



Czech Bartenders Association

CBA na koktejlovém šampionátu zajistí novou senzoricke disciplínu

Brno, 27. 4. 2021

Mezinárodní barmanská asociace IBA představila novou podobu koktejlového mistrovství světa, které bude od příštího ročníku tříkolové. Velkou roli bude v hodnocení soutěžících hrát Česká barmanská asociace, jejíž delegáti se stali garanty semifinálových senzorických testů.

Tradiční meeting IBA, na němž se každoročně setkávají zástupci barmanských asociací z desítek zemí celého světa, se letos kvůli covidové pandemii uskutečnil pouze formou on-line konference. Vedle personálních změn boardu IBA a přijetí Panamy jako 64. členu IBA se hlavním tématem virtuálního setkání stalo představení a schválení nového modelu koktejlového mistrovství světa (World Cocktail Championships), které se vždy při konferenci IBA koná jako její zlatý hřeb.

Doteď šampionát fungoval tak, že šestice nejlepších barmanů ze základních skupin postupovala přímo do finále. Od roku 2022 (letošní WCC v Petrohradu bylo zrušeno) postoupí z každé skupiny trojice účastníků do 18členného semifinále, ve finále pak poměří své umění opět šest barmanů či barmanek.

Semifinálovou náplní je vědomostní zkouška, a především pak test senzorických dovedností prováděný v režii komisařů z CBA. Soutěžící čeká několik praktických úkolů, kdy budou muset určovat chuť a vůni slepých vzorků. Jiné vzorky zase seřadí podle jejich intenzity. „Soutěžící od nás například obdrží filcovou tužku napuštěnou aromatem, přiloží si ji pod nos a vybere jednu z pěti nabízených možností. Máme přichystanou pestrou škálu vůní od kouře a ryb přes citrusová aromata až po bylinkové či květinové vůně,“ částečně prozrazuje náplň nové soutěžní disciplíny Miroslav Černík, poradce CBA pro otázky mezinárodních aktivit.

Schopnosti barmanů budou hodnotitelé měřit normovanými sety dodávanými Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze. Podobné testování zástupci CBA již v minulých letech prováděli u komisařů WCC, a protože se dle boardu IBA tato aktivita osvědčila, aplikovalo ji vedení asociace do WCC v podobě semifinálové disciplíny. „Cílem je odhalit, zda daný barman ve skutečnosti není jen cvičenou opičkou, která se perfektně naučila svůj soutěžní drink, ale v praxi nerozezná rum od bourbonu. Myslím si, že lidé neoplývající schopností rozeznávání chuťových nuancí nemohou být dobrými tvůrci ani hodnotiteli koktejlů,“ dodává prezident CBA Aleš Svojanovský.

Na platformě WCC dále v příštím roce vznikne IBA Champions Team složený z výrazných barmanských osobností a mistrů světa. Členové skupiny se budou podílet radami i hodnocením na hladké organizaci koktejlového šampionátu, čeká je ale také pořádání různých vzdělávacích programů pod hlavičkou IBA. Jedním ze zakládajících členů této skupiny se stal viceprezident CBA Martin Vogeltanz. „Je to obrovské uznání naší práce a ohodnocení Martinových úspěchů na minulých mistrovstvích světa,“ podotýká Miroslav Černík.

Kompletní obměny se na letošní konferenci dočkal board IBA. Prezidentem asociace se stal Ital Giorgio Fada, viceprezidentem pro WCC Salvatore Damiano z Velké Británie a viceprezidentkou pro flair Sheena Cullan z Austrálie. Kongres IBA s WCC se v roce 2022 uskuteční v kubánské metropoli Havaně.



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