



Czech Bartenders Association

Nejlepší hudební drink namíchal Tomáš Nyári

Český Krumlov, 27. 11. 2018

Vytvořit fancy koktejl inspirovaný hudbou. Stručné, ale pro někoho možná obtížné zadání měl čtvrtý ročník barmanské soutěže Apotheke Real Bartenders Competition, jenž se v pondělí 26. listopadu uskutečnil v českokrumlovském baru Apotheke. Šlo o poslední letošní soutěž pod hlavičkou CBA o Barmana roku v kategorii professional classic.

Jediným omezením kreativního rozletu sedmičky zúčastněných barmanů byla nutnost použít jako bázi drinku minimálně 2 centilitry whisky Johnnie Walker Double Black. V jejích chutích dominují whisky z ostrova Islay jako Lagavulin, Talisker nebo Caol Ila, které vytvářejí kouřový charakter Double Blacku. Díky tomu, že blend před stáčením dozrává několik měsíců v sudech, jsou chutě ve whisky sametově propojené a jemné.

Soutěžící při svých vystoupeních poodhalili svůj hudební vkus, drinky se míchaly za pestrých rytů od Leoše Janáčka po krále rapu Tupace. Nakonec však zvítězil ten nejméně hudebně zaujatý ze všech – Tomáš Nyári z litoměřického restaurantu Capra s koktejlem Winter New Fashion.

Vykašlal se na hudební vzory, prostě vzal všech pět písmenek ze slova hudba a na každé napasoval jednu obsaženou surovinu. „Trochu jsem se bál, jestli ten příběh nebude až moc jednoduchý. Nemám vyhraněný styl, poslouchám prakticky cokoliv, takže jsem se musel se zadáním poprat,“ přiznává Tomáš Nyári.

Písmeno H tedy značí hlavní bázi – Johnnie Walker Double Black. U je zimní sirup z univerzální směsi koření v klasickém složení skořice-hřebíček-badyán. Písmenem D začíná slovo domácí, v tomto případě jde o domácí aroniový cordial. B odkazuje na bitters z čokolády, vanilky a badyánu a A znamená střík absintu. Vítězný drink je suchý, obsahuje sezónní chutě a nechává výrazně promlouvat použitou bázi. Podává se s mixem několika druhů soli a skořicovo-badyánovo-hřebíčkovými bonbóny.

Na druhém místě skončil Jan Šebek z pražského baru L’Fleur a třetí příčku obsadil domácí Robert Weis. Ten se také stal celkovým Barmanem roku za rok 2018, přičemž měl tento titul díky velkému bodovému náskoku na čele průběžné tabulky jistý již před soutěží v Apothece.

Mezi zajímavými surovinami, které barmani ve svých recepturách použili, se objevily kolové bitters, klarifikovaný jablečný džus, pивní redukce, cordial z rozinek a ječmene či ochucený led.

Porotci ocenili vyrovnanou úroveň předvedených soutěžních výkonů, kterou ilustrují jen těsné rozestupy v hodnocení komisařů. „Drinky byly různé, stejně jako kreativní postupy soutěžících. Oslovila mě i příjemná rodinná atmosféra Apotheke. Až mě mrzí, že se soutěže nezúčastnilo více barmanů – určitě by jí to slušelo,“ dodává Michal Marešovský, brand ambassador společnosti Stock Plzeň-Božkov s.r.o., jenž byl jedním z hodnotitelů soutěže.

Poděkování patří majiteli baru Apotheke, Robertu Weisovi st., za zajištění perfektního soutěžního prostředí. Dále komisařům soutěže Tomáši Melzerovi, Michalu Marešovskému a Petru Mitlehnerovi, pro něhož to zároveň byla poslední akce v pozici vedoucího sekce Czech Mixologist, a samozřejmě také partnerské společnosti STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.

Kontakt:

Michael Lapčík
PR manažer
Česká barmanská asociace
+420 725 774 272
press@cbanet.cz



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



member of International Bartenders Association