při vaření celou noc

„Hledali jsme něco nového, zajímavého, co ještě není na našem trhu běžně dostupné, ale zároveň také pivo tradiční, z kvalitních surovin, navazující na klasické pivovarské postupy,“ říká Michal Havrda, manažerem kvality pivovaru Krušovice, který je otcem piva Krušovice Pšeničné.

Jak jste se dostal k odbornému zájmu o pivo?

Ve škole mě bavila chemie a od určitého věku mě pak začalo zajímat samozřejmě i pivo. Nakonec se mi podařilo obě věci propojit, protože výroba piva je biochemický proces, a vystudoval jsem na Vysoké škole chemickotechnologické obor Pivovarství a sladařství.

Jak vlastně vznikl nápad začít v Krušovicích vyrábět pšeničné pivo?

Původní myšlenka byla uvařit sezónní speciál na oslavu sklizně, a vzniklo tak Dožínkové pivo. Pivo bylo velmi úspěšné a setkal se s velkou oblibou, proto jsme se po čase rozhodli Dožínkové pivo zařadit mezi naše běžné produkty a vyrábět ho celoročně už pod názvem Krušovice Pšeničné.

Co Vás inspirovalo k vytvoření receptury piva Krušovice Pšeničné?

Hledali jsme něco nového, zajímavého, co ještě není na našem trhu běžně dostupné, ale zároveň také pivo tradiční, z kvalitních surovin, navazující na klasické pivovarské postupy. Inspirací byla návštěva pivních slavností, kde mi zachutnala právě pšeničná piva.

Jak dlouho jste vyladovával tuto recepturu? Objevily se na cestě nějaké problémy, nebo šlo vše hladce?

Na recepturu jsme pracovali celé čtyři roky. Původní Dožínkové pivo se vařilo pouze jedenkrát v roce, kdy jsme na začátku neměli téměř žádnou zkušenost a také naše technologie na to nebyla připravená. Nedělali jsme žádné zkoušky, pivo se prostě muselo povést hned na první pokus. Dokážete si tedy asi představit ten stres. Ten první rok jsem tu byl při vaření celou noc, všechno jsme museli dělat ručně a celé následující dny jsem trávil ve sklepech a sledoval, jak se každý den pivo mění, a přál si, aby se to podařilo. Každý rok jsme pak už byli vždy o něco moudřejší, klidnější a už jen vylepšovali recepturu. Bylo to o velkém umění a také notné dávce štěstí, že se nám povedlo hned napoprvé tak výborné pivo.

Krušovice Pšeničné je svrchně kvašené pivo. Co to přesně znamená? Jak se svrchně kvašená piva liší od klasických spodně kvašených ležáků – jak byste popsal jeho chuť?

Svrchně kvašená pšeničná piva se liší hlavně použitými surovinami, technologií kvašení



Bylo to o velkém umění a také notné dávce štěstí, že se nám povedlo hned napoprvé tak výborné pivo.

a použitým typem kvasnic. Pro výrobu pšeničného piva se používá vysoký podíl pšeničného sladu na rozdíl od ležáku, kde je hlavně slad ječný. Kvašení pšeničných piv probíhá za mnohem vyšších teplot, než tomu je u ležáků (ležáky 8–12 °C, svrchně kvašená 15–25 °C). U ležáků po prokvašení dochází k sedimentaci kvasnic na dno nádoby, naproti tomu svrchní kvasinky zůstávají ve vzduchu. Je to právě odlišný typ kvasnic, vyšší teplota kvašení a pšeničný slad, co dodává pšeničnému pivu typický charakter, který je výrazně odlišný od spodně

kvašených ležáků. Pšeničné pivo je nefiltrované, a je tedy přirozeně zakalené kvasinkami a bílkovinami a má hustou krémovou pěnu. Ve vůni je dominantní aroma banánů s kořeněnými tóny po hřebíčku, které vznikají přirozeně během kvašení; pivo není nijak uměle dochucované. Pivo má příjemně osvěžující chuť s jemnou hořkostí a s lehkým nakyslým dozvukem po napití.

Pšeničné pivo má v našich zeměpisných šířkách pozapomenutou tradici. Můžete nám říci něco o jeho historii?

Pšeničná piva u nás v minulosti převažovala a vařila se přibližně do poloviny devatenáctého století, než je vytlačily spodně kvašené ležáky a jejich výroba se na čas úplně zastavila. Pšeničná piva (také weizenbier nebo weissbier) pocházejí původně z Bavorska a části Rakouska, kde se však jejich výroba nikdy nepřerušila, a jsou populární dodnes.

Lze říci, kde na světě je dnes pšeničné nejoblíbenější?

Nejoblíbenější jsou stále v Bavorsku, Rakousku a také v Belgii.

Můžete prozradit, z jakých sladů a chmelů se Vaše pivo vyrábí, popřípadě další podrobnosti či zajímavosti k jeho receptuře?

Naše pivo se vaří ze tří druhů sladu, pšeničného, světlého ječného a karamelového. Pro jemnou hořkost se používá žatecký chmel.

Dostalo Krušovice Pšeničné nějaká ocenění?

Hned první rok po uvedení na trh získalo ocenění na prestižní soutěži Pivo České republiky 2013 a letos zvítězilo ve Volbě spotřebitelů jako novinka roku. Další soutěže jsou před námi. Věřím, že přijdou i další ocenění.

Vaše plány do budoucna?

Chtěl bych zase přijít s nějakým novým pivem, které překvapí a osloví veřejnost.

Jaké máte koníčky, zájmy?

Nejraději trávím volný čas na horském kole, rekreačně hraji nohejbal a také mě baví navštěvovat malé pivovary a ochutnávat různá piva.

Váš oblíbený citát?

Bud jsi král, nebo ne.



KRÁL MÁ POD PŠENICÍ VÍ, ŽE BÝT NAHOŘE A DOLE JE FAKT ROZDÍL

Zatímco Desítka se kvasí spodně, Pšeničné se kvasí svrchně,
a obě piva tak získávají svou typickou chuť.

BUĎ JSI KRÁL, NEBO NE



Libor Černoš, majitel
dovozní společnosti
Locaste, správně drží
lahev při nalévání
hostům.



Lákadlo pro hosty, nabídněte jim zajímavá vína

Jak zorganizovat ochutnávku vín

Když nevíte, jak zabavit hotelové hosty, jak je přimět zůstat na večeři a nejít jinam, případně když chcete získat zájem místních, doporučujeme pozvat je na luxusní mnohachodovou večeři spojenou s ochutnávku vzácných či zajímavých vín. Nabídněte hodně muziky za málo peněz. To má vždy úspěch a je to snadné.

TEXT A FOTO: ZDENEK REIMANN

Pokud nemáte sommeliera, poradíte si snadno sami. Seřadte vína ze svého vinného lístku od suchých po sladší a ke každému servírujte vhodný chod. Od nejjednoduššího sousta (plátek keříčkového rajčete s mozzarellou či lučinou s kaparou uprostřed zakápnuté silně aromatickým toskánským extra panenským olivovým olejem) přes studený i teplý předkrm k malé porci hlavního chodu. Na závěr prezentujte francouzský sýrový talíř s dobrým červeným, po něm dezert se stopkou slámového vína. Případně ohromte něčím exkluzivním, například začněte večeř zaječím nebo krevetovým tataráčkem s mírně pikantní omáčkou a zastřeným křepelčím vajíčkem, k tomu suchý růžový Zweigeltrebe. K jídlu servírujeme suchá, nanejvýše polosuchá vína, sladší necháme na závěr. Zbytkový cukr přehluší jemnost slavnostní krmě zrovna tak, jako pivní hořčina. Celkový dobrý dojem

z vynikající večeře se potom nedostaví a lidé nemusejí přijít zpět.

Zajímavý večer místních labužníků

Svět H&G se účastnil večere pořádané dovozcem Locaste v hotelu Leonardo v Praze 1. Přijel na ni francouzský vinař se svojí slovenskou ženou, takže se nic nemuselo pracně překládat, ale vy si pozvěte českého vinaře, jehož prezentaci také každý porozumí. Pro zahraniční turisty k překladu nic moc není, jen když byste chtěli servírovat místní regionální speciality, což byste určitě měli. Úroveň tvoří prostředí, kvalita stolování, sladění vína a jídla, perfektní obsluha a dobrá společnost. Přitom cenu za degustaci a párování vína a jídla nemusí být předražená: zmíněný večer v hotelu Leonardo stál na hlavu 680 korun. Podívejte se do boxu, jak se jídlo a víno doplňovalo. Kultura stolování nevymřela, za málo peněz lze



Tematická ochutnávka Prosecco v restauraci Ada, hotel Hoffmeister, Praha 1

stále koupit hodně muziky i v těch nejlepších podnicích.

Udělejte si sami

Zaujmut hosta, aby šel přímo do hotelové restaurace, je těžké. Hoteloví hosté raději vyhledají něco originálního ve městě, a místní obvykle nechodí do unifikované hotelové restaurace za celovečerní zábavou. Je zapotřebí dát restauraci místní tvář, kde přespávající hosté jsou bráni jako ozdoba. Osvědčuje se navodit prostředí místní české aristokracie, čemuž se jídelníček snadno přizpůsobí. Naši předkové jedli skutečně vybraně, výhradně z místních zdrojů čerstvých surovin.

Jaké vybrat víno

Co vína se týče, doporučujeme se vybrat obvykle dvě třetiny bílých a třetinu červených v pěti sadách: domácí, italskou, francouzskou, španělskou a novosvětskou, asi deset vín od každé. Z toho se dá sestavit ochutnávka o osmi vínech a osmi chodech, což je optimální. Cena se pohybuje od 500 Kč na osobu do tisíce včetně vína i jídla, podle množství a ceny jednotlivých položek. Někdy je dobré nechat jednotlivé země soupeřit spolu v jednotlivých odrůdách, případně i ročnících. Kvalita vína i jídla musí být samozřejmě nejlepší možná, ale neméně důležitý je i způsob vedení večera: sommelier by měl mít vína nachutnána a být expertem i na servírovanou gastronomii, znát příběh každého vína i receptu, šlechtického rodu, aby mohl zaujmout vtipným, poutavým a vzdělaným přednesem. Lidé mohou po ochutnávce zůstat a prezentovaná vína si objednat i domů za zvýhodněnou cenu. Porce jsou pouze degustační, ale celkem vzorky vyjadí na jednu normální porci, vína je asi půl až jedno deci ve sklence. Vybraná vína by neměla být průmyslová, ale od malých či menších rodinných vinařství. Ti velcí také mají někdy skvělá původní vína pouze z jedné tratě s vlastními kvasinkami, například Znovín Znojmo. ●

ŘADA VÍN PRO GASTRONOMII V NOVÉM



Znovín Znojmo přichází s novou, inovovanou kolekcí vín určenou pro gastronomii. Na základě požadavku trhu jsme zvolili nevratnou láhev 0,75l se šroubovým uzávěrem a zajímavou etiketou s dominantou Louckého kláštera ve Znojme. Další důležitou předností nové gastrořady je garantovaná a tolik žádaná moravská surovina ve všech nabízených odrůdách mimo dvě červená vína, což je Merlot a Cabernet Sauvignon. Vína okouzlí svou delikátní vůní i chutí, v níž nádherně rezonují jemné a přesto typicky vyhraněné tóny jednotlivých odrůd, tolik vhodné pro mnohotvárnost kombinací s pokrmy. Přejeme, aby Vám naše tradiční vína s novou vizáží přinesla co nejvíce radosti a mnoho spokojených zákazníků.



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vína hrdá na svůj původ

www.znovin.cz

Jaké odrůdy doporučujeme

- **Doporučené odrůdy domácí:** Veltlínské zelené, Riesling rýnský, Rulandské bílé i šedé, Pálava, Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Müller Thurgau; Svatovavřínské, Rulandské modré, Frankovka, Zweigeltrebe.
- **Doporučené odrůdy italské:** Arneis, Fiano, Garganega, Glera (Prosecco), Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio, Vermentino; Aglianico, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese.
- **Doporučené odrůdy francouzské:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc, Viognier; Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Carignan, Gamay.
- **Doporučené odrůdy španělské:** Airén, Albarino, Verdejo, Macabeo, Parellada, Palomino, Pedro Ximénez; Grenache, Tempranillo, Bobal, Monastrell.
- **Doporučené odrůdy z Nového světa:** jako francouzské, plus Malbec z Argentiny a Carmenère z Chile, Tannat z Peru a Uruguaye.

Vhodné kombinace vína a jídla

Menu sestavil Libor Černoch z Locaste a šéfkuchař hotelu Leonardo Jakub Vomáčka.

- **Muškát 2102:** pyramida z lososa s kopravou omáčkou zdobená kaviárem
- **Rosé 2012:** smažená mozzarella v bylinkové strouhance s vůní sušené šunký
- **Merlot 2010:** jelení paštika s mandlemi a brusinkové chutney
- **Cabernet Sauvignon 2010:** guláš z divočáka na jalovci s domácími bramboráčky
- **Syrah 2009:** sorbet z černého rybízu
- **Kupáz modrých odrůd 2010:** daňčí tataráček s pikantní hořčičnou omáčkou a křepelčím vejčkem
- **Syrah 2010:** kachní prso naložené v medu a chilli se švestkovou omáčkou a kaštanovou nádivkou
- **Slámové víno 2010:** hruškový chessecake s karamelizovanými hruštičkami
- **Ledové víno 2010:** čokoládové lanýž s malinami

Příprava frappé nevyžaduje žádné komplikované a drahé přístroje

Frappé v létě nakopne i zchladí

Frappé je oblíbeným kávovým nápojem horkých letních dní. Vzniklo v padesátých letech v Řecku a servíruje se v užší vyšší sklenici. K přípravě můžete použít speciální instantní kávu určenou pro výrobu frappé nebo také klasické espresso. A jakými dalšími nápoji na kávovém základě můžete v létě zchladit hosty?

TEXT: ZDENEK REIMANN

Hosté jsou vděční, když jim číšník doporučí frappé, často totiž nevědí, co to je a neradi projevují svoji nevědomost. Personál se musí snažit dělat trochu osvěty. Vyplácí se to. Mezi hosty totiž panuje i názor, že ledová káva je normální káva s naházenými kostky ledu a frappé je něco moderního, asi i s mlékem.

„Ice coffee připravujeme z normálního espressa, musí být vychlazené, potom přidáme kopeček vanilkové zmrzliny, šlehačku, kterou posypeme čokoládovými kudrčkami. Na frappé používáme instantní kávu, jednu decku vody, šleháme v mixeru, do studené sklenice přiléváme vodu s ledem, na požádání zákazníka přidáme mléko či cukr. Musím říct, že frappé je podstatně více než ice káva, je žádanější, je sexy,“ říká manažerka Grand Café Orient na rohu pražské Celetné a Ovocného trhu Renata Hendrychová. I Jiří Hájek z lázeňského hotelu Hoffmeister v Praze má recept na parný letní den: „Ke snídani teplou kávu, přes den frappé nebo ledovku, večer espresso.“

Základem je instantní káva

Její čas přišel v roce 1890, když Novozélandčan Davida Stranga napadlo praženou a velmi jemně namletou kávu profouknout horkou párou a nechat ji srazit do hrudek, granulí, z nichž si po zalití horkou vodou udělal docela chutný hrnek kávy. Stejně jako turek mu sice nechutnala, spíše jako nápoj s kávovou příchutí. Ale obchodní potenciál v tom Strang okamžitě rozpoznal. Po zalití granulí horkou vodou nezbyl v hrnku žádný lógr! Úplný trháč. Je to neuvěřitelně čistá operace. Levnější. Pohodlnější. Rychlejší. Instantní! A z kila rozpustné kávy udělal daleko více šálků, než z kila normální namleté. Také se dá poměrně dlouho uchovávat, ve vzduchotěsné i mnoho měsíců.



Instantní káva je továrna na peníze, chlubil se Strang. Žil potom dlouhý a bohatý život.

Jak se vyrábí

Zelená sklizená káva se praží v rotujícím cylindru za teploty 165 °C asi 10–15 minut, zrna praskají a vydávají zvuk podobný pukání pražené kukuřice. Aroma se uvolní. Po rozemletí se směs namočí do lázně od 155 °C do 180 °C, což způsobí koncentraci vůně a chutě. K vyšší koncentraci charakteru odrůdy je zapotřebí vakuového odpaření vody (ve vytápěné komoře) nebo zmrazení směsi a odstranění vody pomocí sublimace – skupenské přeměny, při které se pevná látka mění na plyn (tedy bez průchodu kapalnou fází). Tento způsob výroby instantní kávy se začal praktikovat ve velkém během 2. světové války v Americe, stal se populární, a i když je o něco dražší, než jiné známé postupy, zaručuje stálejší kvalitu.



Někteří výrobci dávají přednost zmrazení extraktu na -40 °C, nařežou z něj granule, nahřejí je ve vakuu a usuší. Je to pracnější metoda, ale chuť je prý originálnější mleté kávy věrnější. Instantní káva obsahuje o něco méně kofeinu, než káva klasická.

Ledová káva

Novověk kávy přišel v létě 1957 na mezinárodním veletrhu v řeckém Thessaloniky, městě pojmenovaném po nevlastní sestře Alexandra Velikého dávno před Kristem. Prodejce instantní kávy a čokolády Dimitris Vakondios si chtěl připravit před svojí prezentací na stánku obvyklý šálek instantní kávy, ale nikde nenašel horkou vodu. Po chvilce přemýšlení nasypal granule do koktejlového šejkru, přidal studenou vodu a led, zatřepal a ice coffee bylo na světě. Od té doby ji najdete snad všude, nejen v kavárnách či barech, ale v plechovce ji servírují i u benzinové pumpy, v různých automatech, na pouti, v trafice. Vládne světem a její obliba roste, zvláště v létě. Má mnoho podob a příchutí, více, než káva klasická či teplá instantní.

Původní řecké frappé

Ale v Řecku doporučují osvědčený recept na vynikající verzi, pro kterou se vžil název frappé: do mixeru či šejkru dejte jednu či dvě lžičky instantní kávy, cukr podle chuti, trošku vody. Třeste nebo spusťte vrtulku mixeru, vzniklou pěnu přelijte do vysoké sklenice, doplňte studenou či ledovou vodou, promíchejte. K vodě někde přidávají lžičku nebo dvě sušeného mléka. Doplňte kostkami ledu, servírujte s tlustým brčkem.

Frappé lze jednoduše připravit i v polních podmínkách, aniž byste potřebovali mixér či šejkr. Klasickou, s příchutí oříšku, vanilky, čokolády či karamelu, skořice, řeřichu

**Manažerka Grand Cafe Orient
Renata Hendrychová**



i bylinek, chilli papriček. Například Douwe Egberts nabízí jednoduchý recept pro svůj výběr ochucených instantních káv. Nepotřebujete nic víc než kávu, vodu, cukr, mléko a jakoukoliv nádobu, ve které kávu promícháte. Posloužit vám může i láhev od vody.

Historie kávy

Káva se pije už od 13. století, kdy si etiopští pastevci všimli, že jejich kozy jsou po sežráních červených bobulek jakéhosi keře neobvykle aktivní, plné energie a více dojí. Časem vesničané přišli na smysl pražení bobulí, následně mletí a káva byla na světě. Přes arabské země doputovala do Evropy - například malíř Rembrandt o ní nadšeně vyprávěl kupcům a radním, které maloval v Amsterdamu kolem roku 1620.

Kofein

Kofein obsažený v kávě je považován za látku člověku veskrze příznivou až prospěšnou. Udržuje ho čilým a pozorným, podporuje kvality intelektuální i fyzické, dodává pocit sebevědomí. Kofein stimuluje centrální nervový systém a při dlouhodobé konzumaci snižuje riziko negativních jevů stárnutí. Umírněné pití nápojů s obsahem kofeinu (asi pět šálků kávy denně, což je asi 400 mg) může být součástí zdravého životního stylu. Pro děti a těhotné ženy se doporučuje poloviční množství.

Kromě kofeinu obsahuje káva také antioxidanty, chlorogenické kyseliny, melanoidy a jiné, které čistí krev a jsou i jinak prospěšné, záleží však také na stupni pražení, odrůdy kávy, vodě k její přípravě.

Nasypte do ní jednu až dvě čajové lžičky ochucené instantní kávy Douwe Egberts, 120 ml studené vody, 80 ml studeného mléka, jednu až dvě lžičky cukru podle chuti. Protřepete. Na závěr směs nalijte do sklenice s ledem. Douwe Egberts nabízí čtyři základní chutě, osvěžující oříškové, vanilkové, čokoládové či karamelové frappé. Ochucené instantní kávy mají nízkou kalorickou hodnotu, nemusíte je doslazovat.

Instantní káva v Anglii vede

Příprava frappé nevyžaduje žádné komplikované a drahé přístroje, jenom několik základních věcí, které každý barista běžně má, většinou i každá domácnost. Čím více druhů svým zákazníkům nabídnete, tím spíše si něco objednájí, i když nejčastěji to bývá frappé klasické, nebo s vanilkou.

V Portugalsku, Španělsku a Indii připravují frappé z mléka, v Jižní Koreji prodávají již hotovou verzi se sladkým instantním mlékem. V Anglii si zvykli pít instantní kávu během druhé světové války a už u ní ze 75 % zůstali i dnes; frappé činí necelou polovinu z tohoto množství. USA a Francie konzumuje asi 10 % instantní kávy, Itálie sotva 1 %, o množství frappé údaje zatím nejsou. Ledová káva je ale na vzestupu i jako běžný osvěžující drink namísto ochucených limonád. ●

INZERCE



COFFEE SERVICE

Řešení šitá na míru – vše z jednoho zdroje

Přesně podle hesla „Pomáháme našim zákazníkům k úspěchu“ nabízí Tchibo Coffee Service všechno, co patří k perfektní kávě a čaji: nejvyšší kvalitu a čerstvost, kávovary perfektně sladěné ke kávě, integrované řešení pro horké nápoje, inovativní koncepty a komplexní podporu prostřednictvím našich služeb.











Tchibo Coffee Service Czech Republic spol. s r.o.
 V Holešovickách 1450/18, 180 00 Praha 8 • e-mail: tcs@tchibocs.cz • tel.: 800 124 421 • www.tchibo-coffeeservice.cz

Whisky Live! Prague už 26. září

Novoměstská radnice na pražském Karlově náměstí se od 26. do 27. září stane dějištěm druhého festivalu Whisky Live! Prague. Hlavní hvězdou festivalu bude bezpochyby Jim Murray, autor Jim Murray's Whisky Bible. Jeho ročenka vychází od roku 2003 v nákladu přes tři sta tisíc výtisků a hodnotí více než 4 500 whisky z celého světa. V ročníku 2014 se objevuje 1 127 nových destilátů! Jim povede na festivalu hned dva semináře. Na každém představí osm vzorků. Jejich seznam jako obvykle tají; součást hry, která mu vychází, kamkoliv dorazí. Kdo chce využít jedinečné příležitosti setkat se s uznávaným expertem, neměl by váhat s rozhodnutím, protože počet účastníků je limitován. Dramaturgie letos opět počítá s účastí významných českých distributorů a jejich značek. Novou dimenzi získá festival díky rozhodnutí Václava



Vojíře, majitele baru Bugsy's, instalovat na akci whisky bar a míchat koktejly na bázi whisky. Na výběr bude také mnoho zajímavých Masterclass pod

vedením významných znalců whisky. Jejich seznam naleznete na webových stránkách www.whiskyliveprague.cz, kde si je také můžete rezervovat.

Kosher Jelínek

Rudolf Jelínek si v letošním roce připomíná 80. výročí od zahájení vývozu kosher destilátů na trh USA, za posledních deset let zdvojnásobila tržby z kosher produkce. Od roku 2004 tak firma prodala kosher výrobky za přibližně 170 milionů korun (bez DPH a spotřební daně). Jako kosher se označují produkty, při jejichž výrobě jsou použity suroviny, zařízení a postupy, které jsou v souladu s předpisy ortodoxní židovské víry. První destiláty opatřené certifikátem kosher vyvezl Jelínek do USA v roce 1934 a Spojené státy dodnes zůstávají největším trhem pro kosher výrobky. Prodej kosher výrobků v posledních letech neustále roste, a to především díky vývozu do USA, Izraele a na další trhy.



Granette ulovila Old Smuggler Whiskey



Poté, co společnost Granette & Starorežná Distilleries začala od 1. ledna distribuovat na českém a slovenském trhu italský vermut Garrone, posílila nyní v tomto svém segmentu distribučních značek o další prestižní značku. Do svého pestrého distribučního portfolia získala Old Smuggler Whiskey. Její historie sahá do roku 1835. Je směsí 40 whisek ze Skotské vysočiny, z nížin ostrova Islay, které se míchají podle někdejšího tajného receptu místních pašeráků. Patří k nejprodávanějším whiskey v českém retailu. Od roku 2006 vlastní tuto značku italská skupina Campari.

FIFTY CUP 2014 vyhrál potřetí Víta Círok



FOTO: LUKÁŠ ALEXANDER

V neděli 15. června 2014 ožila Kopřivnice barmanskou soutěží FIFTY CUP 2014. Všichni byli v očekávání, zda Vít Círok zvítězí potřetí v řadě. A dokázal to. Barmanského klání se zúčastnilo celkem 14 soutěžících z Česka a Slovenska. Všichni soutěžící si postupně vylosovali dvě povinné suroviny svého koktejlu – bázi z portfolia společnosti Jan Becher – Pernod Ricard a modifikátor. Mezi těmi byly sirupy Monin netradičních příchutí jako kardamon nebo ibišek, dále pak čerstvé ovoce a bylinky. Během hodiny pak museli vymyslet svou soutěžní recepturu. I letos všichni čekali na to, kdo si vytáhne nejbizarnější kombinaci. Letošní ročník byl poprvé započítáván do hodnocení Barman roku CBA a tak soutěžící členové CBA bojovali také o body do tohoto žebříčku. Barman roku 2014 bude příští rok reprezentovat na mistrovství světa v bulharské Sofii. Víceprezident CBA Miroslav Černík vyhlásil vítězem barmana pražského Bugsy's baru Víta Círoka.

Martin Eichenbaum

Nový drink zve na rande

Společnost Rudolf Jelínek připravila ve spolupráci s Coca Colou pro letní období míchaný drink ze zcela nových produktů. V drinku s příznačným názvem Rande se snoubí sladká medová chuť likéru Bohemia Honey a nový, jemně nahořklý nápoj Kinley Bitter Rose. Uvedení na trh je doplněno akcí s názvem Pozvi (se) na rande! Při objednání dvou drinků dostane zákazník vizitku, kterou může využít k pozvání na rande – neotřelý, originální a přitom jednoduchý nápad, který zákazníci baví. Pod receptem je podepsán Achim Šipl, Global Brand Ambassador a World Champion IBA 2013. „Oba produkty jsou lahodné sami o sobě, ale jednoduchým spojením mírně hořké chuti toniku a medové jemné chuti likéru Bohemia Honey přináší novou dimenzi, která je vhodná pro teplé letní večery“. Recept je velmi jednoduchý – smícháme 4cl likéru Bohemia Honey 250 ml Kinley Bitter Rose, doplníme ledem a plátkem pomeranče a drink je hotový.