



Czech Bartenders Association

Unikát: český barman bral na MS hned dvě medaile

Brno, 10. 10. 2018

Po minulém týdnu má české barmanství svou „nezlatou“ Ester Ledeckou. Na **koktejlovém mistrovství světa** pořádaném Mezinárodní barmanskou asociací v estonském Tallinnu totiž zazářil český reprezentant **Martin Vogeltanz**, který vybojoval **stříbrnou a bronzovou medaili** ve zcela odlišných barmanských stylech.

Barmani se většinou specializují na jeden ze dvou základních směrů tohoto oboru – **klasické barmanství**, nebo **flairové (exhibiční) barmanství**. Prvně jmenovaní se soustředí zejména na chuť a vůni výsledného drinku, jeho nápaditý servis, vymyšlení netradičních ingrediencí nebo precizní pracovní postupy zahrnující například přesné odměřování surovin či čistotu na barovém pultu. Pro flairové barmany je naopak důležitá hlavně show – házení s lahvemi i šejkry za doprovodu hlasité hudby a vymyšlení co nejobtížnějších triků.

Plzeňský barman Martin Vogeltanz se loni na základě celoročních soutěžních výsledků stal Barmanem roku ČR v obou zmíněných stylech a vysloužil si tak právo startovat na letošních **World Cocktail Championships** pořádaných Mezinárodní barmanskou asociací **IBA**. Jako jediný z reprezentantů 56 zemí nastoupil v klasice i flairu.

Nejdříve v klasice v kategorii Bartender's Choice, kdy soutěžící může do receptury koktejlu zahrnout jednu home made surovinu. Našel jen jednoho přemožitele a stal se tak prvním vicemistrem světa v této kategorii.

„Zaměřil jsem se na vytvoření drinku bohaté chuti a dlouhotrvajícím aftertaste. Čerstvost mu dodala bazalka, kořenitost zase citronová tráva. Důležité bylo použití sirupu z byliny vonokvětky, což je asijská obdoba našeho bezového květu,“ vysvětluje Martin Vogeltanz.

Ve flairu pak postoupil ze skupiny do finále, po něm nakonec bral bronzovou pozici. *„Svou sestavu jsem intenzivně trénoval poslední dva měsíce každý den, alespoň desetkrát po sobě. Ve skupině mi body za technickou chybu kvůli nervozitě odečítali pouze jednou, ve finále dvakrát. Měl jsem nadřilováno,“* hodnotí.

Historie koktejlových mistrovství světa nepamatuje účastníka, který by startoval v klasice i flairu najednou a umístil se na medailových pozicích. *„Martin po vyhlášení výsledků přijímal nekonečné množství gratulací. Přestože nezískal zlato, byl za hrdinu mistrovství. Jeho výkon vyvolal velmi emotivní atmosféru v dobrém slova smyslu,“* říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský a upozorňuje na to, že s loňskou zlatou medailí Jana Tesky se Česká republika chlubí ziskem **kompletní medailové sbírky** v pouhých dvou letech. *„To je opravdový unikát, který nás právem řadí k barmanské světové špičce,“* těší Aleše Svojanovského.

Martin Vogeltanz už jednou na koktejlovém mistrovství světa zaznamenal úspěch – v roce 2013 získal ve stylu klasik bronzovou medaili. 37letý barman z Plzně vede vlastní barmanskou agenturu a spolupracuje se společností Stock Plzeň-Božkov s.r.o., pro kterou například vymýšlí koktejly nebo zajišťuje barmanská vystoupení na různých eventech.

Michael Lapčík
PR manažer CBA
+420 725 774 272
press@cbanet.cz



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association



Czech Bartenders Association

Receptura klasického koktejlu Martina Vogeltanze:

Emerald Eye (Smaragdové oko)

4 cl London Dry ginu

1 cl likéru Monin Manzana Verde

1 cl sirupu Monin Osmanthus (vonokvětká)

1 cl čerstvé limetové šťávy

6 bobulí bílého hroznového vína

6 lístků čerstvé bazalky

Kousek čerstvé citronové trávy

Dekorace koktejlu:

Kombinace citronové trávy, květu orchideje, listnatce, tymiánu, zlatého prachu, cukrových perel

Postup:

V šejkru vydrtíme čerstvou bazalku s citronovou trávou a hroznovým vínem. Přidáme ostatní ingredience, kostkový led a dobře protřepeme. Scedíme přes double strain do vychlazené sklenice.

