



Calvados: Vítězného barmana inspirovali usmíření vojáci

Brno, 18. 2. 2019

Vytvořit krátký nebo dlouhý koktejl na téma Mír – takové bylo zadání českého národního kola globální barmanské soutěže **CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2019**, které se v neděli 17. února uskutečnilo v brněnském barmanském centru ABZAC.

Barmani měli za úkol použít v receptuře svého mírového drinku alespoň **tři centilitry** francouzské brandy **calvados** a minimálně jeden **produkt charakteristický pro Českou republiku**. Koktejl komisi představovali v angličtině. Soutěžilo se ve dvou kategoriích – juniorské a profesionální, přičemž vítězové kategorií budou reprezentovat českou barmanskou scénu na březnovém **světovém finále** ve francouzském Caen.

Z devítky zúčastněných juniorů – studentů středních gastronomických škol podala dle hodnocení komisařů nejkomplexnější výkon **Kateřina Pražanová ze SOŠ a SOU Polička**. Za soutěžním barem se představovala koktejlem Peace in my Mind, který se skládá z calvadosu Père Magloire, elixíru z bezového květu značky Rudolf Jelínek, čaje z lipového květu, sirupu Monin Maple Spice, hřebíčku a nealkoholického Bohemia Sektu. Sklenici ozdobila kreativně krustou z nasekaného jablka.

Škola z Poličky tak do Francie vysílá druhou reprezentantku v řadě. Loni se na světovém finále představila Kateřina Vymazalová ze stejného vzdělávacího zařízení, letos v národním kole skončila těsně pod stupni vítězů. Z druhého místa se včera radovala Nicola Carajiová ze SHŠ Bukaschool Most a třetí příčku obsadila Amálie Glosová ze SŠPHZ Uherské Hradiště.

V profesionální kategorii se soutěže zúčastnilo osm barmanů z Prahy, Brna, Olomouce, Litoměřic a Chrudimi. Z vítězství se nakonec radoval **Tomáš Nyáři z litoměřické restaurace Capra**, který svůj drink La Touques namíchal z calvadosu Chateau du Breuil VSOP, Becherovky, skořicového sirupu Monin, citronového freshe, šípkové marmelády a jablečného moštu. Při tvorbě se inspiroval historickou událostí – vánočním příměřím, které mezi sebou na Vánoce roku 1914 uzavřeli němečtí a britští vojáci u belgického města Ypry. Během několika dnů spolu zpívali koledy, odehráli několik fotbalových utkání, a dokonce si vyměnili drobné dary.

Pomyslnou stříbrnou medaili si z Brna odvezl Jan Šebek z pražského baru L'Fleur, jako třetí se umístil Marek Vybíral z olomouckého Black Stuffu. Všichni barmani si zároveň připsali první body do nultého ročníku Czech Bartenders League, jejíž vítěz se stane Barmanem roku 2019.

„Dnes jsem měl poprvé možnost rozhodovat v kategorii juniorů a překvapila mě předvedená úroveň. Bylo vidět, že studenti nad svou prací hodně přemýšleli. V hodnocení nakonec rozhodovaly drobné detaily,“ uvedl jeden ze soutěžních komisařů, whisky ambassador společnosti Jan Becher Pernod Ricard Zdeněk Kortiš.

To další z hodnotitelů, majitel brněnské zážitkové restaurace Borgo Agnese Michal Prachař, ocenil prostředí barmanského centra ABZAC. *„České barmanské asociaci se podařilo ho vybudovat do krásy,“* rozplýval se.

Celodenní nedělní program zpestřila ochutnávka calvadosu Père Gontran, stejně jako barmanská exhibice brněnské publicistky Ivy Strouhalové, která bude v Normandii reprezentovat Česko ve třetí pořádané kategorii – novinářské.

Soutěž pořádala Česká barmanská asociace ve spolupráci s organizací Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC). Partnersky ji podpořily společnosti Ultra Premium Brands (dovozce calvadosu Roger Groult) a Global Wines & Spirits (dovozce calvadosu Papidoux).

