



## Titul nealko šampiona letos míří na Slovensko

Praha, 16. 6. 2018

Originální, osvěžující, designově promyšlené, často připravené z nevšedních surovin. Takové byly nealkoholické koktejly, které v sobotu 16. června připravila na Staroměstském náměstí v Praze dvacítka barmanů z celého světa v rámci soutěže **Mattoni Grand Drink**, která je **světovým šampionátem v míchání nealkoholických koktejlů**.

Králem velkého pódia v samotném srdci pražského historického centra se stal **Tomáš Gyén** ze Slovenska. Ten do svého drinku **Grand Rituals** kromě 10 cl minerální vody Mattoni použil ještě 2 cl rakytníkového pyré, 0,5 cl zázvorového sirupu, 0,5 cl citronového freshe a 9 cl cascary. Na druhém místě skončil **Jiří Boháč** z České republiky a třetí příčku obsadil **Raitis Akerblums** z Lotyšska.

*„Příběh svého drinku jsem založil na rituálech, ať už čajových či kávových. Na Staroměstském náměstí se mi soutěžilo dobře díky velké podpoře od diváků i perfektní organizaci,“* okomentoval své úspěšné vystoupení Tomáš Gyén, za nějž získal hlavní cenu – šek na 10 tisíc amerických dolarů.

Udělovalo se také několik zvláštních cen. Za nejlepší techniku a design koktejlu ji obdržel **Jiří Boháč**, tu za inovaci **Stepan Abrahamyan** z Arménie.

Barmani na soutěžní stage hýřili nápaditostí, zvláště co se použití netradičních ingrediencí týče. V akci tak byly k vidění agáve sirup, rýžové mléko, grepový kefír, voda z cizrny, pistácie, kadeřávek probiotikum Yakult, kopr, cascara, řasa klamath či sirup z ořechovce.

*„Kromě práce se zajímavými surovinami řada barmanů předvedla také dobrou komunikaci a prezentaci filozofie připravovaných koktejlů,“* zhodnotil úroveň soutěžních výkonů prezident spolupořádající České barmanské asociace CBA Aleš Svojanovský.

Přítomný prezident Mezinárodní barmanské asociace IBA Pepe Dioni naopak ocenil organizátorský tým 21. ročníku Mattoni Grand Drink. *„Jde o skvěle uspořádanou soutěž. Tým CBA funguje výborně, vždyť je to také jedna z nejvýraznějších barmanských asociací na světě,“* prohlásil prezident IBA.

Soutěž se řídí poměrně **přísnými kritérii**. Každý drink by měl být inovativní a zároveň nepříliš složitý na přípravu. Striktně daná je pak jeho energetická hodnota, která nesmí překročit **65 kilokalorií na 100 mililitrů** nápoje.

Cílem celého počínání tak je najít **netradiční koktejl** reprezentující současné požadavky na **zdravý životní styl**. Ten musí obsahovat minerální vodu Mattoni, zakázáno je naopak použití alkoholických složek vyjma bitterů a bylinkových tinktur.

### Kontakt:

Michael Lapčík  
PR manažer  
Česká barmanská asociace  
+420 725 774 272  
[press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz)

*Česká barmanská asociace je profesní organizací, která sdružuje profesionály pracující v nápojové gastronomii. Pořádá vzdělávací aktivity a soutěže, a to i pro studenty škol s gastronomickým zaměřením. Čítá několik stovek členů.*

