



## Nejlepší Cobbler byl inspirován kolonialismem

Praha, 7. 10. 2018

Exkurz do historie okořeněný o moderní přístup, takové bylo téma letošní předposlední soutěže profesionálních klasických barmanů pod hlavičkou České barmanské asociace – GORDON'S PINK CUP, která se uskutečnila v sobotu 6. října na výstavišti v Letňanech v rámci veletrhu For Gastro & Hotel.

Požadovaným soutěžním drinkem (v provedení „modern bartending“) byl totiž Cobbler – klasický styl známý ze starých koktejlových knih 19. století. Servíruje se nejčastěji do vinných nebo Collins sklenic, bývá chlazen ledovou tříští a bohatě zdoben ovocem.

K účasti se odhodlalo celkem šest soutěžících, z toho polovina do hlavního města přijela z českokrumlovského baru Apotheke. Měli za úkol připravit čtyři porce drinku s obsahem alespoň dvou centilitrů prémiového britského ginu Gordon's Pink.

Jde o destilát z produkce jedné z nejoblíbenějších britských značek ginu. Kromě jalovce obsahuje i přírodní ovocné výtažky, které mu propůjčují jemné chutě. Je inspirován originální Gordon's recepturou z roku 1880.

Hodnotitelé nakonec první místo přisoudili Robertu Weisovi mladšímu z Apotheke. Jeho drink Colonial Treasures kromě ginu Gordon's Pink obsahuje i citronový sorbet, maracuju, čajový sirup či rozmarýn. Zdoben je grepovou kůrou, lesním ovocem a snítkou rozmarýnu.

*„Koktejl jsem sestavil z ingrediencí, které britské impérium získávalo při kolonizaci území po celém světě. Maracuju z Jižní Ameriky, rozmarýn ze Středomoří, citronový sorbet z Osmanské říše nebo grep z Barbadosu,“* vysvětlil Robert Weis s tím, že Cobbler si jako host zatím objednal jen jednou v životě – ve vyhlášeném londýnském baru The Nightjar.

Podle něj bylo míchání z Gordon's Pink ginu výzvou, protože se jedná o nový, a tudíž ještě málo prověřený produkt. *„Vyniká výraznou a příjemnou chutí. Díky ní se dá s drinkem hodně vyhrát, intenzivní chuť ostatními použitými surovinami jen tak nepřebijete,“* dodal Robert Weis.

Podle hodnotící komise splnil Robert Weis soutěžní zadání do puntíku. *„Posbíral tradiční ingredience z celého světa související s britskou kolonizací a drink servíroval v typickém cobblerovém skle. Jako kdybychom ho vystřihli z knížky Jerryho Thomase,“* uvedl jeden z komisařů, zástupce společnosti Stock Plzeň-Božkov s.r.o. Michal Marešovský. Ten zároveň ocenil že všechna použitá brčka nebyla vyrobená z plastu a splňovala tak principy zero waste.

Na druhém místě skončil Tomáš Nyári a třetí pozici obsadil Lukáš Konečný. Barmani ani tentokrát nešetřili nevšedními surovinami, použili například pampeliškovo-limetový sirup, růžovo-vanilkový cordial, ananasový shrub či vinný sirup.

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

