



Vítězný twist na Bavorák? Fernet, káva a dubový tonik

Praha, 12. 6. 2019

Krásné prostředí rozkvetlé botanické zahrady, inspirativní pojetí tradičního koktejlu v podání předních českých barmanů a chill out v zelené trávě. Takové bylo finále barmanské soutěže Můj Fernet Stock Bavorák 2019, které se uskutečnilo v úterý 11. června odpoledne v botanické zahradě v pražské Tróji.

Do závěrečných bojů se kvalifikovalo 12 účastníků z různých koutů České republiky od Plzně po Ostravu. Jejich úkolem bylo namíchat odborné porotě tři porce twistu na starý známý **Bavorák** – highball koktejlu obsahujícího jako bázi minimálně **3 centilitry Fernetu Stock Original** nebo **Citrus** a maximálně dvě další složky.

Komise ve složení Aleš Svojanovský, Tomáš Melzer a Miloš Danihelka v konečném účtování zvolila za vítěze **Jana Šebka** z pražského L'Fleur baru. Pomyslná stříbrná medaile připadla **Ivanu Sabo** z pražské restaurace Bad Jeff's Barbecue a třetí místo obsadil **Jan Zlámaný** taktéž z pražského podniku, bar shisha restaurantu Mibis.

Šampion Jan Šebek svůj koktejl nazvaný **Coton** vytvořil z Fernetu Stock Original, Cold Brew Coffee cordialu a Spices&Oak toniku, ozdobil jej květem heřmánku. „*Inspiroval jsem se osobností Lionella Stocka, který se před založením likérky v Čechách věnoval prodeji kávových likérů. Domácí sladkokyselý cordial jsem vyrobil ze zelené a destilované kávy, abych získal širší spektrum chuťových profilů. Protože Fernet před lahvováním zraje několik týdnů v dubových kádích, zakomponoval jsem do drinku Spices&Oak tonik, jenž kořeněné a dubové tóny likéru vyzdvihuje. Heřmánek je pak jednou z veřejně deklarovaných ingrediencí, z nichž se Fernet Stock Original vyrábí,*“ popsal Jan Šebek kreativní proces vedoucí ke vzniku jeho vítězného drinku.

Kromě peněžité odměny získal nejlepší barman možnost vyrobit si ve spolupráci se společností Stock Plzeň-Božkov **vlastní bitters**.

„*Z mixologického hlediska není jednoduché s Fernetem jako bází pracovat, přesto jsme dnes ochutnali 12 zajímavých koktejlů, jejichž autoři při tvorbě pracovali se špičkovými inovativními nápady. Dá se říci, že všichni barmani si s nelehkým zadáním nakonec poradili,*“ ocenil výkony finalistů jeden z hodnotících komisařů, prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Barmanská soutěž Můj Fernet Stock Bavorák 2019 je součástí letošní kampaně společnosti Stock Plzeň-Božkov, která si klade za cíl zpopularizovat pozapomenutý klasický koktejl Bavorák sestávající z Fernetu, toniku a plátku citronu. „*Bavorák je tradice, na kterou se trochu pozapomnělo. Proto jsme se rozhodli barmany ponouknout k vytvoření lehkého zajímavého drinku souznícího s aktuálním trendem nízkoalkoholických koktejlů. Pro barmany jsme kromě soutěže uspořádali také seminář, v jehož rámci měli možnost nahlédnout přímo do výroby Fernetu Stock v Prádle na Plzeňsku,*“ doplnil ambasador společnosti Stock Plzeň-Božkov Michal Marešovský.

