



Czech Bartenders Association

Začíná soutěžní sezona. Barmani se poperou s calvadosem

Praha, 6. 1. 2018

Z kalendáře končícího osmičkou je odtrženo sotva několik lístků, čeští juniorští i profesionální barmani se však už nyní připravují na letošní první soutěž. Půjde o **CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2018**, kterou pořádá Česká barmanská asociace (CBA) ve spolupráci s organizací Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) a za přispění partnerských společností Ultra Premium Brands, Bacchus Vins & Champagnes a Global Wines & Spirits. Barmanské klání se uskuteční **v neděli 14. ledna** v prostorách baru **Cloud 9** pražského hotelu Hilton.

Úkolem soutěžících bude vytvořit short či long drink založený na alespoň **3 centilitrech calvadosu** lahvovaného ve Francii. Calvados je jistě zajímavou bází, avšak ve srovnání s whisky, rumem či ginem v barových provozech nebo soutěžích méně často využívanou. Aby to účastníci měli o to složitější, je tématem letošního ročníku soutěže **zelenina**. Koktejl tedy zároveň musí obsahovat alespoň jednu ingredienci spadající do této kategorie.

„Tipuji, že z velké většiny nakonec půjde o zeleninové freshe. Výhodu tohoto zadání mohou barmani shledat ve tom, že jablka se chuťově dobře pojí téměř s čímkoliv. Zelenina je obecně velice specifická, těším se proto na zajímavé drinky obsahující zdraví prospěšné složky, což odpovídá dnešním trendům,“ uvádí viceprezident CBA a garant soutěže Roman Uhlíř.

Tato soutěž s bohatou historií se v České republice koná **poprvé**, když IDAC oslovila zástupce CBA skrze Mezinárodní barmanskou asociaci. Atraktivitu prvního českého ročníku podtrhuje fakt, že vítěz profesionální i juniorské kategorie postoupí do **globálního finále**, které se uskuteční na konci března ve francouzském Caen ležícím v regionu Normandie.

Výsledky soutěže se taktéž započítají jako první sloupeček bodového hodnocení do každoročního seriálu CBA o **Barmana roku**. O pořadí bude rozhodovat tříčlenná porota složená z osobností české barmanské a sommelierské branže. Součástí programu bude také degustace calvadosu.

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



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



member of International Bartenders Association



Czech Bartenders Association

Z čeho se bude míchat?

Ultra Premium Brands

Roger Groult Pays d`Auge 3yo

Roger Groult Pays d`Auge 8yo

Bacchus Vins & Champagnes

Christian Drouin Selection

Christian Drouin Réserve des Fiefs Pays d`Auge

Global Wines & Spirits

Calvados Papidoux Fine

Calvados Papidoux V.S.O.P.

Calvados Papidoux X.O.

Časový harmonogram:

Junior Cocktail Competition

8:30-9:00 registrace

9:00-9:15 rozprava

9:20-10:00 písemný test

10:30 zahájení soutěže

14:00 předpokládané ukončení soutěže

14:30 vyhlášení výsledků

Professional Cocktail Competition

12:00-12:30 registrace

12:45-13:00 rozprava

13:00-13:30 písemný test

14:00 zahájení soutěže

18:00 předpokládané ukončení soutěže

18:30 vyhlášení výsledků

