

SVĚT BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE



**Brandy — nápoj
mnoha podob i chutí**

**Ladislav Veleba:
Deset let tvrdé práce**

Den plný seminářů

Brandy

NÁPOJ MNOHA PODOB I CHUTÍ

V současné době je brandy v našich barech neprávem trochu opomíjená. To je ovšem veliká škoda, neboť tento nápoj, který si zamiloval i Winston Churchill, představuje v mnoha případech skutečnou kvalitu a výjimečný chuťový zážitek.

JAK VŮBEC BRANDY VZNIKLA?

Původ brandy není úplně jasný, ale je samozřejmě spojen s vývojem destilace alkoholu. Koncentrované lihové nápoje byly známé už ve starém Řecku a Římě, a jejich historie sahá pravděpodobně až do starověkého Babylonu. Brandy, jak ji známe dnes, se poprvé objevila ve 12. století a populární se stala ve 14. století.

Původně se víno destilovalo pravděpodobně za účelem konzervace a usnadnění dopravy obchodníky. Podle jiné domněnky se víno destilovalo s cílem snížit daně, které se určovaly na základě objemu lihovin. Voda, která se destilací od vína oddělila, se do nápoje před pitím měla přidat zpátky. Avšak destilační proces neodstraňuje pouze vodu, ale také vede k vzniku množství aromatických látek, které výrazně mění složení destilátu. Proto i vinná lihovina, která neprošla zráním (nezralá brandy), už nebude mít po naředění stejnou chuť jako originální víno. Později se zjistilo, že poté, co byla tato lihovina skladována v dřevěných sudech, výsledný produkt byl výrazně lepší než původní destilovaný nápoj.

ROZMANITÝ NÁPOJ MNOHA BAREV I CHUTÍ

Brandy zahrnuje opravdu širokou škálu lihovin různých barev a chutí. Je to dáno i procesem zrání, kterým nápoje procházejí. Můžeme je poté rozlišit na několik kategorií, např. podle podoby procesu zrání. Nezrající brandy žádným zráním po destilaci neprocházejí a výsledkem je čirá tekutina. Pak jsou tu brandy zrající v jednom sudu – ten je dubový a díky tomu má vyzrálá brandy zlaté a hnědé odstíny. Jiným příkladem jsou brandy zrající procesem solera, což je metoda populární zejména ve Španělsku a funguje na principu řady sudů – když je část destilátu z posledního sudu v sérii odebrána a nalévána, je tento sud doplněn z předposledního sudu a tak dále, a až do prvního je doplněn čerstvým destilátem.

DLOUHÉ ZRÁNÍ – KRÁTKÉ SKLADOVÁNÍ

Zdlouhavý výrobní proces s sebou nese i to, že brandy patří mezi špičkovými destiláty k nejdražším. Nejlepší koňaky zrají většinou mezi 20 a 80 lety. Protože se brandy stejně jako například whisky zlepšuje jen tehdy, pokud stárne v dubovém sudu, rozhodně jí neprosívá dlouhé skladování. Výjimku mohou tvořit speciální limitované edice vydané ke zvláštním příležitostem. U těchto lahvi lze očekávat, že se jejich reálná hodnota může v krátké době klidně zdvojnásobit. Lahve by se mely uchovávat ve vzpřímené poloze, aby alkohol nezničil korek.

NA ČESKÝ TRH VSTUPUJÍ I BRANDY Z MÉNĚZNÁMÝCH ZEMÍ

V poslední době lze zaznamenat rozšiřující se nabídku destilátů z exotičtějších zemí, například z oblasti Kavkazu. Velké množství fanoušků si u nás našla třeba gruzínská brandy. „Gruziňák“ se vyrábí výhradně z bílých odrůd vína Rkaciteli, Tcitcka, Tsoulikouri. Destilace je prováděna tradiční metodou. Kvality Saradjishvili brandy je dosaženo

několikastupňovým mícháním mnoha různých brandy a minimálně 15 výrazných „eaux de vie de vin“, přerušovaným několika obdobími stání. Takto, bez časového nátlaku, jsou míchány každý rok v mírně odlišných poměrech, aby bylo dosaženo unikátní chuti pro každý ročník brandy. Zajímavostí a skutečnou lahůdkou jsou potom gruzínské brandy Gremi (9letá), Eniseli (14letá) nebo Tbilisi (18letá).

Slavná brandy ze sousední Arménie se zase vyznačuje nádherným svěžím aroma, které je plné vyzrálého ovoce. Barva je tmavě jantarová, a když nápoj konečně ochutnáme, ucítíme ovoce, karamel a sušené fíky. V závěru je patrná jemná hořkost mandlí. Arménci se dodnes chlubí tím, že tento nápoj ohromil i Winstona Churchilla. Bylo to v roce 1945 na Jalské konferenci, kde se jednalo o poválečném uspořádání Evropy. Churchill byl místní pálenkou natolik uchvacen, že si u Stalina vymínil, aby mu posílal 400 lahvi ročně. V Německu se půllitrové balení dá sehnat asi za 22 €, u nás vyjde 0,7 litru na 700–900 Kč.

KOKTEJLY Z BRANDY

Brandy považovaná tradičně za destilát určený k popijení samostatně po večeři je vhodná rovněž k přípravě některých vynikajících koktejlů. K nim patří např.:

■ SIDE CAR

INGREDIENCE:

- 30 ml brandy ▪ 15 ml triple sekú
- čerstvá vymačkaná štáva z jedné čtvrtky citronu

POSTUP:

Naplňte šejkr ledem a přidejte ingredience. Podáváme ve sklence na martini.

■ BRANDY ALEXANDER

INGREDIENCE:

- 20 ml brandy ▪ 20 ml hnědého crème de cacao
- 40 ml šlehačky nebo crème fraîche
- 1 čajová lžička mletého muškátového oříšku

POSTUP:

Naplňte šejkr ledem a přidejte všechny ingredience kromě muškátového oříšku. Protřepávejte asi 12 sekund, aby se smetana dobrě spojila. Procedte do sklenice a popraštěte povrch vrstvou strouhaného muškátového oříšku. Podávejte s malou slámkou podle chuti. Podáváme ve vyfrapované sklence na martini.

■ CHAMPAGNE COCTAIL

INGREDIENCE:

- Jedna kostka cukru ▪ 3-5 kapek angostury
- 30 ml brandy ▪ suché šampaňské na doplnění

POSTUP:

Vhodte kostku cukru do sklenice a pokapte angosturou. Přidejte brandy a zvolna dolévejte šampaňské. Podáváme ve vyfrapované highball glass.



V ČECHÁCH BRANDY TOLIK NELETÍ

Brandy rozhodně nehraje v naší zemi v oblasti gastronomie prim, což je veliká škoda. Patří jí až šesté místo za ostatními likéry, hořkými bylinnými likéry, vodkou, tuzemákem a whisky. Je oblíbena spíše mezi starší a střední generaci. „Nápoje s brandy v současné době příliš v kurzu nejsou a nás rozhodně neživí,“ říká Martin Smolný z pardubického Martini's baru. Zároveň dodává, že nejatraktivnější je koňak, který si ovšem dává spíše střední a starší generace zákazníků. Současné trendy oblibě brandy zkrátka moc nenahrávají. Na druhé straně, pokud se barmani budou snažit brandy aktivně nabízet, mohou si přijít na poměrně zajímavé zisky. Marže jsou v tomto segmentu poměrně vysoké.

JAK SI JI NEJLÉPE VYCHUTNAT?

Koňaky a další brandy se pijí ze sklenice tvaru tulipánu (koňaková sklenka, napoleonka) a chutnají nejlépe při pokojové teplotě. Koňaková sklenka má kratší krk, její dno je širší, a postupně se zužuje až k okraji. Velká plocha hladiny ve sklence zvyšuje odpařování aromatických látek, zatímco úzké hrdlo pomáhá zadržet tyto aromatické páry ve sklenici. Typická koňaková sklenice má (podle amerického standardu) kapacitu cca 185-250 ml, ale nemělo by se do ní nalévat více než cca 60-90 ml. Sklenice s brandy se často mírně zahřívá, nejlépe pouze držením sklenky v uzavřených dlaních. Občas můžeme vidět i „umělé“ nahřívání pomocí svíčky, tato metoda však kvůli příliš vysoké teplotě způsobuje, že se alkohol rychleji vypařuje a překryje aroma brandy. Proto je lepší spolehnout se pouze na ruce. Podobně jako whisky nebo víno i brandy vylučuje nejpříjemnější vůně a chutě tehdy, když má nižší teplotu – kolem 16 °C.

Brandy se nejčastěji konzumuje jako digestiv po večeři. Nicméně nová generace konzumentů se rozhodně nebojí experimentovat. A tak dnes nepřekvapí ani X.O. koňak servírovaný na ledu, namražené V.S.O.P. či V.S. použité jako základ dobrého long drinku v mixu se zázvorovou limonádou či tonikem.

Jakub Havel

PROFIL NÁPOJE

Barva – tmavě zlatá u mladých brandy přes hnědou u starších verzí a španělských brandy. Hroznové brandy získává barvu stárnutím v soudcích často s využitím dubových třísek. Přidání karamelu a cukrového sirupu pomůže uchovat u brandy stálou barvu v jednotlivých várkách.

Vůně – ovocnost z hroznů zintenzivněná obsahem alkoholu. Stárnutí v dubu dodává aroma vanilky, fíků, karamelu a skořice.

Chut – hladká a lahodná co do konzistence, bez drsnosti či „pálivosti“; plná a komplexní příchutě a délka; lehce olejovitá, nikoli sladká

DRUHY BRANDY

Obecně pojmenovaný brandy označuje vinnou nebo ovocnou pálenku (alkoholický nápoj získaný destilací fermentovaných ovocných šťáv).

Vinná brandy je vyrobena destilací fermentovaného vinného moště. Nejznámějšími jsou Koňak a Armaňák, které se pod tímto názvem mohou vyrábět pouze v konkrétních částech Francie. Některé vinné brandy ale pocházejí také ze Španělska, Německa, Mexika, USA a Jižní Afriky.

Brandy z vinných výlisků (pomace) se vyrábí z fermentované vinné drtí, semen a stopků, které zůstávají po lisování vína. Mezi nejznámější patří italská grappa a francouzský marc. Méně známé jsou loza z Chorvatska/Černé hory, zivania z Kypru, německý tresterbrand, španělské orujo či portugalské aquardiente.

Ovocné brandy se destilují z jakéhokoli ovoce kromě vína. Nejčastěji se používají jablka, švestky, meruňky, třešně, maliny, ostružiny či broskev. Tyto brandy jsou obyčejně čiré a jejich obsah alkoholu je 80° nebo 90° (tj. 40% nebo 45% alkoholu). Mezi tyto druhy brandy patří např. Calvados (jablka), Kirchwasser (třešně), Pálinka (různé druhy ovoce), Slivovice, Schnapps/Snaps.

KLASIFIKACE

U francouzských brandy se používá ke klasifikaci písemné označení, u řecké Metaxy se naopak používá hvězdiček, které symbolizují minimální počet let, po kterém musí brandy zrát v dubových sudech.

V.S. – zkratka pochází z anglických slov „very special“ (velmi speciální) – nesmí obsahovat žádnou pálenku, která není mladší než 3 roky.

V.S.O.P. – „very special old pale“ (velmi speciální stará bleďá), musí obsahovat brandy starší více jak 5 let.

X.O. – „extra old“ (zvláště starý) vesměs se tak označují koňaky starší deseti let, tato rozlišení nejsou však tak striktní.

Dalším označením starých koňáků může být například Napoleon, Extra, Vieille Reserve atd.

Česká barmanská asociace

DEN PLNÝ SEMINÁŘŮ

V současné době je na trhu celá řada seminářů určených odborníkům z oblasti gastronomie – můžete si vybrat různé barmanské, baristické či kulinářské kurzy. Kvalitní seminář by měli vždy vést certifikovaní lektori či uznávaní odborníci, kteří jsou schopni vám předat nejenom teoretické informace, ale i praktické zkušenosti. V případě, že máte zájem zvýšit prestiž svých barmanů, doporučujeme vám zúčastnit se seminářů České barmanské asociace (CBA), která jich v průběhu roku pořádá celou řadu. Jeden z nich, jenž byl určen pedagogickým pracovníkům z gastronomických škol, proběhl v říjnu v brněnském hotelu Santon.

Celý den byl rozdělen ta teoretickou a praktickou část. Přednášku na téma Změny v pravidlech CCC pro rok 2012 vedl Miroslav Černík – viceprezident CBA. V rámci tohoto bloku byly představeny povolené složky, sklo a ozdoby pro soutěžní cocktaily: pre dinner cocktail (dry nebo medium), after dinner cocktail, long drink cocktail, fancy drink cocktail a sparkling cocktail (cocktail se sektem). Během odpoledne proběhla ukázka přípravy a servírování koktejlů v režii samých barmanských es: Karel Zapalač, Jaroslav Labounek, Martin Smolný, Eva Hlaviznová, Karel Mayer.

Součástí workshopu byla i prezentace dodavatelů pro gastro provozy, kdy zástupci firem (Coca-Cola, Bohemia Sekt, Monin, Jan Becher, Sahm Gastro, Fabbri, Nowaco, Párty led, Kávovary.cz, Vectron) představili své novinky.

Zajistě zajímavým přínosem pro účastníky workshopu byl také kurz na téma: Každodenní péče o kávovar a mlýnek, který vedl Roberto Trevisan vedoucí sekce Mistr kávy CBA. Poutavá byla i ukázka základních technik užití molekulární mixologie v přípravě koktejlů. Alexander



Hotel Santon, Brno

Mikšovic ze společnosti Bohemia Sekt představil Bubbles cocktails – koktejl na bázi sektu, který sklidil úspěch.

„Zúčastnila jsem se různých workshopů i pod záštitou jiných asociací, ale musím uznat, že s takovou koncentrací přednášejích odborníků a výtečným zpracováním témat během jednoho dne jsem se setkala až zde,“ uvedla vydavatelka odborného časopisu Svět gastronomie&hotelinictví Jaroslava Chudá.

Workshopu se zúčastnila téměř stovka odborníků z celých Čech. Díky tomu došlo i na výměnu cenných zkušeností a kontaktů mezi samotními účastníky. „Česká barmanská asociace, která sdružuje podnikatelské subjekty, bary a dílčí profese v gastronomii, se již řadu let - ve spolupráci s partnerskými bary a lektory CBA - úspěšně věnuje vzdělávání svých členů a odborné veřejnosti. Proto mě vždy potěší, když jsou naše kurzy plně obsazeny. Chtěl bych tímto poděkovat našim obchodním partnérům a lektorům, kteří se na seminářích s námi podílejí. Budu velmi rád, když se opět v tak hojném počtu shledáme na dalších kurzech či soutěžích,“ okomentoval v závěru akci Aleš Svojanovský, prezident CBA.



**MÁTE ZÁJEM
O SEMINÁŘE
CBA?**

kontaktuje
Aleše Svojanovského
(prezident CBA):
gsm: +420 777 628 333
email: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz



Martin Smolný připravil pro účastníky ukázku after dinner - Alexander: Cognac V.S., Monin Crème de Cacao Brown, smetana 33%, muškátový oříšek



Jaroslav Labounek a jeho pre-dinner dry - Martini Dry Coctail: Gin dry, Vermout extra dry, zelená oliva s peckou



Workshopu se zúčastnili
odborníci z celých Čech



Karel Zapalač a jeho pre-dinner medium - Rubin Lips: Absolut vodka nebo Finlandia, Grand Marnier Gordon Rouge, Crodoino Aperitivo non alcoolico, Martini extra dry, čerstvá borůvková šťáva



Eva Hlaviznová - ukázka long drinku Gin Fizz:
Gin Dry, čerstvá citronová šťáva, cukrový sirup, soda, citron



Karel Mayer připravil fancy drink - La Manche: pomerančový džus, ananasový džus, caramel sirup, čerstvá citronová šťáva, meloun, koktejlová třešeň, máta

Ladislav Veleba je známý český barman. Spolu se svým bratrem již deset let provozuje Absolut bar, který v hlavním městě Moravy patří k nejvyhlášenějším.

Při příležitosti 10. výročí jeho baru jsme mu položili několik otázek.

Absolut bar patří mezi nejvýznamnější podniky svého druhu v Brně. Kdo jsou vaši hosté?

Děkuji za uznání. Náš bar jsme již od jeho vzniku stylizovali jako koktejlový bar, aby bylo od počátku jasno, co u nás mohou hosté hledat. Ti se skládají zhruba ze dvou generačních skupin: Té mladší, která se k nám naučila chodit vcelku pravidelně, a pak té, řekněme, střední generaci. K ní se mimochodem hlásím i já. Obě tyto skupiny hostů mají svá specifika, jejich počty jsou pak zhruba vyvážené. Jen zřídka k nám najde cestu někdo ze starší generace – koktejlový bar je pro ně asi něco, na co si nedokázali zvyknout. Samozřejmě, že máme i celkem slušnou skupinu stálých zákazníků, tzv. štamgastů. Těch si mimořádně vážíme, neboť víme, že jsou to lidé, kteří se k nám pravidelně vracejí. Patří mezi ně i cizinci, co žijí či pracují v Brně, ale také návštěvníci a vystavovatelé veletrhů Brno. Některé veletrhy se konají třeba jen jednou za rok, přesto (anebo právě proto?) se řada hostů zastaví po skončení pernáho veletržního jednání na skleničku právě u nás. To mě vždy mimořádně těší, neboť je to známkou toho, že jsou u nás a s námi spokojeni.



DESET LET TVRDÉ PRÁCE

Tak mě napadá: Souvisí jméno baru se švédskou značkou vodky?

Samozřejmě. A máme na to i povolení od jejích majitelů – jinak by to nešlo. A proč jsme si vybrali právě Absolut? Již od samotného začátku, při přípravě designu baru a vlastně celé koncepce vizualizace, se nám moc líbil koncept a kreativita Absolut vodky. Byl to prostě náš styl. A tak jsme rozhodli, že něco podobného zkusíme realizovat v prostorách připravovaného baru v Brně. Jak se to povedlo, to musíte posoudit sami. Ale podle reakce mnoha návštěvníků si dovolím říci, že nám to celkem vyšlo.

Kolik barmanů v Absolut baru dnes pracuje?

V současné době máme celkem šest barmanů a barmanek. Jsou rozděleni na dvě směny, každá má svého vedoucího. Jedním je Jakub Herynek a druhým Eva Kurhajcová – oba vynikající barmani. Dá se říci, že náš tým je stálý, pracuje bez větších změn již delší dobu. Zrovna nyní k nám nastoupil jeden nový barman.



Ale ani o něm nemohu říci, že je zcela nový – vykonával u nás dva roky praxi během studia střední hotelové školy, a tak je vlastně také „nás“.

Jak velký důraz kladete na vzdělávání obsluh?

Snažím se pro personál připravovat různé semináře, na nichž ho školíme jak v nových produktech, tak i trendech v našem oboru. Máme tedy vlastní proškolování a zdokonalování. Kromě toho se ale naši lidé zúčastňují i odborných seminářů a školení, které připravuje Česká barmanská asociace nebo i firmy obchodusící v našem oboru.

Zmíníl jste Českou barmanskou asociaci, jejmž jste členem. Co vám toto členství dává?

Kromě již zmíněné možnosti navštěvovat její odborné akce jde i o prestiž. Alespoň já to tak cítím. Já i většina mých kolegů jsme členy České barmanské asociace (CBA) a velmi si toho považujeme. CBA toho dělá poměrně dost. Většinou jde o odborné semináře a školení, kde lze opravdu dobře rozvíjet znalosti a dovednosti. Je to vcelku dobře promyšlený systém vzdělávání, který je pro lidi v oboru velmi prospěšný. Je to dobré jak pro začínající barmany, tak i pro ty, co už něco znají a chtějí se v oboru ještě více zdokonalit.

Ostatně, jak jste se k profesi barmana dostal vy sám?

Asi přes 15 lety. A musím říci, že toto povolání nemá v naší rodině žádnou tradici, v té době jsem pracoval jako státní úředník. Prostě jsem měl o práci barmana zájem. Moje

první kroky směřovaly přes barmanskou školu Romana Uhlíře, kde jsem během trímsíčního kurzu seděl v lavici mimo jiné s Erikiem Loerintzem, který momentálně patří mezi světovou barmanskou elitu. Takže ještě jednou děkuji Romanovi. Dnes na tu dobu vzpomínám tak trochu s nostalgii. A vlastně na všech těch deset letech, co spolu se svým bratrem Milanem vlastním a vedu Absolut bar. Byla to léta poučná, pro nás rozhodně zajímavá a dá se říci, že i většinou úspěšná. Za tím úspěchem se ale skrývají léta těžké práce. Protože vše, co máme, čeho jsme dosáhli, jsme si museli vybojovat sami, nic nám nikdo nedal zadarmo.

Když jsem si prohlížel nápojové menu Absolut baru, tak mě na něm zaujala až neuveritelná nabídka koktejlů: máte jich tam zmíněných 256! Kde berete při jejich vytváření inspiraci?

Tak to číslo 256 představuje počet koktejlů, které jsme v našem baru nabídli od jeho počátku. Koktejlové menu totiž pravidelně obměňujeme. V současné době již máme čtvrté. Jsou v něm uvedeny základní koktejly, kterých je rádově několik desítek. Ale jak jsem se již zmínil, řada z našich hostů jsou štamgasti. A někteří z nich si pravidelně žádají koktejly, které sice již třeba nejsou na aktuálním koktejlovém menu, ale dříve ho u nás dostali. A tak jim samozřejmě vždy vyděme vstříc. A co se týče inspirace, tu hledáme v současných trendech. Ale samozřejmě se také snažíme přicházet vždy s nějakými vlastními novinkami. Musím ale říci, že v současné době je největší zájem o dnes tradiční koktejly: mojito, piña colada, Cuba libre...

Změnily se za těch deset let nějak zásadním způsobem požadavky hostů?

Zde budu velmi stručný: Změnily se tak nepatrně, že vlastně ani o žádné změně nemůžeme hovořit.

V Absolut baru nabízíte kromě koktejlů i širokou nabídku dalších nápojů. O co je největší zájem?

Řekl bych, že zájem o destiláty a další produkty, které do baru patří, je vcelku vyvážený. V současné době máme ale přeci jen jednoho premianta. Tím je, pro někoho možná až překvapivě, rum. Kvalitní bílý rum, pěti, sedmi i dvanáctiletý. V poptávce u nás jednoznačně vede.

Ve vašem baru pořádáte i barmanské kurzy. Pro koho jsou určeny?

Pro všechny, kteří mají zájem naučit se něco nového. Kurzy připravujeme vždy tak, aby se jejich účastníci odborně zdokonalili v práci za barem. Jednoduše řečeno: Aby ten, kdo chce pracovat za barem, měl aspoň základní znalosti o zboží, které nabízí a chce prodávat, a uměl se za barem pohybovat. Zájem o naše kurzy, které pořádáme vždy jednou za čtvrt roku, je poměrně značný. Máme vždy plno – bereme maximálně patnáct lidí, abychom na všechny měli čas a mohli se jim věnovat.

A kdyby se přihlásil někdo mimo barmanskou branži? Vezmete ho?

Samozřejmě – rádi vás vezmeme!

Děkuji za nabídku i rozhovor
Michal Korol

inzerce



Je vaší prioritou spokojený zákazník?



staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění

Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz

Finalisté CZECH BAR AWARDS 2011 vybráni

Prestižní soutěž CZECH BAR AWARDS pořádaná odborným časopisem Barlife ve spolupráci s Českou barmanskou asociací a Asociací hotelů a restaurací v ČR vstupuje do čtvrtého ročníku. Odborná porota již z nominovaných podniků vybrala finalisty, kteří budou bojovat o vítězství v jedné ze šesti kategorií – nejlepší café bar/kavárna, nejlepší cocktail bar, nejlepší hotelový bar, nejlepší klub a nejlepší pub/pivní bar.

Cílem Bar Awards je ukázat veřejnosti nejlepší bary, kluby a kavárny u nás, inspirovat ostatní, a napomáhat tak ke zvyšování úrovně české gastronomie. V předchozích ročnících byla do nominací zapojena i veřejnost, letos ale byl i proces nominací plně v rukou odborníků - nominace nejlepších podniků jsou výhradním rozhodnutím Bar Awards Academy složené z odborníků gastronomického průmyslu. Nový systém hlasování posunuje českou soutěž k odpovídajícímu konceptu tradičních zahraničních Bar Awards (např. v Německu). „Každý z akademiků jmenoval v jednotlivých kategoriích pět podniků, které podle jeho názoru nejlépe splňují předem stanovená kritéria a zasluhují si pozornost. Porotci, kteří dosud aktivně pracují za barem nebo jsou provozovateli baru, kavárny či klubu, nesměli navrhnut své působiště,“ vysvětuje mluvčí soutěže Gabriela Al Dhábba.

Nejlepším barem je podle Maurerova výběru pražský Barego Bar



Barego Bar

Nejlepším barem v ČR je podle publikace Maurerův výběr Grand Bar pražský Barego Bar na Malé Straně. Do první desítky žebříčku se dostal jen jeden mimopražský bar, českobudějovická Žlutá ponorka Coctail Bar na devátém místě. Přehled vychází z poznatků dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za své peníze navštěvovali a známkovali jednotlivé podniky. Hodnotit mohl každý, kdo se zaregistroval na webových stránkách www.grandbar.cz.

Všechny bary umístěné v první desítce spadají do vyšší cenové kategorie, většinu návštěvníci najdou v centru Prahy. Dobrovolníci v nich hodnotili kvalitu nápojů, úroveň obsluhy, interiér a celkovou atmosféru. Na druhé příčce se umístil bar La Casa de La Havana Vieja, třetí místo patří baru Two Steps, čtvrtý je Bugsy's Bar a páté místo zaujmá Cloud 9 Sky Bar & Longue.

Vydavatel publikace Pavel Maurer už dříve uvedl, že tato celostátní anketa si klade za cíl informovat jen o kvalitních a zajímavých podnicích. Přehled má být podle něj „obranou proti nekvalitnímu pití, špatným drinkům a nepřijemné obsluze“. Anketa navazuje na gastronomický projekt Maurerův výběr Grand Restaurant, který vznikl před patnácti lety.

Deset nejlepších barů podle Maurerova výběru Grad Bar:

1. Barego Bar, Mandarin Oriental, Praha 1
2. La Casa de La Havana Vieja, Praha 1
3. Two Steps, Kempinski hotel, Praha 1
4. Bugsy's Bar, Praha 1
5. Cloud 9 Sky Bar & Longue, Hilton, Praha 8
6. Black Angel's, Praha 1
7. Hemingway Bar, Praha 1
8. Café Longue, Praha 5
9. Žlutá ponorka Coctail Bar, České Budějovice
10. Aureole, City tower, Praha 4



Do finále postoupilo za každou kategorii pět nejčastěji jmenovaných podniků spolu s šestým, vybraným zástupci časopisu Barlife. Vítězové Czech Bar Awards budou vyhlášeni v rámci slavnostního galavečera, který se uskuteční 31. října 2011 v Novoměstské radnici v Praze 2. Více informací o Czech Bar Awards 2011 a jednotlivých nominacích je k dispozici na webu www.barawards.cz.

Společnost BOHEMIA SEKT bodovala v Mikulově

Společnost BOHEMIA SEKT znovu potvrdila své výjimečné postavení na domácím trhu vín a sektů. Na jihu Moravy vybojovala prvenství v Národní soutěži vín mikulovské podoblasti hned ve dvou kategoriích. Odborníci ocenili společnost prvním místem za nejlepší soutěžní kolekci vín a značce Louis Girardot brut dali nejvíce bodů za unikátní kvalitu a skvělou chutě.

„Vítězství v Mikulově potvrdilo, že ve společnosti BOHEMIA SEKT a našich moravských vinařstvích Víno Mikulov a Vinařství Pavlov vyrábíme velmi kvalitní vína a sekt,“ říká generální ředitel BOHEMIA SEKT, Ing. Josef Vozdecký. „Nesmírně si vážíme této ceny a nechceme usnout na vavřínech. Svá vína a sekty budeme i nadále zdokonalovat. Cena pro nejlepší kolekci vín a zlatá medaile představuje zasloužené ocenění naší práce.“

V silné konkurenci soutěžních vzorků Národní soutěže vín mikulovské podoblasti získala první místo nejlepší soutěžní kolekce vin značek Víno Mikulov Sommelier Club a Vinařství Pavlov. „Naše společnost se pochopitelně nesoustředí pouze na jedinou značku. V našich moravských vinařstvích nabízíme širokou škálu klidných vín. Ocenění z Mikulova dokazuje, že máme co nabídnout jak našim spojeným zákazníkům, tak odborníkům z celého Česka, kteří zasedli v Národní soutěži jako hodnotitelé,“ doplňuje Josef Vozdecký.

Louis Girardot brut patří mezi nejcennější klenoty společnosti BOHEMIA SEKT. Vína, která tvoří cuvée tohoto sektu pocházejí z Pálavy, proto sekt byl zařazen do Národní soutěže mikulovské vinařské podoblasti. Tento kouzelný sekt ocenila i britská královna Alžběta II. Jeho jemně nazrálý charakter vzniká spojením nejlepších ročníků bílých vín. Už v minulosti získával ocenění na domácích i zahraničních soutěžích. Za vše hovoří fakt, že vybojoval před pěti lety bronzovou medaili na jedné z největších francouzských soutěží CHALLENGE – International du Vin.

(BOHEMIA SEKT)





INSPIRACE PRO:

- HOTELY
- RESTAURACE
- KAVÁRNY
- BARY
- OBCHODNÍ CENTRA

NOVINKA: noviny SVĚT HORECA



1. Press Real Group, spol. s r.o.
Těšnov 5, 110 00 Praha 1
tel.: +420 257 219 241
email: redakce@1PRG.cz
www.1PRG.cz

SVĚT

GASTRONOMIE
HOTELNICTVÍ
OBCHODU

PRG

1. Press Real Group