

Tomáš Kubiček

Od graffiti k drinku s destilovanou kávou

Mimořádného úspěchu dosáhl letošního 5. září na International Wörthersee Cocktail Cup (IWCC) barman a lektor České barmanské asociace Tomáš Kubiček. Zvítězil nejen ve své kategorii, ale také v celkovém hodnocení soutěže, a od třetího největšího rakouského jezera si tak odvezl dvě 24karátové sošky.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

IWCC je přitom jednou z nejvyhlášenějších barmanských soutěží v Evropě, kterou již v roce 1990 založil přední rakouský barman Peter Weissnegger. O dvacet let později otěže organizace převzal jeho neméně slavný žák Mario Hofferer a učinil z ní událost světové úrovně. Také díky Mariovim mezinárodním zkušenostem se zde pravidelně utkává padesátka skvělých barmanů z více než třiceti zemí a několika kontinentů.

„Je to skvěle připravená akce, na níž přední špičky oboru jako například Marian Beke pořádají tematické semináře a pozvedávají tak úroveň téhle evropské barmanské konference ještě výš,“ vykládá Tomáš Kubiček o soutěži konané pod záštitou ÖBU – Rakouské barmanské unie.

Padesátku soutěžících pořadatelé rozdělili do pěti skupin dle sponzorských značek. Povinnou ingrediencí českého reprezentanta se tak stala káva Cremesso v minimálním množství dvou centilitrů. Dalšími brandy byly Bacardi, Hennessy, Stolichnaya a Top Spirit. V desetiminutovém časovém limitu bylo potřeba namíchat čtyři porce koktejlu. „Trénoval jsem od začátku srpna a podřídil tomu veškerý volný čas, kterého mám velmi málo. Partnerská firma Cremesso mi dokonce dva týdny před soutěží poslala do Prahy kávovar, který mi už zůstal,“ pootevírá Tomáš Kubiček dvířka od zákulisních příprav.

Newyorská inspirace

Příběh svého drinku postavil na klukovském snu, který si splnil letos v květnu. Konečně poprvé v životě navštívil New York, aby se seznámil s jeho barovou a uměleckou scénou. A naprosto ho tam uchvátila jednoduchost drinků.

„Z padesáti ochutnaných jsem měl pouze v jednom ozdobu. Takže mým záměrem bylo



NYC Subway

- 2 cl destilované Cremesso Café
- 3 cl Bacardi Gran Reserva
- 1,5 cl likér Bols Crème de Cacao
- 1,5 cl likér Monin Triple Sec Curacao
- 1 barová lžička pomerančovo-kardamomového gastrique (ovoce, koření, cukr, ocet)
- 2 kapky domácího mandlového oleje obarveného červenou řepou

Ozdoba: párování s dezertem připraveným na ruku porotcům pod světlem lampičky, jako v tetovacím studiu.

Metoda přípravy: Throwing

Sklenice: Old Fashioned

vytvořit umělecky laděný koktejl, velmi jednoduchý co se vzhledu a chuti týče, ale zároveň serviselem, příběhem a vším okolo absolutně surově šilný,“ vysvětluje pražský barman.

Málokdo o něm ví, že se do sedmnácti let věnoval folkloru městských ulic – graffiti. Kromě zdí bylo jeho denním lákadlem metro, kde trávil velkou spoustu volného času. Už tehdy mu velkou inspirací bylo New York City Subway. „Kvůli rostoucím problémům s policií jsem musel změnit koníček, jímž je tedy až do dnešních dnů barmanství. A proto byl pro mě tento drink opravdu důležitý, něco jako návrat ke kořenům,“ přiznává Tomáš Kubiček.

Mikrofon sebral moderátorovi

Jelikož součástí drinku muselo být dle pravidel soutěžní skupiny espresso, bál se, že bude ome-

zený jeho barvou. Protože si přál mít koktejl na pohled naprosto čistý, stejně jako malířské plátno před započítím umělcovy tvorby, napadlo ho Cremesso vydestilovat. Sice nějakou dobu trvalo, než byl výsledek více než uspokojivý, ale nakonec se to povedlo.

Aby zachoval čistotu výtvaru, použil na jeho výrobu pouze čiré suroviny. Rum Bacardi filtrovaný dřevěným uhlím. Chuť kávy podporující bílé kakao. Svěží ovocné tóny poskytující likér Triple Sec Curacao. Vyvažující kyselou složku, za níž si zvolil poměrně neznámý domácí kardamomový gastrique.

„Nechtěl jsem nic citrusového, raději něco octového. Kromě shrubu na téhle bázi existuje právě gastrique, jímž se v 18. století konzervovalo zralé ovoce rychle podléhající zkáze. Ve stručnosti dohromady povaříte citronovou šťávu, cukr, vodu, vinný ocet, kardamom, pomerančový džus a vodku,“ podělil se Tomáš Kubiček o recept na netradiční ingredienci.

Drink ve sklenici na Old Fashioned s velkou kostkou ledu postavil na plato orámané vlastnoručně vyrobenou dlažkou posprejovanou speciální stříbrnou barvou vláků newyorské podzemky, pocákané různými barvami a zdobené surově špinavým rámečkem. Do dlaždic umístil LED svítily na dálkový spínač a drink přiklopil glošem z posprejované lékárnické lahve. Ten měl evokovat reflektory vlaku příjezdového na peron stanice. Tehdy právě přichází odhalení díla, které sprejer přes noc vytvoří v depu.

Do gloše navíc před servírováním nakapal obarvený olej, svolal porotce, rozdál jim gumové rukavice a přes nános nastříkaných cukrářských barev ve spreji servíroval kombinaci dopředu vyrobených molekulárních textur, společně s kousky ovoce a jedlých květů.

„Byla to show, jako jediný jsem vzbudil velký zájem poroty, publika i kolegů. Jelikož bylo potřeba vysvětlit příběh drinku, na což tam běžně nebývá prostor, vzal jsem po značném úsilí moderátorovi mikrofon a strnul na sebe pozornost. Jinak by nikdo nepochopil, proč připravuji takový drink, oblečený ve špinavém rondonu s posprejovanou rapperskou kšiltovkou na hlavě,“ popisuje své soutěžní vystoupení.

Příprava stojí majlant

Význam Tomášova absolutního vítězství umocňuje síla konkurence, kterou v Rakousku porazil. „Každý do puntíku připravený servis, který stál majlant, a jeho výroba jistě zabrala spoustu času. V přípravě se mi chtělo brečet při pohledu na nádhru, kterou kolegové tvořili. Byli tam skvělí barmani, mistři světa, já byl vážně za outsidera,“ zdůrazňuje Tomáš Kubiček.

Ten účast na Wörthersee označuje za jeden z životních zážitků. Na soutěžící totiž čekaly pětihvězdičkový hotel, michelinská restaurace, lanýžové a šampaňské hody, rozvozy limuzínami s řidiči, projížďky na motorovém člunu po jezeře, společenský program a v neposlední řadě semináře vedené profesionály v oboru.

„Příprava na soutěž mě stála podobnou sumu jako týdenní dovolená u moře. Je to určitě hodně, ale každý má možnost volby. A mě tohle posouvá v profesním životě dál,“ uzavírá své povídání čerstvý držitel titulu IWCC 2017 Champion.