

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

říjen-listopad 2014



Tomáš Zahradil
šéf sekce Mistr kávy CBA

Nejhorší je, když mi místo
espressa přinesou bazén



Zakládající členové Emeritního klubu CBA: Zleva: Jozef Augustín, Jiří Bartoň, Miloš Tretter, Miloslava Kelblová, Jaroslav Labounek, Jaroslav Krátký, Zdeněk Vondráček. Na fotografii chybí zbývající členové Bernd Bayer a Emil Válek.

Poprvé se sešel Emeritní klub CBA složený z barmanských legend

V novorenesanční vile Lanna v pražské Bubenči se 8. září konalo ustavující setkání členů nově vzniklého Emeritního klubu České barmanské asociace. Tento v zásadě elitní klub byl založen v rámci letošní konference CBA ve Frymburku, ale teprve v září se sjeli zakládající členové na první setkání, které dalo činnosti klubu směr.

TEXT: **MOJMÍR PROKEŠ, CBA**

Úvodní slovo patřilo Vratislavu Minároví, řediteli divize konferenčních a hotelových zařízení Akademie věd ČR, do jejichž péče a správy vila Lanna patří. „Nikdo nebude vědět, kdy bylo 56 nebo 74 setkání Emeritního klubu, ale historie a členové CBA si budou pamatovat, že to první se konalo právě ve vile Lanna,“ řekl a poděkoval emeritním členům za jejich celoživotní práci v oboru gastronomie. Další uvítání zaznělo od II. viceprezidenta CBA Mojžíře Prokeše, který má činnost klubu ve své gesci v rámci aktivit CBA. Přípitek pronesl úvodem i prezident CBA Aleš Svojanovský a přivítal také své kolegy, předsedy územních sekcí CBA.

Kdo další obohatí klub?

Členové nového uskupení probrali na setkání řadu aktuálních i novátorských témat. Mezi jedno z hlavních patřilo rozšíření Emeritního

klubu o další barmanské osobnosti, Miloš Tretter prezentoval myšlenku celoživotního rozvoje a podpory profesionálních barmanů a velký ohlas sklídila projekce a prezentace plánovaného sídla CBA přednesená prezidentem Alešem Svojanovským. Následně členové věnovali svůj čas zástupci médií a odpoledne se přemístili do Partner's baru Cloud 9 hotelu Hilton, kde se na uvítanou podával osvěžující nealkoholický signature cocktail Ginger Rain z rukou barmanera Romana Uhlíře, předsedy pražské sekce CBA. Při vychutnávání cocktailu se členové CBA kochali pohledem na Prahu zalitou odpoledním sluncem a již následoval poslední bod – předání pamětních listů a upomínkových dárek všem zakládajícím členům Emeritního klubu z rukou prezidenta CBA. „Přeji novému uskupení a všem jeho členům hodně zdraví a elánu do činorodé práce,“ říká Mojžíř Prokeš. ●

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 tvář svých osobností důstojností, zkušeností a erudovaností 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.

Soutěž juniorů vyhrála Bláznivá jízda



Vítězný koktejl Amundsen Junior Bartenders Cupu 2014

BLÁZNIVÁ JÍZDA

Složení:

- 8 lístků máty
- 3 cl Vodka Amundsen
- 1 cl Vodka Lime Mint Amundsen
- 1,5 cl citron fresh
- 2 cl Třtinový cukr Monin
- 3 cl mražené maliny pyrė
- 2 cl Jablko Cappy

Ozdoba: miska crush, máta, malina

Hned několik barmanských a baristických soutěží nabídl veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2014, který se konal od 25. do 28. září v pražských Letňanech. První den tu soutěžili junioři v rámci Amundsen Junior Bartenders Cup, další den proběhla soutěž Mistr kávy, pak přišli na řadu profesionálové – nejdřív míchali drinky s čajem v rámci Czech Teatenders Cup, pak proběhlo flairové utkání Bacardi Flair Cup. Podívejte se na zajímavé momenty, které zachytili naši fotografové.

V soutěžní aréně CBA odstartovala soutěž Amundsen Junior Bartenders Cup 2014. Devatenáct mladých nadějných barmanů připravovalo soutěžní nápoj kategorie Fancy Cocktail. Povinnou složkou obou nápojů byla Amundsen vodka a další libovolný produkt

z portfolia společnosti Stock Plzeň-Božkov, siropu Monin a ochucené nealkoholické nápoje společnosti Coca-Cola. Celým dnem doprovázel Mojmír Prokeš, II. viceprezident CBA.

Na prvním místě se umístil Tomáš Mucha z SSŠG Svidnická Praha, 2. místo obsadila Lenka Haasova z SOŠ a SOU Třešť a 3. místo získal Tomáš Felkl z SOŠ a SOU Polička. ●



Na prvním místě soutěže Amundsen Junior Bartenders Cup 2014 se umístil Tomáš Mucha



Dilmah Czech Teatenders Cup nabídl zajímavé kreace.

Z Kapského města jsme přivezli kompletní sérii medailí!

Zlatá medaile:

VÁCLAV ABRAHAM (FLAIR)
nejlepší exhibiční vystoupení
v kvalifikačním kole

Stříbrná medaile:

MILAN MRIGLOD (CLASSIC)
kategorie FANCY COCKTAIL

Bronzová medaile:

VÁCLAV ABRAHAM (FLAIR)

Akce IBA MEETING & WCC 2014 CAPE TOWN proběhla ve dnech 29. září až 4. října v jihoafrickém Kapském Městě. Česká barmanská asociace jako jediná asociace v historii IBA získala na jednom mistrovství světa úplnou kolekci medailí.

Novým prezidentem IBA na funkční období 2015–2017 se stal Ron Busman, který doposud zastával funkci Vice-president for Europe. Funkci Vice-president for Europe bude nyní zastávat Pepe Dioni ABE – Spain (Asociaciones de Barmans de Espanoles). ●



Vlevo Milan Mriglod, vpravo Václav Abraham pózuji s trofeji.

Jak dopadl 14. ročník Rudolf Jelínek Cupu?

Barmanské klání s příchutí westernu

Na sklonku léta, v sobotu 6. září 2014, uspořádala společnost RUDOLF JELÍNEK již 14. ročník soutěže profesionálních barmanů RUDOLF JELÍNEK CUP. Po delším čase se soutěž vrátila do České republiky a to přímo ke zdroji výroby ovocných destilátů – tedy do sídla společnosti R. JELÍNEK.

TEXT: CBA, RUDOLF JELÍNEK

Soutěže se v letošním ročníku účastnilo více než dvě desítky barmanů – větší část z nich se utkala v kategorii CLASSIC, ale i v menšinové kategorii FLAIR jsme byli svědky skvělých výkonů. Soutěž přilákala kromě barmanů také řadu hostů z oblasti gastronomie. Kromě samotné soutěže připravila společnost R. JELÍNEK ve spolupráci s dalšími partnery prezentaci produktů z různých gastronomických oblastí – účastníci si tak měli možnost poslechnout zajímavý výklad o víně (víno Lahofer, Znojmo), pivě (HEI-NEKEN, ČR), čaji Coccole (společnost My Gastro) nebo ochutnat výbornou kávu a speciality připravené na spotřebičích zn. CATLER.

Vrátme se k samotné soutěži – hlavní ingrediencí soutěžních drinků kategorie CLASSIC se stala novinka v sortimentu společnosti R. JELÍNEK, likér BOHEMIA HONEY. V kategorii FLAIR to pak byl produkt ze zámoří, bourbon Evan Williams. Povinnými ingrediencemi všech receptur byly také produkty společností COCA-COLA a MONIN, které v letošním ročníku byly hlavními partnery soutěže.

Kategorie CLASSIC proběhla v prostorách exkurzní trasy, které jsou vybudovány v duchu 30. let minulého století – ty dodávaly soutěži tradiční nádech a důstojnost. Po ukončení této části soutěže byla chvíle pro nahlédnutí do tajů výroby oceňované slivovice a dalších pravých destilátů. Navečer nastal čas přesunu do „jiného“ světa – kategorie FLAIR probíhala na western RANČI v Kostelanech u Kroměříže. Všechny hosty přivítal šerif stylově s bourbonem Evan Williams, barmani soutěžili s ozvěnou bičí a v kulisách pravého divokého západu. Flair tým dostal zcela jiný náboj i příchutí.



Drink Spicy Honey od Tomáše Kubičky

Příjemná atmosféra soutěže se odrazila také ve výborných a profesionálních výkonech. Odborná porota, ve které mimo jiné zasedli prezidentové barmanských asociací - Aleš Svojanovský (ČR), Jozef Róth (SR), Piotr Dzakowicz (PL) nebo Attila Molnár, Ambasadorka značky MONIN, tak neměla jednoduchý úkol. Rozhodnutí za doprovodu country kapely ale nakonec padlo – vítězem se v letošním roce stali čeští barmani: Zuzana Pavličková v kategorii CLASSIC a v kategorii FREE STYLE Martin Vogeltanz. Ostatní výsledky a receptury vítězů uvádíme níže.

Generálním partnerem soutěže je každoročně RUDOLF JELÍNEK a.s., který letos poprvé vypsal speciální cenu za kreativitu, ale jednoduchý drink, vytvořený z dostupných surovin a použitelný v praxi. Vítěz získal nejenom finanční odměnu, ale také marketingovou podporu v roce 2014. Historicky prvním držitelem této ceny je Tomáš Kubiček, který působí v České barmanské škole a v pražském baru SaSaZu. ●

Výsledky RUDOLF JELÍNEK CUP 2014

KATEGORIE CLASSIC

1. MÍSTO: Zuzana Pavličková (ČR)

- Fancy drink: Medový podzim.**
2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Pear vodka R. JELÍNEK, 2 cl MONIN sirup pomme/jablko, Kinley Ginger Ale
Dekorace: Skořice celá, jablečno-hruškový špíz ochucený medem a skořicí
- Long drink: Orange Honey.**
2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Vodka R. JELÍNEK, 2 cl MONIN sirup fruit de la passion/maracuja, 4 cl CAPPY meruňka, Kinley Tonic Water, 1/8 pomeranče
Dekorace: sušené meruňky, kůra z pomeranče

2. MÍSTO: Ján Majoroš (SR)

- Fancy drink: CHATEAU HONEY.**
2,5 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl BACARDI DRAGON BERRY, 0,5 cl MONIN jahodové pyré, 2 cl smetana, sušené jahody
Dekorace: šafránová krusta
- Long drink: NY BIG APPLE.**
3 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 3 cl CAPPY černý rybíz, 2 cl MONIN sirup pomme verte, 0,5 cl MONIN sirup skořicový, CAPPY jablko
Dekorace: Ovocný závěs

3. MÍSTO: Jaroslav Janoušek (ČR)

- Fancy drink: MANDRICILIN.**
2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 3 cl Four-square, 2 cl lemon fresh, 2 cl Honey water, 1,5 cl Mandragora sirup (ginger)
Dekorace: zázvor
- Long drink: PLUM-HONEY FIZZ.**
3 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 1bs plum marmalade, 3 cl ratafia, 1,5 cl sugar sirup, 3 cl grapefruit fresh, Kinley Tonic Water
Dekorace: sušená švestka, sušený grapefruit a kůra

KATEGORIE FLAIR

1. MÍSTO: Martin Vogeltanz (ČR)

- HONEY HEAVEN.**
3 cl Evan Williams Honey, 1 cl Premium Hruška R. JELÍNEK, 1 cl Grand Marniere Cordon Jaune, 0,5 cl MONIN sirup gingerbread, 1 cl lime fresh, 4cl CAPPY Mango-Maracuja
Dekorace: pomeranč, máta, chilli paprička, grep (mango)

2. MÍSTO: Przemysław Sysło (Polsko)

- FACE 2 FACE.**
3 cl Evan Williams bourbon, 2 cl likér griotte, 1 cl MONIN sirup meruňkový, 1 cl lime juice, Kinley Tonic Water
Dekorace: Fresh Juice

3. MÍSTO: Tomáš Gyén (SR)

- HONEY TEA.**
4 cl Evan Williams Honey, 1 plátek salátové okurky, 1 cl čerstvé limetové šťávy, 1,5 cl sirupu Green Tea Matcha MONIN, 2 cl zeleného jasmínového čaje, 1,5 cl Kinley Bitter Rose
Dekorace: plátek salátové okurky, pomerančová kůra, lístky máty peprné

Cena generálního sponzora RUDOLF JELÍNEK: Tomáš Kubiček (ČR)

- SPICY HONEY.**
2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Evan Williams Cinnamon, 2 cl čerstvé limetové šťávy, 1,5 cl domácího levandulového sirupu, 4 cl CAPPY ananas, 3 cl Bonaqua perlivá
Dekorace: sušený plátek ananasu v medu, levandule, skořice celá, badyán

Prezentace firmy Espresso Professional

Bialetti je světě kávy pojem

Moka konvička představuje jeden z nejstarších způsobů přípravy kávy. Pro Italy je naprostou nezbytností v kuchyni a pevně se usídluje i v českých domácnostech. Kávu z ní připravují i mnozí baristé pro své hosty. Tradiční značkou konviček je Bialetti. Vznikla už v roce 1933, když její zakladatel Alfonso Bialetti konvičku navrhl a zkonstruoval. Značku v Česku a na Slovensku zastupuje společnost Espresso Professional. Trend přibližuje v rozhovoru jednatel firmy Roman Marek.

Proč byste tento způsob přípravy kávy doporučil?

Alternativa k pákovému nebo automatickému kávovaru ve formě moka konvičky nebo french pressu má výhodu v pořizovací ceně v řádu stovek korun a současně nabízí výrazně chutnější a zdravější kávu než je stále tolik populární turek. Naše firma na českém trhu zastupuje italskou značku Bialetti, která je nejvýznamnějším světovým výrobcem těchto konviček na moka kávu i french press.

Nabízíte i profesionální stroje?

Kdo chce umlít čerstvou kávu a připravit z ní opravdu kvalitní espresso, které provoní místnost, ti, pro které je důležitý rituál přípravy kávy, by si měli pořídit pákový kávovar, ovšem s profesionálními parametry. Zde bych konkrétně doporučil námi na český trh dodávaný model Gaggia Classic s profesionální pákou a precizním zpracováním. V podstatě jde o vlajkovou loď v kategorii domácích pákových kávovarů. Sám tento kávovar používám

a denně na něm připravuji kávu. Moje žena například ani z jiného stroje kávu nechce.

Jak fungují moka konvičky značky Bialetti?

Celý systém funguje tak, že do spodní nádoby nalijete vodu po ventilku, nasadíte trychtýřek s kovovým filtrem a mletou kávou. Zašroubováním se káva upěchuje a konvička se následně postaví na plotnu. Vzrůstající tlak na úrovni 1 baru žene vodu vzhůru přes naplněný filtr, aby hotová

káva následně vytékala do horní části konvičky. Voda nedosahuje 100 °C, takže kávu nespálí.

Jaké další typy lze koupit?

Kromě tradičního osmihranu prodáváme ještě varianty pro indukční desky či s vlastním napájením. Konvičky jsou dostupné v mnoha barevných provedeních a velikostech. A opomenout nesmím ani kapslový systém Bialetti s kávovarem v provedení 3 v 1 – kávu v něm připravíte z kapsle, podu a z mleté kávy. **-PR-**

INZERCE



BIALETTI

Legenda

MOKA KONVIČEK OFICIÁLNĚ NA ČESKÉM TRHU

PRAHA 4 - Modřany, Vorařská 2075/ 6, BRNO - Husovice, Nám. Republiky 366/ 1
www.espressoprofessional.cz info@espressoprofessional.cz

Vedoucí sekce Mistr kávy CBA Tomáš Zahradil

Správně připravená káva je bonbónek

„Není důležité, zda je v kavárně kávovar posledním výstřelkem techniky na trhu, ale zda je udržovaný a v čistotě, především tryska páry. Pokud na ní mléko tvoří sněhuláka, určitě si zde kávu neobjednám,“ říká Tomáš Zahradil, lektor a komisař CBA. Povídali jsme si o nešvarech českých kaváren i tom, jak se povědomí Čechů o kávě rok od roku lepší.

TEXT: PETR HOLEČEK

Na jaké úrovni je nyní vztah Čechů ke kávě? Více cestují a zvykají si na lepší úroveň kávy ze zahraničí?

Nemyslím, že v zahraničí je to lepší. Snad jen na jihu Evropy. Na druhou stranu je třeba říci, že pozorují pomalý přerod Čechů k pití kvalitnější kávy. Když dnes přijdeme do restaurace, divíme se, že mají výběr jen ze dvou druhů piva, ale kolik nabízejí druhů kávy vůbec neřešíme. Tím nemyslím malou či velkou a s mlékem. Káva je hlavně o odrůdách - je to ovoce podobné jako hroznové víno. Nejznámější je Brazílie Santos, Etiopie Sidamo, Columbia Supremo... Na školeních kávu také velmi často připodobňují k vínu, protože vinařům se podařilo oprostit od pouhého srovnání: dá se svařit nebo ne. Správně připravená káva je zákusek - bonbónek, na kterém si chci pochutnat, ucítit její chuťové tóny, ovocnou vůni či zemitější chuť, no prostě každému chutná něco jiného.

Existuje něco, co o kávě nevíte, nebo alespoň o čem jste se dosud nezminil?

O kávě toho určitě ještě mnoho nevím. Určitě je dobré, že se o kávě píše, i když si mnohdy přečtu, co už znám, je dobré si to připomenout a v paměti oživit. Člověk pohybující se v kávové branži si myslí, že už to přece dávno všichni vědí, ale není to tak úplně pravda. K běžnému smrtelníkovi se informace z odborných časopisů moc nedostanou a v nekonečných televizních seriálech se to nedozvědí. Největší diskuzi, kterou jsme při v soutěžích rozví-



Tomáš Zahradil

Po studiích a vojenské službě začal v roce 1990 pracovat jako barman v malém rodinném sezónním baru. Poté coby barman v nočním klubu a diskotéce ve Valašském Meziříčí.

V roce 1993 založil ve Valašském Meziříčí vlastní firmu a kamennou prodejnu s gastronomickým vybavením, následně internetový obchod KAVOVARY.cz, který vlastní dosud. Absolvoval nespočet školení u italských, španělských i anglických výrobců kávovarů, mlýnků a také pražičů kávy. Všechny nabyté zkušenosti zúročil úspěšným složením zkoušky Certifikace SCAE Level 1 a Level 2 v roce 2009. Od roku 1996 je členem České barmanské asociace, je jejím certifikovaným lektorem, komisařem a vedoucím sekce Mistr kávy.

nuli, bylo, zda šálky na kávovarech nahřívat dnem vzhůru nebo dnem dolů. Na poslední konferenci CBA ve Frymburku vznikla bouřlivá debata i mezi partnery soutěže, avšak bez jasného vítěze. Každý měl svou pravdu podloženou nějakými důkazy. A tak v současné době je to právě ta věc, co nevím.

Podle čeho host v kavárně nebo restauraci pozná, že tam káva nebude stát za nic?

Já osobně si na první pohled všímám čistoty kávovaru a jeho trysky. Dalším vodítkem je samotná práce baristy, čistota a nabídka kávy. To je asi tak vše, co mohu pouhým pohledem poznat. Italové mají 4M, co ovlivňuje kvalitu kávy - Miscell, Mulino, Macchina, Mani. Česky 4K - Kávová směs, Kávomlýnek, Kávovar a Kvalitní práce baristy. Tyto čtyři veličiny ovlivňují stejnou měrou kvalitu výsledného produktu - espressa.

Jaké nešvary při výrobě kávy obsluha nejčastěji dělá?

Nejčastější chyby obsluhy vidím v nevyčištění filtru od zbytků použité kávy, většinou původní porci kávy pouze vyklepnou. Za druhé neseřídí průtok. Před nasazením páky do hlavy přístroje je třeba hlavou nechat naprázdno protéct vodu a to ze dvou důvodů. Dojde tak k propláchnutí horní sprchy od zbytků předchozí použité kávy a u starších strojů také ke stabilizaci teploty vody. Tímto jednoduchým procesem zamezím znehodnocení nové čerstvé porce

kávy, kterou do stroje vkládám. Možná ještě větším nešvarem je práce s mlýnkem. Obsluha mnohdy ani neví, že je mlýnek třeba regulovat a to i několikrát za den, natož mlýnek čistit. Mnohé majitele kaváren prioritně zajímá, kde má mlýnek počítadlo, ale kde se mlýnek seřizuje ani netuší. Přitom kvalitní mlýnek je stejně důležitý jako kávovar. Káva je ovoce, a má vlastnosti přírodních produktů, reaguje na změnu teploty, vlhkosti... Především připravuje-li se venku. Mohu říci, že mnohdy je káva lépe připravena ve stánku na hudebním festivalu, než v kamenné kavárně, protože tyto stánky právě provozují kávoví nadšenci, kteří své práci rozumí a je jim i koníčkem.

Stále si Češi objednávají v kavárně turky?

Lidé jsou na tento způsob přípravy kávy z minula prostě zvyklí. Moje maminka jinak připravenou kávu také nepije. Je to nejjednodušší příprava, stačí jen zalít horkou vodou. Honosnější název French press je v podstatě úplně stejná příprava s tím rozdílem, že kávu po vylouhování scedíme. Tento způsob přípravy bych každopádně s ohledem na zdraví před českým turkem upřednostnil. Protože čím déle je káva louhovaná, tím více se z ní uvolní škodlivých látek, chutná horce a trpce. Chcete-li si připravit větší objem nápoje, zalijte ji 90°C vodou nechejte do 3-4 minuty vylouhovat, scedte a pijte bez logru.

Co byste řekl hostovi, který by chtěl velké espresso?

Velké espresso je nesmysl. Stroj na to nejsou konstruovány. Velké espresso je stejné barbarství, jako svařovat či ředit výběr z hroznů v pozdním sběru. Lidé by si měli uvědomit, že nejen espresso je káva. Chci-li jiný obsah než 30 ml espressa, musím zvolit jinou formu přípravy, například překa-pávanou kávu. Jak jsem již zmínil, není chybou ani použít přípravu French press. Ten navíc není ani příliš finančně náročný a může ho v pohodě nabízet každý podnik, třeba i pivnice. Případně připravovat kávu v džezvě, čímž svůj podnik také velmi zatraktivníte. Vše zmíněné je pracnější a tak si to prostě obsluha zjednodušuje



Mnohdy je káva lépe připravena ve stánku na hudebním festivalu, než v kamenné kavárně, protože tyto stánky provozují kávoví nadšenci, kteří své práci rozumí a je jim i koníčkem.

protážením espressa. Už jsem se setkal i s výrazem v nápojovém lístku: espresso prodloužené přes páku. Uf!

Hosté si stále často objednávají presso, někteří dokonce piccolo. Má smysl je opravovat a učit?

V Česku jsou asi dva názorové proudy. Jeden hlásí opravovat a druhému proudu ani tak nezáleží na tom, jak budeme nápoj nazývat, ale hlavně zda ho správně připraví. Určitě je nesmysl svého hosta v kavárně jakýmkoliv způsobem ponižovat či urážet. Prostě když si host objedná piccolo, tak přinesu espresso a při servisu prohodím: Tady je vaše espresso. Horší je, když si host objedná klasické presso. To se opravdu už musím opatrně zeptat, co si pod tím představuje. Většinou se však coby host objedná espresso a obsluha se mě v lepším případě zeptá, zda myslím jako piccolo. V horším případě donese bazén a na mou výtku odpoví: Však jste neřikal, že chcete piccolo. Pro propagaci espressa se toho dělá poměrně hodně a jsem rád i za tento rozhovor.

Ve kterých kavárnách v Praze, potažmo v Česku, si s chutí dáte espresso?

Velké kavárny ve velkých městech samozřejmě většinou tento problém nemají. Servírují správně a používají i správné názvosloví nápojů. Já nejraději navštěvuji ty

malé, kde je pár stolků a kde obsluha je po většině také majitel. Tam se nebojím dát si espresso.

Jaký je ideální druh kávy pro baristu, který by chtěl dělat poctivou a dobrou službu?

No toť otázka. Pokud bych chtěl dělat poctivou a dobrou službu, určitě bych se neuvázal na jeden druh či značku kávy. U kavárny bych předpokládal minimálně dva a více druhů kávy. Ke každému druhu kávy jeden mlýnek a také s více způsoby přípravy. Budeme-li vycházet z italského espressa, jsou to většinou směsi odrůd Arabica a Canephora (Robusta) v poměru 70 až 90 % Arabica. Další nabídku mohou rozšířit jednopruhově či více druhové směsi Arabiky.

Jste šéf sekce Mistr kávy CBA. Co přinášíte baristům?

V roce 2012 nám (CBA) zakladatelé soutěže Roberto Trevisan a Štěpánka Havlíková darovali soutěž Mistr kávy, která měla za sebou devítiletou tradici a vychá-

zela především z mezinárodních pravidel SCAE. Naši snahou bylo soutěž zatraktivnit jak pro soutěžící, tak pro diváky. Zvolili jsme jinou cestu v hodnocení, než předepisuje mezinárodní organizace SCAE a stejně jako u barmanů se nám to osvědčilo i u baristů. Soutěže Mistr kávy jsou žádané a ročně pořádáme více jak deset soutěží po celé republice v kategoriích junior i profesionál. Každoročně organizujeme zdarma workshopy pro členy CBA tak i pro pedagogické pracovníky s praktickými ukázkami správné přípravy kávy.

Proč má smysl zapojovat se do vašich soutěží?

Soutěžící získá především zkušenosti s používáním profesionálních espresso strojů, baristických pomůcek a mlýnků. Všimne-li si ho pozorné oko zástupce partnera soutěže, má nakročeno k zajímavé práci v oboru. Toto opravdu funguje, protože s bývalými soutěžícími nyní jednáme coby se zástupci partnerů či sponzorů soutěže. ●

INZERCE



CAFÉ VERDE



CAFÉ VERDE - to jsou nejlepší, ručně sbíraná a tříděná kávová zrna z kontrolovaných ekologických plantáží.

CAFÉ VERDE - to je **exklusivní BIO káva** pro vás, náročné klienty, pro které je radost z lahodné kávy přirozeně spojená s odpovědností.

CAFÉ VERDE vám přináší společnost **J.J. Darboven**.




www.darboven.cz

Příběhy známých kaváren

Redaktoři německého týdeníku Focus objeli nedávno půl Evropy, prozkoumali kavárny v Berlíně, Benátkách, Budapešti, Florencii, Paříži, Vídni a v Praze. Hledali „tu nejkrásnější, kde člověk zpomalí, přečte si noviny, popovídá si s hosty, načerpá energii a v klidu si vychutná šálek dobré kávy.“ Vyhrála Praha. Je tu hromada zajímavých kaváren, které mají duši. Tady jsou příběhy některých z nich.

TEXT: ZDENEK REIMANN

Centrum společenského dění

Kavárna v luxusním pařížském stylu od roku 1902. Navštěvovali ji Karel Čapek, Franz Kafka, Max Brod, v době své pražské profesury i Albert Einstein. Právě zde prý promýšlel a se studenty diskutoval o své teorii relativity. Během komunistického puče v roce 1948 vybavení kavárny létalo okny ven na Národní třídu. Lidé si památný nábytek doma spravili a někteří ho mají dodnes. Zdevastované prostory prošly významnou rekonstrukcí v roce 1992 a Louvre opět září, uchvacuje kvalitou a šíří nabídky i profesionální dovedností dobře proškoleného a zkušeného personálu. Dnes kavárna Louvre nabízí 8 dortů včetně svého vlast-

ního tvarohového s broskvemi a šlehačkou, 9 koláčů a závinů, 8 vlastních zmrzlin a řadu pohárů z nich, 10 čajů včetně anglického o páté pro dva, 10 různých způsobů kávy, 24 destilátů a likérů, točeného Bernarda, 17 nealko nápojů, 33 položek ke snídani plus 7 kompletů, nesmírně bohatou nabídku v poledne i večer plnou klasiky i vlastních specialit. K tomu všemu je k dispozici ještě 5 kulečnickových stolů. Kávu berou od Julia Meinla. „Především jsem se nechal inspirovat Vídni, kde tradice velkokavárenství nebyla násilně přerušena a kavárny tam k městu přirozeně patří,“ říká majitel Sylvio Spohr.

WWW.CAFELOUVRE.CZ



Louvre



Friends Coffee House



Slavia



Kavárna s obleky na míru

Znám neobvyklou kavárnou dvou kamarádů, kde se kromě pití perfektního espressa můžete i trochu najíst a nechat si ušít něco na sebe. Mirek Šebesta, bývalý bankéř a Tomáš Knapke, marketingový odborník. Po deseti letech práce v kanceláři zatoužili po změně. Nejdřív si otevřeli cestovku, ale pak přenesli do českého prostředí rušného velkoměsta kouzlo arabské oázy klidu, kde se člověk bude cítit dobře a zajímavě a založili kavárnu. Jmenuje se Friends Coffee House, sídlí na Praze 1 v Palackého 7. Kavárna má 4 místnosti a velkou i malou zasedačku k pronájmu.

„Prodáváme také domácí sendviče, dorty a zákusky, snad nejlepší americký cheesecake v Praze, citronádu či pečivo,“ říká Mirek Šebesta. „Ale konečný produkt je zážitek z prostředí, atmosféry, z dobrého jídla, příjemné, nevtíravé obsluhy, stejně nalaďených zákazníků. Například si u nás můžete nechat ušít prvotřídní oblek či jen sako na míru. Pravidelně nás navštěvuje špičkový hongkongský krejčí evropských celebrit se skvělým výběrem nejlepších látek. Poměří vás a asi do měsíce doručí vysoce kvalitní oblek za dobrou cenu,“ dodává.

WWW.MILUJIKAVU.CZ

Stála u kořenů české státnosti

Hrabě Leopold Lažanský nechal v letech 1861-1863 postavit třípatrový palác, který přivítal řadu slavných osobností, mezi nimiž byl i skladatel Bedřich Smetana. V roce 1884 v paláci vznikla kavárna Slavia, což bylo inspirováno myšlenkou českého národního cítění a panslavismu. Za první republiky se kavárna přeměnila na kavárnu ve stylu francouzského art deco. Z jejích velkých oken je výhled na Pražský hrad, Vltavu a Malou Stranu. Vítila kulturu milující lidi, směřující do sousedního Národního divadla. Chodili sem všichni slavní Češi i jejich zahra-

niční hosté, básníci, spisovatelé, novináři či umělci jako Jaroslav Seifert, Vítězslav Nezval, Karel Teige, Karel Čapek, Josef Čapek, Václav Špála či Jan Zrzavý. V roce 1948 ji komunisté znárodnili, ale přesto se v 50. letech a v době normalizace po roce 1968 stala místem setkání československé disidentské inteligence. Václav Havel tu jeden čas téměř bydlel. Obraz představující Slávii, matku Slovanů, jejíž jméno kavárna nese, byl přemístěn do sbírek Městské galerie a nahrazen obrazem, který představuje pijáka absintu Viktora Olivy. Nabízí Mama coffee.

WWW.CAFESLAVIA.CZ



Grand Café Orient



Café Colore



Caffè Roma

Kubistická paráda v centru

Grand Café Orient na rohu Celetné a Ovocného trhu v prvním poschodí domu slujícího jménem U Černé Matky Boží. Postavil ho v roce 1912 náš snad nejváženější architekt Josef Gočár v kubistickém slohu. Kubismus pronikl i do interiéru domu, architekt Gočár navrhl barový bufet-pult a veškeré pasířské prvky: lustry, lucerny, věšáky; židle, stoly, křesla, pruhované polstrování... Kvůli blížící se válce se nový sloh nerozšířil, lidé měli jiné sta-

rosti. Kavárny ve stylu secese, art-deco, art-nouveau či „mezinárodní“ najdeme po celém světě, ale nádhernou, unikátní kubistickou kavárnu máme jenom my. Právem byla shledána v Evropě nejkrásnější. O obnovení českého architektonického skvostu se zasloužil podnikatel Rudolf Břínek. Kavárnu v roce 2005 celou zrekonstruoval. Kavárna vedle mnoha dezertů a zákusků nabízí i jedinečný kubistický věneček (viz. foto).

WWW.GRANDCAFEORIENT.CZ

Na dort do Colore

Café Colore majitele pana Martina Nováka (pracoval jako generální ředitel několika předních hotelů, hodně cestoval) v Palackého ulici 1 otevřelo v roce 2010 a patří mezi velmi oblíbené podniky v centru Prahy. Stylovému interiéru dominuje červená barva, honosí se zrestaurovanými štukovými stropy a působivými secesními prvky. Dům z 19. století patří šlechtické rodině Colloredo-Mansfeld. Café Colore se zaměřuje na mezinárodní kuchyni a nabízí snídaně (od 8 hodin), polední menu, večeře a sezónní speciality. Vyberou si tu i vegetariáni a milovníci zeleniny. Café Colore je rozděleno na kuřáckou a nekuřáckou část a v teplejší části

roku provozuje venkovní zahrádku. Personál ví, co se sluší a patří, takže si připadáte opravdu jako důležitý zákazník, který podnik živí. Usměvavý majitel je neustále na place a osobně vás přivítá, nebo se rozloučí. „Ladil jsem Colore do útulného, pohodlného sezení s příjemným osvětlením. Kávu беру od Julia Meinla, italská Verona je jí plná. Když ji Italové zbožňují, proč ne já?“ říká. „Měl jsem i bublaninu a koláče, ale lidi chtějí dorty, které doma neudělají“, dodal. „Spíše naučím hosty v kavárně jíst, než pít kávu v restauraci“, dodává. „Ale jsou situace, kdy restaurace nabízí vhodnější, soukromější prostředí, tak mám obě.“

WWW.CAFECOLORE.CZ

Caffè Roma jako v Římě

Příběh Kamily Malinské z pražské kavárny Caffè Roma je zajímavý. Její vzestup začal prací v jedné švýcarské rodině. Stárala se o děti, vařila, myla nádobí, uklízela. Najednou chtěla víc. Odjela do Říma. „Chytila jsem práci v baru a začala chodit do jazykovky“, vypráví Kamila. „Volné chvíle jsme my studenti trávili v barech u kávy. Bary v Itálii nejsou o alkoholu, ale právě o kávě a konverzaci. Dobrá káva v malém množství je požehnání několikrát denně, stala se mým druhým mateřským mlékem. A začala jsem se o ni zajímat, ještě nevěda proč“, říká. Později v Praze potkala architekta Petra splnil si sen. „Římskou barovou kavárnu jsem prostě mít musela, abych se nezbláznila. Udělala jsem si různé baristické kurzy. Manžel Petr místo pro ni nakonec našel, výkresy na rekonstrukci narýsoval, tuny povolení vybíhal, firmy na úpravu interiéru obstaral, stavební dohled provedl, prostě byl úžasný.“ Na místě Caffè Roma v Jungmannově ulici na Praze 1 bývala kdysi docela slavná cukrárna pana Roubička. Měl prý dorty lepší než U Myšáka, a kávu taky. Italové jsou u Kamily Malinské spokojeni a mluví o nejlepší římské kavárně mimo Itálii.

WWW.CAFFEROMA.CZ

INZERCE

SERVIS KÁVOVARŮ

Poskytujeme kompletní záruční i pozáruční servis značek

Saeco, Gaggia, Macap.

Možnost servisních zásahů v místě instalace kávovarů po celé ČR.

Servisní střediska v Praze a Brně. Pravidelné a preventivní údržby.

Servis Praha:

Vorařská 2075/4
143 00 Praha 4 - Modřany
tel.: 241 400 613
servis@espressoprofessional.cz

Servis Brno:

Náměstí Republiky 366/1
614 00 Brno - Husovice
tel.: 545 222 515
servis.brno@espressoprofessional.cz

www.espressoprofessional.cz
info@espressoprofessional.cz

ESPRESSO
PROFESSIONAL
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

Saeco

GAGGIA

BIALETTI

MACAP®

Král(ovna) kávy espresso

První stroj na výrobu espressa postavil a patentoval Ital Angelo Moriondo v Turíně v roce 1884, v roce 1901 pak Luigi Bezzera v Miláně patentoval vylepšený přístroj.

Ale další Ital Achille Gaggia vynalezl v roce 1945 pákový stroj, který protlačoval horkou páru přes vrstvu správně namleté kávy. Podle některých je to geniální milánský vynález srovnatelný snad jen s objevem neviditelného rádiového signálu nebo elektřiny.



Pákové nebo automatické kávovary? Z čeho vybírat

Jde to i automaticky

TEXT: ZDENEK REIMANN

S vývojem elektroniky přišly na svět automatické kávovary. Doslova zaplavily svět. Dostanete šálek kávy za jedno zmáčknutí knoflíku. Nemusíte nic odměřovat, hlídat čas a teplotu, množství či kvalitu vody, jemnost mletí, zápasit s pákou. A hlavně, nemusíte nic mýt. Jenom zasunete kapsli s napěchovanou kávou do otvoru v kávovaru, a stisknete ten knoflík. Snadné a čisté.

Správné espresso

Jeho příprava má svá jasná pravidla. Dobře nachystané espresso vytváří v šálku dokonalou emulzi horké vody a aromatických olejů, které dávají kávě vůni a chuť. Zprostředkuje tak silný a intenzivní zážitek s oříškovým podtextem v jednom doušku. Pokud ale pravidla porušíme nekvalitní kávou nebo nevhodným mletím, tlakem, teplotou či technologií, máme v šálku nebo sklenici hrůzu.

RECEPT EXPERTŮ:

- Porce kávy: 7 g (optimální; mnohde dávají 8 g)
- Hrubost kávy: velmi jemná (ne pudr jako do džezvy)
- Čas extrakce: 25 vteřin
- Objem nápoje: 30 ml
- Objem šálku: do 80 ml

Bohatá crema (pěnová čepička) by měla být rovnoměrná o síle zhruba 5 mm. Nikdy nenechte vodu protékat kávou, mletou či v kapsli, déle než stanoveno. Získala by dřevitou pachutí. Pokud připravujete další nápoj s espresem jako základ, dolévejte horkou vodou nebo mlékem. Kvalita a původ, odrůda kávy jsou důležité jen tehdy, pokud se pravidla přípravy kávy přísně dodržují.

Od Gaggiova vynálezu pákového přístroje uplynulo hodně vody. S vývojem elektroniky přišly na svět automatické kávovary. Trendy jsou ty na kapsle. Každá kapsle, také se jí říká pod, je samostatně vakuově balená, aby si uchovala aroma; po použití ji vyhodíte. Pákové kávovary na kapsli jsou oblíbenější, protože je příprava více pod vaší kontrolou. Automatické kávovary většiny výrobců disponují zabudovaným mlýnkem s nastavitelnou hrubostí mletí, samočisticí funkcí, výškově nastavitelným adaptérem na výdej kávy, nastavitelným množstvím kávy a vody. Na napěnění mléka pro cappuccino vám může postačit jednoduchá tryska, nebo komplikovanější přístroj se speciální nádobkou na mléko, kde připravíte i macchiato či caffè latte.

Základem je kvalitní káva

U levnějších přístrojů bez mlýnku si musíte jeden pořídit. „Melte potřebné množství těsně před přípravou, nikoliv do zásoby. Pokud jste ale namleli, dejte do vzduchotěsného sáčku, vypuďte z něj vzduch, převažte či zalepte a strčte do ledničky. Přístupem vzduchu by káva zvětrala, ztratila veškeré své kouzlo,“ říká Miroslav Splavec, trenér baristů kávové

školy Segafredo a dodává: „Dobrou kávu tvoří několik zásadních věcí – kvalitní kávová směs, špičkový kávovar a především lidský faktor. Ten je nejslabším článkem celého řetězce, neboť až 70 % úspěchu spočívá v lidské ruce. Nejedná se přitom o žádnou magii, ale zautomatizování správných postupů a cvik získaný přípravou desítek tréninkových nápojů. V naší škole kávy klademe hlavní důraz právě na praktickou výuku.“

Všechno má svoji cenu

Z nepřeberného množství kávovarů uvedeme čtyři pro ilustraci podobných specifikací a nepodobné ceny. Každý zájemce si u dobrého prodejce najde to své. Ale ne každý automatický kávovar vaří kávu stejně úspěšně. Ne každý mlýnek mele stejně spolehlivě a dlouhodobě. Zase je to o penězích. Platí Rothschildova rada svému synovi: nikdy nebudeš tak bohatý, abys mohl kupovat levné věci. Specifikace u levného a drahého může být velmi podobná, ale spolehněte se, že ten dražší bude z lepšího materiálu zejména uvnitř, bude mít kvalitnější nože na ostří mlýnku, déle bezporuchově vydrží a nakonec dodá stejný šálek chutné kávy daleko levněji. ●



MIELE CM 5000 disponuje vícejazyčným displejem s vedením uživatele manuálem a možností nastavit požadované množství kávy na 1 porci (6-14 g). Automaticky připraví espresso, dvojité espresso s perfektní oříškově hnědou pěnou a celou řadu dalších káv. Má vyjímatelný zásobník zrnkové kávy o objemu 250 g. Výzva k doplnění zrnkové kávy se zobrazí na displeji. Spařovací jednotku lze snadno vyčistit pod tekoucí vodou.

Cena: 27 000 Kč



PHILIPS XELSIS SAECO HD 8946/09 umožní vytvořit pro 6 různých uživatelů 9 kávových specialit – například každý typ hosta získá svou přizpůsobenou specialitu jediným stisknutím knoflíku. Přístroj umožní nastavit intenzitu zvoleného espressa, protože při dávkování změní strukturu pěny. Pouhým otočením knoflíku můžete připravit pěnu přesně podle své chuti. Můžete si ihned a snadno vybrat svůj osobní profil prostřednictvím čtečky otisků prstů. Širokouhlý barevný TFT displej umožňuje vždy přesně popsat pomocí barevných a dynamických obrázků, co přístroj právě dělá nebo co potřebuje.

Cena: 48 000 Kč



PHILIPS SAECO HD 8751/19 nabízí espresso s funkcí předspaření. To znamená, že kávová zrna jsou před skutečným procesem přípravy navlhčena a tím se zajistí lepší aroma. Srozumitelné barevně zvýrazněné uživatelské rozhraní – ikony na displeji jsou barevně rozlišené stejně jako semafor – červená barva vyžaduje akci, žlutá znamená, že přístroj je zaneprázdněn – např. ohřívání, zelená označuje připravenost k použití. Nastavitelný keramický mlýnek funguje dobře.

Cena: 9900 Kč



KRUPS KP1009 DOLCE GUSTO PICCOLO TIT je stylový kapslový kávovar pro domácí použití pro přípravu teplých i studených nápojů. Objem zásobníku na vodu 0,6 litru, příkon 1500 W, tlak 15 barů, určeno pro kapsle Nescafé Dolce Gusto. Kávovar o velikosti rychlovarné konvice. Kapsle zajistí velký výběr od kávy přes čokoládu až po čaj. V internetových recenzích je vyzdvihován povedený design, jednoduché ovládání, velmi rychlá příprava kávy a skvělá cena. Za nevýhodu je označován malý zásobník vody. Kávovar i přes své malé rozměry dokáže vyvinout tlak 15 barů, který je standardem profesionálních kávovarů. Kávovar přejde po 5 minutách automaticky do úsporného režimu a šetří tak energii.

Cena: 1699 Kč

INZERCE



Řešení šitá na míru – vše z jednoho zdroje

Přesně podle hesla „**Pomáháme našim zákazníkům k úspěchu**“ nabízíme všechno, co patří k perfektní kávě a čaji:

- nejvyšší kvalitu a čerstvost,
- bezplatný pronájem profesionálních kávovarů,
- systémová řešení pro horké nápoje,
- servis do 24 hodin,
- školení vašich zaměstnanců.



Tchibo Coffee Service Czech Republic spol. s r.o.

V Holešovičkách 1450/18, 180 00 Praha 8 • e-mail: tcs@tchibocs.cz • tel.: 800 124 421 • www.tchibo-coffeeservice.cz

Rumy a další šlechticové. Jaké musíte mít na baru?

Rozšiřte si rumové obzory

Václava Hlaváče z pražské restaurace Sonora znají milovníci ušlechtilých destilátů hlavně jako „osvětového pracovníka“ v oborech tequila a mezcal. Čechům ale rozšiřuje i rumové obzory. Jeho degustačních setkání se účastní i barmani známých koktejlových podniků.

TEXT: LIBOR HRUŠKA

V Sonoře se konají několikrát ročně ochutnávky tequil, whisek i rumů. Právě o ty rumové je podle Václava Hlaváče v poslední době jednoznačně největší zájem. A osvěta je důležitá i pro české barmany. „Jeich znalosti bývají nedostačující,“ mrzí Hlaváče, který ale zároveň doufá, že se blýská na lepší časy. Přibývá zákazníků, kteří si jsou za kvalitu ochotni připlatit a také podniků, které to s rumem umějí a nabízejí svým hostům delikátní zážitky. „Jsou to třeba pražské podniky Black Angel's Bar, Sbohem Rozume, Zum Zum Cafe nebo Buggy's Bar.“

Pro masy nebo pro znalce

Rum je nejoblíbenějším destilátem 21. století. Je to možná i proto, že na rozdíl od tequily nebo koňaku není jeho výroba svázána tak přísnými pravidly. A tak si v širokém spektru každý najde tu svoji značku. „My návštěvníkům ochutnávky představujeme rumy, které dělíme na soft a hard rumy. Soft rumy (Zacapa, Diplomatico, Maltego) jsou spíše určeny pro masy. Hard rumy cílí na vyspělou klientelu, která má zkušenosti a nejde s hlavním proudem. Mezi hard rumy patří většina francouzských značek jako Neisson (nejlepší blanco rum na světě), Saint Etienne, Secret Treasures Guadeloupe nebo Secret Treasures Cuba,“ vysvětluje rozdíl mezi oběma skupinami rumů Hlaváč.

Při pití soft rumů nemusíte příliš přemýšlet, bývají dochuceny tak, aby chutnaly „všem“. Ostatní destiláty jako single malt a single cask whisky, nebo tequily ze stoprocentní agáve oslovují spíše zkušenější zákazníci. Skleničku těchto rumů také častěji než jiné nápoje můžete spatřit v ženských rukou. „Je to dáno líbivými chutěmi, na prvním místě je výrazná sladká chuť. Dále je to možnost vyrábět rumy ve verzích jako spiced nebo s macerací rozinek či pomerančové kůry v rumu samotném. S ušlechtilými destiláty ale nemají tyto nápoje nic společného,“ upozorňuje Hlaváč.

Nejlepší rum? Z Antil

Poznat kvalitní rum není pro laika vůbec jednoduché. Na rozdíl od tequily nebo od koňaku totiž rum nemá pevně hierarchizované kategorie a taky informace ne etiketě mohou

Když se řekne rum, vybaví se většině lidí koktejly Mojito nebo Cuba Libre. Hlaváčovým oblíbencem je Petit Neisson.



Drtivá většina rumů je dochucována karamellem a dobarvována barvivem. Poznáte, že máte v ruce takový rum?



být často velice zavádějící. Jakých vodítek se tedy přidržovat? „Prvním vodítkem, je že jen šest zemí a území na světě musí ze zákona na etiketě deklarovat pravdivé informace. Jsou to Barbados, Jamajka, Guyana, Velká Británie, Americké Panenské ostrovy a Francouzské Antily. Druhým vodítkem je, zda je rum vyroben z melasy, nebo z čisté šťávy cukrové třtiny. To hraje velkou roli, a to jak v kvalitě, chuti a charakteru rumu, tak i v ceně,“ radí Hlaváč. Jeho nejoblíbenějšími kousky jsou rumy z Francie, přesněji řečeno z Francouzských Antil. To jsou podle něj nejlepšími rumy na světě. Ne každý ale zvládne zkrotit jejich osobitou chuť, pro někoho jsou zase „nepoživatelné“ kvůli vyšší ceně. „Ten, komu nechutnají francouzské rumy, tak bohužel neví, jak má chutnat rum, a spokojí se rád s českou cukrárnou. Upřednostňují značky Secret Treasure Barbados, Severin (všeobecně), Par Neisson Blanc, Saint Etienne XO a další. Jsou specifické v chuti a ve svém projevu. Musíte si na ně udělat čas a ony vás odmění.“

Hodně napoví už cena nápoje. V Sonoře nabízejí nejlevnější rumy od 40 korun za 4 cl. A ty nejdražší kousky? „To je relativní. Momentálně je u nás v restauraci rum za 590 korun ale nabídka se mění podle příchozích novinek, takže se můžete zítra setkat s 4 cl rumu za 1 000 korun,“ upozorňuje Hlaváč. Co se celých luxusních lahví týče, nabízejí v Sonoře třeba ritaru z Kuby, vyrobenou ještě před revolucí. Je to Matuzalem Añejo za 50 tisíc korun. Podle Hlaváče se pravděpodobně jedná o jediný exemplář v Evropě.

Důležitá je při výběru té správné značky i otázka, zda nápoj neobsahuje cizí komponenty. Drtivá většina rumů je dochucována karamellem a dobarvována barvivem. Jak poznáte, že máte v ruce takový rum? Navlhčete si palec a ukazováček v rumu a pak je o sebe třepte do sucha. Jestliže se i po vytržení do sucha prsty lepí k sobě, rum byl karamelizován a barven.

Opravdu vyspělé mojito

Když se řekne rum, vybaví se většině lidí koktejly Mojito nebo Cuba Libre. Hlaváčovým oblíbencem je Petit Neisson. Příprava tohoto koktejlu je velice jednoduchá, vtip je ale v tom,

že musíte použít nejlepší blanco rum na světě. „Zkuste si z tohoto rumu nechat udělat Mojito. Dostanete se do úplně jiné dimenze. Restaurace Sonora dělá Mojito jen z tohoto rumu, Par Neisson Blanc. Bohužel i věhlasné bary v České republice dělají Mojito z podprůměrných kubánských rumů, aby více vydělaly. Já rum Par Neisson Blanc označuji za šablonu na rumy. Kdo tento rum nepil, neví vůbec jak rum chutná. A to je velký problém českého konzumenta. V České republice to zatím není o kvalitě ale o kvantitě. Většina rumů, které zde bary používají v mixologii, jsou jinak nekonzumovatelné nápoje. Jak pak může chutnat koktejl z takových rumů a jak pak vypadá zákazník po konzumaci vícero koktejlů z těchto destilátů? Každý koktejl namíchaný z top ingrediencí je žádoucí pochoutka a kvalitní rumy stojí v první řadě.“

Tuzemák. Kází rumům jméno?

Nejoblíbenějším rumem bude v České republice zřejmě navždy „tuzemák“, tedy rum, který není rumem ani podle svého složení a po našem vstupu do Evropské unie už ani podle jména. Hlaváč ho pil sice naposledy ještě za socialismu, na druhou stranu ale oceňuje, že díky němu mají Češi dobré předpoklady mít k pozitivní vztah k rumům jako takovým. Na druhou stranu to někdy může být i medvědí služba. Slovo „rum“ může u některých zákazníků stále vyvolávat negativní konotace. Nechápu, proč by za skleničku zdánlivě sprostého pití měli platit stokrát.

A právě tyhle „nevěřící Tomáše“ mají přesvědčit ochutnávky, které se v Hlaváčově vinohradském baru konají šestkrát až osmkrát ročně. Většinou se jedná o premiérové ochutnávky rumů. V roce 2013 bylo při těchto ochutnávkách představeno 120 nových značek a letos bude skóre podobné. „Restaurace Sonora je jediným podnikem v České republice, který takové akce a v takovém rozsahu pořádá. Jsme dovozci destilátů a touto cestou se snažíme seznámit širokou veřejnost s kvalitními destiláty všeho druhu a to v nejširším měřítku,“ zve Hlaváč na svou rumovou osvětu. Chodí k němu nejen milovníci ušlechtilých destilátů, kteří si chtějí rozšířit obzory, ale i barmani, kteří to s rumem myslí opravdu vážně. ●

Bohužel i věhlasné bary v České republice dělají Mojito z podprůměrných kubánských rumů, aby více vydělaly. Já rum Par Neisson Blanc označuji za šablonu na rumy.

Mýty o rumu

Rum není opředěn tolika mýty jako třeba tequila nebo koňak, přesto se i v případě tohoto destilátu najdou špatně informovaní hosté a bohužel i barmani.

- Jedním z mýtů je, že rum se pije na zahřátí jen v zimě.
- Dalším je, že cukrová třtina pochází z Karibiku. Původně se pěstovala v Asii a alkoholické nápoje z cukrové třtiny se tu vyráběly dávno před tím, než zakořenily v Americe. Rum i z tohoto důvodu nemá zemi původu.
- A tohle naopak mýtus není: chcete-li rumy ochutnávat bez toho, aby se vám vytratily jejich chutě, prokládejte jednotlivé vzorky rumů kousky hořké čokolády.

Vývrtka
pro každou
lahev

Navštívili jsme laboratoř, kde dělají rozborů vína

Doktoři vína

Nad pobídkou firmy BS vinařské potřeby prohlédnout si jejich akreditované laboratoře, která provádí pro vinaře speciální testy a rozborů vína, jsme neváhali ani minutu. Od poloviny srpna tu nabízí vinařům speciální zpravodajství, které jim pomáhá určit optimální termín sběru hroznů, takzvanou předsběrovou analýzu ze čtyř vinařských podoblastí. Každý týden sbírají hrozny sedmi odrůd a v laboratoři je analyzují. Společně s odborníky z univerzity se potom vyhodnocují a vinaři dostávají pravidelně informace o vývoji zrání hroznů.

TEXT A FOTO: ZDENEK REIMANN

Snažíme se o systematické vzdělávání vinařů, protože naším společným cílem je výroba vína, které má šance uspět na prestižních soutěžích doma i v zahraničí,“ říká Miloš Balga, který společně s Janem Ševčíkem vede firmu BS vinařské potřeby. „Sledujeme novinky a přinášíme je na trh. Nabízíme odborné poradenství, pořádáme vinařské semináře, poskytujeme dokonalé informace o výrobcích a profesionální servis spojený s prodejem,“ dodává Ševčík. Je jim jasné, že vinaři dnes potřebují odbornou pomoc. A také nářadí, lis, sudy, kvasinky, kvasné nádoby a cisterny, potrubí, ventily, čerpadla, aromata, antimikrobiální ochranu, poradenství, laboratorní asistenci, vzdělání a zkušenosti. Jejich společnost má vše pod jednou střechou. Sídlí ve Velkých Bílovicích a v příštím roce oslaví 20. výročí vzniku.

Vinohrady hlídají čidla

Odrůd vína je bezpočet. Co mají společné, jsou však nemoci, plísňe a škůdci. BS vinařské potřeby mají skvělý předpovědní systém určený pro prevenci chorob a škůdců napadajících révu vinnou. Přímě ve vinohradu umístí síť čidel na přenos informací o aktuálním stavu počasí a celkové kondici vinohradu. Vinař má k dispozici téměř vše, co potřebuje vědět k nasazení způsobu ochrany hroznů. S pomocí systému mohou vinohradníci nejen sledovat povětrnostní podmínky, ale také okamžitě předpovídat hrozící nebezpečí nebo choroby a včas vhodně zasáhnout.

Předsběrová analýza

Od poloviny srpna podává laboratoř BS vinařské potřeby speciální rozborů sedmi odrůd ze tří hlavních českých vinařských podoblastí – Mikulovské, Slovácké, Velkopavlovické, a slovenské Malokarpatské podoblasti. Na základě naměřených údajů připraví ve spolupráci s odborníky z brněnské Mendelovy (zemědělské) univerzity komentáře a hodnotí průběh dozrávání. Pravidelný týdenní zkušební sběr hroznů putuje do laboratoře, kde se stanoví základní kvalitativní parametry moštu, tedy množství glukózy a fruktózy, titrovatelných kyselin, YAN (využitelný dusík pro kvašení, důležitý makronutrient kvasinek hned po cukru), hodnotu pH (fyzikálně chemický faktor, hodnota iontů vodíku ovlivňující chuť, jiskru, kyselinu, harmonii.) Přínosné je i srovnání s vývojem z předchozího ročníku. Od září do listopadu projde laboratoří přes 2000 vzorků se žádostí o předsběrovou analýzu a analýzu moštu v různém stadiu kvasu.

Honba za harmonií

Snad nejoblíbenější balíček služeb, o který mají vinaři velký zájem, zahrnuje stanovení skutečného obsahu alkoholu, cukr (glukózu i fruktózu), titrovatelných kyselin a pH. Jejich poměr určuje do jisté míry výslednou harmonii vína. Balíček pro Svatomartinské obsahuje i měření volného a celkového obsahu oxidu siřičitého (stabilizační a konzervační prostředky).



dek; antiseptikum, antioxidant, antienzymant, ochrání organoleptických kvalit; chrání aroma vína, odstraňuje pachy zvětralosti). Praktickým pomocníkem je Analytická sada (dva roztoky, titrační baňka, dvě stříkačky 5 ml a návod k použití), která pomůže získat základní parametry vína téměř na počkání.

Kvasinky

Úspěšné kvašení je prvním krokem k výrobě vysoce kvalitního vína. BS vinařské potřeby nabízí kmeny kvasinek společnosti Enartis, které zvyšují senzorické charakteristiky vín. Rovněž nabízená řada dusíkatých kvasinkových živin vyhovuje potřebám různých odrůd a výrobním postupům. Využívání biotechnologií v moderním vinařství je také velice rozšířené. Například použití enzymů při maceraci bílých hroznů zvýrazní aromatický profil výsledného vína a přispěje k jeho stabilitě. Některé mizérie v oblasti kvality hroznů lze napravit použitím správných kvasinek: Muškát, Tramín, Sauvignon, Veltlín, Rulandské, chladnomilné, sektové či pro kvašení v sudech, elegantní aroma lesního ovoce a koření, intenzivní ovocné a květinové, komplexní, zvýšení svěžesti, aroma univerzál pro bílé odrůdy, univerzál pro červené odrůdy, typ pro ovocná vína. Každý typ kvasinky zanechá ve výsledném víně svoji specifickou aromatickou stopu. Na jednu stranu to vinaři pomáhá, na druhou však musí volit druh kvasinky velmi opatrně,

aby negativně neovlivnil typický odrůdový charakter vína.

Ať to víno voní

„Když už jsme vybrali správné kvasinky a jejich výživu pro optimální fermentaci, můžeme se ještě postarat o aromatický profil vína,“ říká Miloš Vidlář, enologicko-technologický poradce. Šest základních enologických cest dosahuje různé aromatické profily ve víně: citrusový, bílého ovoce a květin, tropického ovoce (různé pro bílá a červená vína), červeného ovoce, sladký ovocný. Také jsou k mání kvasinkové a hroznové polysacharidy pro svěžejší víno s intenzivnějším a trvalejším aroma s vyváženějším profilem: „Je to směs kondenzovaných a galických složek extrahovaných z akátového a citronového dřeva. Pomáhá to krásně zakončit víno,“ dodává.

Ale když je to všechno ještě málo a vy chcete víno komplexnější, elegantní a jemné, můžete přidat trochu tríslovin do vína jinak poněkud mdlého. Světový výrobce barikových (dubových) sudů, francouzský Seguin Moreau dodává lisovanou dubovou drť ve třiceti centimetrových špalcích, které se rozpouští v pětinašobku své hmotnosti v moštu, ve víně. Drť vzniká jako odpad při výrobě sudů a má téměř podobné technické vlastnosti jako dýhy, ze kterých se sud poskládá a obepne kovovými obručemi. Drť je samozřejmě několikanásobně levnější než sud, je vhodná pro víno doporučené vypít asi do tří let od data lahvování. ●

O firmě BS vinařské potřeby

Společnost vznikla v roce 1995 spojením dvou menších obchodních firem s vinařskými potřebami. Dnes patří k předním dodavatelům na českém trhu v oblasti potřeb pro vinaře, vinohradníky a sommeliery. Poskytuje enologicko-technologické poradenství, profesionální servis, rozbor a analýzy v akreditované laboratoři a řadu dalších odborných služeb v segmentu vinařství a vinohradnictví. Firma BS vinařské potřeby má čtyři prodejny v České republice a zastoupení ve slovenském Pezinku. Zaměstnává 39 pracovníků.

Co říká vinařský zákon

Od ledna 2012 je žadatel o zatřídění vína dle vinařského zákona 321/2004 Sbírky v aktuálním znění, § 26, odst. 4, písm. b) povinen zajistit rozbor vína v akreditované laboratoři akreditovanými metodami stanovenými pro rozbor vína právními předpisy. Výsledky těchto rozborů jsou přikládány k podávané žádosti o zatřídění. V lednu 2012 bylo uděleno laboroři BS vinařských potřeb osvědčení o akreditaci, díky které může provádět rozbor pro SZPI za účelem hodnocení a zatřídění vín.

Svatomartinská jsou tu!



V úterý 11. listopadu si již podesáté budeme moci připít mladými Svatomartinskými víny, a odstartovat tak svátek všech milovníků moravských a českých vín. Svatomartinská vína se od roku 2005, kdy Vinařský fond svatomartinskou tradici vzkřísil a nastartoval raketový nárůst obliby svěžích mladých vín, stala celonárodním svátkem vína a vinařství a neodmyslitelnou součástí vinařského kalendáře. Podle informací Vinařského fondu se předpokládá, že letošní produkce opět přesáhne 2 miliony lahví. ●

Cidre Premier 2013 právě dozrál



Před rokem touto dobou se v Cidrierii lisoval mošt a stácel se do tanků. Teprve nyní v lahvích dozrál a Cidrie zve k ochutnání nového ročníku Cidru Premier. Ochutnávku si můžete objednat domů na www.cidrie.cz nebo navštívit BYOF Bar ve všehorské Cidrierii, kde si výrobu českého bio cidru můžete i prohlédnout. „Loňský rok nebyl kvůli počasí příliš bohatý co do množství jablek, o to kvalitnější ale jablka vyrostla. Navíc cidre zrál výjimečně dlouho, některý dokonce více než devět měsíců, což jeho chuti prospělo také - dlouhé zrání chuť zakulacuje, zjemňuje a spojuje,“ představuje na úvod ročník 2013 Jáchym Kliment, zakladatel a majitel Cidrie. ●

Kavárna může mít svůj koncept

Společnost J. J. Darboven přichází s novinkou. Je to zcela nový koncept kaváren a kávy Verde. Nese se v duchu zelené barvy připomínající zdravý životní styl či wellness.

„Vzhledem k velmi širokému kávovému portfoliu, které naše společnost má, jsme pro naše stávající i potenciální zákazníky vytvořili unikátní koncepty. Vyšli jsme vstříc poptávce velkého počtu gastro zákazníků, kteří žádají vysokou kvalitu spojenou s rozmanitostí, originalitou a odmítají unifikovanost a všednost. V neposlední řadě se zvyšuje poptávka po fair trade a bio kávě, kterou můžeme s radostí zákazníkům též nabídnout,“ říká Jana Pa-



velková, jednatelka společnosti J. J. Darboven.

Takže společnost nyní vedle prémiové kvality kávy nabízí pronájem kávovarů, kompletní servis v podobě odborných školení, technických konzultací, marketingové a reklamní podpory, v případě zájmu zajištění interiérového i exteriérového vybavení.

První koncept vychází z bio kávy Café Verde. „Tato výjimečná káva je ideální pro náročné klienty, pro které je radost z výborné kávy přirozeně spojená s odpovědností. Najdete v ní jen ručně sbíraná a tříděná kávová zrna z kontrolovaných ekologických plantáží,“ dodává Pavelková.

Pro ty, kteří chtějí být oslněni francouzským šarmem, nabízí J. J. Darboven kavárnu inspirovanou zemí Galského kohouta. Zde si zákazník může vychutnat prémiovou francouzskou kávu Brosio. Vedle ní firma nabízí ještě koncept připravený pro Alfredo Espresso Primus Omnium. „Pro jedinečnou kompozici jsme připravili směs třech odrůd kávy arabica v poměru, který zaujme harmonickou chutí mimořádné kvality,“ uzavírá. ●

Medovák, rum v novém hávu

Vedení společnosti GRANE-TTE & STAROREŽNÁ Distilleries si slibuje hodně od inovace tuzemáku – Hanácká Medovák. „Tato novinka by měla zaujmout dokonalou chutí tuzemáku a moravského medu,“ říká ředitel společnosti GSD Pavel Kadlec.



„V prostějovské likérce vyrábíme tuzemák podle původní moravské receptury. A k tomu prvotřídnímu nápoji jsme přidali pravý včelí med z této oblasti a docílili tak nádherné vůně a zajímavé chuti, která by zejména v zimním období měla mezi konzumenty bodovat.“ ●

Jak voní whisky?

Novinkou edice Le Nez du Vin pro rok 2014 je publikace Vůně whisky. Podobně jako v případě Vůní vína jde o jedinečný nástroj pro každého, kdo chce proniknout do tajů světa vůní. Exkluzivní balení obsahuje 54 vzorků aromát whisky a výpravnou publikaci v anglickém jazyce, v níž



najdete návod, jak se vyznat ve světě delikátních vůní a chutí whisky. Cena je 7900 korun. ●

Monarch zve na tapas

Jeden z předních českých producentů vín a prémiových lihovin Premier Wines & Spirits rozšiřuje své gastronomické portfolio o vinný sklep a tapas bar Monarch. Monarch doposud vlastnila společnost Vinodirect. „Koupili jsme Vinodirect včetně nájemní

smlouvy na vinný sklep a tapas bar Monarch. Naším cílem je tento originální prostor pozdvihnout na místo s kvalitními víny z naší nabídky a skvělou a autentickou španělskou gastronomií,“ uvádí Richard Švéda, generální ředitel Premier Wines & Spirits. ●

Degustační večery

Grand Cru Restaurant & Bar připravil pro podzimní a zimní dny sérii degustačních večerů s názvem Connoisseur. Jednotlivé degustace proběhnou pod taktovkou Jana Punčocháře, šéfkuchaře restaurace Grand Cru a Jakuba Příbyla, hlavního sommeliera společnosti Premier Wines & Spirits (na snímku). „Spojení jídla a vína mě hodně baví, a proto mám velkou radost, že v restauraci Grand Cru mohu spolupracovat s Jakubem Příbylem, momentálně nejlepším sommelierem České republiky,“ říká Jan Punčochář. „Vařím z čerstvých sezónních surovin a ani degustační večere Connoisseur nebudou výjimkou. Vždy připravím pětichodové menu, ke kterému Jakub Příbyl vybere skvěle padnoucí víno,“ vysvětluje. ●



**představujeme
naše tituly**

Koho inzercí oslovíte:



cílová skupina
časopisu Svět H&G a novin Svět HORECA:

**HOTELY, RESTAURACE, PIZZERIE,
HOSPODY, ŠKOLNÍ JÍDELNY, KAVÁRNY,
VINÁRNY, VINOTÉKY, CUKRÁRNY,
LAHŮDKY, CATERINGOVÉ FIRMY, BARY,
LÁZEŇSKÁ ZAŘÍZENÍ, SPORTOVNÍ
A ZÁŽITKOVÁ CENTRA, CASÍNA A HERNY,
ODBOBNÉ ŠKOLY A OBOROVÉ
ORGANIZACE**



cílová skupina časopisu
Svět 55plus:

**AKTIVNÍ
SENIORI
A JEJICH
RODINY**



cílová skupina časopisu
Government revue:

**PARLAMENT,
VLÁDA,
SAMOSPRÁVA
A PODNIKATEL-
SKÝ SEKTOR**



cílová skupina
časopisu Svět textilu&obuvi:

**OBCHODNÍCI,
VÝROBCI
A DOVOZCI
Z TEXTILNÍ,
ODĚVNÍ
A OBUVNICKÉ
BRANŽE**



cílová skupina časopisu
Svět obchodu:

**NEZÁVISLÍ
OBCHODNÍCI,
OBCHODNÍ
ŘETĚZCE
A DODAVATELÉ**



TOP GASTRO & HOTEL

9. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

HOLIDAY WORLD

19. - 22. 2. 2015

Výstaviště Praha - Holešovice

www.top-gastro.cz



INCHEBA
EXPO PRAHA