



Czech Bartenders Association

Grand Prix CBA: Jan Šebek na vítězné vlně

17. 4. 2019

Tradiční výroční konference České barmanské asociace v novém kabátě, to je event pojmenovaný jako Abzac hands up, jehož premiérový ročník s datem 2019 se v pátek 12. dubna uskutečnil v brněnském centru CBA Abzac.

Celodenní program zahrnoval barmanskou exhibici Grand Prix CBA s dvacítkou nominovaných barmanů z top českých barů, předávání pohárů značek a ocenění za minulou soutěžní sezonu, prezentace VIP osobností a samozřejmě také ochutnávky a workshopy vystavujících partnerů.

Od rána až do nočních hodin se v Abzacu prostřídalo přesně **1812 hostů** a přátel gastronomie. „Je skvělé, že se brněnské centrum Abzac stává místem setkání lidí z gastronomie. To, že jich přijde tolik, jsme vůbec nečekali. Vážíme si takového zájmu a kvalitu eventu budeme profesně určitě dále posouvat,“ okomentoval návštěvnický zájem prezident CBA Aleš Svojanovský.

Velkému zájmu se pochopitelně těšila vystoupení barmanů v rámci **Grand Prix CBA**. Nakonec v ní zvítězil barman z pražského baru L'Fleur **Jan Šebek** se svým short drinkem Wine Street. Ten se skládá ze 3 cl ginu Tanqueray No. 10, 2 cl klarifikované grepové šťávy, 2 cl čajového cordialu a 1,5 cl šampaňského. Koktejl jeho autor ozdobil květem heřmánku a grepovým prachem.

Pro Jana Šebka jde o druhý soutěžní úspěch v krátké době – už na začátku dubna zvítězil v národním kole soutěže Mattoni Grand Drink, díky čemuž bude reprezentovat Českou republiku na červnovém mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků v Praze.

Je nutné dodat, že Grand Prix CBA byla opravdovou exhibiční přehlídkou schopností mixologů, baristů a teatenderů působících v top českých barech. Prakticky každý z dvacítky soutěžících zaujal použitými surovinami, technikou přípravy nebo příběhem svého drinku. V akci se tak ocitla řada domácích surovin jako kávová kombucha, klarifikovaný bezinkovo-vanilkový cordial, fermentovaný tonik, pивní likér či ledový kvádr vody z šumavského pramene. Z použitých technik se běžnému formátu vymykalo flambování drinku na pánvičce, práce s aeropressem nebo rychlé infuzování v sifonové lahvi.

V průběhu dne na pódiu vystoupilo s prezentacemi na téma „**Investice do krásného života**“ několik VIP osobností – David Neumann, Zdeněk Kortiš, Petr Kymly, George Němec a Daniel Šmíd – které zvolenou tematickou linku pojaly odlišně. Zatímco David Neumann vyzval zúčastněné osoby, aby naučily diváky po jednom flairovém kousku, Zdeněk Kortiš mluvil o investicích do alkoholu a George Němec zase o investicích do člověka samotného. Lektor etikety Daniel Šmíd akcentoval environmentální hledisko při investicích do oděvů a dopad textilní produkce na vodní zdroje.

Součástí programu bylo také tradiční vyhlášení pohárů značek a vítězů kategorií za rok 2018. Pro ocenění si přišli také Barman roku 2018 v kategorii Classic **Robert Weis**, Barman roku 2018 v kategorii Flair **Václav Abraham** a Baristka roku 2018 **Adéla Mondeková**. Cenu Bohumila Pavlíčka za celoživotní přínos gastronomii obdržel František Holík. Prestižního otisku dlaní na bar slávy se dočkali George Němec, Miroslav Řehoř a Robert Weis.

Přehled všech udělených ocenění a pohárů značek naleznete v samostatné příloze.



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



member of International Bartenders Association

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