

7. MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR - MISTR KÁVY



INCHEBA
EXPO PRAHA



www.mistrkavy.cz - www.cbanet.cz

ORGANIZÁTOR: ŠKOLA KÁVY S.R.O.

MISTR KÁVY – 7. mistrovství baristů ČR – tedy specialistů na práci s kávou

Po dva dny trvajícím semifinále u příležitosti veletrhu Top Café v Praze Holešovicích, do něhož nastoupilo 23 baristů se proboujalo do dnešního finále 6 nejlepších, kteří se utkali nejen o prestižní titul Mistr kávy, ale také o další zajímavé ceny.

Všichni finalisté získali autorské křišťálové poháry ze sklárny Egermann, čtvrtý umístěný získal profesionální set na čištění kávovarů od fy. Puly Caff, třetí umístěný barista získal porcelánový mokačkávar Ancap, druhý barista fotoaparát Pentax a vítěz získal možnost vybrat si profesionální vybavení v hodnotě 150.000,-Kč z nabídky značek Carimali, Cimbali, Marzocco a Promac.

Tato soutěž již tradičně zahrnuje přípravu 4 espress, 4 cappuccin a 4 volných nápojů v časovém limitu 15 minut. Semifinálové i finálové dny byly plné nápadů a inovací a tak asi mezi jeden z nejzajímavějších koktejlů patřil nápoj, který měli možnost porotci vychutnat i s cvrčkem zalitým v karamelu, jiný nápoj s příchutí fialek byl zkombinován s jedlým květem orchidee, výborný byl také nápoj z espressa, trochy karamelového sirupu a čerstvé bazalky, ozdobený studenou mléčnou pěnou. Mohli bychom pokračovat v dlouhém výčtu kombinací kávy se zázvorem, citronovou trávou, jahodovým medem, jedlými kaštaný, chilli, kořením a řadou dalších ingrediencí. Mistr kávy udělal za 7 let velký pokrok a vedle hodnocení prostřednictvím porotců bylo pro měření kvality přípravy espressa připraveno také měření pomocí refraktometru, které mělo v soutěži baristů svou celosvětovou premiéru.

Přístupme tedy k výsledkům:
Vítězem se stal Pavel Malena,
2. místo – Sandra Burdová
3. místo – Stanislav Cibula (SK)
4. místo – Martin Líbal
5. místo – Stanislav Anýž
6. místo – Josef Husár

Ve finálové porotě degustátorů zasedli:
Štěpánka Havrlíková – předseda degustační poroty – Škola kávy
Hana Štanglerová – CBA
Jaroslav Petrouš – Rioba
Stanislav Zita – Olympik
Fabrizio Polojaz – majitel pražírny

Petr Čapek - předseda technické poroty – Gastro Café
Petr Žváček – Gaviota
Jaroslav Vojtěch – CBA, majitel kavárny

MISTR KÁVY JUNIOR - 1. mistrovství baristů ČR

Tohoto prvního ročníku soutěže věnované výhradně studentům se v semifinále zúčastnilo 13 baristů. Oproti tradiční soutěži Mistr kávy má hlavní soutěžní čas 10 minut během nichž připraví soutěžící pro degustační porotu 4 espressa a 4 cappuccina. S ohledem ke skutečnosti, že také tato soutěž měla mezinárodní účast, postupem do finálového klání slovenští studenti doslova „převálcovali“ ČR, když se do finále etablovali 4 účastnice ze Slovenska a pouze dvě z ČR. Jak vyplývá z předchozího textu, do finále postoupili pouze zástupkyně něžného pohlaví.

Také zde se bojovalo o hodnotné ceny a tak si vítězka soutěže Mistr kávy junior odnesla cenu v podobě fotoaparátu Pentax a předplatného časopisu Barlife na ½ roku. Druhé místo porcelánový mokačkovar Ancap a předplatné časopisu Barlife na ½ roku, místo třetí opět předplatné a profesionální set na čištění kávovarů od fy. Puly Caff.

Soutěžící finalistky se umístili v tomto pořadí:

1. místo – Eva Zálešáková
2. místo – Veronika Petříková
3. místo – Martina Rapcová (SK)
4. místo – Miriam Szabóová (SK)
5. místo – Dáša Strachanová (SK)
6. místo – Lenka Szakállosová (SK)

Finálová porota hodnotila ve složení:
Tomáš Vančata – předseda degustační poroty – Coffee & Co
Nebiyou Temesgen – prodejce zelené kávy

Goran Jozič – majitel regionální pražírny kávy
Jiří Škvor – majitel sociální kavárny Ethiopie
Dita Egertová – kavárna Ethiopie

František Roháček – technická porota – několikanásobný vicemistr a mistr soutěží Mistr kávy
Fabio Menichelli – Buscaglione Caffè

BARISTA OPEN – 1. ročník soutěže týmů

Nový formát soutěže, který vznikl díky neutuchajícímu nadšení Roberta Trevisana měl světovou premiéru v Praze a hned se setkal nejen s velkým nadšením baristů, ale také publika. Soutěž je dynamická, má spád, je inovativní a snoubí v sobě tradiční práci baristů, barmanů i nejnovější poznatky v přípravě kávy.

Soutěž samotná je určena týmům, které jsou zastoupeny 2 baristy a 1 technikem. Je vyhodnocován nejlepší barista a také nejlepší tým. Soutěž zahrnuje tři fáze:

1. fáze rychlost – pracují všechny týmy současně – příprava 20 espress na čas. Hodnotí se nejrychleji ale také nejlépe připravená espressa. Kvalita espress je měřena pomocí refraktometru, který spolehlivě ukáže na sebemenší odchylku v nápojích.
2. fáze profesionalita – pracuje vždy 1 barista – baristická klasika, příprava 4 espress a 4 cappuccin dle standardů Mistra kávy. Na přípravu mají soutěžící 8 minut a nápoje servírují degustační porotě.
3. fáze fantazie – pracují všechny týmy současně – zde jsme se po spojení s Českou barmanskou asociací inspirovali jejími letitými zkušenostmi a tak vznikla soutěž v níž baristé připravují 2 kávové koktejly bez alkoholu a 2 s alkoholem, veškeré koktejly jsou očíslované a donášené do jiné prostory degustačním porotcům, kteří neví čí nápoje degustují.

Jaká je tato soutěž? Ohromná. Zeptejte se prvních účastníků, nešetří superlativy.

V tomto prvním či nultém kole se účastnilo celkem 5 týmů – tedy 10 baristů.

Pořadí týmů:

1. místo – tým Buscaglione – František Roháček a Fabio Menichelli
2. místo – tým Coffee Club – Pavel Malena a Michal Nováček
3. místo – tým Moak – Radek Moutayrek a Petr Kadeřábek
4. místo – tým Pro Caffè – Stano Cibula a Martin Líbal
5. místo – tým Cro Caffè – Domogoj Brusič a Lazar Glasnovič

Pořadí baristů:

1. místo – František Roháček
2. místo – Pavel Malena
3. místo – Radek Moutayrek
4. místo – Stano Cibula (SK)
5. místo – Fabio Menichelli (I)
6. místo – Michal Nováček
7. místo – Petr Kadeřábek
8. místo – Martin Líbal
9. místo – Domogoj Brusič (HRC)
10. místo – Lazar Glasnovič (HRC)

Na soutěžích organizovaných Školou kávy, bylo možné vidět mnoho nového, ceny byly připraveny také pro návštěvníky a tak největší šťastlivec získal víkendový pobyt pro 2 osoby v Pravých pivních lázních v Chodové Plané včetně ubytování, pivní lázně, masáže a večere.

Za celé čtyři dny bylo možno vidět také množství dalších programů.

- Etiopský obřad přípravy kávy
- Přípravu kávy z džezvy
- Srovnávací test espressa z profí kávovaru a z domácího mini kávovaru vyvinutého italem Bacchi, který studoval ve vývojovém středisku Ferrari
- Bubnování Aleše Langa na africké bubny Bongo
- Vystoupení mima Erika Demka
- a samozřejmě ochutnávat, degustovat, nakupovat, získávat ty nejaktuálnější informace z dění ve světě kávy

Děkujeme všem sponzorům Mistra kávy (viz. www.mistrkavy.cz), baristům, porotcům, novinářům, návštěvníkům, všem, kdo se přičinili o tento krásný svátek kávy ☺ |

Těšíme se zase brzy nashledanou nad šálkem toho nejlepšího kafe – Roberto Trevisan, Štěpánka Havrlíková a tým Mistra kávy, který v tomto roce představoval celkem 117 jednotlivců, kteří se aktivně podíleli na realizaci soutěží.

Detailnější informace si vyžádejte prostřednictvím e-mailu: stepanka@skolakavy.cz; 602 35 70 60; www.skolakavy.cz