



Titul z letošního Rudolf Jelínek Cupu míří do Bratislavy

Praha, 22. 9. 2022

Spousta skvělých drinků od soutěžících nováčků, vyrovnané pořadí, a nakonec vítězka ze Slovenska. Takový byl 22. ročník International Rudolf Jelínek Cupu – Poháru v míchání koktejlů z ovocných destilátů, který se uskutečnil v úterý 20. září v pražském Muzeu slivovice.

Úkolem dvacítiky barmanek a barmanů z Česka i Slovenska bylo vytvořit z pokud možno lokálních surovin koktejl světových parametrů, a to dle tématu „Mysli lokálně, pracuje globálně“. Na přípravu tří porcí měli účastníci sedm minut, povinné bylo užití Slivovice Koshar 5yo značky R. JELÍNEK v minimálním množství dvou centilitrů. Hodnotící komise ve složení Aleš Svojanovský, Miloš Danihelka a Filip Rebroš brala zřetel na techniku a komunikaci soutěžícího či jakost a chuť drinku, stejně jako na jeho inovativnost a replikovatelnost.

Šampionkou 22. ročníku tradiční soutěže se stala Samantha Prachařová, barmanažerka podniku Ponton Bubbles Bar & Restaurant v Bratislavě. Její drink Forest Spark obsahuje Slivovici Koshar 5yo, domácí cordial z hřibů dubových, mix organických kyselin, aperitiv Cocchi Rosa infuzovaný tymiánem a víno odrůdy Muškát moravský.

„V životě často cítím potřebu přijít s něčím originálním a do téhle škatulky mohu zařadit i svůj domácí hřibový cordial. Praváky jsem sama sbírala v lese a z odpadu po výrobě ještě vyrobila garnish. Použité šumivé víno pochází ze slovenských Šenkvic,“ popsala jednotlivé složky vítězného drinku Samantha Prachařová, která se nedávno stala také vítězkou slovenského finále soutěže Nikka Perfect Serve. Soutěžní úspěchy však sbírala už ve svém dřívějším působišti – v Londýně.

„Můj současný podnik Ponton Bubbles Bar se nachází v centru Bratislavy, takže k nám zavítá spousta turistů. Rádi jim prezentujeme drinky z místních surovin, kromě slivovice máme třeba i koktejl na bázi brynzy,“ směje se barmanka.

Na druhém místě International Rudolf Jelínek Cupu skončil Tomáš Jánský z pražského baru L'Fleur a třetí příčku obsadil Martin Sekerák z Hangar Baru Praha. Pořadatelé spolu s porotou také vyhlásili tři talenty, jimiž se stali Evica Domonji (Mirror Bar Bratislava), Jan Dinstpír (Cobra bar) a Jan Barták (Divinis restaurant). Tři nejlepší soutěžící obdrželi prize money ve výši 500, 300 a 200 euro.

Příjemným překvapením byly pro hodnotitele výkony těch barmanů, kteří se v úterý ocitli za soutěžním barem vůbec poprvé v životě. *„Viděli jsme hodně začátečníků, jimž ale při přípravě pomáhali jejich zkušení mentoři z předních barů. Laťku soutěže to od loňska zvýšilo. Je vidět, že v podnicích se pracuje se zajímavými ingrediencemi a v duchu moderních trendů,“* podotkl jeden z hodnotitelů Filip Rebroš. Miloš Danihelka zase poznamenal, že míchání drinků ze slivovice je pro tuzemské barmany skvělou možností, jak využít lokálního produktu k prezentaci své země například příchozím turistům.





Czech Bartenders Association

Prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský, jenž byl také členem soudcovského tria, ocenil velmi vyrovnané konečné pořadí. Vždyť „bramborová“ Evica Domonji nedosáhla na stupně vítězů o pouhý jeden bod. „Mám radost, že po letech spolupráce naší asociace s firmou R. JELÍNEK kvalita soutěže graduje. Doba, kdy se barmanská komunita dívala na míchání koktejlů z ovocných destilátů s despektem, je definitivně pryč,“ uvedl Aleš Svojanovský.

Ředitel soutěže Ľubomír Čul z pořádající společnosti RUDOLF JELÍNEK poděkoval realizačnímu týmu, zúčastněným barmankám a barmanům i partnerům z České barmanské asociace za vytvoření skvělé atmosféry a dosažení profesionální úrovně soutěže. „Dnes se sešlo tolik skvělých drinků, že jsme měli problém vybrat ten nejlepší. Když si vzpomenu na skromné začátky soutěže, mívali jsme taktéž problém určit nejlepší drink, ale přesně z opačných důvodů. Snad i naší zásluhou současní čeští a slovenští barmani umějí ze slivovice připravovat úžasné koktejlové kreace,“ uzavřel Ľubomír Čul.



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