SVĚT BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

září–říjen 2016

Honza Vlachynský vede nový Partner´s bar CBA

Druhý díl skript Achima Šipla
Molekulární mixologie přímo do ruky

FOTO: BAR, KTERÝ NEEXISTUJE

Zanedlouho to budou čtyři roky, co se v Brně zrodil nový gastronomický fenomén města – Bar, který neexistuje. Dvoupatrový podnik newyorského stylu nakopnul v jihomoravské metropoli koktejlovou revoluci, přestože jeho zakladatelé, Honza Vlachynský a Andrej Vališ, nikdy předtím v gastronomii nepůsobili. Letos se oceňovaný podnik stal Partner's barem CBA. „Nejdůležitější příčinou úspěchu je dle mě pohostinnost," říká v rozhovoru Honza Vlachynský.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ**

Honza Vlachynský – Bar, který neexistuje

Že by nám došly nápady? Toho se nebojím

Když jsme se před třemi lety spolu poprvé bavili o Baru, vysvětloval jsi mi, jak nové podniky v Brně fungují v jakýchsi vlnách. Že po prvotním velkém zájmu zpravidla nadšení hostů opadá a návštěvnost klesá. Letos v prosinci oslavíte čtvrté barové narozeniny. Na jaké vlně se vezete teď?

Pořád na té vzestupné. Tehdy jsem měl na mysli podniky, které žádným způsobem neinovují. Logicky tedy zažijí nějaký vrchol a pak už to lidi pomalu přestane bavit. My se tomu snažíme předejít tím, že každého půl roku obměňujeme koktejlové menu sestavené vždy z našich vlastních drinků. Tím se zároveň posouváme dál ve svých dovednostech a pilujeme koncept. Kdybychom nic takového nedělali, je jasné, že za nepříliš dlouhou dobu by zájem lidí začal upadat. Zůstali by jen štamgasti, kteří nás mají rádi.

Takže hlavním nástrojem udržení zajímavosti podniku je pravidelná rotace menu?

V našem případě to tak je. Také měníme nabídku destilátů, respektive přidáváme nové lahve do polic. V dohledné době, řekněme za rok, zrenovujeme interiér. Ne nějak výrazně, ale posun to určitě bude. Některé bary se co pět let vizuálně zcela mění, kromě opotřebení právě z toho důvodu, že se už lidem okoukaly.

Kolik lahví vám za tu dobu v policích přibylo?

Nějaké jsme vyřadili, ale spíš výjimečně. Mysleli jsme si o nich, že je musíme mít, ale pak jsme zjistili, že nás vlastně tolik nebaví, a nahradili je zajímavějšími. Prostoru v policích máme pořád ještě dost, takže neustále přidáváme (smích). Na začátku jsme měli nějakých 220 lahví, teď už jsme na čísle zhruba 550.

A nejvíce zastoupený segment?

Určitě rumy, to je dáno poptávkou. V ní se na rumy dotahují whisky a poslední dobou se dost pijí i giny.

To je globální jev?

Pokud vím, tak se bavíme o českém specifiku. Češi mají rumy skutečně extrémně v oblibě. Neznám přesná čísla, ale vždycky když se bavím s někým z ciziny, hledí na to, jak moc se u nás rumy pijí.

Menu měníte jednou za půl roku. Pracuje na něm personál, který do toho musí zvládat běžné směny v baru. To zní hodně náročně.

Především je to strašně drahý a zdlouhavý proces, jehož výsledky se mi s každým opakováním zdají lepší. Každé menu má dané téma a seznam surovin, které nám přijdou zajímavé, nebo jsme s nimi ještě nepracovali, či se o jejich existenci teprve dozvěděli. Do tvůrčí práce se může zapojit kdokoliv z týmu.

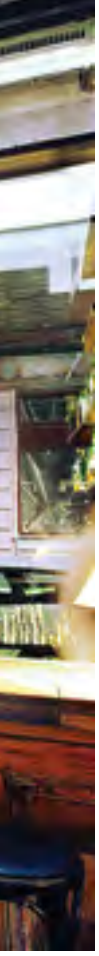
Kolik lidí to obyčejně bývá?

Kruh účastníků bývá proměnlivý, jednou to může být osm lidí a podruhé patnáct. Podle toho, jak se kdo zrovna cítí. Nejdříve se samozřejmě zkouší jen na papíře – dotyčný utvoří koncept, proč by chtěl těchto pár věcí smíchat dohromady a co tím chce říct. Pokud je koncept povedený, přikročí se k realizaci. Není to ani tak, že by jedem člověk dělal na jednom drinku. Spíš se práce různě předává, někdo něco začne a jiný to dotáhne do konce, nebo se pracuje ve skupinkách – protože se v téhle práci často dostanete do nějakého slepého bodu. A tím, že je vytvořená nějaká relativně početná skupina, se vždycky najde někdo, kdo ví, jak dál. Takže někteří vymýšlejí jen domácí subprodukty – infuze, sirupy, marmelády. Další je vezmou a tvoří z nich drinky. Svou troškou může přispět kdokoliv. Jeden z drinků na aktuálním meníčku třeba vymyslel kuchař. Takže ten proces je vymezen dost širokými mantinely, jen chci vidět, že ten člověk to má v hlavě srovnané a ví, kam chce dojít, ještě než začne fyzicky míchat. Nemá to být náhodné míchání ingrediencí s tím, že z toho teda něco bude. V ideálním případě, a to se naštěstí zvláště u zkušenějších barmanů stává často, je drink hotový na první dobrou. Známka toho, že se nad konceptem koktejlu klidně i několik týdnů teoreticky přemýšlelo.

Tihle lidé povětšinou, než začali pracovat ve vašem baru, o koktejlové kultuře nevěděli zhola nic. Dnes vyrábějí domácí likéry a provádějí řízené kvašení koktejlových ingrediencí. Co stojí za takovým obřím progresem?

Především se v nich musí vyvolat zájem. Aby sami od sebe sledovali, co je ve světě jídla a pití možné. Záměrně říkám i jídla, protože spousta barmanské inspirace pochází z kuchyně. Ty světy jsou si podobné, s tím rozdílem, že kuchaři jsou v mnohém dál. Strašně moc kuchařů vytváří v dobrých restauracích nové pokrmy a styly. Zároveň strašně

FOTO: BAR, KTERÝ NEEXISTUJE



moc barmanů v dobrých barech ještě stále nevytváří své vlastní drinky, ale míchá podle receptů, které vymyslel někdo jiný.

No a jak se takový zájem o novoty vyvolává?
Je dobré jim dát k dispozici co nejvíce studijních materiálů. V naší barové knihovně máme uloženo na 150 knížek, a hodně jich je permanentně rozpůjčovaných. Disponujeme přístupy k food-pairingovým databázím. Jezdíme po výletech na různé barmanské akce. Nakonec ale nejvíc záleží na samotném člověku. Mnozí z nich si ve svém volnu sami od sebe zajedou do Londýna či dalších metropolí a ochutnávají. Uvidí tam zajímavou surovinu a řeknou si, že by s ní také chtěli pracovat. Takže základem je vzbudit zájem, dát k dispozici nějaké nástroje, a pak už jen čekat, co se stane. Zároveň po nich ale nikdo nechce, aby nutně vytvářeli drinky. Vždyť v baru můžou extrémně dobře vykonávat spoustu jiných pozic, než je barman-kreativec.

S vaším tempem to vychází na 50 nových drinků ročně. Nastane někdy doba, že už nebudete mít co vymyslet?
Nemyslím si, že by nám měly dojít nápady. Tým se drobně obměňuje a otevíráme nové podniky, díky čemuž zkušení barmani přecházejí na manažerské pozice a zaučují nováčky. Ti zase přinášejí svěží myšlenky.

Jenže bází na výběr taky není nekonečno. Whisky, rum, vodka...
Těch věcí, s kterými se dá pracovat, existuje fakt hodně. Zaprvé, všech možných destilátů a likérů přibývá, momentálně je to hodně populární. Zadruhé, na celém světě najdeš obrovské množství potravin, které jsi v životě neochutnal, nebo o nich vlastně ani vůbec nevíš, natož abys z nich někdy zkoušel vytvořit drink. Je toho fakt hodně a vůbec bych se nějakého nedostatku inspirace nebál.

Vraťme se ještě k samotnému zrodu Baru, který neexistuje. Jak ses se svým společníkem Andrejem Vališem učil „dělat bar“?
Hodně jsme se dívali, jak to funguje jinde, tím myslím dobré bary různě ve světě. Dost jsme přemýšleli nad tím, co je správně a co ne, postupně jsme vyřazovali nefungující záležitosti. Byl to takový pokus-omyl založený na studiu, inspiraci odjinud a četbě odborné literatury.

Popsané v těch pár větách to zní docela jednoduše. Jak si tedy vysvětluješ, že jste s takovým konceptem přišli v celém Brně jako první?
Protože nikdo předtím k tomu nenašel odvahu. Všichni tu pořád dělali to samé a tvrdili, že Brňáci vlastně nejsou připravení pít dobře. Přesně tohle nám spousta lidí opravdu řekla – „Hele, je to super, my jsme nad tím už dlouho uvažovali, ale mysleli jsme, že to Brno nepřijme.“ A ono tomu možná tak i skutečně bylo. Takže naším marketingovým úkolem se stalo sdělit veřejnosti, že se tu něco zajímavého děje a aby přišli ochutnat. No a oni přišli a zjistili, že je to vážně dobré. Tou nejdůležitější příčinou úspěchu ale dle mě je pohostinnost. Milí, otevření barmani, kteří s tebou chtějí strávit večer. Až na druhém místě je odvaha pustit se do něčeho, o čem druzí říkají, že to nebude fungovat.

Troufneš si odhadnout, jestli se dají podobné plány uskutečňovat i v dalších českých městech, řekněme krajské velikosti?
Myslím si, že ano, ale vždy záleží na konkrétním příkladu. Na daném městě, osobě provozovatele, velikosti baru, jeho nabídce. Pokud otázka stojí tak, jestli lidé v jiných krajských městech chtějí pít dobré věci a cítit se u toho příjemně, tak já se domnívám, že ano, chtějí.

A jsou ochotní si za to zaplatit?
To je otázka na někoho, kdo se do toho pustí. Neplatí se totiž jen za drink, ale za kompletní zážitek. Musím být tedy schopný vytvořit zážitek, který hosty ohromí natolik, že budou ochotní za něj zaplatit. Když jen sliju dohromady tři tekutiny a střelím je někomu za dvě kila, moc to asi fungovat nebude. Je potřeba uchopit myšlenku podniku komplexně a být ochoten tomu věnovat pár roků života.

Je takových lidí dost?
Poskytuji konzultace a bohužel se často potkávám s tím, že to chtějí dělat tak nějak napůl. Chtějí podnik nějak otevřít, všechno se vlastně vyřeší samo, najmou si nějaké lidi… Nemají koncept a především ochotu věnovat tomu obrovské množství času, který jsme barům věnovali my. A vlastně pořád stále věnujeme. To je, myslím, kámen úrazu.

Na letošní konferenci jste převzali pamětní plaketu pro Partner‘s bar České barmanské asociace. Jak hodnotíš aktivity této organizace?
Její největší přínos vidím v organizování vzdělávacích a soutěžních aktivit – v tomto ohledu jsem velmi zvědavý, co všechno přinese projekt Národního vzdělávacího centra v současnosti budovaného u nás v Brně. Užil jsem si také letošní konferenci v hotelu Voroněž, zvláště pak barmanskou exhibici. No a v neposlední řadě je potřeba zmínit CBA jako jakéhosi sjednotitele českých barmanů, který apeluje na navrácení profesní hrdosti pracovníkům v gastronomii. ●

PARTNER'S BAR

CZECH BARTENDERS ASSOCIATION
CBA
IBA MEMBER

Toto označení deklaruje kvalitu, čistotu a profesionalitu barmanské práce, jež je v těchto koktejlových barech realizována.

BUGSY'S BAR
15 YEARS OF BUGSY'S BAR PRAGUE

HEMINGWAY BAR

TRETTER'S NEW YORK BAR

Zapa Bar DRINKS & COCKTAILS

MARTINI'S CAFÉ • COCKTAIL BAR

OBLACA

APOTHEKA CAFE BAR

BLACK ANGEL'S BAR

ZLUTAPONORKA POETICCOCKTAILBAR

CLOUD sky bar & lounge

BAR KTERÝ NEEXISTUJE

Miroslav Černík, utajený člen rodin amerických velvyslanců

Denně chodí kolem jednoho prvorepublikového domu v pražském Karlíně, na němž je vyveden malovaný nápis: „Co v tichu vzešlo, zdárněji prospívá. Hlučný počátek tiché konce mívá." Právě tenhle citát si Miroslav Černík (14. 3. 1946), nový člen Emeritního klubu České barmanské asociace a držitel Ceny Bohumila Pavlíčka, vzal za svůj. Nic neuspěchat, být trpělivý, mít dostatek pokory vůči okolí a chuť na sobě pracovat. Úspěch se při této kombinaci přirozeně dostaví.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ**

S barmanským řemeslem se poprvé seznámil v roce 1961 na učňovské škole v Poděbradech, když absolvoval kurz u Bertholda Harryho Reimanna, největší barové osobnosti té doby u nás. Po zvládnutí studia na hotelové škole v Mariánských Lázních pracoval šest let u ČSA jako stevard, dík čemuž mohl poznat kulturu a zvyky všech světadílů.

Celou poslední čtvrtinu 20. století strávil Miroslav Černík v pražském hotelu InterContinental, nejdříve na pozici barmana, poté jako manažer. V tomto období vytvářel originální koktejlové kreace (Kiwi dělá divy založené na v té době prakticky neznámém ovoci, v Babiččině bezince smíchal domácí sirup z černého rybízu se zmrzlinou a tonikem, Zahradníkův rok byl zase mixem domácího celerového vývaru, tomatové šťávy a zeleniny).

„Připadá mi to symbolické v souvislosti s tím, co dnes na naší barmanské scéně prosazuji – kreativitu, neotřelost a fantazii. Přestože byly tenkrát moje nadčasové receptury přijímány s nedůvěrou," dodává Miroslav Černík.

Začalo to na Gastroprag

Jako vítězi nejvýznamnější gastronomické soutěže Gastroprag se mu otevřely dveře ke dvouletému kontraktu ve wiesbadenském Charles baru, kde působil jako šéfbarman. Populární podnik se skleněným pianem byl tehdy středobodem tamního společenského života. „Byla to obrovská škola. Zcestovalí Němci si domů přiváželi nové chutě, prahli většinou po karibských drincích s rumem, kokosem a čerstvými ovocnými šťávami," vzpomíná.

V České barmanské asociaci vykonával funkce generálního rozhodčího, poté viceprezidenta celé organizace, v současnosti je členem poradního sboru vedení asociace.

Od roku 2002 vykonává opravdu nevšední povolání, je majordomem Petschkovy vily, která slouží jako rezidence amerického velvyslance v Praze. Majordomus jednak zajišťuje technický chod objektu o 72 místnostech, ale stará se také o společenské záležitosti velvyslance a jeho rodiny.

„Patří sem veškeré společenské, gastronomické a kulturní aktivity i tiskové konference. Jsou to akce velmi náročné na organizaci. Druhou stranou mince je pak rodina velvyslance a jeho soukromý život. V tomto případě se vždy po krátké době mezi námi vytvoří ryze přátelský až partnerský vztah," líčí Miroslav Černík, který se tak vlastně stává členem diplomatovy rodiny a prožívá s ní její radosti i strasti.

Zajišťuje nejen stravování, ale třeba také pomoc se školními aktivitami dětí. Mnohdy se stává vrbou, jež naslouchá a přináší názor z úplně jiné strany, než je ta oficiální. „Za těch 15 let se zde už vystřídalo šest velvyslanců. Se všemi jsem neustále v kontaktu a při jakékoliv jejich návštěvě Prahy se scházíme, abychom zavzpomínali na společně prožité časy," uzavírá Miroslav Černík své povídání. ●

Plán akcí České barmanské asociace – II. pololetí 2016

2. 9. 2016 Summer Bartenders Competition – JFC, PFC
3. 9. 2016 International Rudolf Jelínek Cup – PCC
17. 9. 2016 Džezva/Ibrik Cup – JMK, PMK
29. 9. 2016 Amundsen Vodka Bartenders Junior Cup – For Gastro & Hotel – JCC
29. 9. 2016 Junior Beer Competition – Kocour Cup - For Gastro & Hotel – JBC
30. 9. 2016 Oxalis - Czech Teatenders Cup - For Gastro & Hotel – JTC
30. 9. 2016 Junior Mistr Kávy - For Gastro & Hotel - JMK
1. 10. 2016 Baileys Professional Mistr Kávy – For Gastro & Hotel – PMK
1. 10. 2016 Pampero Aniversario After Dinner Cocktail - For Gastro & Hotel – PCC
2. 10. 2016 Havana Club Especial Flair Cup - For Gastro & Hotel – JFC, PFC
23. 11. 2016 Metelka Cup – Junior Cocktail Competition - JCC
23. 11. 2016 Junior Czech Teatenders Cup – Slavkov u Brna - JTC
26.–27. 11. 2016 Apotheka Real Bartenders Competition – PCC
5. 12. 2016 Brněnský vánoční pohár - JCC

Vysvětlivky: JCC – junior cocktail competition, JFC – junior flair competition, JMK – junior mistr kávy, JTC – junior teatender competition, JBC – junior beer competition, PCC – professional cocktail competition, PFC – professional flair competition, PMK – profi mistr kávy

FOTO: CBA

Emeritní klub CBA

Emeritní klub CBA je prezentačním prostorem významných a společensky oceněných osobností gastronomie, platformou pro předávání informací a hodnot a diskusním místem pro odborná a mezigenerační témata. Jeho členové svým celoživotním dílem a morálním odkazem dávají vzor nastupující generaci, prezentují vysokou odbornost a erudici členů CBA.
Klub CBA byl založen v rámci konference CBA 2014 ve Frymburku. Dne 8. 9. 2014 se v novorenesanční vile Lanna v Praze – Bubenči konalo ustavující setkání členů nově vzniklého Emeritního klubu České barmanské asociace.

Desatero emeritního klubu

1. Emeritní klub je složen z gastronomických osobností, které svou prací, činností a odkazem významným způsobem ovlivnily segment gastronomie a stávají se nositeli společenské a odborné kultury oboru.
2. Členem se stává gastronomická osobnost, nositel ocenění CBA, nebo osobnost, která je členy emeritního klubu navržena.
3. Emeritní klub vytváří platformu pro prezentaci svých členů a jejich odkazu dovnitř i navenek CBA.
4. Emeritní klub vytváří pozitivní mediální obraz CBA, propaguje vysokou úroveň gastronomie, reprezentuje tváří svých osobností důstojnost, zkušenost a erudovanost CBA.
5. Emeritní klub si volí svého předsedu, který bude koordinovat činnost a setkávání členů klubu v průběhu roku.
6. Emeritní klub ve své činnosti vytváří podněty a doporučení pro činnost prezidia CBA.
7. Emeritní klub vytváří harmonický mezigenerační most, předává své vzpomínky, myšlenky a zkušenosti pokračující generaci.
8. Emeritní klub se podílí na vzniku archivu CBA a odkazu nejvýznamnějších osobností CBA.
9. Emeritnímu klubu je vytvořena komunikační, sociální i technická podpora ze strany CBA pro jejich činnost.
10. Emeritní klub je neodmyslitelnou součástí CBA, prostorem pro přenos názorů a myšlenek, místem pro dialog, zdrojem informací pro své členy.

Český Čajomír v Koreji uspěl s nejlepším aroma a aftertaste

Česká čajová scéna je na vysoké úrovni a snese ta nejpřísnější světová měřítka. S takovým poznatkem se v červnu z jihokorejského Soulu vrátili Jaromír Horák a Karel Veverka, kteří tam reprezentovali Českou republiku na mezinárodní čajové soutěži Tea Masters Cup.

TEXT: **MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ**

Výsledky světového finále

PŘÍPRAVA ČAJE
- Soohyun Park (Jižní Korea), korejský čaj připravený v tradičním i moderním stylu
- Viviana Petrovská (Lotyšsko), korejský zelený čaj a čínský červený čaj Jin Jun Mei
- Tatiana Deinega (Rusko), tchajwanský čaj Dong Ding

ČAJOVÝ FOODPAIRING
- Murat Kornaev (Polsko), červený tchajwanský čaj Ruby s polskou slivovicí + sýry a karbanátky
- Ustinya Kosterkina (Rusko), pchu-er Nutcha + sušenky ve tvaru ořechů s krémem z kondenzovaného mléka
- Aliaksandr Brazhnikau (Bělorusko), shu pchu-er + tiramisu

ČAJOVÁ DEGUSTACE
- Kunti Horsta (Lotyšsko)
- Alex Yurong Pan (Austrálie)
- Lukasz Toflinski (Polsko)

ZDROJ: MAGAZÍN ČAJOVÉ MOŘE

Zajímavé internacionální konfrontace se zúčastnilo přes 40 čajových odborníků z bezmála dvacítky zemí takřka všech kontinentů. Soutěžilo se ve třech kategoriích – čajová příprava, čajová degustace a párování čaje s jídlem.

„Ukázalo se, že není vůbec jednoduché posuzovat různorodost stylů z odlišných koutů světa," všiml si Jaromír Horák, jenž soutěžil v disciplíně Čajová příprava. Tu sice ovládla domácí Soohyun Park, český teatender si však od poroty vysloužil ocenění v dílčích kategoriích za nejlepší aroma a nejlepší aftertaste.

„Měli jsme 15 minut na prezentaci dvou druhů čaje. Každý účastník se představil svým osobitým stylem přípravy za použití rozličného nádobí. Vypadalo to trochu jako slet kouzelníků míchajících magické lektvary," nastínil Jaromír Horák soutěžní atmosféru.

Popularita čaje na vzestupu

Jihokorejští organizátoři teatenderům připravili nabitý, téměř týdenní program. Zahrnoval návštěvy důležitých pěstitelských oblastí, muzea čaje, výzkumného čajového ústavu nebo ubytování v buddhistickém klášteře. Velkým zážitkem byl také workshop, na němž si každý vyrobil svůj vlastní čaj.

Oba čeští reprezentanti, kteří do světového finále Tea Masters Cup postoupili z letošního premiérového národního kola pořádaného Českou barmanskou asociací, se shodují, že šlo o skvělou příležitost poznat kolegy z celého světa. Uvědomili si také, že česká čajová scéna je na velmi dobré úrovni a její aktéři se nemusejí obávat mezinárodního srovnání.

„Nenechme se zastrašit vysokým počtem zúčastněných zemí. Soutěže, které pořádáme pod hlavičkou České barmanské asociace v rámci sekce Czech Teatenders, jsou dobrou přípravou. Šanci na solidní umístění mají i naši studenti gastronomických škol, s nimiž spolupracujeme," podotkl soutěžící v Čajové degustaci Karel Veverka s tím, že popularita čaje je na vzestupu nejen u nás, ale i minimálně v celoevropském měřítku.

Čaj bourá bariéry

Dokazuje to i fakt, že dvoudenní soutěž sledovalo mnoho fanoušků po celém světě prostřednictvím živého internetového přenosu. Tisíce lidí se pak zúčastnily Světového festivalu čaje, jehož součástí bylo právě i finále Tea Masters Cup.

„Akce oslovila mnoho mladých čajových profesionálů z celého světa, kteří i přes kulturní, náboženské a jazykové bariéry společně sdíleli své vlastní dědictví nad šálkem čaje," doplnil William Lee, ředitel partnerské společnosti Korea Tea.

Za vznikem českého národního kola soutěže Tea Masters Cup stojí Jiří Boháč, vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders. Ten má radost, že zajímavý mezinárodní event se v příštím roce dočká rozšíření o čtvrtou kategorii – čajovou mixologii. „Vítáme to, neboť sekce Czech Teatenders má na svém kontě již čtyři skvěle uspořádané profesionální barmanské soutěže s čajem. V příštím ročníku světového finále plánujeme nominovat české reprezentanty do všech čtyř kategorií," dodal Jiří Boháč. ●

Rozhovor s Jaromírem Horákem čtěte také na stranách 48 a 49!

FOTO: LENKA CISÁROVÁ

Jak se správně pije whisky

Když si vychutnáváme whisky, necháváme ji vlastně vyprávět její příběh. Ten se rozvíjí s každým douškem. Jediná sklenka může prozradit místo původu, kdo ji vyrobil, v jakých sudech i jak dlouho whisky zrála. Pokud si ji patřičně nevychutnáme, může se naopak stát, že nám příběh a jeho smysl uniknou. Ne nadarmo se říká, že právě skotská whisky nabízí nejširší paletu „příběhů", chutí, vůní a charakterů. Víte, jak vybrat tu pravou?

TEXT: **SVĚT BARMANŮ**

Není whisky jako whisky. Pravá skotská se musí vyrábět z ječného nebo obilného sladu a zrát v dubovém sudu o maximálním objemu 700 litrů po dobu nejméně tří let. Důležitou podmínkou je i to, aby celá výroba probíhala ve Skotsku. Velmi přitom záleží na konkrétním regionu. Whisky z různých oblastí se totiž vyznačují specifickými vlastnostmi, např. ovocností, svěžestí, sladovostí či kouřovostí. Tím však rozdělení nekončí. Tzv. single malt whisky pochází z jediné palírny a k její výrobě se používá výhradně ječný slad. Blended whisky se zase vyrábí kombinací jednodruhových sladových a jednodruhových obilných whisky. Při blendování se vybírají různé whisky podle jejich charakteru (ovocnost, kouřovost apod.), spojením pak vznikají originální kombinace různých chutí.

Jak si tedy whisky vychutnat?

Během správné degustace bychom měli zapojit všechny smysly, tak aby se nám whisky otevřela a odvyprávěla celý svůj příběh:

Zrak: Nejprve si whisky vychutnáme očima. Jemně jí zakroužíme ve sklenici a proti světlu zkontrolujeme její barvu. Může nám připomínat zlato či jantar, ale též hřejivé sluneční paprsky. Světlejší barva značí lehčí, zpravidla mladší whisky, čím je tekutina tmavší, tím bude whisky těžší, starší a „uleželejší". Velkým hitem poslední doby se stávají whisky zrající v sudech po sherry či portském s výrazně tmavou, zlatohnědou barvou s nádechem rubínu.

Čich: Sklenici přiložte jemně pod nos a přivoňte si zvlášť pravou i levou nosní dírkou. Nikdy však nestrkejte nos příliš hluboko do skleničky, tím si otupíte čichové buňky a výsledný požitek z whisky tak ztratí na intenzitě. S trochou praxe lze už podle vůně poznat, z jakého regionu whisky pochází – dominuje kouř a rašelina? Pak bude nejspíše z oblasti Islay. Cítíte sladké a květinové tóny? S největší pravděpodobností máte v ruce jemnou whisky, typickou pro region Speyside. Pokud ucítíte vůni rašeliny a kouře, bude whisky ze skotských ostrovů. U blended whisky je aroma často složitější a mnohovrstevnatější. Ale i zde je možné rozeznat, z jakých oblastí pochází whisky.

Chuť: Každý lok whisky si v ústech nechejte chvilku poválet a pořádně si jej vychutnejte. Optimální je whisky poválet na jazyku a patře, zkuste ji kousat a žvýkat. Každý doušek ponechte v ústech po dobu alespoň 3 až 5 vteřin, aby se její chuť dostatečně otevřela. Teprve pak whisky polkněte. Nejenom z vůně, ale i z chuti můžete rozeznat, z jaké oblasti whisky pochází a v jakém sudu a jak dlouho zrála.

Samotnou, s vodou nebo ledem?

V Česku se zatím ještě stále učíme, jak whisky pít. Jsou puristé, kteří tvrdí, že do whisky nic nepatří, nicméně whisky by měl člověk pít tak, jak mu chutná. „Vezměme si konkrétně Johnnie Walker Black Label, což je komplexní whisky, která začíná sladce a končí kouřovým závěrem. Pokud ji budete chtít sladší, přidejte do ní vodu. Ta potlačí kouřové tóny a vytáhne charakter sladkosti a ovocnosti. Naopak když do ní přidáte hodně ledu, tak led má tendenci vytáhnout kouř. Máte proto pocit, že je to daleko víc nakouřenější whisky," radí Jan Kuchař, Brand Ambasador nejprodávanější skotské whisky na světě Johnnie Walker.

4 způsoby, jak si vychutnat whisky:

Samotnou. Na konečnou chuť whisky má vliv celá řada faktorů, od kvality ječmenného sladu a jeho sušení až po zrání v sudech. Pokud pijete whisky samotnou, nezapomeňte si lok v ústech chvilku poválet. A to alespoň po dobu několika vteřin, aby se její chuť dostatečně rozvinula.

S vodou. Pokud si do whisky přidáte čistou vodu, můžete vyzdvihnout nebo naopak potlačit některé tóny chuti, které jsou charakteristické pro danou whisky. Je to o experimentování a testování, co bude chutnat právě vám. Voda způsobuje uvolnění chuti, whisky zjemní a stahuje lihovost. Navíc otevírá a vytahuje především medové, vanilkové a „sladší" tóny.

S ledem. Podobně jako voda i led dokáže podpořit různé chuťové tóny whisky. U kouřové whisky led vytáhne kouřové aroma, které tak bude na jazyku mnohem intenzivnější. Led umí skvěle podtrhnout také chuť rašeliny či ovoce. Pokud chcete whisky pít s ledem, dvě kostky vám stačit nebudou. Sklenka musí být plná ledu, jinak začne led odtávat, ale voda se s whisky nespojí.

Led i voda jsou tedy v kombinaci s whisky naprosto v pořádku. Jak ale poznáme, kolik vody přidat? Neexistuje žádná správná míra. Někomu k dokonalé chuti whisky stačí pár kapek, jiní si do whisky nalijí i deci vody. Vše záleží na individuální chuti, ale i síle whisky. V ideálním případě by se proto měla skotská whisky servírovat se sklenkou vody a ledu, aby si host mohl sám vybrat, jak ji chce pít.

V koktejlu. Chystáte zahradní slavnost nebo grilování? Potěšte přátele koktejly na bázi whisky. Single malt i blended whisky se skvěle hodí do nepřeberného množství koktejlů. Výborně vynikne třeba v klasice Whisky Sour, Old Fashion, stejně jako v moderním drinku, jako např. Johnnie Ginger nebo stálice v jiném kabátu Johnnie Walker Red Mojito.

Skotská whisky je úžasný nápoj, který nabízí nepřeberné množství chutí, vůní a charakterů. Nedejte se ovlivnit puristy a najděte si svoji cestu, jak si vychutnat příběhy, které skotská whisky vypráví. Nebojte se experimentovat a objevovat, ať už sami, nebo ještě lépe s přáteli a blízkými. Sláinte!

Aha!

Až sklenici slavnostně pozvednete, nezapomeňte na irský přípitek – Sláinte! Na zdraví.

FOTO: JOHNNIE WALKER

Představujeme značky legendárního alkoholu

Skutečný příběh kapitána Henryho Morgana

Zlatý věk pirátství, to byly lodě francouzské, anglické i španělské korzující exotickým Karibikem, na druhé straně číhající nenasytní piráti, kteří z nich za každou cenu chtěli ukořistit co největší lup. Právě v této době žil i Henry Morgan, jeden z nejobdivovanějších bukanýrů 17. století, který proslul zejména svou odvahou na těchto plavbách, při nichž hájil britské zájmy. Velkou část své kariéry strávil lovením právě obávaných nepřátelských pirátů.

TEXT: **SVĚT BARMANŮ**

Cesta od legendárního piráta po guvernéra Jamajky: mladý, svérázný a průbojný mladík se jednoho dne roku 1654 rozhodl opustit svůj rodný Wales a vydal se vstříc dobrodružství do prosluněného Karibiku. Zpočátku stál na záporné, tedy pirátské straně. Loupil, popíjel karibský rum a žil bohémským životem. Zanedlouho však přišla nabídka, aby přešel na stranu spravedlnosti a přijal tak životní výzvu, aby pirátství potlačil. Byl s okamžitou platností povýšen na mladšího důstojníka a poslán vojenským protektorem Oliverem Cromwellem na expedici již pod vlajkou Anglie.

The Satisfaction

O několik let později, kdy se Morganovi po dramatickém uvěznění Španěly nakonec podařilo uprchnout a samotnou loď svých držitelů obsadit, mu úspěšná mise vynesla povýšení na kapitána a získal zcela novou loď s názvem Satisfaction. Klíčový moment v kariéře tohoto legendárního námořníka nastává v roce 1671, kdy podnikl úspěšný nájezd opět na Španěly a zmocnil se města Panama City, které bylo důležitým obchodním centrem a zásadní vstupní branou do jejich držav v Americe a Karibiku. Ačkoliv byla mise úspěšná, díky silné bouři a mnoha útesům ztratil čtyři lodě, včetně největší Satisfaction, která se potopila. I přes všechny ztráty byl Morgan za tuto misi Charlesem II. pasován v Anglii na rytíře a poslán zpět na domovskou Jamajku jako viceguvernér, aby se o 3 roky později stal jejím oficiálním guvernérem. V té době se rozhodl ukončit svoji bukanýrskou kariéru, aby dožil jako spořádaný občan.

Když se země otřásla

5. srpna 1688 ve městě Port Royal na Jamajce vydechl kapitán, admirál, rytíř a guvernér Henry Morgan naposledy. Poslední sbohem mu přišlo dát neuvěřitelné množství obdivovatelů. Ať už to byla jen hra osudu nebo Kapitánova schopnost poroučet větru a vlnám i ze záhrobí, nedlouho po jeho pohřbu se země začala otřásat. Uprostřed města vytryskl obrovský gejzír vody a smetl s sebou do burácejících vod přístavu město Port Royal i kapitánovu rakev. Nikdo už ji nikdy znovu nespatřil. Legenda praví, že Kapitánův nepokojný duch se do dnešních dnů plaví v karibských vodách a hledá své tělesné ostatky.

Věděli jste, že...

Trosky lodi Satisfaction objevili v létě 2011 archeologové z Texas State University s poměrně zachovanou částí trupu, děly a velkým množstvím krabic s nákladem. Během svých cest Henry Morgan dokonce díky své vášni k rumu vytvořil svůj vlastní s charakteristickou a unikátní chutí. V 17. století měl rum takovou cenu a povědomí, že vedle zlata sloužil také jako platidlo. ●

Captain Morgan

The Captain Morgan Rum Company je společnost, která prodává rum značky Captain Morgan. Společnost založil v roce 1945 Sam Bronfman, dříve prezident a výkonný šéf Seagram's drinks company, který přijel ve 40. letech 20. století do Karibiku a využil možnosti, které nabízely kořeněné rumy. Nakonec se stal jedním z nejvýznamnějších prodejců rumu ve světě. Koupil lihovar v Long Pond a starý rodinný recept na kořeněný rum, který se stal základem pro Captain Morgan - Original Spiced Gold. Dnes společnost a její rum Captain Morgan je známý po celém světě.

FOTO: CAPTAIN MORGAN A SHUTTERSTOCK

Nemusíte nabízet jen kolu. Na vzestupu jsou čaje a zdravé limonády

Nealko, co osvěží

Jmenuje se Jaromír Horák a je ředitelem a duší spolku Čajomír. On a jeho přátelé představují čaj jako nápoj obsahující mnoho zajímavých informací o předcích, jejich kultuře, zvycích, etice, etiketě, gastronomii, zemědělství a duchovní esenci u jednotlivých národů na Zemi.

TEXT A FOTO: **HONZA ŠVÁCHA**

Jejich cílem je organizovat, podporovat a mapovat čajovou kulturu nejen v Čechách, ale po všech jejích evropských i světových cestách. Tak je uvedeno v prologu týmu a není důvod tomu nevěřit. Už proto, že v týmu lze spatřit jména, jako jsou, Jiří Maryško (herec Divadla Na Vinohradech, ale také tvůrce postavy Čajomír a celé grafiky) či Jaroslav Dušek (kmotr Spolku Čajomír a tvůrce jména Čajomír). A protože čaj spadá do kategorie nealkoholických nápojů, nebylo mnoho vhodnějších lidí pro rozhovor o tomto legendárním nápoji.

Je čaj vhodným nápojem i do horkých dnů?

Pravý čaj Camelia Sinensis je původně velký strom, který roste v subtropickém teplotním pásu. Jeden z hlavních účinků čaje na lidský organismus, zejména zeleného čaje, je ochlazení organismu. Proto můžu jen doporučit popíjení čaje v letních měsících.

Dost často se vedou diskuze, zda pít v parnu teplý či studený čaj. Hovoří se o srovnávání teplot venku a uvnitř a podobně. Jak tomu je ve skutečnosti?

Tradiční recepty čínské medicíny doporučují popíjení teplého čaje v teplých dnech, protože přirozeně zlepšuje termoregulaci těla. Ale určitě nikdo v tropických vedrech neodmítne studený ledový čaj. V tento okamžik je potřeba dát si pozor co vlastně pijete. Nekonečná nabídka sladkých, dobarvovaných nápojů bez účinku již začíná nudit i mnohé zákazníky u nás a máta se zázvorem to taky nevytrhnou.

Je rozdíl mezi čajovým a kávovým kofeinem?

Určitě tam mnohé rozdíly najdeme. Kofein v čaji a kávě je stejná molekula, ale je ve vazbě s jinými látkami proto lidové rozdělení na kofein a tein. Účinek je jiný. Když bych to měl zjednodušit. Káva zabírá hlavně na srdíčko, které pomůže roztepat. Čaj působí hlavně na žaludek, kde dochází k rychlejšímu trávení a průběhu metabolismu. Pravý čaj aktivuje také hlavu, zlepší vám soustředění.

> ***„Pravý čaj aktivuje hlavu, zlepší vám soustředění.***

Existuje obrovské množství druhů čaje. Mají ty zásadní skupiny odlišný způsob použití? Například zelený do horka, černý ke snídani, ovocný k obědu?

Jestliže mluvíme o čaji obecně, tak se dostáváme do obrovského světa všech možných listů stromů, bylin, plodů ovoce. Pod pojmem čaj najdeme vlastně vše, co jsme schopni spařit horkou vodou a vypít. Když mluvíme o pravém čaji, tak mluvíme o rostlině Camelia Sinensis nebo Assamis. Tam se dostáváme ke stromu, který má nejoblíbenější listy na světě a jeho historie sahá dobré tři tisíce let dozadu.

Dá se čajem „přepít“?

Všeho dobrého se dá přejíst a přepít. Stejně tak i čaje. Může vás bolet břicho a bude vám na zvracení, nebo vám bude skvěle a budete plní energie. Záleží na mnoha faktorech. Účinky kvalitního čaje jsou znát již po pár deci. Účinná dávka je kolem 5-10g sypaného čaje na konvičku. Pro porovnání, v jednom čajovém pytlíku je průměrně 1g čaje nižší kvality. Proto nejsou účinky u všech čajů stejné, je to někde mezi kvalitou a dávkováním.

Vím, že jste vymysleli a vyrábíte Samuraj shot. Jak došlo k jeho vzniku, odkud pochází nápad na tento nápoj a jaké má nápoj účinky?

Samurai shot na konci července 2015 realizoval svou první

oficiální výrobu základní řady tří variant, které se od sebe liší hlavně chutí. Ten nápad jsem měl již několik roků, jen čekal, kdy ho vytáhnu z šuplíku. Inspirací k tvorbě takového produktu byly účinky tradičního vietnamského zeleného čaje. Podává se velmi silný a jeho účinek je také velmi silný. Ve vteřině vám otevře oči a ten chuťový zážitek je podobný, jako když si dáte panáka. Nejprve silný náraz výrazné chuti a následuje měnící se aftertaste, který v ústech pozorujete dlouhé minuty. Proto vietnamská varianta Bitter Green je vlajkovou lodí celého projektu.

Existuje více druhů tohoto nápoje, může nahradit některý z nich energy drinky?

Značka Samurai shot se věnuje výrobě jednodruhových koncentrátů z kvalitního pravého čaje. Vycházíme ze specifické chuti čajů z Indie, Číny, Japonska s odlišnou výrobou. Chuť je natolik charakteristická, že si každá lahev najde své příznivce. Některé varianty jsou bez cukru, jiné slazené Stévií. Účinek těchto koncentrátů je silně povzbuzující, na rozdíl od klasických přeslazených energy drinků však přináší Samurai shot čistou, přírodní energii z čaje ve stylové lahvi. ●

Několik dalších nealko drinků, které osvěží

BEZOVÁ LIMONÁDA

Limonáda z květů bezu, cukru, jablečného octa, vody a citrónu. Zajdeme za město a z černého bezu získáme osm větších stvolů květu. Připravíme si půl kilogramu cukru, pět litrů vody, dva decilitry jablečného octa a jeden citrón. Do pětilitrové láhve vložíme vyprané květy bezu, přidáme citron bez jadérek a na kolečka nakrájený. Nasypeme cukr a dolijeme ocet. V okamžiku, kdy máme zmíněné ingredience v láhvi, zalijeme je vodou a láhev zakryjeme čistým plátnem. Následující tři dny necháme směs stát, pak ji promícháme, přecedíme a nalijeme do menších lahví. Ty pak dobře uzavřeme a necháme odstát ještě zhruba týden na chladném místě.

ZÁZVOROVÁ LIMONÁDA

Limonáda z nastrouhaného zázvoru, máty, citrónů, sodovky a třtinového cukru. Připravíme si zhruba 200 g nastrouhaného zázvoru, hrst lístků máty, 4 citróny, cukr (nápoj bude chutnější s třtinovým) a cca 2 litry sodovky. Jo a ještě horkou vodu na přelití surovin.
Nastrouhaný čerstvý zázvor vložíme do větší nádoby, pokud máte právě prázdný džbán, třeba do něj. Kůru ze 4 citrónů dáme do džbánu společně se zázvorem a lístky máty. Horkou vodou přelijeme přísady a necháme hodinu a půl, lépe však přes noc, louhovat. Výluh druhý den přecedíme přes čisté plátno do většího džbánu, přidáme šťávu z citrónů, cukr, zbylou kůru a také mátu. Všechno naředíme perlivou vodou a dáme vychladit.

JAHODOVÁ S MÁTOU

V podstatě jde o právě nasbírané jahody s ledem v zázvorové limonádě a minerálce, jednoduše dochucené limetkovou šťávou, medem a mátou. Použijeme čtvrt kila jahod, půl litru minerálky a třetinku zázvorové limonády. Vše ochutíme šťávou z limetky a pro větší osvěžující efekt mátou.
Ale od začátku: Jahody umyjeme a pochopitelně odstraníme stopky. Do skleněného džbánu nalijeme minerálku a zázvorovou limonádu a přisypeme jahody, dochutíme medem a limetkou. A nakonec přidáme led, mátu a můžeme nalévat.

MRKVOVÁ LIMONÁDA

Málokdo má rád mrkvové nápoje, ale tenhle je skutečně dobrý. Jde totiž o osvěžující limonádu z mrkve, ananasového džusu a citronové šťávy. Budeme potřebovat půl kilogramu mrkve, litr ananasového džusu, 600 ml vody, 200 ml citronové šťávy, led a kousky citronu.
Oloupeme a na kousky nakrájenou cibuli dáme do hrnce s vodou. Přivedeme ji k varu, ubereme teplotu a přiklopené vaříme půl hodiny. Mrkev scedíme, necháme úplně vychladnout a rozmixujeme dohladka. K mrkvi přidáme zhruba třetinu ananasového džusu a opět chvíli mícháme, až získáme hladkou směs. Tu přemístíme do větší nádoby, přilijeme zbylý ananasový džus i s citronovou šťávou a přiklopené chladíme 4 hodiny. Před podáváním je třeba naředit směs vodou a nabízet s kostkami ledu a kousky citronu.

MALINOVÁ LIMONÁDA

Byly doby, kdy se léto neobešlo bez malinovky. Limonáda připravená z cukrového sirupu, rozmixovaných malin, citronové šťávy a sodovky patřila k povinné výbavě většiny domácností a všech restaurací. A jak lze tedy jednoduše připravit jeden litr této limonádové legendy?
Použijeme 100 g, čerstvých malin, trochu vlažné vody (cca 4 lžíce), dvě lžíce krupicového cukru, litr sodovky a půlku citrónu. Cukr rozpustíme ve vlažné vodě, maliny rozmixujeme spolu s rozpuštěným cukrem a citronovou šťávou a dolijeme sodovkou. Malinovku přinášíme hostům ve sklenicích s ledem.

INZERCE

Svět H&G degustuje

Finalisté Vinařství roku 2015

Ochutnáváme vína finalistů prestižní soutěže Vinařství roku 2015. Jak dopadlo devět vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce se Svazem vinařů? Pro magazín Svět H&G hodnotí renomovaný sommelier Richard Süss z Makra, hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

Dědova Večerka, moravské zemské víno 2015, Víno J. Stávek

Marek Babisz ★★★★☆

Víno se vyznačuje hravou zelenkavožlutou barvou. Vůně je jemná a ovocná s vůní citrusového ovoce, banánu a kvetoucí lípy. V chuti je víno příjemně svěží s pikantní kyselinkou a tóny po bílém rybízu, rebarbory a grepu. Velmi lahodné a povedené cuvée z Veltlínského červeného raného a Ryzlinku vlašského. Vhodné podávat ke krůtímu masu se smetanovou omáčkou, nebo ke kozímu sýru.

Richard Süss ★★★★☆

Čistá světležlutá barva se zelenkavými odlesky a dobrou viskozitou. Aroma vína je výrazné a velmi příjemné. Můžeme zde cítit tóny bílých květů, broskví a ananasu. Terciární vůně nese stopy sušených bylinek. Chuť je svěží s výraznou kyselinou. Příjemné tóny čerstvě vyloupaných ořechů doplňuje tón rebarbory a bílého zahradního ovoce. Víno vybízí k dalšímu napití díky příjemné kyselině a lehce kořenité dochuti. Víno doporučuji k lehčím úpravám sladkovodních ryb.

Petr Holeček ★★★★☆

Víno J. Stávek se stalo vítězem kategorie malých vinařství. Jeho Večerka je lidový název pro odrůdu Veltlínské červené rané, která je obvykle vínem s nízkým obsahem kyselin. Dědeček Josef Stávek prý Večerku vždy naopak připravoval zajímavě svěží, s příjemnou kyselinkou a to díky přídavku Ryzlinku vlašského, odrůdy s výraznou kyselinou.

Irsai Oliver, kabinetní víno 2015 Štěpán Maňák

Marek Babisz ★★★★★

Barva vína je světle žlutá. Vůně vína je velmi intenzivní, kořenitá s typickým muškátovým aroma. V chuti dominuje muškátová kořenitost podpořená o tóny sušené mandarinkové kůry a kandovaného ovoce. Nádherná ukázka typického Irsaie právem oceněná zlatou medailí na Prague Wine Trophy. Doporučuji k lehkým ovocným salátům nebo k méně sladším dezertům.

Richard Süss ★★★★★

Jasná světlezlatavá barva s dobrou viskozitou. Plná výrazná vůně s tóny tropického ovoce se stopou rozkvetlé čajové růže, litchi a přezrálých mandarinek. Vůně je velmi opulentní a odrůdově charakteristická. Výrazná kořenitá chuť s projevem tropického ovoce, bonparů a kompotovaných mandarinek. Závěr chuti je podpořen šťavnatou příjemnou kyselinou s poměrně dlouhotrvající dochutí. Skvěle zvládnuté víno, kde se naplno projevil odrůdový charakter. Doporučuji k těstovinám s Pancetou a restovanou cukínou.

Petr Holeček ★★★★★

Od finalisty soutěže jsme dostali velmi zajímavý vzorek. Vůně po muškátu, ovocitá chuť, skvělé k těžším sýrům. Víno, které dostalo zlatou medaili na Prague Wine Trophy je produkováno ve vinařství, které výrobu zaměřuje pouze na přívlastková lahvová vína. Vinařství používá dubové barrikové sudy.

Muškát moravský pozdní sběr 2015 Gotberg a.s.

Marek Babisz ★★★★½

Víno je světle zelenožluté barvy. Vůně je výrazně muškátově odrůdová s tóny červených pomerančů, bezového květu a lékořice. Chuť je ovocně hrozinková s nádechem bezového sirupu, zavařených mandarinek a lipového medu. Doporučujeme podávat k sýrům s modrou plísní, k salátům z čerstvého ovoce, lehkým dezertům a drůbežímu masu s muškátovými trojhránky.

Richard Süss ★★★★★

Velmi světlá barva se zelenkavými odlesky. Typické muškátové aroma s dotekem květů lilie, citronové trávy a rozmarýnu a lékořice. Chuť je lehčí avšak kořenitá a svěží. Najdeme zde tóny tropického ovoce, karamboly, bylinkového čaje, heřmánku a nezralého angreštu. Dochuť se vyznačuje příjemnou kyselinou, kořenitostí a jemnou stopou muškátového oříšku.Doporučuji k čerstvým nesmaženým jarním závitkům s bylinkami.

Petr Holeček ★★★★★

Gotberg, tradiční vinařství a další zástupce soutěže Vinařství roku 2015, zaslal Světu H&G vzorek hodný mistrů. Tradiční moravská odrůda má podobu svěžího vína, které se vyznačuje světle zelenožlutou barvou, příjemnou květinovo – muškátovou vůní s jemnými tóny lékořice a šťavnatou chutí, tolik typickou pro mladé muškáty z Popic. Cena do 190 korun je za tak výtečné víno zcela v pořádku.

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2012 Sonberk a.s.

Marek Babisz ★★★★☆

Víno je sytě žluté až zlatavé barvy. Vůně a chuť připomíná čerstvé a šťavnaté meruňky, žlutého ovoce, eukalyptu a jemné petrolejové a minerální tóny. Medovost a botrytida doplňuje šťavnatá kyselinka. Ryzlink je krásně vyzrálý s dalším potenciálem zrání na 5 – 7 let. Víno bych doporučil k hutnějším úpravám hovězího masa nebo k uzeným masům.

Richard Süss ★★★★★

Škoda, že nejde dát šest hvězd. Toto víno bych vyzvednul hodně vysoko. Čistá zlatavá barva se zlatavými odlesky a velmi dobrou viskozitou. Výrazné a šťavnaté aroma, slibuje nádherný zážitek z tohoto vína. Vůně čerstvě utržených meruněk s dotekem petroleje. Dále vás vůně osloví jasným tónem teplého meruňkového lektvaru. Plná ohromující chuť je skvěle vyvážená díky dobrému poměru cukru a kyselin. V chuti najdeme jasnou linii žlutého zahradního ovoce a meruněk. Víno podávejte k sýru Herold - přírodně šest měsíců zrající kravský sýr.

Petr Holeček ★★★★★

Často ceněné víno zelenkavé barvy, s vůní včelí vosku máty i tóny svěží meruňky. Má šťavnatou kyselinku, v bohaté chuti je cítit kompot a citrusová kůra. Zajímavostí je, že je zakvášeno vlastními vyšlechtěnými kvasinkami „Terroir Sonberk Yeast – Saccharomyces Cerevisiae, sb.1“.

Tramín žlutý, výběr z hroznů 2015, Vinné sklepy Valtice a.s.

Marek Babisz ★★★★★

Barva je intenzivní žlutá až zlatožlutá. Nádherná vůně vína je velmi bohatá, můžeme v ní najít tóny rozkvetlých čajových růží, hrušek a citrusů. Chuť je plná, harmonická s dlouhou dochutí a tóny po akátovém medu, mirabelek a vanilky. Víno bylo oceněno stříbrnou medailí na Valtických vinných trzích v roce 2016. Doporučuji k asijským pokrmům, uzeným rybám, palačinkám a k sýrům s modrou plísní.

Richard Süss ★★★★½

Barva vína je nazlátlá, čistá se zelenkavými odlesky. Aroma vína je elegantní a velmi intenzivní. Ve vůni najdeme tóny přezrálých hrušek, růžového oleje, citrusů a růžových květů ibišku, exotického ovoce a zralých mandarinek. Chuť vína je svěží, plná a elegantní. Projev aromatické odrůdy se zde snoubí s elegancí zralého exotického ovoce, zejména rambutanu, mochyně a litchi. V dochuti vás překvapí svěží kyselina spojená s dotekem zralých citrusů a kořenitosti. Doporučuji k sushi rolkám california.

Petr Holeček ★★★★★

Výtečné víno, které se hodí k plísňovým sýrům, ale také jen tak na popíjení s přáteli. Láhev se prodává za cenu 245 korun. Tramín žlutý je výjimečná odrůda, kterou můžete koupit jen pod touto značkou. Je mutací oblíbeného Tramínu červeného. Na rozdíl od jeho červených až šedo červených slupek, se tento Tramín vyznačuje žlutými hrozny.

Chardonnay pozdní sběr 2015 Jakub Šamšula

Marek Babisz ★★★★½

Víno barvy světle žlutavé s jemným olivovým odstínem. Ve vůni dominuje kompotované ovoce, žlutý meloun a sušená jablka a hrušky. Chuť je vyvážená a harmonická s charakteristickým ovocným tónem po jablečném pyré, papáji a tropického ovoce. Odrůda Chardonnay patří právem k vlajkové lodi vinařství. Doporučuji k mušlím Svatého Jakuba a lehkým úpravám drůbeže se zeleninou.

Richard Süss ★★★★☆

Jasná žlutozelená barva s jiskrnými zelenkavými odlesky. Aroma zelených jablek, zralého žlutého ovce a medového melounu a tropického ovoce zejména papáji. Chuť je plná s tóny čerstvého zahradního ovoce, bílého rybízu a nastrouhaných mandlí. V projevu vína se prosazuje hřejivost typická pro ročník 2015. Závěr vína je podpořen šťavnatou kyselinou a výrazným ovocným projevem. Víno podávejte k sýrovému Raclettu.

Petr Holeček ★★★★½

Čejkovické víno od Jakuba Šamšuly je světle žlutavé barvy s jemným olivovým odstínem. Ve vůni dominuje hruškový kompot, žlutý meloun a křížaly. Chuť je dlouhá a harmonická s mazlavým závěrem a projevem jablečného pyré, marcipánu, papáji a sušené jahody.

Veltlínské zelené pozdní sběr 2015, Vinum Moravicum a.s.

Marek Babisz ★★★★★

Barva vína je zlatavě žlutá až zlatá. Vůně připomíná čerstvě rozkvetlou horskou louku doplněnou o typické pepřnaté a mandlové tóny. Chuť je plná, hravá, kořenitá s jemnou lipovou až pepřnatou dochutí. Vřele doporučuji tento Veltlínek, který vyrobil enolog roku 2015 Jan Bezchleb. Víno bych doporučil k hovězímu masu, k mořským rybám, nebo k pokrmům se smetanovou či pepřovou omáčkou.

Richard Süss ★★★½☆

Čistá zlatavá barva s jiskrným odleskem. Aroma sušených bylinek, přezrálých žlutých jablek s dotekem vodního melounu. Dále je ve vůni cítit stopa prašné a lehce popršelé cesty. V chuti najdeme zřetelný tón ryngli, čerstvých citrusů, bílého pepře a bylinek. Dochuť je podpořena stopou červeného grepu a příjemnou kyselinou. Závěr vína je středně dlouhý a díky bylinkovým tónům vybízí k dalšímu napití. Toto víno doporučuji k telecímu smaženému řízku na másle.

Petr Holeček ★★★★☆

Toto vinařství se zapsalo do soutěže svým enologem Janem Bezchlebem, který se stal Enologem roku 2015. Jeho víno zlatavě žluté barvy s vůni jarní louky a zeleného pepře je v chuti příjemně suché a vyvážené. Víno lze kombinovat s mnoha pokrmy. Servírujte ho třeba ke grilované rybě.

Muller Thurgau pozdní sběr 2015, Šlechtitelská stanice vinařská a.s.

Marek Babisz ★★★½☆

Barva je světle žlutá až zelenkavá. Vůně je decentní s jemným náznakem bělomasé broskve a angreštu. V chuti převládá lehký ovocitý broskvový tón, doplněný o bylinné tóny, dochuť je surovější s pikantní kyselinkou. Hrozny pro výrobu tohoto vína pocházejí z BIO produkce a technologie výroby je bez použití ušlechtilých kvasinek. Víno bych doporučil k lehkým předkrmům, k zeleninovým polévkám a k sladkovodním rybám.

Richard Süss ★★★★½

Barva je velmi světlá se zelenkavými odlesky na menisku. Aroma vína je příjemně ovocné s tóny zavařených angreštů a broskvového kompotu. Jemná ovocná chuť plně koresponduje s vůní této Mullerky. Navíc je obohacená o krásnou mineralitu a o svěží a hravou kyselinu, která dotváří celkový charakter vína. Na této Mulerce mě baví její terroir charakter s až nečekanou mineralitou, která mu dodává na zajímavosti. Víno podávejte k rybám a zeleninovým přílohám.

Petr Holeček ★★★★☆

Víno z hroznů výjimečného ročníku má světle žlutou barvu. Aroma vyzrálých broskví a meruněk je v harmonii s intenzivní chutí broskvového kompotu, přezrálého angreštu a svěží citrusovou kyselinkou. Biovíno, které bylo vyrobeno z hroznů získaných z vinné révy pěstované bez použití chemických přípravků.

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2011 Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.

Marek Babisz ★★★★★

Víno je sytě žluté až zlatavé barvy. Vůně je intenzivní ovocná připomínající kandované ovoce, mandarinky a renklódy. Chuť koresponduje s vůní a je doplněná o zralé petrolejové tóny, to vše podtrhuje příjemná kyselinka a dlouhá dochuť. Tento nádherný petrolejový Rýňák jen dokazuje, že právem patří na Bzenecko. Víno bych doporučil k hutnějším a tučnějším masovým pokrmům a k široké škále sladkovodních ryb.

Richard Süss ★★★★★

Čistá zlatavá barva s excelentní viskozitou. Okouzlující aroma zralých meruněk vsazených do tvarohového koláče s drobenkou. Terciární elegantně petrolejová vůně je způsobena typickým zráním velmi kvalitního Ryzlinku rýnského. Tóny lehce přezrálých meruněk se prolínají se stopou citrusů, medové plástve a limetkové kyseliny. Víno má velmi dobrý potenciál k dalšímu zrání. K vínu doporučuji uzeného úhoře s avokádovo-limetkovou pěnou.

Petr Holeček ★★★★★

Toto vinařství vyhrálo hned ve třech kategoriích. Stalo se Vinařstvím roku 2015, získalo Hlas veřejnosti 2015 a zvítězilo ve své kategorii velkých vinařství. Víno z kolekce Terroir Moravia stojí do tří stovek korun. Víno s vůní pomandarince přecházející do typických petrolejových tónů tolik typických pro starší Ryzlinky. Skvělé k rybám!

Co znamenají hvězdy: ★★★★★ Bezchybné víno, vřele doporučuji ★★★★ Vynikající víno, ale s lehkou vadou ★★★ Průměrné víno s výhradami ★★ Víno s hrubými vadami ★ To víno nepijte, ale vylijte

FOTO: PETR HOLEČEK

3. díl

Staňte se kávovými mistry

Led a káva

Vítáme vás u třetího dílu našeho seriálu, který se bude po několik dalších čísel věnovat kávě. Káva je naprosto úžasný nápoj, z něhož můžeme navíc vyrobit řadu dalších. Český zákazník postupně přešel z klasického turka na espresso a jiné kávy, navíc čím dál více začíná experimentovat. V minulém dílu jsme si popsali správné postupy při přípravě klasických káv, které se běžně vyskytují v nápojovém lístku. Jaké další varianty můžeme připravit? Možností je spousta.

TEXT: **PETRA VESELÁ**

Frappé

Frappé patří mezi fenomény mezi ledovými kávami. Recept na frappé pochází se slunného Řecka, tam jsem se s ním také poprvé setkala, když mi bylo asi pět let. Pamatuji si, jak byli moji rodiče nadšení z domácího plastového šejkru Nescafé, který koupili v místním obchodě, a na pláži sami připravovali výborné frappé.

Recept na pravé řecké frappé vznikl v roce 1957 na mezinárodním veletrhu v Soluni. Firma Nestlé představovala nový produkt pro děti, mixovaný koktejl s mlékem vyrobený v šejkru. Jeden ze zaměstnanců firmy dostal během veletrhu chutť na svůj šálek kávy, ale neměl po ruce ani rychlovarnou konvici. Proto vyšejkroval instantní kávu se studenou vodou a trochou ledu a zjistil, jak vynikající nápoj vymyslel.

Receptů existuje mnoho a já sama připravuji frappé několika různými způsoby a je asi na každém, jaké frappé má rád.

Z instantní kávy, tak jak ho připravují v Řecku

Na přípravu pravého frappé potřebujeme instantní kávu, která je určená přímo pro výrobu frappé. Dále studenou vodu a led. Instantní kávu smíchejte s vodou a rozmixujte jakýmkoliv mixérem. Nalijte do vysoké sklenice a přidejte několik kostek ledu. Pokud máte rádi více mléčnou kávu nebo třeba sladkou, cukr a mléko přidejte ještě před rozmixováním.

Z espressa

Já sama připravuji frappé nejradši z espressa a vždy jen s mlékem. Tuto kávu můžete nazvat také jako café freddo. Připravte si espresso. Do mixovací nádoby dejte tři kostky ledu, 150 ml mléka a poté přidejte espresso. To všechno společně umixujte, klidně domácím tyčovým mixérem. Pokud rádi sladíte, tak si cukr přidejte do nádoby před mixováním. Obě dvě varianty mají něco do sebe a v létě vás krásně osvěží. Nápoj servírujte ve vyšších sklenicích a s brčkem.

FOTO: KNIHA O KÁVĚ, WWW.SMARTPRESS.CZ

O autorce

Několikanásobná mistryně ČR v přípravě kávy a mezinárodní porotkyně. Se svým mužem Gwilymem, mistrem světa roku 2009, vede kávové kurzy v Jílovém u Prahy. Více na Kavovekurzy.cz. V roce 2010 jí vyšla Kniha O kávě. Vydalo nakladatelství Smart Press, k dostání na www.smartpress.cz.

Ledové caffé latte

Neboli ice caffé latte – v horkém dni v pohodlném křesílku vás parádně osvěží. Ne všichni mají rádi studenou mléčnou pěnu, takže můžete vybírat ze dvou variant.

Ledové caffé latte připravujeme a podáváme ve vysoké sklenici. Je to na výrobu velmi jednoduchá káva. Nejdříve dejte asi tři kostky ledu do sklenice o obsahu 0,3 l, poté zalijte studeným mlékem a nakonec nalijte espresso. Pokud ho nalijete porcelánovou konvičkou nahoru na led, zůstane krásneě oddělené.

Druhou variantu ledového latte připravíme se studenou mléčnou pěnou. Tu nalijte na již hotové ledové caffé latte, nahoru na led a espresso. Na začátku tam nelijte tolik mléka, aby se vám tam nakonec studená mléčná pěna vešla.

Jak na studenou pěnu?

Ze studeného mléka jde vyšlehat naprosto dokonalá mléčná pěna, která báječně chutná i sama o sobě. Krémová pěna má konzistenci jako našlehaný vaječný bílek. Sama tuto studenou pěnu úplně miluji.

Potřebujete opravdu hodně vychlazené mléko, jinak se vám to nepodaří a pěna bude mít hodně bublin. Je zajímavé, že úplně nejlépe vyšleháte nízkotučné mléko (narozdíl od šlehání teplé pěny, tam je to naopak). Pěnu vyrobíte nejlépe ve frappovači, který má celkem vysokou pořizovací cenu. Mléko v něm ale našleháte perfektně.

Druhá a jednodušší varianta je ruční malý mixérek na baterky se spirálkou. Pěnu šlehejte mixérkem pomalu po povrchu. Pomalu se vám začne tvořit a zvedat nahoru. Stále šlehejte těsně pod hladinou. Doporučuji používat nové a silné baterky.

Ledová káva

Není kavárna, v níž by vám nenabídli ledovou kávu. Každý používá jiný recept a také jiné složení ingrediencí. Navíc u ledové kávy nemusíte nutně použít espresso, ale i jakoukoliv jinou kávu, kterou doma snadno připravíte. Já sama používám následující recept.

Do vysoké sklenice o obsahu 0,3 l dejte dva kopečky zmrzliny podle vaší chuti. Nejradši používám vanilkovou zmrzlinu. Připravte si espresso, které prodloužíte vodou. Můžete použít i jinou kávu. Následně ji ochlaďte ve studené vodní lázni.

Po ochlazení kávu nalijte na zmrzlinu a nápoj ozdobte šlehačkou. Na šlehačku můžete nasypat čokoládové hoblinky nebo ji polít polevou. ●

Členové skupiny OKOLO, kteří dělali na etiketě Becherovky

Jan Zábský a Kateřina Hašková, junior brand managerka Becherovky

Matěj Činčera a Honza Kloss ze skupiny OKOLO

S novou limitovanou edicí likéru přichází na trh Becherovka. Etiketu vytvořil mladý tvůrce Jan Zábský pod vedením kreativní skupiny OKOLO. Setkali se v rámci workshopů Mákni srdcem, které pořádá likérka. Ty umožňují mladým talentům setkat se s tvůrci a osobnostmi, kteří už ve svých oborech dosáhli úspěchu. Matěje Činčery a Honzy Klosse ze skupiny OKOLO jsme se zeptali, jak vítězný návrh vlastně vznikl.

TEXT: **SVĚT BARMANŮ**

Jak jste se dostali k projektu Becherovky Mákni srdcem?
Matěj: Oslovila nás agentura The Element snad kvůli tomu, že už jsme dříve s Becherovkou spolupracovali. Ale proč jsme to byli zrovna my, to netušíme, nicméně nám to přišlo zajímavé.
Honza: Důvodem myslím je, že vidí za naší prací nějaký zápal, nadšení a energii, kterou do svých věcí dáváme, stejně tak jako jí dával Jan Becher do Becherovky.

Jaký máte vztah k Becherovce? Pili jste ji před tím, než jste vstoupili do tohoto projektu?
Matěj: Občas (smích). Víc…
Honza: My právě Becherovku docela pijeme. Na všech výstavách, které u nás v galerii děláme, se pije pivo a Becherovka, takže k ní vztah máme.

Co vy a vášeň? Co vy a dělání věcí s vášní?
Matěj: Tak pro nás je vášeň základem naší práce a vlastně i kvůli tomu vzniklo OKOLO. Z nějakého nadšení, ze společné věci. Začalo to opravdu před dlouhou dobou - jsme kluci z ulice a měli jsme zájem o sporty na ulici. U Honzy to byl skateboarding, my s Adamem jsme jezdili na kole, na freestyle BMX, a vlastně přes to jsme se seznámili a pak jsme zjistili, že máme ještě další společný zájem a to je design a umění. Každý to začal studovat a pak jsme to dali dohromady, urovnali jsme si to, co chceme dělat, a že chceme ukazovat ty věci, které se nám líbí, dál. A tak díky společné vášni vznikly a vznikají časopisy a výstavy.

Jakým způsobem jste oslovovali lidi, kteří se večerů Mákni srdcem účastnili?
Honza: S Matějem vedeme kurzy grafického designu na Scholastice, soukromé škole. A přišlo nám zajímavé nabídnout tuhle možnost lidem, kteří u nás studují. Takže mimo jiné jsme to nabídli právě lidem odsud. Za prvé k nim máme blízko a za druhé jsou to podle nás mladí lidé, kteří se o našem oboru chtějí víc dozvědět. Chtěli jsme jim proto dát příležitost.

Co si myslíte o současné etiketě Becherovky? Myslíte si, že by měla být zachovaná?
Matěj: Já jsem etiketu vlastně nikdy neřešil, šlo mi prostě o obsah. S ním jsem měl spojené určité akce nebo chvíle třeba u nás v galerii při vernisáži. Mně prostě ten produkt přijde dobrý sám o sobě, což je asi podstatné. Takže na to koukám i z uživatelského hlediska. Ne jako designér, který se podívá a má pocit, že to musí všechno překopat.
Honza: Důležitý je celek, který tvoří láhev s etiketou dohromady. Je to tak rozpoznatelné, že není důvod za každou cenu něco měnit. Dobrá cesta může být nějaká speciální edice, v úplně jiném stylu. Ale myslím, že by bylo dobré, aby ta klasická zůstala.

Když jste viděli jak mladí lidi, kteří na váš workshop přišli, tvoří etikety, co se vám na tom líbilo?
Honza: Asi to, že se k tomu každý postavil jinak. To mi přišlo dobré. Vlastně se tam nesetkalo moc podobných stylů. A mile mě překvapilo, že na to, jak bylo málo času, se povedlo dát dohromady velmi zajímavé výsledky a skici.

Co jste museli na etiketě zachovat?
Honza: Zásadní byl jen tvar etikety a název.

Když jste viděli, jak vznikají nové etikety, měli jste hned svého favorita?
Honza: Jedna věc je vždycky takový ten první pohled a druhá pak, když se s těmi lidmi bavíme o tom, co je za tím za myšlenku a proč to vypadá, jak to vypadá. Což také často může hrát roli. Byť samozřejmě zákazníka to většinou nezajímá a ani se to nedozví. Ale určité favority jsme měli. ●

Tvůrce etikety

Je mu 25 let a už navrhl etiketu pro limitovanou edici Becherovky. Jan Zábský vystudoval bakalářský obor Architektura a urbanismus na Fakultě architektury pražské ČVUT. Víc ho ale lákala grafika. Nejprve se jí věnoval na volné noze, nyní se živí jako grafik v marketingu. „Chtěl jsem pracovat s tím, co tam je, ale jen jsem to chtěl refreshnout, dodat tomu facelift a moderní háv. Zvolil jsem stříbrnou barvu. Je to vtipné, protože ona ve skutečnosti je i na té současné etiketě. Ale je úplně vespod v podkladu. Toho si člověk běžně nevšimne, ale etiketa díky tomu získává metalický ráz a hází odlesky. Takže ta moje je stejná jako ta na klasické lahvi, jen jsou z ní odebrané všechny vrstvy, až na tu podkladovou stříbrnou. Prostě jsem jen odhalil to, co tam je, ale nikdo to neviděl. A stříbrná zároveň působí moderně a svým způsobem exkluzivně. Modré prvky pak zase vychází z originálních barev."

FOTO: BECHEROVKA

Nabízíte své produkty a služby pro

HORECA & RETAIL trh?

...nabízíme vám zajímavé inzertní kombinační balíčky

s námi oslovíte management a provoz:

hotelů, restaurací, barů, kaváren, cukráren, vináren, školních jídelen, obchodů, obchodních sítí a řetězců

14 000
výtisků

42 000
čtenářů

prodej inzerce: **Jaroslava Chudá**, e-mail: chuda@1prg.cz,, gsm: +420 776 591 940, **Martin Kolesár**, e-mail: kolesar@1prg.cz, gsm: +420 724 990 646

www.1prg.cz

Hledáte nové obchodní příležitosti?

Využijte **opakovanou inzerci** v titulech Svět H&G a Svět HORECA

Pro koho je inzerce vhodná?

- pro **společnosti**, které svými produkty zásobují trh **horeca** (hotely, restaurace, kavárny, bary, školní jídelny)
- pro **dodavatele služeb a technologií** určených pro **výrobní závody**
- pro **firmy zásobující kanceláře**
- pro **zaměstnavatele**, kteří hledají **nové pracovní síly**
- pro **majitele nemovitostí, výrobních hal, skladů** jenž nabízejí své volné kapacity k prodeji či pronájmu
- pro **oborové organizace a školství** nabízející vzdělávání v oboru

www.gastro-hotel.cz