



Czech Bartenders Association

Koktejlový šampionát začíná. Cinkne na Kubě medaile?

Brno, 2. 11. 2022

S poměrně velkým očekáváním odletěla dnes na dalekou Kubu výprava České barmanské asociace, která se v letovisku Varadero zúčastní koktejlového mistrovství světa (World Cocktail Championship) a kongresu pořádaného Mezinárodní barmanskou asociací IBA.

Českou republiku budou reprezentovat tuzemští barmani roku 2019 – Jan Šebek v kategorii Classic a Martin Vogeltanz v kategorii Flair. Na soutěžním pódiu se představí zástupci celkem 63 zemí organizovaných pod hlavičkou IBA. Kongres se bude konat od pátku 4. do středy 9. listopadu.

Vzhledem k tomu, že jsou oba čeští reprezentanti ostřílenými barmany se značnými soutěžními zkušenostmi, neskrývá prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský před letošním šampionátem jisté ambice.

„Honza je profesionál s perfektně zvládnutou technikou práce. Podařilo se mu zvítězit snad ve všech tuzemských soutěžích, dostal se do absolutní špičky světového finále Mattoni Grand Drink. Martin je harcovník a držitel několika medailí z předchozích šampionátů, který umí kromě barmanské show vytvořit také do detailu vyladěný drink s krásným designem,“ upozorňuje Aleš Svojanovský.

Jan Šebek nastoupí ve skupině Before Dinner Cocktail s drinkem Dolce Far Niente (Sladké nicnedělání). Ten obsahuje Aperol, bergamotovo-fenyklový cordial, grapefruitovou šťávu a šampaňské. Zdobí jej grepová kůra stylizovaná do kubánské vlajky. *„Příběh koktejlu se opírá o princip aperitiva, což je čas, kdy bychom měli navzdory současnému zrychlenému tempu a stresu z práce myslet jen sami na sebe. A vychutnat si přitom třeba tenhle drink, který je hořkosladký jako náš život,“* představuje Jan Šebek svůj koktejl.

Zároveň dodává, že si předem důsledně nastudoval pravidla koktejlového mistrovství světa, aby mu při samotném soutěžení nepůsobila potíže. *„Jsem zvyklý na soutěže, kdy se mluví a pracuje zároveň. Tady ale se ale budu muset primárně soustředit na bezchybnou techniku práce, po níž bude následovat jednodominutový speech. Trénoval jsem ho s rodilým mluvčím, abych daný čas bezzbytku využil,“* vysvětluje.

Také Martin Vogeltanz dle svých slov před mistrovství nezahálel – přípravě drinku, a především pak exhibiční sestavy, věnoval tři měsíce. Jeho koktejl Cuban Gentleman se skládá z rumu Havana, kokosového likéru, mandlového sirupu, grepové šťávy a domácího cordialu z malin, citronové trávy a ibišku. Jako dekorace slouží doutník a manžeta se zlatým knoflíčkem.

„Celé vystoupení se samozřejmě ponese v kubánských rytmech, na hlavu si dám klobouk a do pusy doutník. Sestavu se pokusím zjet co nejčistěji. Zakomponoval jsem do ní i složitější prvky tak,



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



Czech Bartenders Association

abych pokryl všechny aspekty hodnocení. Teď už to záleží jen na tom, jaký budu mít den,“ podotýká Martin Vogeltanz, jenž musel ještě před samotným šampionátem projít sítím semifinálového kola.

Zásadně pozměněný formát má od letoška soutěž klasických barmanů. Ti se v základním kole utkají v pěti tematických skupinách (Sparkling Cocktail, Long Drink, Before Dinner, After Dinner, Low ABV) po zhruba 12 účastnících, z každé postoupí tři nejlepší do 15členého semifinále. V něm je čekají tři disciplíny. Znalostní test ohledně historie i současnosti barmanství, sensorický test s určováním vůní, chutí, intenzity barvy a slepou degustací destilátů, a nakonec speed mixing klasických koktejlových receptur.

Do superfinále postoupí kvarteto nejúspěšnějších barmanů, kteří se v průběhu závěrečné galavečeře kongresu představí se svým soutěžním drinkem tentokrát ve smyslu barmanské show, při jejímž hodnocení bude velký důraz kladen na komunikaci.

Komise vyhlásí koktejl roku v každé z tematických skupin, koktejl s nejlepším uměleckým dojmem, barmana s nejlepšími sensorickými schopnostmi, barmana s nejlepšími vědomostmi, cenu za speed mixing, celkového mistra světa v klasickém barmanství i ve flairovém barmanství, nejlepší flairový koktejl, nejlepší sestavu triků, nejlepšího showmana a týmovou cenu pro nejúspěšnější dvojici reprezentantů z jedné země.

Česká barmanská asociace má na kongresu důležitou úlohu – při soutěži klasických i flairových barmanů povedou Aleš Svojanovský a Miroslav Černík celou jakostní komisi a ve vlastní režii předtím uspořádají sensorické testování komisařů. Celá výprava pak bude na šampionátu propagovat nadcházející mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink, jehož příští světové finále se uskuteční od 30. června do 2. července 2023 v Karlových Varech jako součást programu tamního vyhlášeného filmového festivalu.

Účast národní delegace na Kubě podpořily partnerské společnosti STOCK Plzeň-Božkov, Jan Becher-Pernod Ricard, R. JELÍNEK a značka Monin.



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