SVĚT BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

únor–březen 2020

Václav Abraham:
V kurzu je nyní craft flair

Ovocné pálenky: Bodují chutí a kvalitou

FOTO: CBA

Václav Abraham:

Deset hodin denně už dávno netrénuju

Nejúspěšnější český flairový barman posledních let Václav Abraham si jednoho lednového odpoledne přijíždí do sídla CBA pro stříbrnou medaili z loňského koktejlového mistrovství světa, kterou mu pořadatelé z čínského Čcheng-tu do Česka zaslali poštou.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**

Leží tady od listopadu," říká mu při předávání kazety s cenným kovem prezident CBA Aleš Svojanovský. „Já vím, vždyť už jsem tu od té doby dvakrát byl, ale vždycky jsem na ni kvůli pracovnímu shonu zapomněl," opáčí Václav Abraham. Vzápětí se dušuje, že je za ni vděčný, přesto situace ilustruje zklamání z toho, že medaile není zlatá. Po třech třetích místech a dvou druhých tak Václavovi titul mistra světa stále o chloupek uniká.

Nedivil bych se tomu, kdybys v životě netoužil po ničem tak moc jako po té zlaté medaili.
Myslím, že na první příčce tužeb medaili s postupujícím věkem vystřídalo založení vlastní rodiny. Ale ano, zisk zlata na světovém šampionátu je pořád tím úspěchem, k němuž bych se někdy chtěl dobrat. V Číně jsem si pro zlato šel a po kvalifikaci všechno nasvědčovalo tomu, že to tentokrát klapne, ale ve finále jsem bohužel neudržel nervy na uzdě.

Proč to zase nevyšlo?
Na rovinu, na stagei jsem to ve finálovém kole neustál. Nechal jsem se hned zezačátku rozhodit chybami, a i když jsem zbytek exhibice dojel s jediným pádem, tak už jsem pokažený začátek bodově nedohnal.

Co přesně jsi pokazil?
Třeba rozhoz čtyř shakerů a jedné láhve. Pochytal jsem to, jako kdybych nesl dřevo ke kotli. Není to jednoduchý trik a na soutěžích už mi nevyšel vícekrát. Pak jsem se snažil zachránit situaci tím, že jsem si zjednodušil další pasáž, a ta mi taky nevyšla. Takže sestavu sice můžeš mít natrénovanou, jak chceš, ale nikdy nevíš, co se na pódiu doopravdy stane.

Tvůj výkon jsme bohužel nemohli kvůli čínskému pojetí svobody internetu sledovat. Jak bys popsal svou show?
Poprvé jsem vystupoval v kostýmu, protože IBA za to připisuje kladné body. Vybral jsem si Forresta Gumpa i s peříčkem jako koktejlovou ozdobou. Snažil jsem se postavit show z různě obtížných prvků od těch jednodušších až po pět shakerů s lahví ve vzduchu. Člověk taky musí při vymýšlení celého vystoupení mít na paměti, že hodnotící kritéria mistrovství světa IBA a světové flairové asociace (WFA) se liší.

Upřímně, tohle je můj úplně první velký rozhovor o flairu. Můžeš mi vysvětlit, jaký je v tom rozdíl?
Na mistrovství světa IBA tvoří drink v celkovém hodnocení nějakých 45 procent, na soutěžích WFA to bývá asi čtvrtina z celkového počtu

bodů. To je znatelný rozdíl, proto si na světovém šampionátu musíš dát s koktejlem hodně práce. Na mistrovství ani nemusíš předvést ty úplně nejobtížnější triky. Důležitější je nic nepokazit, mít zajímavý kostým a bavit lidi. A co je opravdu podstatný rozdíl – házet na IBA je mnohem složitější kvůli minimálnímu množství tří centilitrů tekutiny v láhvi. Na soutěžích WFA je to polovička.

Vůbec nechápu, co to znamená.
Když si pinkáš s lahví na lokti a plácneš s ní do protisměru, tak s třemi centilitry ti okamžitě voda vystříkne z lahve, a to jsou body dolů. S centilitrem a půl bys to měl ustát.

Těžko se mi věří, že centilitr a půl v lahvi může rozhodnout o zdaru či nezdaru triku.
A mě v Číně od vítězství dělilo jeden a půl bodu, což je ekvivalent jednoho stříknutí.

Kolik triků jsi vlastně za pětiminutový soutěžní limit zvládl?
Spočítané to nemám, ale na čistý flair připadají tak tři minuty. Zbytek zabere úvodní scénka a příprava drinku.

Povinnou koktejlovou ingrediencí tohoto mistrovství byla čínská obilná pálenka Baijiu. Bylo složité s ní mixologicky pracovat?
Byl to generální partner celé konference a připadlo mi, že žádná jiná značka se v doprovodném programu ani neprezentovala. Práce s produktem byla zajímavá v tom smyslu, že stačilo přidat jeden dva centilitry a charakter drinku se pokaždé absolutně změnil. Někdy k lepšímu, jindy bohužel ne.

Baijiu v Česku není běžně k sehnání. Jak chutná?
Jako obilná pálenka s velice silným aromatem, které je složité do drinku nějak schovat. Mně se to povedlo díky liči a pralinkovému sirupu, a pravda, drink byl na mě kvůli tomu už docela sladký, ale jakmile jsem přidal trochu víc kyselé složky, tak ta Baijiu vytáhla zbytečně vysoko nahoru a přebila tím celý drink. Nakonec byl můj koktejl mezi nejlépe hodnocenými, což dává smysl, protože v IBA preferují sladší chutě.

Bylo tohle mistrovství podle tebe něčím specifické?
Řekl bych, že politickými souvislostmi. Zástupci několika zemí, samozřejmě včetně Hongkongu a Tchaj-wanu, do Čcheng-tu vůbec nedorazili.

Máš v 28 letech stále chuť do soutěžení?
Mým oblíbeným číslem je desítka, takže ještě mi zbývají dvě účasti na šampionátu. Pak to ukončím. Už ani netrávím tolik času v tréninkové místnosti, mou prioritou je teď práce. Na vrcholové úrovni se nesmíš zastavit a já jsem to už udělal. Roční pauza tě hodně zbrzdí.

Variace na předchozí otázku by zněla: Máš ještě pořád chuť intenzivně trénovat?
Před pár lety, kdy jsem obrážel všechny existující soutěže, mi trénink denně zabral deset hodin. Letos jsem se přihlásil na desátý ročník Flairmanie v Rize, nejlépe organizované flairové soutěže, a pak zjistil, že v celém lednu mám pět volných dní, kdy se můžu připravovat. Tak jsem se zase odhlásil… To je, myslím, výmluvné srovnání barmana soustředícího se pouze na soutěže a barmana s vlastní cateringovou agenturou.

> **“**
>
> ***V baru jsem naposled pracoval v roce 2012, dnes provozuji agenturu Bar kdekoliv, s níž jsme schopní zajistit koktejlový catering, barmanskou show či degustace.***

Co tě po 220 absolvovaných soutěžích pohání v téhle činnosti dál?
Vlastně ani nevím. Hlavně se chci jet na soutěž podívat a potkat známé tváře, kamarády. No a když už jsem tam, tak i urvat nějaké pěkné umístění a dokázat si, že na to ještě mám.

Flair se prý v posledních letech obrovsky posunul. Jak si takový vývoj mám představit?
Stal se z něj regulérní sport. Ti nejlepší borci tráví nesmyslné porce času v tréninkové místnosti a nedělají prakticky nic jiného, než že trénují a objíždějí soutěže. V takovém režimu je nemyslitelné, abys odpracoval 14 směn měsíčně někde v baru.

Vzrůstá obtížnost nových triků?
Ano, ono je totiž pořád co vymýšlet, i když si člověk někdy říká, že všechno už bylo dozajista vymyšleno. Když jsem začínal, tak se mi zdálo, že nic složitějšího než čtyři lahve ve vzduchu už nemůže nikdo zvládnout. A podívejme se, dnes ti nejlepší kluci házejí mnohem obtížnější prvky. Ono kolikrát stačí vyhodit jednu láhev s jedním shakerem, ale trik je provedený tak zajímavě a složitě, že se ptáš, jak to barman vlastně udělal.

Kde můžu něco takového vidět?
Doporučuji zhlédnout pár videí od Alexandera Shtifanova nebo Denisse Trifanovse, to jsou experti. Nejsložitějšími triky dneška jinak asi jsou čtyři plechy a dvě lahve a pak taky sedm plechů a jedna láhev.

Existuje nějaký nastupující flairový trend?
V kurzu je nyní craft flair, kdy barman k trikům využívá barové náčiní každodenní potřeby jako jigger, lžíci nebo lopatku na led. Je to takové sblížení flairu a klasické mixologie použitelné i v konzervativnějším baru. Velkým propagátorem craft flairu je Vitaly Kolpin.

Kdy ses vlastně rozhodl, že se v barmanství vydáš flairovou cestou?
Na úplném začátku. Při objíždění různých středních škol jsem s rodiči jako deváťák zavítal na takový malý pěkný zámeček v Chrudimi, kde sídlí Hotelová škola Bohemia. Tehdy ještě neznámý klučina Petr Hurta, dnes vyhlášený show barman, si tam v rámci doprovodného programu dne otevřených dveří házel lahvemi a já jsem si hned řekl, že je to dobrý, že sem rozhodně půjdu na školu a že přesně tohle chci dělat. Takže jsem si začal pohazovat ještě předtím, než jsem nastoupil na střední školu. Co nejdříve jsem absolvoval barmanský kurz u Karla Zapalače a na konci prváku jel na svou první soutěž.

A jak vypadá běžný pracovní život profesionálního flair barmana?
V baru jsem naposled pracoval v roce 2012, dnes provozuji agenturu Bar kdekoliv, s níž jsme schopní zajistit koktejlový catering, barmanskou show či degustace. Třeba dnes po našem rozhovoru jedu do Velkých Bílovic na večírek předvést show a pak namíchat stovku koktejlů. V průměru zvládnu takových show osm až deset měsíčně.

Tvá show jako produkt je neměnná, nebo dokážeš vytvořit i sestavu na přání?
Mám jednu zajetou sestavu, s níž jsem si naprosto jistý. Je možné ji doplnit o světelné UV nebo ohňové efekty. Vymyslet show na míru jde taky. Pro jednoho klienta jsme třeba nacvičili vystoupení čtyř barmanů a čtyř tanečnic, ale trvalo celé dva dny to dát dohromady.

Na svém webu píšeš, že show zakončuješ hotovým koktejlem pro slečnu z publika.
To je web z doby, kdy jsem byl ještě sám! Teď už si vybírám starší dámy, abych jim udělal radost. (smích)

Je plivání ohně nebezpečné?
Je, navíc v Česku oblíbený lampový olej není v ústech moc příjemný. Můžeš místo něj použít silný rum Stroh, ale to aby ses pak bál o řidičák. Já používám rakouský olej, který by měl být o něco bezpečnější. Znám taky spoustu kluků, kteří v barech každý večer plivali oheň, a teď mají úplně zničené zuby. Kdo zapálenou směs nedopatřením vdechne, poleží si měsíc v nemocnici.

Na jakých zajímavých místech jsi svou show předváděl?
Všude možně – na zámcích, přehradách, lodích, sjezdovkách i v odsvěceném kostele na pražském Smíchově.

A jak dlouho budeš ještě pohazovat lahvemi za barem?
Měl jsem vždycky za to, že je vhodné tuhle práci dělat do třiceti, pětatřiceti let. Ale jak jde čas, tím víc tu myšlenkovou hranici posouvám. Takový Martin Vogeltanz je o deset let starší a pořád funguje výborně. Takže doufám, že v jeho letech budu stejně akční. A pak uvidíme, co se naskytne. Za barem zkrátka budu, dokud to vydržím. Protože pokud děláš něco, co tě doopravdy baví, tak vlastně nepracuješ.

UČITELÉ CHUTNALI WHISKY A MÍCHALI ČAJOVÝ SOUR

Mnohahodinovou sérii praktických seminářů, informace o juniorských soutěžích, degustaci různých druhů whisky a mnoho dalšího nabídl dvanáctý ročník workshopu pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením. V polovině loňského listopadu jej uspořádala v brněnském vzdělávacím centru Abzac Česká barmanská asociace. Stejně jako v minulých letech, i letos se ho zúčastnila stovka učitelů z různých koutů České republiky.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**

Hlavní stage ve velkém sále obsadil barman společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz, jenž kantorům prezentoval zhuštěnou verzi jedné z cyklu přednášek Diageo Bar Academy. Šlo o prezentaci týkající se základních dovedností a schopností, které jsou klíčové pro přípravu perfektních drinků. Zkušený mixolog mluvil také například o přípravě pracovního místa nebo týmovém myšlení. Došlo i na praktickou část s mícháním koktejlů.

V druhé polovině barového semináře se Achim Šipl, barman společnosti Rudolf Jelínek, věnoval stavbě koktejlů z ovocných destilátů. Poukazoval především na možné zdroje inspirace a zásady správné skladby drinku.

O kávová témata se postaral čtyřlístek členů sekce Mistr kávy® – Tomáš Zahradil, Adam Troubil, Jiří Novák a Goran Jozić. Posluchači se dozvěděli, jak pomocí šlehačkové iSi lahve či tlakové nitro lahve dodat kávovému drinku zajímavou texturu ve formě pěny, respektive lavinového efektu. Přednášející také představili méně obvyklé způsoby přípravy kávy jako drip, French press nebo moka konvičku a zaobírali se náležitostmi soutěžních drinků pro juniorské soutěže.

Členové sekce Czech Teatenders Honza Zlámaný a Jakub Ryšavý pak představili nejčastější chyby, kterých se junioršti teatendeři na soutěžích při přípravě čaje dopouštějí. Učitelé si také vyzkoušeli připravit čaj a namíchat jednoduchý čajový drink typu sour.

> ***Mnohahodinová série praktických seminářů, informace o juniorských soutěžích, degustace různých druhů whisky a mnoho dalšího nabídl dvanáctý ročník workshopu pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením.***

Řeč byla také o hygieně v gastronomii v podání značky Cormen či soutěži středoškolských týmů Makro TOP gastro tým, která studenty komplexně prověřuje na kuchařských, číšnických, barmanských i baristických pozicích. Degustaci skotské whisky Johnnie Walker Black Label, irské whiskey Dubliner a amerického bourbonu Maker's Mark řídil barman a ambasador Michal Marešovský.

„Odborníci v oboru gastronomie se obecně nevěnují předávání informací pedagogům středních škol a učilišť. Kantoři tak vědí pouze to, co si přečetli, ale praktické zkušenosti s tím, co učí, nemají mnohdy žádné. My jim proto alespoň jednou ročně touto formou nabízíme doplnění potřebného praktického rozhledu. V dotazníkovém setkání se jich pokaždé ptáme, která témata je nejvíc pálí, abychom je eventuálně mohli zařadit do programu na příští rok. Nikdo jiný pro ně takovou vzdělávací akci nepořádá, protože je to samozřejmě zejména časově, ale i finančně, velmi náročné," uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Česká barmanská asociace děkuje všem partnerům, bez nichž by nebylo pořádání workshopu v tomto rozsahu uskutečnitelné. Jmenovitě jde o společnosti či značky Mattoni 1873, Rudolf Jelínek, Bohemia Sekt, STOCK Plzeň-Božkov, MAKRO, Cormen, Monin, Teisseire, Premier Wines & Spirits, Jan Becher-Pernod Ricard, Kávovary.cz, iSi, Ultra Premium Brands, Orea Hotel Voroněž, Party led a Sahm Gastro.

Triumf ve Wörthersee pro dezert Martina Vogeltanze

Mimořádného úspěchu dosáhl na konci loňského listopadu český barman a viceprezident CBA Martin Vogeltanz, když se stal nejen vítězem své kategorie, ale také absolutním vítězem 24. ročníku soutěže International Wörthersee Cocktail Cup (IWCC). Z Rakouska si tak odvezl dvě zlaté sošky.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**

IWCC je jednou z nejvyhlášenějších barmanských soutěží v Evropě, kterou již v roce 1990 založil přední rakouský barman Peter Weissnegger. O dvacet let později otěže organizace převzal jeho neméně slavný žák Mario Hofferer a učinil z ní událost světové úrovně. Také díky Mariovým dlouholetým zkušenostem se zde pravidelně utkává vždy několik desítek mezinárodních soutěžních barmanů.

Letos se soutěže, které se někdy přezdívá „Malé mistrovství světa“, zúčastnilo 37 barmanů v několika kategoriích podle přiřazených sponzorů. Martin Vogeltanz startoval v devítičlenné skupině nazvané dle rakouské distribuční společnosti Top Spirit. V ní si mohl vybrat, zda za bázi svého drinku zvolí vodku Stolichnaya, nebo whisky Monkey Shoulder.

Vybral si první možnost a vytvořil veledílo určené pro všechny příznivce dezertů. Jeho koktejl Stoli Brûlée kromě destilátu v základní a čokoládovo-malinové variantě obsahuje ještě domácí pyré složené z malin, citronové trávy a růžovo-vanilkového čaje, dále mandlový sirup, citronový fresh, bílek a vrstvu třtinového cukru na závěrečné zkaramelizování.

„Jsem milovníkem dezertů a créme brûlée je můj oblíbený. Vytvořil jsem drink typu sour s bohatou pěnou, kterou jsem z poloviny zasypal cukrem a zapekl ji. Zbytek hladiny pokrývá malinový prach s dekorací v podobě malin a karafiátového okvětního lístku. Kdo má raději kyselé chutě, napije se drinku přes malinový prach a zakousne se do maliny plněné sýrem mascarpone. Lidé preferující sladkost zvolí cukrovou krustu a případně ještě čokoládu na talíři. Stoli Brûlée si tedy můžete vychutnat vícero cestami,“ popisuje Martin Vogeltanz filozofii koktejlu, která na barmanských soutěžích přijde k užitku. Jako soutěžící totiž většinou na podobných akcích dopředu nevíte, kdo z komisařů bude váš drink hodnotit. Martin Vogeltanz měl tímto způsobem připravené různé varianty konzumace koktejlu dle osobních preferencí, což hodnotitelé kvitovali.

> ***Jsem milovníkem dezertů a créme brûlée je můj oblíbený. Vytvořil jsem drink typu sour s bohatou pěnou, kterou jsem z poloviny zasypal cukrem a zapekl ji. Zbytek hladiny pokrývá malinový prach s dekorací v podobě malin a karafiátového okvětního lístku.***

Český barman v Rakousku nejdříve vyhrál svou kategorii a postoupil do čtyřčlenného finále, kde zopakoval skvělý výkon a mohl si užívat celkového prvenství.

Kromě soutěžení účastníci v rámci doprovodného programu absolvovali také workshopy o nové řadě cordialů značky Monin Paragon a tlakových lahvích iSi, štýrskou noc s grilovaným prasetem a tradičními koženými kalhotami, honosnou galavečeři i wellness aktivity.

Stoli Brûlée

Ingredience:
- 1 cl Stolichnaya Vodka
- 3 cl Stolichnaya Chocolate Raspberry
- 3 cl domácí pyré (maliny, citronová tráva, čaj Dilmah Rose Vanilla)
- 2 cl Monin mandlový sirup
- 1 cl čerstvá citronová šťáva
- 3 cl bílek
- Třtinový cukr na zkaramelizování

Ozdoba: Maliny, mascarpone, máta, čokoláda, jedlé zlato, karafiáty

O Barmanovi roku 2019 rozhodne březnová Grand Prix CBA

Kdo nakonec převezme pohár pro celkového vítěze? Nultý ročník Czech Bartenders League čeká na své velké finále. Patnáctka nejlepších barmanů poměří své síly v závěrečné Grand Prix CBA, jejíž vítěz se stane Barmanem roku 2019 a bude reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**

Barmanské soutěžení profesionálů prodělalo v roce 2019 pod hlavičkou České barmanské asociace malou revoluci. Až dosud platilo, že CBA ročně (spolu)pořádá několik soutěží seriálu Professional Cocktail Competition, z nichž prostým bodovým součtem vzejde Barman roku. Od loňska se však do tohoto žebříčku započítávají výsledky těch nejprestižnějších soutěží významných brandů pořádaných partnery asociace.

Body se rozdělují za účast i za celkové umístění, nejlepších 15 barmanů celého ročníku Czech Bartenders League podstupuje do finále – Grand Prix CBA. Ta se uskuteční v úterý 24. března 2020 a její vítěz se stane Barmanem roku 2019 s právem startovat za Česko na World Cocktail Championships 2020 pořádaném Mezinárodní barmanskou asociací IBA.

Nadcházející Grand Prix CBA bude součástí eventu Abzac hands up. Finálovou patnáctku organizátoři rozdělí do 5 skupin, v nichž budou barmani pracovat s partnerskými produkty společností STOCK Plzeň – Božkov, Jan Becher Pernod Ricard, Rudolf Jelínek, Ultra Premium Brands a Bohemia Sekt. Výsledkem jejich kreativního snažení se má stát fancy koktejl, jehož kvality ocení komise ve složení Michal Marešovský, Kateřina Kluchová, Achim Šipl, Petr Kymla a Martin Vogeltanz. V konečném hodnocení komisaři nebudou zohledňovat umístění finalistů v Czech Bartenders League, všech 15 účastníků tak má před Grand Prix stejnou šanci na vítězství.

„Je mi velkou ctí účastnit se Grand Prix CBA jako porotce. Velmi si vážím důvěry, kterou mi tím asociace projevila, a děkuji, že mohu být součástí takto hvězdné poroty. Bude to skvělá akce!“ těší se Michal Marešovský ze společnosti STOCK Plzeň – Božkov.

Finalisté Czech Bartenders League 2019:

Šebek Jan L'Fleur	**Jach Daniel** ROTOR Bar	**Zouzal Jakub** Zanzibar
Zlámaný Jan Le Valmont	**Pácalt Jiří** Tretter's New York Bar	**Abramenko Nikita** Spices Restaurant & Bar
Vybíral Marek The Black Stuff	**Štumper Filip** Aureole	**Adam Marek** Jekyll & Hyde
Nyári Tomáš Capra Litoměřice	**Sabo Ivan** Bad Jeff's Barbeque	**Bobula Peter** Black Angel's
Straka Martin Hendrix Café	**Staněk Tomáš** Žlutá ponorka	**Bieglová Lucie** Black Angel's

Součástí Czech Bartenders League 2019 bylo osm soutěží, v nichž účastníci získávali body za samotnou účast a celkové umístění. Byly to Calvados Nouvelle Vogue International Trophies, Mattoni Grand Drink, Chivas Masters, Becherovka Punch in da House, International Rudolf Jelínek Cup, Diageo Reserve World Class Competition, Fernet Stock Summer Inspiration a Whisky World Bar Competition. Do soutěží Czech Bartenders League se zapojilo celkem 150 barmanů.

S velkým náskokem 32 bodů na prvním místě „základní části“ ligy skončil Jan Šebek z pražského baru L'Fleur. Vedení CBA tento výrazný bodový odstup od ostatních účastníků ocenilo a nabídlo pražskému barmanovi plně hrazenou účast na oslavách výročí založení portugalské barmanské asociace, které se v dubnu uskuteční na ostrově Madeira.

„S fungováním soutěžního schématu nultého ročníku jsme spokojeni. Pro rok 2020 pouze kosmeticky upravíme systém bodování, kdy budeme udílet méně bodů za účast a více za umístění. Pro barmany je výhodné, že mají velkou šanci dostat se do finálové patnáctky, i když nestihnou absolvovat všechny soutěže,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský s tím, že nadcházející první ročník Czech Bartenders League se bude těšit daleko větší vizibilitě a prezentaci, a to zejména díky připravovanému redesignu webu CBA.

V ročníku 2020 bude součástí Czech Bartenders League minimálně 6 soutěží. Začalo se již lednovým prvním kolem Diageo Reserve World Class Competition. Dalšími soutěžemi jsou Gin Hub Challenge, Mattoni Grand Drink, Punch in da House, International Rudolf Jelínek Cup a Whisky World Bar Competition.

Bodují chutí a kvalitou

Rodinný lihovar ŽUFÁNEK, s.r.o. (dříve ŽUSY s.r.o.) byl založen v roce 2000 v obci Boršice u Blatnice poblíž Uherského Hradiště. Jeho vlastní ovocné sady, které obklopují výrobní areál, se nacházejí v jedné z nejlepších lokalit na pěstování ovoce na Moravě. Všechny produkty jsou 100% přírodní, vyrobené podle původních osvědčených receptur, bez použití umělých barviv, ochucovadel a aromat. Srdcem celého lihovaru je pálenice, ve které jsou čtyři destilační kolony, každá o objemu 300 litrů. Ta nejdůležitější je z dílny Arnolda Holsteina. Legendy v lihovarnickém oboru a přes 50 let producenta těch nejlepších destilačních kotlů na světě. Jsou unikátní v tom, že dokážou zachovat víc aromatických látek z destilované suroviny, než je tomu zvykem u konkurenčních kotlů. I to napomohlo k tomu, že jméno Žufánek se v oboru lihovarnictví stalo pojmem. Nejenom u nás. V současné době své produkty úspěšně vyváží na Slovensko, dále do Německa, Ruska, Itálie, Belgie, Kanady, Švýcarska, Singapuru a Španělska. Jedním ze strůjců tohoto úspěchu je Martin Žufánek, který nám poskytl rozhovor.

TEXT: **FRANTIŠEK VONDEKA**

Čím si vysvětlujete růst obliby ovocných pálenek v posledních letech?
Zcela jednoznačně jejich kvalitou, původem a výběrem. Když jsme v roce 2000 začínali, tak na trhu byly jen různé verze řezaných chalupářských slivovic a pojem komerční slivovice byl zcela prokletý. Dnes je cesta vyšlapaná, vznikají nové lihovary a nikdo z nich si netroufne uvést na trh něco špatného či podprůměrného.

Připravujete na rok 2020 rozšíření sortimentu? Doslechl jsem se, že se chystáte na výrobu skvostu mezi pálenkami, a tím je oskerušovice. Dočkáme se letos prvního koštu oskerušovice Žufánek?
Další rozšíření určitě nechystáme, spíše nás čeká osekání. Narazili jsme na kapacitní a výrobní maximum, pořád to všechno vyrábíme pouze ve dvou lidech a víc toho nezvládneme. Naše první oskerušovice byla představena v lednu, žel se během 14 minut kompletně vyprodala a musíme čekat minimálně rok na další.

Jsou ovocné destiláty vhodné i do míchaných nápojů, když se při jejich samotné výrobě tolik dbá na to, aby se udržela jejich čistota a nebylo v nich kromě příslušného druhu ovoce nic navíc?
Jsou, moc. Dost se na ně zaměřují kluci v Brně. Jak v Baru, který neexistuje, tak Atelieru. V pražském Cash Only baru vzniklo například Negroni, kde namísto ginu použili naši meruňkovici. A je to pecka neuvěřitelná. Právě koktejly dokážou přiblížit svět ovocné pálenky tomu, kdo by se jinak ošíval objednat skleničku slivovice kvůli léty podporované „obyčejnosti“.

Dal byste tip na to, jak ovocné pálenky nejlépe pít, popř. poskytl recept na nějaký oblíbený míchaný nápoj s ovocným/bylinným destilátem?
Ovocné pálenky nikdy nevymražujte či nedávejte do lednice, kde je do 10 stupňů. Je to obrovská škoda a totální degradace toho, o co se destilátor snaží. Ovocné destiláty pijte při pokojové teplotě, to pokojové v uvozovkách, myslím tím rozmezí 15 – 18 stupňů. V podstatě jako kdybyste chtěli pít červené víno. A recept? Zkuste již zmíněné Negroni z meruňkovice

> ***Právě koktejly dokážou přiblížit svět ovocné pálenky tomu, kdo by se jinak ošíval objednat skleničku slivovice kvůli léty podporované „obyčejnosti“.***

Žufánkovo Negroni

- 3 cl Meruňkovice Žufánek
- 2 cl Campari
- 2 cl Martini červený vermut

Odměřte do míchací sklenice s ledem a míchací lžičkou dobře promíchejte. Přes strainer (barmanské sítko) nalijte do připravené sklenice a můžete vychutnávat. Drink nevyžaduje další led a ani žádnou ozdobu. Vychlazení mu sluší pouze během míchání na ledu.

SVĚT HOTEL H&G SVĚT GASTRO

NEWSLETTER

UKÁZKA ZPRÁV

HOTEL news

* Hotelový pokoj vzhůru nohama
* Nový hotel HENRI ve stylu 60. a 70. let
* Představujeme Charlotte Street hotel v Londýně
* Hotelový exteriér klade důraz na ekonomičnost a viditelnost brandingu
* Kvalitní hotelový textil zlepší spánek vašich hostů
* O spokojenosti hotelových hostů rozhodují i nejmenší detaily
* Zahrada jako dominanta hotelu ve městě
* Hotel Vernet v Paříži nabízí nadčasový luxus

GASTRO news

* Na designu záleží!
* Když ryby, tak čerstvé!
* Kvalitní konvenience, které kuchaři ocení
* Trendy bylinných a ovocných infuzí 2018/19
* Chytré kuchyně 21. století šetří investiční i provozní náklady
* Studie: Nejlepší franšízové firmy v Německu
* Jíst stylově – jak důležitý je design v restauraci
* Čokoláda je trend napříč gastronomií, který z módy nevyjde

BAR news

* Nejnovější edice 28leté Midnight Blend whisky
* Čtyři medaile pro české pivovary
* Co vybrat z bohaté domácí nabídky sektů?
* Barmanské soutěže v novém
* Volarik Wine Investment
* Titul nealko šampiona míří na Slovensko
* Není vodka jako vodka
* Nejlepší hudební drink
* První zážitkový obchod s whisky Johnnie Walker v Madridu

Každých 14 dní přímo na váš email

Cíleno na horeca management a provoz

Zprávy z tuzemska a zahraničí

JAK SE PŘIHLÁSIT?

Zašlete nám na e-mail: info@1prg.cz vaši emailovou adresu, kam si přejete zpravodajství zasílat.

www.svethg.cz

PŘI VÝBĚRU ČAJE ROZHODUJE PŘEDEVŠÍM KVALITA. SEZÓNNOST A TRENDY JSOU AŽ NA DRUHÉM MÍSTĚ

FOTO:SAMPHOTO

Šálek horkého čaje je neodmyslitelně spjat s ranní, odpolední a pro mnohé i večerní tradicí. Na začátku dne příjemně zahřeje, po obědě pomůže s trávením a večer přispěje k celkovému zklidnění. Trendy se mění, základ zůstává: všichni odborníci se shodnou, že čaj by se měl vybírat podle kvality a chuti.

TEXT: **KATEŘINA HÁJKOVÁ**

Čaj provází lidstvo už od nepaměti. Za dobu, kdy mu kráčí po boku tokem dějin, prošel četnými změnami a inovacemi – nemění se ale jeho kvalita a podoba, jako spíše pohled, jímž na něj společnost nahlíží. V současnosti bývá například využíván způsoby, které by před pár lety, natož staletími, byly třeba nemyslitelné. Podle Karolíny Havelkové, která působí jako shop assistant Damman Frères v zastoupení pro Českou republiku, je trendem dnešní doby využívat čaj v moderní gastronomii. „Barmani jej používají při přípravě míchaných nápojů a koktejlů, kuchaři a cukráři využívají chuť čaje při přípravě netradičních pokrmů," vysvětluje. Nela Nevělíková z Dobré čajovny v Pardubicích jako trend poslední doby zmiňuje čistotu čaje. „Abychom mohli plně využít blahodárné účinky čaje, je třeba, aby neobsahoval rezidua pesticidů a jiných nežádoucích látek," vysvětluje a pokračuje: „Proto dáváme přednost čajům pěstovaným přirozeně bez použití umělých pesticidů a hnojiv, čajům s organic certifikací, čajům testovaným a splňujícím standardy EU, čajům z divoce rostoucích keřů nebo z polodivokých zahrad, kde pěstitelé dbají o trvalou udržitelnost."

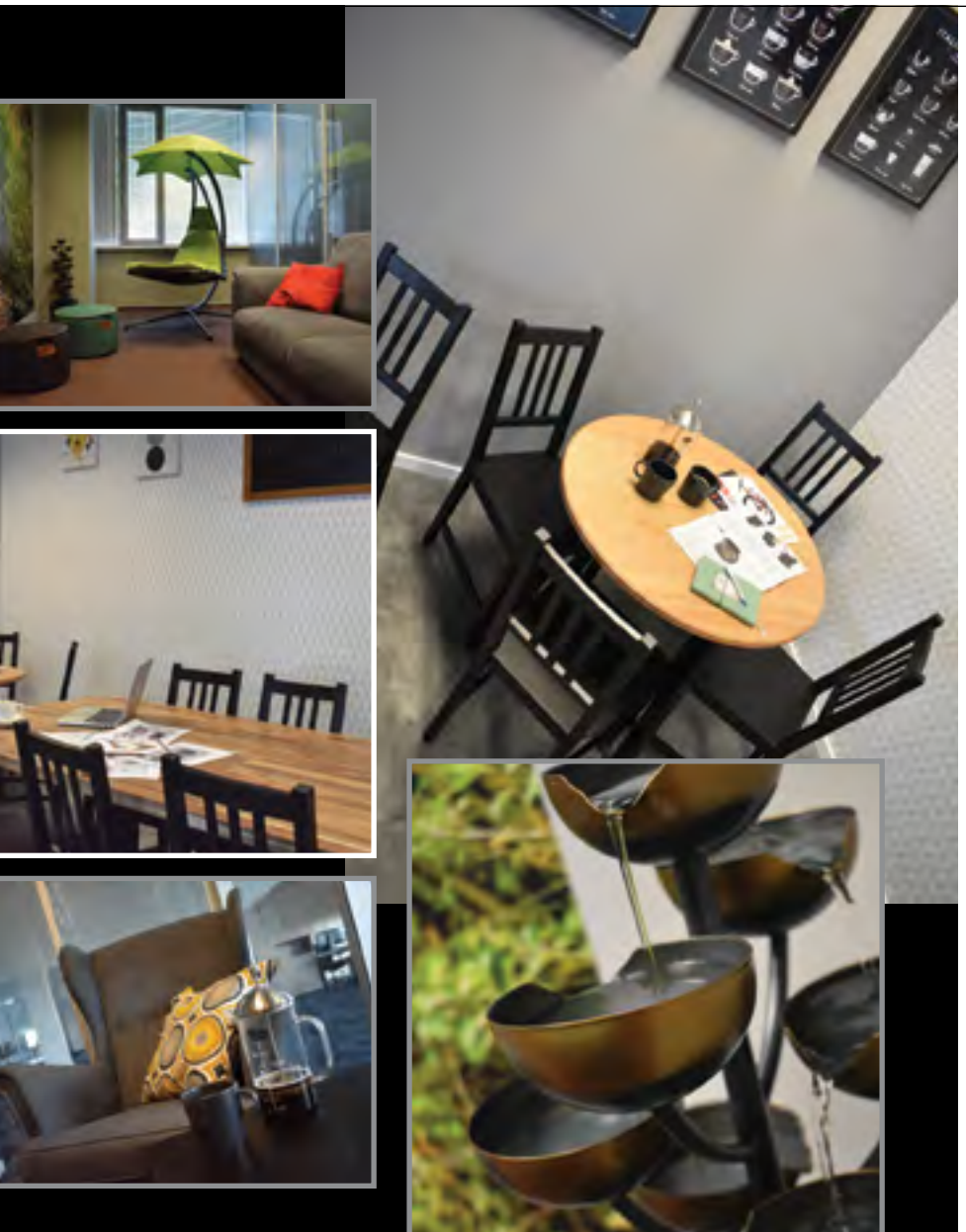
Sezónním nabídkám podléhá i čajový trh

Také čajový trh podléhá sezonním nabídkám a trendům, jak informuje Karolína Havelková. V zimním období se pijí spíše černé čaje a vánoční ochucené speciály, na jaře a v létě jsou oblíbené zelené čaje, ovocné směsi a samozřejmě čaje ledové, na podzim jsou to čaje s výraznější chutí a bylinky. S tím souhlasí i Adam Lopatka ze společnosti DALLMAYR VENDING & OFFICE, k. s., který tvrdí, že výběr čaje dle sezónnosti mimo jiné souvisí i s rostoucím zájmem o čaje, erudovaností a zlepšením čajové kultury v Česku. Především v létě se podle něho zvyšuje poptávka po ledových nápojích připravovaných z kvalitního sypaného či pyramidového čaje. „Samozřejmě existuje mnoho variant chlazených čajových drinků, ať už jsou to vychlazené čaje připravované v šejkru s různými aditivy nebo čajové maceráty. Ovšem tradiční čajaři chodí na své oblíbené teplé čaje i v létě," komentuje Nela Nevělíková.

„Čajaři" se dnes nebojí experimentovat

Podle Nely Nevělíkové lze obecně říct, že mladší zákazníci mnohdy preferují sladší chutě, ať už přímo čaje slazené nebo přirozeně sladké nápoje. Střední a starší generace většinou naopak volí čisté čaje bez aditiv. „Nedá se to ale zobecnit úplně, protože chutě zákazníků jsou stejně rozmanité jako naše nabídka," rozvádí a doplňuje: „Někdy hrají roli momentální trendy, ale často lidé zkouší různé čaje nebo si nechají poradit a pak zůstávají u několika svých oblíbenců." Část zákazníků podle ní podléhá momentálním trendům a ptá se například po bílých čajích nebo matcha čaji (japonský mletý zelený čaj), část zákazníků si nechá poradit a část má svůj oblíbený čaj/čaje a málokdy zkouší něco nového. „Pokud si zákazníci nechají poradit, doporučujeme ve večerních hodinách požívat spíše čaje s nižším obsahem theinu, a naopak povzbuzující čaje v dřívějších hodinách. Většina zákazníků však na toto nedbá," podotýká.

INZERCE



alternative design

- bytový a komerční design interiérů
- návrhy a poradenství
- realizace projektů na klíč
- feng shui poradenství a konzultace

KONTAKT:

ALTERNATIVE DESIGN
email: info@alternativedesign.cz
gsm: 735 178 436

Rozhodujícím faktorem výběru je kvalita

Někteří zákazníci zmiňovaným trendům podléhají méně než jiní. Podle Adama Lopatky si většina spotřebitelů nejčastěji nevybírá čaj podle sezóny, ale podle poměru kvalita/cena. „Roste ale procento lidí, kteří si již našli svou značku a té se drží," informuje. Za společnost Dallmayr pro českého spotřebitele podle jeho slov patří mezi top druhy tyto tři čaje – Lesní plody, Earl Grey a English Breakfast. „Naši zákazníci se dělí na dvě skupiny. Konzervativní zákazník se drží svého osvědčeného čaje, většina však experimentuje a ochutnává různé druhy čajů," navazuje Karolína Havelková. Jak dále rozvádí, existují ale rovněž zákazníci, kteří vyhledávají čaje z určité čajové lokality či přímo čajové plantáže. Trendem dnešní doby je podle ní především důraz kladený na kvalitní produkt s jasným původem a způsobem zpracování.

Kvalitní čaj rozezná i běžný spotřebitel

Důraz se tedy klade nejen na chuť, ale také na kvalitu čaje. „Kvalitní čaj poznáte podle tvaru a barvy čajových lístků. U sáčkových čajů se můžete řídit gramáží a balením," shrnuje zásady Adam Lopatka, Key Account Manager HoReCa v DALLMAYR VENDING & OFFICE, k. s. Kvalitní čaj je pak podle Karolíny Havelkové schopen poměrně jednoduše od toho nekvalitního rozeznat i běžný spotřebitel. „Prvním krokem je posouzení kvality čajového lístku zrakem před jeho zalitím vodou," souhlasí s Adamem Lopatkou. „Zaměříme se na barvu čajového lístku, jeho tvar, velikost, pravidelnost a vůni," pokračuje. Barva čajového lístku by měla být stejná, neměly by se objevovat barevné skvrny, které mohou být známkou použitého nekvalitního či napadeného listu. Druhým krokem je posouzení kvality čaje po vylouhování. „Zde se zaměříme na vůni čajových lístků a barvu nálevu, který by neměl být zakalený," rozvádí a uzavírá: „Ve třetím kroku posuzujeme sílu a výsledné chuťové vlastnosti nápoje." U ochucených čajů by neměla přidaná příchuť znehodnotit vlastní chuť čaje. Těchto pár jednoduchých kroků lze podle ní aplikovat na čaje sypané. Posouzení kvality u čajů sáčkových pak představuje určitý problém. „Hodně čajových firem do čajových sáčků používá čaj nižší kvality," vysvětluje. „V našich sáčcích najde zákazník naprosto stejnou kvalitu čaje jako u čajů sypaných," dodává.

Při přípravě čaje je nutné dodržovat tři základní pravidla

Ani příprava čaje není podle Karolíny Havelkové složitá, jen je potřeba dodržet tři základní pravidla. A nezáleží přitom na tom, zda se jedná o čaj sypaný či sáčkový. V první řadě je třeba dodržet správné dávkování čaje. Obecně platí množství 1 g kvalitního čaje na 1 dcl vody. „Sáčkové čaje mají běžně 2 g, použijeme tedy 2 dcl vody," instruuje. Dalším pravidlem je teplota vody louhovaného čaje. „Obecně u černých čajů používáme vodu přibližné teploty 90 °C, u zelených 60 °C až 80 °C, u bílých 80 °C až 90 °C. U bylinek, ovocných směsí a rooibosu můžeme použít vodu vroucí," upřesňuje. Posledním pravidlem je doba louhování. „Černé čaje louhujeme 3 až 5 minut, zelené čaje 1,5 až 3 minuty v závislosti na typu čaje, bílé čaje 3 až 5 minut. Bylinky, ovocné směsi a rooibos louhujeme 5 až 6 minut," radí dále. Některé zelené a bílé čaje jsou takzvaně vícenálevové, což znamená, že se dají louhovat až třikrát.

FOTO: SAMPHOTO

Dlouhodobě nejoblíbenější čajoví favoriti

O oblíbenosti čaje rozhoduje nejen kvalita a chuť, ale také osobní preference. I tak lze ale jmenovat některé typy, které se obecně dlouhodobě těší nejvyšší popularitě.
Existují určité druhy čajů, které si poměrně trvale a stabilně na čajovém trhu drží zasloužený post stálice. Pijí se celoročně a jejich popularitě neubírají ani stále přicházející nové druhy nebo zmiňovaná sezónnost či jiné trendy.

Za Dobrou čajovnu v Pardubicích, jak informovala jednatelka Nela Nevělíková, mezi zákazníky dlouhodobě vedou:

- **Gyokuro Kyoto** – Nejvyšší třída zeleného japonského čaje, který je před sklizní záměrně zastiňován, čímž v listech stoupá množství chlorofylu. Tento čaj nabízí dokonalý požitek všem smyslům. Vyznačuje se lehkou trávovou vůní, jadeitovou barvou a nebývale sladkým aftertastem.
- **Darjeeling first flush** – První, nejranější sklizeň indického čaje ze slovutné oblasti Darjeeling. Vyznačuje se květinově kořenitou omamnou vůní, zlatavým nálevem a povzbuzujícími účinky. Ne nadarmo se mu říká „šampaňské mezi čaji".

Za zastoupení Damman Frères v Česku, jak informovala shop assistant Karolína Havelková, mezi zákazníky dlouhodobě vedou:

- **Ceylon OP Cecilyan** – Černý neochucený čaj ze Srí Lanky z okresu Dimbula. Čajové plantáže se nacházejí na západní straně centrálního pohoří ostrova v průměrné nadmořské výšce 1 500 metrů nad mořem. Sklizeň probíhá během suchých měsíců na počátku roku, od ledna do začátku dubna. Čaj má rafinovanou chuť a krásnou zlatou barvu.
- **Thé Vert Bali** – Typický zástupce ochucených čajů Dammann Frères. Jedná se o zelený čaj Sencha s jasmínovým květem, s příchutí exotického liči, broskví a grapefruitu. Zákazníky nejoblíbenější ochucený čaj.
- **Passion de Fleurs** – Bílý čaj Pai Mu Tan (Bílá pivoňka, bílé tipsy a vrchní dva čajové lístky) s okvětními lístky růží. Jemnou vůni růží doplňuje příchuť mučenky a meruněk.

Český flair se mění. Má nového vedoucího a ligu

Sekce exhibičních barmanů v České barmanské asociaci má po dlouhých letech nového vedoucího. Legendárního Davida Neumanna v čele Czech Flair Teamu vystřídal Václav Abraham. Zároveň přichází blesková změna koncepce celoročního soutěžení – už letos se budou flairoví barmani účastnit soutěží spadajících do nově vznikající Czech Flair League.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**

Odcházející David Neumann vedl Czech Flair Team od roku 2011, určit jeho nástupce nebylo pro vedení CBA složitým úkolem. Václav Abraham je totiž držitelem pěti trofejí z World Cocktail Championships, dlouhodobě se snaží o propagaci flairu mezi mladou generací a usilovně hledá svého následovníka, který by dosahoval podobných globálních soutěžních úspěchů.

„Vašek je respektovanou osobností, vzhledem k mezinárodním zkušenostem se také může postupně stát platným členem hodnotitelů koktejlového mistrovství světa ve flairové kategorii. Věřím, že se mu podaří novým nábojem navázat na dlouholetou práci Davida Neumanna při budování Czech Flair Teamu. Davidovi za roky práce jménem celého vedení CBA děkuji," uvedl prezident CBA Aleš Svojanovský.

Václav Abraham se hodlá zaměřit především na zapojení většího počtu mladých barmanů do české flairové komunity a na udržení kvality flairových soutěží. „Jde o to, abychom neměli v Česku nouzi o nové mladé tváře, které nás budou moci reprezentovat ve světě. Není to práce pro jednoho člověka, spíš pro celou skupinu těch starších a zkušenějších," upozorňuje osmadvacetiletý Abraham.

Na jeho popud se s okamžitou platností mění formát celoročního soutěžení o Barmana roku CBA v kategorii Flair. Vzniká Czech Flair League, do níž se budou započítávat výsledky ze všech významných flairových soutěží v Česku. Šest nejlepších barmanů (a sedmý na divokou kartu) se kvalifikuje do závěrečného finále, kde se rozhodne o flairovém Barmanovi roku, jenž bude reprezentovat Česko na koktejlovém mistrovství světa.

„Loni se formát Barmana roku podobným způsobem změnil v kategorii klasických barmanů, letos přichází na řadu flair. Myslím si, že zvolený systém bude fungovat lépe a kluci budou motivovaní se zúčastnit co největšího počtu soutěží," domnívá se nový vedoucí flairové sekce.

První soutěž nové flairové ligy se uskutečnila v sobotu 22. února v brněnském podniku Cabaret des Péchés. „Byla to pravděpodobně největší flairová soutěž v Česku za posledních devět let. Do Brna přijelo 37 barmanů z 13 zemí," dodal Václav Abraham s tím, že součástí Czech Flair League by letos mělo být minimálně pět soutěží.

Plán akcí CBA

14. 3.	**Ginfest** (festival)
18. 3.	**Mattoni Grand Drink Junior 2020** O pohár náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje (junior cocktail competition)
20. 3.	**Gastro Kroměříž** (junior mistr kávy)
21.–24. 3.	**Tea Masters Cup – Chongqing** (světové finále s českou reprezentací)
24. 3.	**Abzac hands up! + Grand Prix CBA** (finále Czech Bartenders League)
6.–9. 4.	**Flair camp** (barmanský kurs v Abzacu)
20.–23. 4.	**Salima** (veletrh)
24. 4.	**Kocour Cup** (junior cocktail competition, junior beer competition)
27. 4.	**Mattoni Grand Drink** – nominační kolo (professional cocktail competition)
6. 5.	**Žatecký cup** (junior cocktail competition)

OVOCNÉ PÁLENKY A LIKÉRY NA VZESTUPU

Máte-li rádi ostrou a zároveň jemnou a lahodnou chuť, vyzkoušejte ovocné destiláty. Příjemně zahřejí a zpříjemní chvíle s rodinou či přáteli. Vedle vína jsou typickým alkoholickým nápojem a mají charakteristickou chuť i vůni. Jejich výroba je složitý a dlouhý proces, ovšem výsledný produkt je ohromující.

TEXT: **FRANTIŠEK VONDERKA**

Z Čech pocházejí první zprávy o výrobě ovocných destilátů z doby Jana Lucemburského. Výroba se rozšířila hlavně za Karla IV., kdy se v zemi pěstovalo hodně vinné révy. Jejich obliba stále stoupala a vinopalny se proto velmi rychle rozšířily. A vedle vinné révy se začalo zpracovávat i další ovoce, které těmto pálenkám dodává jejich osobité aroma.

Dnes jsou u nás ovocné pálenky velmi populární, však také pěstitelské pálenice každý rok doslova praskají ve švech, protože mnozí si chtějí nechat vypálit tu svoji domácí. Nemůže si to dovolit každý, takže logicky roste poptávka i po produktech velkých výrobců, kteří je jsou schopni dodat v odpovídající kvalitě. K nim patří i firma Valdemar Grešík – Natura, která patří mezi přední české výrobce bylinných a ovocných čajů, koření, kapek a mastí z léčivých bylin, džemů, moštů a dalších přírodních produktů. Ve svém sortimentu má i ovocné pálenky. Majitel Waldemar Grešík k důvodu nárůstu zájmu o tuto produkci uvádí: „Je to hlavně přírodní původ a bohatá ovocitá chuť těchto pálenek.“ Majitel Beskydské likérky Libor Pastorek to hodnotí podobně, ale navíc dodává: „Přispěla k tomu i nechvalně proslulá metylalkoholová aféra. Lidé chtěli mít jistotu, že když si doma posbírají ovoce, přivezou k nám svůj kvas a nechají si ho vypálit, budou mít nezávadnou lihovinu. I to zvedlo zájem o ovocné pálenky, který je dnes limitován vlastně jen tím, kolik se urodí ovoce.“

Mgr. Miroslav Motyčka, obchodní a marketingový ředitel akciové společnosti RUDOLF JELÍNEK, situaci na trhu vidí následovně: „Zájem o tyto produkty sice ne prudce, ale dá se říct, že kontinuálně roste. Stále je to minoritní kategorie v rámci alkoholických nápojů, nicméně je to produkt, který umí oslovit současného spotřebitele tím, že jde o tradiční a zcela přírodní nápoj. Spotřebitelé dnes již nekladou takový důraz na objem alkoholu, ale dokážou více ocenit chuť a kvalitu. Takže zájem roste o limitované, odrůdové edice, a to ať již slivovice nebo jiných destilátů, jako jsou meruňkovice, jablkovice atd.“

Vede slivovice

Nejvýše na pomyslném žebříčku popularity se u nás i vzhledem k dostupnosti surovin nachází slivovice vyráběná ze švestek. Dále jsou to pálenky z hrušek, jablek, meruněk, třešní, mirabelek nebo třeba i kdoulí. K výrobě pálenky se ale dají použít i exotické fíky, svou zajímavě nahořklou chutí překvapí šípkovice, nejvoňavějším zástupcem pálenkové řady je bezinkovice, velice chutná je také mandlovice, získaná z kvasu jader plodů mandloní… Unikátní moravskou pálenkou je oskerušovice. Připravuje se z dnes již vzácného druhu jeřábu (Sorbus domestica) a je především na Moravě legendární. Mnohými je navíc pokládána za nejlepší pálenku vůbec. Typická je svou vůní a chutí připomínající zralé plody oskeruší, stromu, který není příliš odolný vůči klimatickým změnám, a proto jsou jeho plody opravdovou vzácností. Pálenka je připravována z oskeruší vysokého stupně zralosti, tzv. nahniličko, kontinuální destilací, která využívá destilačních kolon. Tento výrobní postup zaručuje zachování maximálního množství aroma a chuti ovoce.

FOTO: SAMPHOTO

Lidé chtějí kvalitu

Kvalita ovocné pálenky závisí do značné míry na kvalitě ovoce použitého při výrobě. Ovoce by mělo dosáhnout optimální zralosti, aby bylo dosaženo výrazné a typické vůně.

Samotná výroba ovocných pálenek začíná rozdrcením čistého a nepoškozeného ovoce na kaši a pokračuje spontánním kvašením, které probíhá díky přírodním kvasným kulturám. Po dokončení kvasného procesu se kapalina destiluje a tak vzniká surový destilát. Ten se upravuje na finální produkt nebo se ukládá ke zrání, které může probíhat ve skleněných nádobách nebo někdy také v dřevěných sudech. Z nich pak přejímá barvu a částečně i aroma.

Některé druhy ovoce, jako jsou jeřabiny, rybíz, černý bez, maliny nebo borůvky, mají nízkou výtěžnost alkoholu a vysokou náchylnost ke znehodnocení čistého aromatu. Proto se nejprve macerují v čistém lihu a teprve pak se destilují.

Výroba skutečně pravé ovocné pálenky má svá pravidla. Psaná i nepsaná. Svoji vůni a chuť smí získat výhradně z ovoce, po němž je pojmenována. Platí také, že tyto pálenky nesmí být aromatizovány ani řezány čili nesmí do nich být přidáván žádný jiný alkohol, například líh z brambor. Nesmějí být ředěny a je také stanoveno, jaké minimální množství alkoholu mají obsahovat. U nás jsou pálenky nejčastěji vyráběny s 36 až 50% obsahem alkoholu. Takovéto množství alkoholu je pro chuť pálenek nejoptimálnější, jakékoliv vyšší procento obsahu alkoholu otupuje chuť a vůni nápoje. V Německu a Rakousku je minimum např. 37,5 objemových procent. Pravidla tam mj. také nařizují, že pokud je pálenka pojmenována podle určité odrůdy hrušek (např. Williams), nesmí k její výrobě být v žádném případě použita žádná další odrůda tohoto ovoce… Spotřebitelé to oceňují. I u nás. Dokumentuje to i odpověď Mgr. Miroslava Motyčky na otázku, proč společnost RUDOLF JELÍNEK rozšiřuje nabídku u svého vlajkového produktu, kterým je slivovice: „Je to dáno především dvěma faktory: dnešní spotřebitel je náročný, očekává vysokou kvalitu a výbornou chuť, ocení i speciální limitované produkty z jedné odrůdy a ročníku… A u nás, ve firmě RUDOLF JELÍNEK, je to pak především tím, že jsme v roce 2003 obnovili tradici vlastních sadů, které neustále rozšiřujeme, a tak můžeme nabídnout zákazníkovi každý rok jinou odrůdu, která s sebou přináší i jinou chuť odpovídající průběhu počasí v dané sezóně. Tyhle výběrové produkty najdete na trhu pod názvem Vizovická slivovice.“

VYZKOUŠEJTE míchané nápoje podle receptů výrobců našich pálenek

Moravský kohout

- 2 cl slivovice R. Jelínek
- 5 cl červený vermut
- 1 cl Fernet Branca

Do vychlazené míchací sklenice odměříme všechny ingredience, dobře promícháme a nalijeme do nízkého tumbleru. Přiklopíme glošem a nakouříme kouřem z dřevěných pilin. Jako ozdoba slouží sypaný ovocný čaj

Jelínkova hruška se zázvorem

- 4 cl hruškovice R. Jelínek
- 25 cl zázvorové limonády
- zázvor
- kompotovaná hruška

Do vyššího tumbleru dáme led, odměříme hruškovici a dolijeme zázvorovou limonádou. Dozdobíme kouskem hrušky a kostičkami zázvoru.

Hrušky s jablky od Waldemara Grešíka

- 2 dcl jablečného moštu nebo jablečného džusu,
- 0,04 l (panák) hruškovice

Vše protřepat, přidat plátek citronu či limetky, lze dochutit a ozdobit lístky máty.

Míchané nápoje

Obliba ovocných pálenek roste i proto, že jsou velmi vhodné k výrobě různých míchaných nápojů. Podle Waldemara Grešíka nejlépe vyniknou s ovocnými šťávami. Své o tom ví i majitel Beskydské likérky Libor Pastorek: „V létě se pijí spíše méně alkoholické nápoje, takže se pálenky dávají do různých drinků. Asi jako jediná palírna v republice vyrábíme nápoje z macerovaného ovoce, které mají obsah alkoholu kolem 20 procent. Z angreštu, malin a borůvek. Pijí se míchané se sodovkou, přidává se k nim ovoce a jsou velice žádané. Začali jsme je vyrábět se záměrem, že osloví spíše ženy, ale není to pravda. Velice chutnají i mužům…“

Odpověď na otázku, co oslovuje více muže a co ženy, co starší a co mladší, je skutečně velmi těžká. Potvrzuje to i odpověď Mgr. Miroslava Motyčky ze společnosti RUDOLF JELÍNEK: „Obecně platí, že ženy i mladší věkové kategorie dávají přednost slabším alkoholickým nápojům a preferují tedy likéry před destiláty, u mužů je to naopak. I když i tohle nemusí být pravidlo. Pro řadu našich zákazníků je nejoblíbenějším nápojem Bohemia Honey, slivovice s medem. A velmi populární je pro muže i ženy hruškovice Williams, která je trochu jemnější než slivovice a má velmi příjemnou výraznou chuť i vůni vyzrálých hrušek.“

Ovocné a bylinné likéry

Jsou kapitolou samy o sobě. Samotné slovo likér pochází z latinského liquifacere, což znamená rozpustit. Odkazuje na rozpouštění chuťových složek, jakými jsou různé byliny, koření nebo ovoce v alkoholu při výrobě. I jejich obliba u nás roste. A i zde odpověď na otázku, co komu chutná, není jednoznačná. Potvrzuje to i Group Brand manažerka společnosti Stock Plzeň Božkov Zuzana Prokopová: „Nelze to zcela generalizovat. Obecně platí, že ženy dávají přednost sladším příchutím, například Fernet Stock Honey a nebo Fernet Stock Citrus, zatímco muži upřednostňují tradiční Fernet Stock. Mladší generace si oblíbila míchané nápoje, raději také experimentuje. Pro ně Stock připravil likér Black Fox, který umožňuje originální a chuťově přitažlivou mixabilitu a zároveň atraktivní i v shotové verzi.“

Tradice i novinky

Tradičním produktem společnosti Stock Plzeň Božkov je Fernet Stock. Ten loni prošel výrazným rebrandingem s cílem zaměřit se i na mladší konzumenty. To se podle Zuzany Prokopové značce daří a s tímto směřováním bude pokračovat i v letošním roce: „Zaměřujeme se na podporu míchaného nápoje Fernet Stock Bavorák, protože míchané nápoje jsou stále ve větší oblibě

INZERCE

prakticky ve všech věkových skupinách konzumentů, zejména právě u mladších zákazníků. Na mladší konzumenty cílí i nový bylinný likér Black Fox, který tomu uzpůsobil chuťový profil, ale i vizuální styl, styl komunikace a oslovování cílové skupiny. Je to originální kombinace chuti 9 bylin s kapkou pomeranče, nese s sebou nádech tajemství a objevování nového a nepoznaného, což mladší věkovou skupinu přitahuje.

Uvedli jsme také novinku Fernet Stock Barrel Edition Fernet&Rum, v níž se pojí osobitost bylinného macerátu s jemným blendem prémiového rumu. Ta posiluje pozici hořko bylinných likérů mimo jiné v oblasti jejich využití jako dárku, což je účel, za kterým se podle různých průzkumů v Česku prodá až třetina lahví alkoholu."

Novinky připravuje i Beskydská Likérka, která podle Libora Pastorka sází také na úspěšné tradice z regionu: „Podle 150 let starého receptu zdejšího rodáka Hermanna Löwa vyrábíme likér Lysá Hora, který je jedním ze symbolů našeho lašského regionu. A zájem o něj roste. Jako by se lidé v době globalizace chtěli vracet ke kořenům. S historií je spjatý i náš hruškový destilát Ondráš. Nebo tzv. tatarčočka, výborný hořký žaludeční likér z tatarčoku, což je v místním nářečí označení pro puškvorec obecný. My ho vyrábíme pod názvem Lašský likér."

Likéry obecně a také ty bylinné patří od počátku i do sortimentu společnosti RUDOLF JELÍNEK. Mgr. Miroslav Motyčka: „Dnes jsou Luhačovická bylinná a Praděd hlavními představiteli této kategorie v našem sortimentu. Zatímco Luhačovická odráží náš region a vznikla ve spolupráci s lázněmi Luhačovice, Praděd je trochu jiný příběh – zachránili jsme tuto značku před zánikem a daří se nám stále držet jistou pozici na trhu. O zájmu – a přikládám to především kvalitě produktů – svědčí i nezanedbatelné prodeje na Slovensku. Ale tento produkt má ještě rezervy – v dalších letech ho čeká obměna, aby ještě lépe odpovídal současným očekáváním spotřebitele. Už letos se od nás dočkáte řady novinek, ale nebudeme zatím více prozrazovat…"

Bartida chystá překvapení

Velkým pojmem pokud jde o nabídku kvalitních lihovin je u nás i společnost Bartida. Jejího brand managera Jakuba Kabourka jsme se zeptali:

Co z vašeho sortimentu mají nejvíce v oblibě muži a co ženy, popř.co nejradějí pijí různé věkové skupiny?

Velice oblíbené jsou produkty Zelená, Čert a v zimních měsících Hruška Williams. Při posezení s přáteli jsou tyto produkty skvělým doplňkem k pivu a v zimě je skvělá horká Hruška. Tyto likéry více konzumují muži. Mezi ženami je velice oblíbená Griotka nebo náš Vaječný likér. Populární u obou pohlaví i všech věkových skupin, zejména mladší, jsou míchané nápoje. Zaměřujeme se na mixologii našich likérů a pálenek, které stojí za ochutnání. Jedním z nich je například Think Green z BARTIDA Zelené.

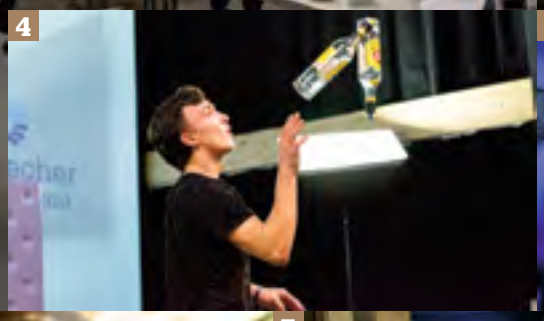
Zvažuje Bartida v oblasti ovocných pálenek a likérů nějaké další rozšíření nabídky?

V oblasti pálenek máme několik nápadů, které chceme přivést k životu. Bude se jednat o unikátní projekt, o kterém nemůžeme momentálně prozrazovat žádné detaily, ale až bude vše připraveno, určitě se o něm dozvíte. Novinky chystáme i u likérů, ale také zatím nemůžeme být více konkrétní.

OBRAZEM: TAKOVÝ BYL ROK 2019 V CENTRU ABZAC

Rok 2019 byl pro brněnské multifunkční centrum a sídlo CBA Abzac prvním rokem opravdu ostrého provozu. A že to bylo velice pestré období! Podívejte se, jakou všestrannost prostory Abzacu prokazují.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK**



1 Několik desítek účastníků se ve velkém sále objektu zúčastnilo zasedání Asociace ředitelů hotelových škol. K různým typům jednání se hodí většina prostor Abzacu, od nejmenšího salonku Old Fashioned s koženými křesly až po vyobrazený velký sál.

2 Abzac si oblíbila společnost Oxalis, jeden z důležitých partnerů CBA. V roce 2018 zde oslavila 25. narozeniny, loni v listopadu zase představila svým zákazníkům novinky v portfoliu. A to formou prezentace ve velkém sále i praktickým „blízkým“ seznámením v suterénní galerii.

3 Připravit porci míchaných vajec za 20 sekund a rumpsteak za dvě minuty? Dokáže to nová kuchyňská technologie nazvaná „bezkuchyně“. V Abzacu ji českým médiím na tiskové konferenci představila společnost Gastro Mach.

4 Flairová soutěž, otevřená speed challenge, drinky za symbolickou cenu. Takový byl první ročník Abzac Bartenders Party, brněnského vánočního večírku pro barmany v režii CBA. Dorazila na něj asi stovka kolegů z gastra. Děkujeme za fajn akci!

5 Díky profesionální audiotechnice není problém v Abzacu uspořádat koncert plnohodnotných parametrů. Večer s žesťovým orchestrem Moravia Brass Band byl skvělým kulturním zážitkem, z něhož chvílemi běhal mráz po zádech.

6 V Abzacu se umíme díky zkušeným dodavatelům cateringu najíst na úrovni.

7, 8, 9 Co by to bylo za symbolické zakončení pracovního roku bez pořádné firemní párty... Abzacu to v zimním hávu docela sekne, co říkáte?

FOTO: KATEŘINA RYŠAVÁ

AUTOSHOW PRAHA

23. ROČNÍK AUTOMOBILOVÉ VÝSTAVY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

PVA EXPO PRAHA

www.autoshowpraha.cz

3.–5. 4. 2020

B2B

8 vydání za rok

NAŠI ČTENÁŘI:

- HOTELY
- LÁZEŇSKÁ ZAŘÍZENÍ
- RESTAURACE
- KAVÁRNY
- CUKRÁRNY
- BARY

Máte již objednané předplatné časopisu Svět H&G a novin Svět HORECA?

ODBORNÉ TITULY PRO HORECA TRH

ROČNÍ PŘEDPLATNÉ: 660 Kč

- 4x Svět GASTRO&HOTEL
- 4x Svět HORECA

Pro studenty a školy 440 Kč

SVĚT HOTEL SVĚT H&G SVĚT GASTRO

Objednat lze na:
1. Press Real Group, spol. s r.o.
tel.: +420 776 591 940
e-mail: redakce@1prg.cz

www.svethg.cz