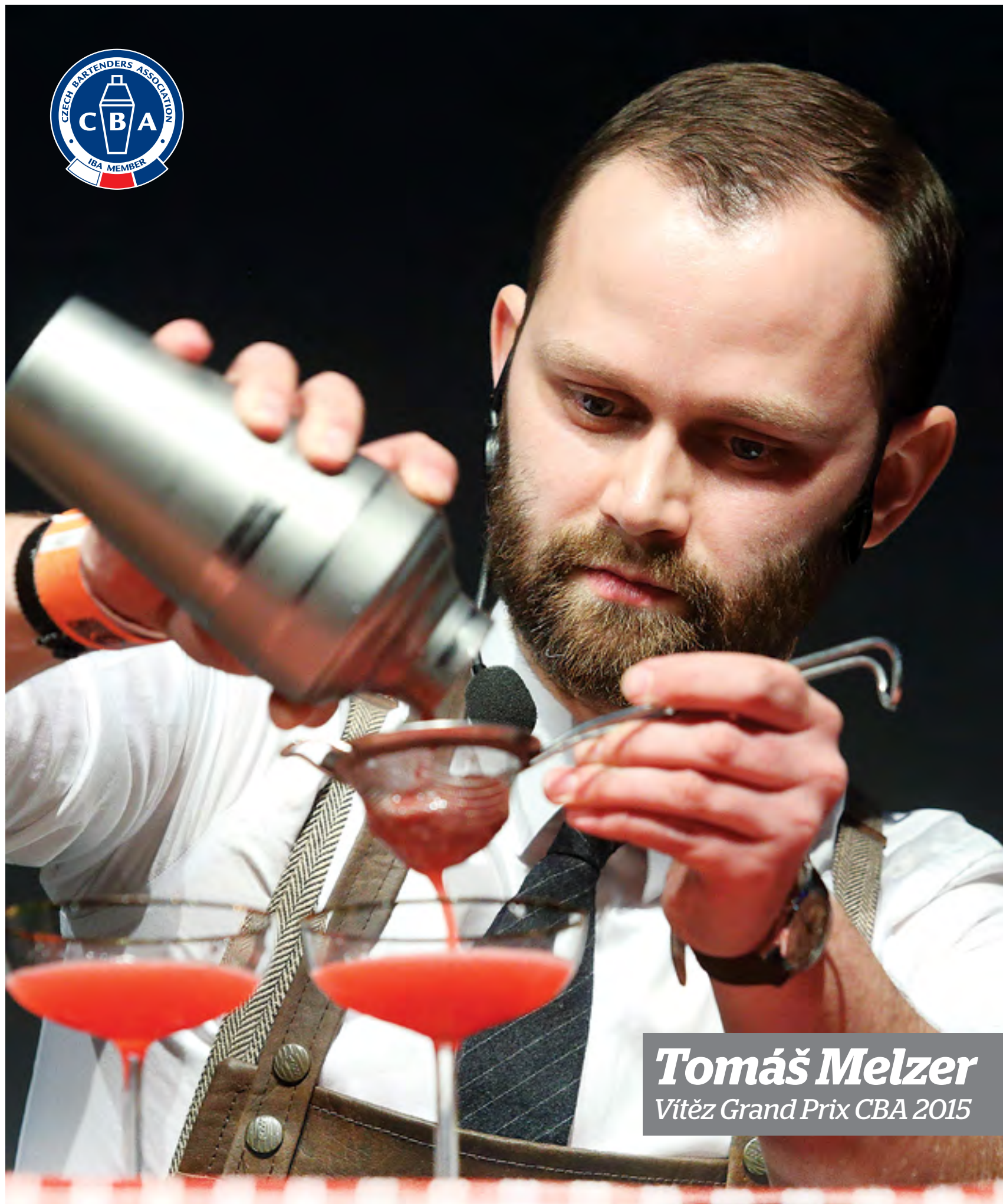


SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

květen-červen 2015



Tomáš Melzer
Vítěz Grand Prix CBA 2015

BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION GRAND PRIX CBA 2015

SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ



Barmani se předvedli, vedení volilo viceprezidenta

Konference CBA ve velkém stylu

Ochutnávání kvalitních koktejlů, soutěžní barmanské výkony na té nejvyšší úrovni, semináře s potřebnými informacemi a mnoho dalšího. To vše nabídla konference České barmanské asociace (CBA), která se uskutečnila o víkendu 21. až 23. března v prostorách pražského kongresového hotelu Clarion. Nejvýznamnější každoroční akce v kalendáři CBA se zpět do hlavního města přestěhovala po třech letech.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Největší pozornost samozřejmě přitahovaly atraktivní barmanské soutěže na pódiu hlavního konferenčního sálu. Sobotní večer patřil nealkoholickým koktejlům – tedy národnímu kolu mezinárodní soutěže Mattoni Grand Drink. Desítka finalistů měla za úkol vytvořit drink, který je složitostí přípravy uzpůsobený barovým podmínkám a zároveň splňuje požadavky moderního životního stylu a zdravé výživy včetně využití nízkokalorických surovin. Součástí receptury muselo být alespoň 10 cl minerální vody Mattoni.

Parfém z růžové mlhy

Se soutěžním zadáním se nejlépe popral Achim Šipl. Zkušený čtyřicetiletý barman, který v současnosti zastává funkci brand ambassadora značky Rudolf Jelínek, se nechal ovlivnit náladou přicházejícího jara a vytvořil květinový drink Forbidden Flowers.

Jeho chuťový akcent určuje kombinace květin a mrkvového freshe. „Můj drink nabízí lehkou infuzi sedmikrásek ve spojení s růží a mrkví. Jedná se o celoročně dostupné suroviny, které chuťově vyvažuje fresh z citronové šťávy a vanilkový cukr,“ popsal Achim Šipl vítězný koktejl.

Aby nealko drink ještě více dráždil čichové receptory konzumenta, vyrobil k němu jeho autor i růžový parfém. Ten nad sklenicí vytvoří



voňavou mlhu. Nápoj se servíruje ve sklenicích zahalených do novinových kornoutů.

Achim Šipl tak bude reprezentovat Českou republiku na pátém ročníku Mezinárodního mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků, jež se uskuteční 20. a 21. června v Praze a bude součástí hudební show Mattoni koktejl festival. Druhé místo v národním kole obsadil Milan Zaleš s drinkem Coconut Beach, třetí dle hodnocení poroty skončil Milan Mriglod a jeho Carrot Symphony.

The Best Bartenders

V neděli pak scéna patřila 22 nominovaným barmanům do výběrové soutěže Grand Prix CBA 2015 Bohemia Sekt Cocktail Competition s podtitulem The Best Bartenders. Účastníci museli posuzovatelům představit dva různé drinky. Jednak sparkling koktejl obsahující Bohemia Sekt a pak také drink, v jehož ingrediencích měl zastoupení výrobek jednoho ze sedmi partnerů soutěžních kategorií.

Absolutním vítězem Grand Prix CBA se stal Tomáš Melzer z pražského Hemingway Baru. Jeden z nejlepších českých barmanů se před porotou vytáhl s drinky August Breakfast a Hanky Švestky. Múzou šumivého August Breakfast, jak už samotný název napovídá, je srpnová zahrada s rozkvetlými ibišky, zralými malinami a broskvemi. Trávíte dovolenou na venkově

a nemusíte nic, jen odpočívat. Tak proč si ke snídani nedat sklenici bublin?

Hanky Švestky jsou zase twistem na světovou klasiku – Hanky Panky, které za pultem American Baru londýnského hotelu Savoy namíchala legendární barmanka Ada Coleman. V drinku našla uplatnění slivovice i vermut infuzovaný švestkami, skořicí, hřebíčkem a badyánem. „Jako přílohu jsem podával uzené s povídky,“ dodal Tomáš Melzer.

Černíka nahradil Uhlíř

Výroční členská schůze CBA přinesla loučení dosavadního I. viceprezidenta asociace Miroslava Černíka, jemuž vypršel mandát. „Do jeho gesce spadaly barmanské soutěže juniorů i profesionálů. Podařilo se mu tato klání inovovat, nahradil jejich prehistorická a upnutá pravidla nedovolující kreativní záležitosti těmi moderními. Barmani díky tomu opět začali na soutěže jezdit rádi. Podařilo se mu také vybudovat image CBA na mezinárodním poli,“ ocenil prezident CBA Aleš Svojanovský přínos svého kolegy, kterého ve funkci nahradil manažer baru Cloud 9 Roman Uhlíř.

Stavba nového centra

Klíčovým projektem, na něž se letos bude vedení asociace soustředit, je výstavba Národního vzdělávacího centra CBA v brněnské Líšni. Budova, kterou asociace koupila na konci minulého roku, se nyní podrobuje rekonstrukci. V jejích prostorách na 700 metrech čtverečních vznikne vzdělávací místnost pro až 50 posluchačů, velký multifunkční sál o kapacitě 350 lidí, muzeum nápojové gastronomie, barmanská knihovna, kamenné sídlo CBA s kanceláří i tréninkové místnosti baristů a Czech Flair Teamu.

„Vyvineme co největší úsilí, aby se nám podařilo centrum co nejrychleji otevřít a vytvořit z něj místo setkávání barmanů, laické veřejnosti a vůbec všech lidí točících se kolem nápojové gastronomie,“ dodal Aleš Svojanovský.

Shromáždění členů asociace muselo dle požadavků nového občanského zákoníku také pozměnit stanovy své organizace. Ta už tak není občanským sdružením, ale zapsaným spolkem.

Předávání pohárů

V závěru konference došlo na předávání pohárů za rok 2014. Barmanem roku CBA v kategorii profi classic se stal Vítězslav Cirok. Stejnou trofej v kategorii profi flair převzal Václav Abraham, který se svými kolegy z Czech Flair Teamu předvedl publiku dechberoucí show. „Úroveň našich flairových barmanů jde nahoru. Václav Abraham ukázal nejpropracovanější sestavu, jakou jsem kdy viděl. Pokud něco takového zopakuje na mistrovství světa, má vítězství téměř jisté,“ zhodnotil Aleš Svojanovský. Oba borci budou Česko reprezentovat na MS barmanů WCC 2015 v bulharské Sofii.

Vítězem poháru baristů Mistr Kávy CBA 2014 se stal Adam Troubil. Nejvyšší ocenění CBA, cenu Bohumila Pavlíčka, obdržel Jaroslav Labounek. Poděkování za přínos barmanství získala Marie Škaroupková ze SOŠ a SOU v Poličce. Přehled všech ocenění si prohlédněte na následující straně.

Letošní konference CBA se zúčastnilo bezmála 900 lidí. ●

Grand Prix CBA 2015

VÍTĚZOVÉ KATEGORIÍ

- A - Stock Plzeň Božkov - Filip Stránský
- B - Brown Forman Czechia - Tomáš Palička
- C - Jan Becher Pernod Ricard - David Andrie
- D - Rudolf Jelinek - Tomáš Melzer
- E - Rémy Cointreau - Martin Hoffmann
- F - Ultra Premium Brands - Milan Mriglod
- G - Premier Wines & Spirits - Vítězslav Cirok
- **Absolutní vítěz - Tomáš Melzer**

Vítězné receptury Tomáše Melzera

HANKY ŠVESTKY

- 30 ml ročníková Vizovická slivovice
- 30 ml Cocchi Vermouth di Torino infuzovaný švestkami a kořením
- 2 zástříčky fernetu
- Ozdoba - uzenina s domácím dipem



AUGUST BREAKFAST

- 20 ml ibiškový likér
- 10 ml broskvový likér Cartron
- 10 ml čerstvá citronová šťáva
- 5 malin
- Bohemia Sekt Prestige Chardonnay Brut na doliti
- Ozdoba - jedlé květy

Výběr z mnoha poděkování

„Myslím, že jste všem zúčastněným s velkým úsilím zpříjemnili víkend nevšedními zážitky stejně dobře, jako každý rok. Velmi pěkné byly i workshopy.“

Mgr. Ivana Švehlíková, SOŠ a SOU Třešť

„Chci poděkovat za možnost zúčastnit se tohoto jedinečného eventu. Skutečně jsem si během něj užil velmi inspirativní chvíle. Věřím, že se zanedlouho znovu shledáme.“

Róbert Šajtlava, Bentianna

„Mnohokrát děkuji za nominaci do Grand Prix CBA, byla to pro mě čest se této soutěže účastnit. Stejně tak chválím za perfektně zvládnutou organizaci.“

Pavel Novák, Innuendo Prohibition Bar

„Děkuji za nominaci do Grand Prix CBA. Soutěž i celou akci jsem si skvěle užil, a myslím, že nemluví zdaleka jen za sebe.“

Tomáš Palička, Bonvivant's Bar

Poháry Barman roku

Barman roku 2014

PROFI CLASSIC

1. místo
Vítězslav Cirok
2. místo
Milan Zaleš
3. místo
Milan Mriglod

PROFI FLAIR

1. místo
Václav Abraham
2. místo
Martin Vogeltanz
3. místo
Karel Kleineidam

JUNIOR CLASSIC

1. místo
Hana Karpatská
2. místo
Tomáš Mucha
3. místo
Lenka Haasová

JUNIOR FLAIR

1. místo
Lukáš Jílek
2. místo
Štěpán Stratílek
3. místo
Lukáš Konečný

Mistr kávy CBA roku 2014

JUNIOR

1. místo
Oldřich Holíš
2. místo
Iva Oliveriusová
3. místo
Lucie Lamborová

PROFI

1. místo
Adam Troubil
2. místo
Kamil Hégr
3. místo
Jan Kuruc



Poháry značek

POHÁR COCA-COLA

PROFESIONÁL
1. místo
Martin Vogeltanz
2. místo
Václav Abraham
3. místo
Michal Novák

JUNIOR

1. místo
Hana Karpatská
2. místo
Tomáš Felkl
3. místo
Tomáš Mucha

POHÁR MONIN

PROFESIONÁL
1. místo
Martin Vogeltanz
2. místo
Václav Abraham
3. místo
Karel Kleineidam

JUNIOR

1. místo
Tomáš Mucha
2. místo
Hana Karpatská
3. místo
Lukáš Jílek

MISTR KÁVY

1. místo
Adam Troubil
2. místo
Kamil Hégr
3. místo
Martin Gottwald

POHÁR TEISSEIRE

PROFESIONÁL
1. místo
Karel Kleineidam
2. místo
Martin Vogeltanz
3. místo
Milan Drahoš

JUNIOR

1. místo
Lukáš Jílek
2. místo
Markéta Gabriela
Krylová
3. místo
Lukáš Konečný

POHÁR FABBRI

JUNIOR
1. místo
Filip Jung
2. místo
Hana Karpatská
3. místo
Tomáš Felkl

POHÁR RED BULL

PROFESIONÁL
1. místo
Václav Abraham
2. místo
Karel Kleineidam
3. místo
Martin Vogeltanz

JUNIOR

1. místo
Lukáš Jílek
2. místo
Štěpán Stratílek
3. místo
Lukáš Konečný

POHÁR STOCK

PROFESIONÁL
1. místo
Martin Vogeltanz
2. místo
Vítězslav Cirok
3. místo
Václav Abraham

JUNIOR

1. místo
Tomáš Mucha
2. místo
Hana Karpatská
3. místo
Filip Jung

MISTR KÁVY

1. místo
Kamil Hégr
2. místo
Jan Kuruc
3. místo
Adam Troubil

POHÁR TATRA

LASCATO
PROFESIONÁL
1. místo
Adam Troubil
2. místo
Kamil Hégr
3. místo
Jan Kuruc

JUNIOR

1. místo
Oldřich Holíš
2. místo
Iva Oliveriusová
3. místo
Lucie Lamborová

POHÁR BOHEMIA

SEKT
JUNIOR
1. místo
Filip Jung
2. místo
Adéla Pohajdová
3. místo
Lucie Smolíková

The Best Bartender 2015 je z Hemingway Baru

Tomáš Melzer: Zůstanu za barem, dokud to půjde

Po vyrovnaném souboji elity na prestižní soutěži Grand Prix CBA 2015 Bohemia Sekt Cocktail Competition se tím nejlepším nakonec stal Tomáš Melzer z Hemingway Baru. „Sešla se tu opravdu velká konkurence, mnohých ze zkušených soupeřů si osobně velmi vážím a jsem samozřejmě velmi rád, že pro tentokrát si mohu zrovna já odnést toto významné ocenění,“ říká Tomáš Melzer.

TEXT: **PETR HOLEČEK**

Nejlepší barmani z České republiky se v březnu sešli na Grand Prix CBA 2015 Bohemia Sekt Cocktail Competition. Souboj elit byl vyrovnaný, ale vyhrál jste Vy. Komu za to vděčíte? Těžko říct, nejspíš porotě, která rozhodovala...

No to ano, ale co podle vás nejvíce zaujalo porotu?

To je spíš otázka přímo na porotce, ale podle toho, o čem jsem mluvil třeba s Lubošem, tak určitě jednoduchost a čistota cocktailů. V obou případech jsem se snažil vyzvednout hlavní ingredienci a ostatní je měly doprovodit, což se nejspíš to povedlo.

August Breakfast a Hanky Švestky. Kde a jak vznikly názvy vašich koktejlů?

Možná to všechny překvapí, ale vznikly v baru. August Breakfast mluví sám za sebe, srpnové ráno v zahradě a krásně svěží ovocná snídaně v podobě twistu na Bellini. A Hanky Švestky vzniklo záměnou druhého slova u cocktailu ze kterého jsem vycházel, což bylo úžasné Hanky Panky. Panky se zaměnilo s hlavní ingrediencí v drinku a Hanky Švestky byly na světě.

Jste při takové soutěži nervózní, může se stres při míchání koktejlů projevit v chuti?

Jsem nervózní v podstatě na každé soutěži, někdy to zvládnete potlačit, někdy ne. Stres nás ovlivňuje neustále a nejsou to jen soutěže, je to i v životě. A určitě se to může projevit i na výsledku.

Pracujete v Hemingway Baru, který je označován jako jeden z nejlepších v Praze. Nebo je vůbec nejlepší?



Česká republika má obrovský štěstí, že tu máme v barech tak skvělé barmany a barmanky...



„Naše barová scéna je opravdu na vysoké úrovni, máme úspěchy v zahraničí a Češi i Slováci jsou tam velmi ceněni,“ říká Tomáš Melzer, který se začal této profesi věnovat v 16 letech.

To nechám na ostatních, ať posoudí, kdo je nejlepší. Osobně si myslím, že to nejde určit. Je to stejné jako u jídla nebo drinku, každý má rád něco jiného a tak je to i s bary. Každý by si měl najít ten, kde se cítí dobře a jsem rád, že u nás se tak hosté cítí. Jsem opravdu moc vděčný, že můžu pracovat právě v Hemingway baru.

Jaké drinky patří k vašim nejoblíbenějším?

Asi nedokážu vybrat jen jeden, hodně záleží na situaci. Nepohrdnu panáčkem cognacu nebo whisky. Sklenička Champagne je taky úžasná věc a co

se cocktailů týká, tak Sazerac, Negroni, ale nejčastěji si asi vychutnám Gin Tonic, nebo BeTon.

Hodně barmanů, kteří třeba zabodovali v soutěžích, se stávají ambasadory nějaké značky. Přemýšlel jste o tom? Lákal vás někdo?

Přemýšlím o spoustě věcí, ale to možná ani vědět nechcete. Nicméně se k tomu třeba jednou dostanu. Na ambasadorství jsou určité věci, které by mě lákaly, ale rozhodně chci zůstat aktivně za barem, dokud to půjde.

Jaký máte názor na české barmany, třeba oproti kolegům v zahraničí?

Jen ten nejlepší. Česká republika má obrovský štěstí, že tu máme v barech tak skvělé barmany a barmanky...

CBA chystá otevřít své centrum v Brně. Myslíte, že je to správný krok?

Upřímně o tom nemám moc informací, k čemu by to mělo sloužit. Ale cokoli, co se pokusí pomoci barové scéně, je správný krok.

Jak vzpomínáte na své začátky, kdy jste zjistil, že chcete stát za barem?

Poprvé za bar jsem se postavil na střední škole, kde pod vedením Petra Bartoníčka byl barman-ský kroužek a tak nějak jsem tušil, že už mě to nepustí. A nepouští... ●



Představujeme legendární značky alkoholu

Pozor, letí Dynybyl

Likérky mají zpravidla poutavou historii a jejich začátky jsou opředeny různými příběhy. Málokteré ale měly v čele nadšence, nad kterými zůstává rozum stát. Emil Dynybyl, letec, milovník jazyku esperanto a průkopník barmanství u nás. Založil likérku, která nejdřív vyšvihla městečko Říčany u Prahy, po znárodnění zase táhla trh s lihovinami a dnes je součástí Bohemia Sektu. Příběh Emila Dynybyla stojí za to.

TEXT: PETR HOLEČEK A BOHEMIA SEKT

Pamětníci z Říčan vzpomínají, že mezi silnicí ke Kolovratům a železniční zastávkou bylo ještě ve 30. letech minulého století jen prázdné místo. Akorát jakýsi Hruška, městskou licenci na odchyt zatoulaných psů, tu prý prodával psí sádlo a v bývalé kopytárně si hrály děti. Líný duch města však změnil mladý pán ze Žižkova, který tu před druhou světovou válkou v roce 1939 koupil pozemky a založil likérku. Do tří let přebudoval Emil Dynybyl chátrající obuvnický podnik na moderní ovocný lihovar, který se později rozrostl na jednu z největších likérek v Československu. Ale začalo to jinde.

Od řídkého piva k lomcovákům

Emil Dynybyl se narodil na konci roku 1897 a zřejmě velmi brzy zatoužil po likérnické kariéře. Poté, co se jeho rodina přestěhovala na pražský Žižkov, se vyučil obchodním příručím. Už ve svých osmnácti letech začal podnikat první kroky k vysněnému projektu – získal živnostenský list na výrobu likérů studenou cestou a povolání, že s nimi může i obchodovat. V únoru

1925 pak nechal do obchodního rejstříku zaplatit firmu Likéry a lihové nápoje „Verda Stelo“. Právě z esperanta, jež tolik miloval a propagoval, vznikla tato ochranná známka, kterou překládáme jako „Zelená hvězda“. Jeho jméno by se také zdálo jako esperantské, ale je to jen zkomolenina. Původně německý tvar totiž čeština překládá jako „řídke pivo“ a jeho zkomolením vešla v patrnost česká verze jména Dynybyl.

První pořádný mixolog

Svou neutuchající lásku k výrobě alkoholu a jeho míchání potvrdil Emil Dynybyl spoluprádatelstvím teprve druhé mezinárodní soutěže barmanů na evropském kontinentu. Bar Luxor na Václavském náměstí byl tehdy roku 1927 plný vyznavačů barmanského umění, stejně jako zásob z jeho žižkovské likérky. Emilova vize směřovala k podpoře nejen míchání drinků, ale i k rozšíření prodeje likérů do obchodů, restaurací a kaváren. V té době své likéry hojně propagoval. V roce založení byla jeho firma k vidění snad v každém čísle časopisu Hostimil. Mezi nejoblíbenější druhy jeho výrobků patřila



Jak se pilo za první republiky?

Období první republiky v nás evokuje eleganci, noblesu a styl. Každý z nás si jistě vybaví dámy v krásných róbach popíjející šampaňské a pány v klobouku s doutníkem a sklenkou koňaku v ruce. Ne všechny společenské vrstvy si ale mohly takový luxus dopřát, a tak žebříčku oblíbených alkoholických nápojů jasně dominovalo pivo, víno, domácí pálenky a gin.

Nejdostupnějším a také nejoblíbenějším alkoholickým nápojem bylo bezesporu pivo, které se popíjelo především v hospodách. V domácích kredencích zase nechyběl čistý líh, ze kterého ženy připravovaly domácí likéry, a samozřejmě ovocné pálenky, které se především na vesnicích pálili ve velkém. Běžně dostupná byla také vína a likéry, o čemž svědčí také inzeráty v dobových periodikách, které likéry propagovaly nejen jako alkoholické nápoje, ale i jako lék.

třešňová, která je v současnosti známá spíše jako griotka a prodává se pod značkou Dynybyl Griotte. Rubínový likér z těch nejméně známých a nejkvalitnějších višní, který voní po dubových sudech, v nichž zraje, spolehlivě navodí prvorepublikovou atmosféru. Dalším hitem tehdejší doby byla zelená a bylinná, kterou výrobci likérů nabízeli jako lék na žaludeční obtíže.

Lihovinám však jednoznačně kraloval gin, kterému se říkalo také borovička. Nápoj z jalovce byl oblíben u gentlemanů i u dam, které jej popíjely ve formě míchaných nápojů. Odkaz



Takto vypadala Dynybylova továrna na pitelný líh v době svého vzniku. Byla na okraji Řičan.

první republiky, Dynybyl Gin s typickou žlutou etiketou, si můžete vychutnat i dnes.

Letadlo v garáži

Čtyřicátá léta si žádala další investici do rozšíření provozu. Dynybyl totiž zatoužil po výrobě likérů destilací. Pořídil si nový živnostenský list a na okraji Řičan zakoupil tehdejší areál Lehovcovy dřevovýroby včetně rozlehlého ovocného sadu. Právě v tomto areálu, ve skladišti, hangáru coby vášnivý aviatik svůj malý aeroplán. Emil Dynybyl válečné útrapy ustál a svým zaměstnancům dokázal zajistit práci v době, kdy jiní takové štěstí neměli a byli totálně nasazení. Lidé, kterým dával práci, jej znali a uznávali jako spravedlivého, dobrosrdečného a velkorysého zaměstnavatele a sloužili mu oddaně, mnohdy až nad rámec svých vlastních povinností. Vedle tradičních ovocných likérů v té době vyráběl také například borovičku, brandy, tuzemský rum, gin a různé bylinné likéry. Pro reklamní účely pak vtipně používal i znak se třemi ypsilony, které měl ve jméně. Šifra „3y = Dynybyl“ zdobila nově každou láhev.

Krutá rána osudu

Ani Dynybylově fabrice se nevyhnulo kruté znárodnění. V únoru roku 1948 byla na podnik uvalena národní správa a v červnu téhož roku byly

kromě továrny znárodněny i jeho ostatní provozy a sklady. Pro člověka, který svou společnost budoval takřka celý život, to byla nepochybně obrovská rána. Řičanský lihovar byl později začleněn do koncernu Konzerváren a lihovarů Praha, pod nímž fungoval dalších více než čtyřicet let. Nadále se přitom rozšiřoval a brzy se zařadil mezi nejvýkonnější české lihovary se širokým sortimentem výrobků. Avšak Dynybyl, zakladatel úspěšné továrny na lihoviny, nedlouho po tomto nuceném zásahu zemřel na infarkt. Po smrti Emila Dynybyla byla jeho manželka nucena přijmout podřadnou pomocnou práci, dcera s manželem emigrovali do Kanady.

Odkaz žije dodnes

Značka Dynybyl existuje naštěstí díky restituci majetku roku 1991 i nadále. Vedení podniku se ujala Dynybylova dcera s manželem po návratu z Kanady, o osm let později továrnu prodali švédským majitelům. Dnes spadá dědictví Emila Dynybyla pod společnost Bohemia Sekt, která přísně střeží a dodržuje tradici poctivé výroby. Odkaz zakladatele tak stále žije i v dnešní době. V areálu někdejšího slavného podniku dnes sídlí výrobce železných slitin Commexim Group a plno dalších firem a likéry Dynybyl se pod hlavičkou Bohemia Sektu vyrábějí v Mikulově. ●

Jaké koření je ke kávě nejvhodnější

Probudte své smysly kávou a kořením

Chuť a vůni kávy lze doprovodit vhodným kořením, které kávu nepřebije, ale naopak jí dodá příjemnou příchut' a vůni, která si podmaní vaše smysly. Káva ve spojení s kořením je nejen chutná, ale má i své specifické účinky, podle zvoleného druhu koření. Jaké koření je ke kávě nejvhodnější, doporučuje šéfbarista Luboš Martínek z CrossCafe.

TEXT: SVĚT H&G

Kávu je možné kombinovat s nejrůznějším kořením, počínaje klasickou skořicí, vanilkou, čokoládou, konče chilli nebo kardamomem. Každá z těchto příchutí skrývá nejen rozdílné vůně a chutě, ale také působí odlišně na naše tělo i duši. Některé koření chuťově pohladí a příjemně voní, jiné potlačuje hořkost kávy nebo třeba urychluje metabolismus.

Káva a kardamom

Pozitivní účinky kardamomu (lidově přezdívávaného egyptského pepře) na lidský organismus znali již staří Řekové i Římané. V současné době se největší oblibě těší v Orientu. Na Středním východě jej používají především do čaje, v Egyptě pak do kávy. Chuť a vůně kardamomu je silná a kafrovitá.

Tip na přípravu kardamomové kávy: Do mleté kávy přidejte několik semínek kardamomu a nechte směs odležet alespoň jeden den v uzavřené nádobě, aby se koření rozleželo. Poté připravte jako klasickou kávu. „Kardamom se v české kuchyni používá často do sladkých pokrmů, jako je například perník. Pokud chcete vyzkoušet jemnější chuť koření, zkuste perníkové latté,“ doporučuje barista Luboš Martínek.

Káva a skořice

Kůra ze skořicovníku je dnes celosvětově rozšířeným kořením, které má nejen podmanivou vůni, ale příznivě působí na celý organismus. Poslední vědecké studie prokázaly pozitivní účinky skořice na snížení krevního tlaku i cholesterolu.

Káva a chilli

Chilli papričky pěstovali Indiáni již v předkolumbovské době. Jsou známé především svou ostrostí a ve spojení s kávou jsou opravdovou výzvou pro vaše chuťové pohárky. Chilli zahřívá tělo, podporuje chuť k jídlu a ve větším množství působí jako přírodní afrodisiakum.



Tip na přípravu kávy s chilli: „Pokud máte rádi ostřejší chutě, rozhodně zkuste kávu s chilli. Příprava je velmi snadná. Nasekejte jednu až dvě chilli papričky, podle chuti, do namleté kávy před spařením horkou vodou. Do kávy můžete pro výraznější chuť přidat ještě čtvereček hořké čokolády nebo skořici,“ doporučuje Luboš Martínek z CrossCafe.

Káva a vanilka

Vanilka je nasládlé koření původem z Mexika. Hodí se především k přípravě sladkých pokrmů a nápojů. Káva ve spojení s vanilkou je velmi jemná a příjemně aromatická. „Doporučuji kávu zjemnit mlékem, kdy chuť vanilky skvěle vynikne. Vyzkoušet můžete třeba vanilkové cappuccino,“ radí barista. ●

Prezentace firmy Tchibo Coffee Service

Vsadte na osvědčená řešení

Káva provází různé příležitosti. Představuje pro nás probuzení po ránu, energii na cestách, potěšení s přáteli... Konzumace kávy je rituál, který vnímáme všemi smysly. Kávová kultura v České republice se postupně zlepšuje a současný zákazník si potrpí na kvalitu a čerstvost.

Nabídněte perfektní kávu a zákazníci se k vám budou rádi vracet. Tchibo Coffee Service, společnost založená v roce 1972, má mnohaleté zkušenosti v oblasti profesionální gastronomie. Specializuje se na dodávky kvalitní kávy a čaje do hotelů, restaurací, kaváren, kanceláří, pekáren ale i na dodávky pro služby cateringu a operátorů.

Vedle rozmanité nabídky kávy a čaje nabízí širokou škálu doplň-

ků a profesionálních technologií pro přípravu kávy.

Sortiment kávy

Zárukou úspěchu je nabízet kávu, která není dostupná v maloobchodních prodejnách – vaši hosté budou mít o důvod víc, aby se k vám vraceli. Nevíte jakou kávu zvolit? Ideální je oslovit dodavatele, který poskytuje široký sortiment a je schopen uspokojit nejrůznější profily chuti a různé typy příležitostí. Každá káva má

Fairtrade

Se značkou FAIRTRADE si můžete být jistí, že kávová družstva dostanou za své produkty spravedlivou cenu.

Rainforest Alliance

Mezinárodně uznávaná nezisková organizace Rainforest Alliance podporuje udržitelné zlepšování podmínek pro lidi i přírodu v zemích, odkud káva pochází.

BIO

Eko-označení zaručuje: Pěstování kávových bobů je ekologicky certifikováno. Používají se tak pouze přírodní hnojiva a pesticidy. Chrání se voda, vzduch i půda.

osobitou chuť, která je závislá na poměru Arabiky, Robusty a úrovní pražení. Pozitivně hodnoceny jsou i nejrůznější certifikace. Zvyšuje se poptávka po kávách certifikovaných známkou FAIR-TRADE, Rainforest Alliance nebo BIO.

Individuální přístup

Každý provozovatel má jiné požadavky a zázemí. Ideální kávové řešení by mělo být navrženo jako celek. Tchibo Coffee Service poskytuje balíček služeb, které ušetří váš čas a zajistí provozní komfort. Ke každému projektu je přistupováno individuálně a je nabízeno řešení, které uspokojí veškeré potřeby. Výsledkem je perfektně připravená káva a spokojený zákazník. Požadujete více informací? Potřebujete poradit? Neváhejte se nezávazně informovat. **-PR-**

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:

- přímé dodávky kvalitní kávy, čaje a doplňků
- nabízíme i certifikovanou kávu
- **bezplatný** pronájem profesionální kávové technologie
- servis technologie do 24 hodin
- **bezplatný** kávový audit, poradenství a školení



Rozmanitost
našich značek:



Neváhejte nás nezávazně kontaktovat:

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

Naše vína bodovala na několika soutěžích!

Úspěchy českých vinařů v zahraničí

Znovínský sylván se stal šampionem Les Grands Concours du Monde ve Štrasburku. Celkem 32 moravských vín se zúčastnilo největší benefiční soutěže vín na světě, konané na samém severu USA v Rochesteru u Velkých jezer. A naše vína získala hned tři cenné kovy i v Madridu.

TEXT: SVĚT H&G A VINAŘSKÝ FOND

Les Grands Concours du Monde
Porota světové mistrovské soutěže Les Grands Concours du Monde ocenila moravské víno jako světového šampiona, které kromě zlaté medaile získalo i Grand Prix de Jury. O skvělý úspěch se zasloužil Znovín Znojmo a jeho Sylvánské zelené pozdní sběr 2014. Les Grands Concours du Monde sdružuje soutěže nejlepších ryzlinků, tramínů, ruland šedých a nejnověji i sylvánů a je členem uskupení nejprestižnějších autentických soutěží světa – VINO FED.

Znovínu se ve Štrasburku tradičně daří – již v roce 2011 se šampionem kategorie Pinot Gris du Monde stalo jejich Rulandské šedé slámové víno 2009. „Je to skvělá zpráva,“ komentoval výsledek ředitel Znovínu Pavel Vajčner. „Sylvánské zelené 2014 uvádíme na trh právě nyní, počátkem května při jarním putování. Víno bude součástí řady ledňáčka říčního, který doplňuje oblíbenou ještěrku. Víno vyrobil Petr Drozd v přímětickém sklepě s použitím cryomacerace hroznů z naší vlastní mladé vinnice Weinperky v Miroslavi s velmi minerálním pod-

ložím. Vyrobeno je ho 10.000 láhví, takže na zájemce se určitě dostane! A doporučená cena 160 korun se po zisku medaile šampiona zdá velmi příznivá!“

Tím ale zlatá nadílka nekončí – dvě zlaté medaile získal SONBERK z Popic za slámové Tramíny ročníků 2001 a 2008, Réva Rakvice za ledový Ryzlink rýnský 2012 a Mikrosvin Mikulov za Rulandské šedé pozdní sběr 2013. Stříbrné medaile ozdobily Ryzlink rýnský Za Cihelnou 2011 z Mikrosvinu Mikulov, Ryzlink „Všemi smysly“ 2013 ze Sonberku a bzenecký Ryzlink rýnský Moravia Grands vins d'Alfons Mucha 2012.

„Vstup štrasburské soutěže do Vínofedu nebyl jen formalitou. Soutěž se celá změnila – na rozdíl od předchozích let, kdy se hodnotilo na malých PDA, jsme letos hodnotili prostřednictvím tabletů a použitý program odpovídal současným světovým trendům,“ charakterizuje soutěž Iva Kovářiková, která se spolu s Miroslavem Majerem a Martinem Kalvachem účastnila hodnocení.

Finger Lakes Intl. Wine Competition

Celkem 32 moravských vín se zúčastnilo největší benefiční soutěže vín na světě, konané na samém severu USA v Rochesteru u Velkých jezer. Naše vinařství se v zámoří blýsklo nebývale vysokou úspěšností, když medaili získalo neuvěřitelných 27 z 32 přihlášených vzorků.

Česká republika si přivezla celkem tři zlaté medaile. Dvě získalo vinařství Vinné sklepy Lechovice (Rulandské bílé 2013 a Ryzlink rýnský ledové víno 2013), jednu Vinné sklepy Valtice za ledové Veltlínské zelené 2011. Naši vinaři si dále přivezli 11 stříbrných a 13 bronzových medailí.

I letos patřila moravská vína mezi nejvyhledávanější ve volných degustacích po skončení bodování, které jsou příležitostí k výběru vín obchodníky a sommeliery. „Velmi si vážíme přístupu vašich vinařství a jejich společenské zodpovědnosti, kterou dávají najevo podporou dobré věci,“ řekl Dave G. Male, zakladatel a ředitel soutěže. „Zejména chci poděkovat těm vinařstvím, která vyslyšela výzvu našeho partnera ve střední Evropě, časopisu SOMMELIER, a namísto čtyř lahví na vzorek jich poslala šest, a přispěla tak svými víny do aukce, konané počátkem května. Každý dolar je cenný a každých 500 získaných dolarů znamená pobyt pro jedno dítě!“

Soutěž Finger Lakes Intl. Wine Competition a s ní spojené aktivity totiž slouží k fundraisingu pro Camp Good Days and Special Times, v němž tráví bezplatně své letní dny děti s onkologickými onemocněními z celého světa, včetně několika dětí z České republiky a Slovenska.



Víno Znovínu bude součástí řady ledňáčka říčního, který doplňuje oblíbenou ještěrku.

Letos se soutěže zúčastnilo 3708 vín z 27 zemí, všech 50 států USA a šesti kanadských provincií. Po sousední Kanadě s téměř čtyřmi sty a Slovinsku se šedesáti bylo Slovensko (36) a Česká Republika (32) na třetím a čtvrtém místě co do počtu zúčastněných vín.

Bacchus 2015

Celkem 4 dny hodnotili nejlepší světoví degustátoři přes 1500 vín na mezinárodní soutěži vín Bacchus 2015 ve španělském Madridu. Naše vína se zde letos zúčastnila poprvé a hned získala 3 cenné kovy.

Na soutěž se přihlásilo 8 našich vín a z toho 3 získala stříbrné medaile. 2 medaile získalo Vinařství u kapličky za Ryzlink vlašský selection 2013 a Zweigeltrebe rosé fresh 2014 a jednu Vinařství Štěpán Maňák za Alibernet pozdní sběr oak aged 2012.

„Vynikající organizace, špičkové složení degustačních komisí, nádherné prostředí hodnotícího sálu v historickém Kasínu Madrid a účast velkého počtu vín z celého světa – to vše řadí Bacchus mezi nejprestižnější světové soutěže vín. O to cennější je ocenění pro moravská vína,“ komentuje Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra, který se účastnil práce v hodnotící komisi.

Bacchus je prestižní mezinárodní soutěž vín organizovaná španělskou unií degustátorů pod záštitou O.I.V. (mezinárodní organizace pro révu a víno), VINO FED (světové federace hlavních mezinárodních soutěží vín a destilátů) a španělského ministerstva zemědělství. Vína hodnotí více než sto odborníků z řad specializovaných žurnalistů, enologů, Masters of Wine a Masters of Sommelier z celého světa. ●



Celkem 4 dny hodnotili nejlepší světoví degustátoři přes 1500 vín na mezinárodní soutěži vín Bacchus 2015 ve španělském Madridu.

3 tipy pro vaše hosty

Stálí hosté nečekají jen to samé a osvědčené, ale občas i novinku, nové produkty, nové myšlenky, služby, zejména nové chutě. Nabídněte nové jídlo, nové víno. Představte novou hotovku s bílou omáčkou, nebo césarův salát s perličkou, bažantem, krůtou či králíkem namísto věčného kuřete, a k tomu víno z vinařství Volařík, které v letech 2011 a 2014 bylo vyhlášeno Vinařstvím roku, tedy nejlepším vinařstvím v republice. Pravidelně umísťuje svá vína v Salonu vín České republiky ve stovce nejlepších pro daný rok.

TEXT: ZDENEK REIMANN

Je velmi důležité, abyste výše zmíněná fakta zákazníkovi vždy hrdě a pyšně přednesli, zároveň s informacemi o konkrétním víně. Získáte si ho, a on se vaší radou či doporučeními bude věrně řídit a vrátit se k vám. Dnes zařadíme do vinného lístku nebo na program Víno měsíce tři Volaříkova odrůdová vína, bílou Pálavu a Solaris, a růžový Merlot. Staňte se hospodou s nejlepšími švýcarskými a francouzskými sýry v okolí, což vám dá mnoho důvodů servírovat dobrá vína a zvýšit tržby. Majetní labužníci vás budou vyhledávat a doporučovat. Občas uspořádejte ochutnávku sýrů a vín.



Pálava

Volaříkově Pálavě dominuje aroma svěžích hroznů, mandarinky, jasmínu, líčí a fialek, chuť je plná, kořenitá, vyvážená, se svěží kyselinou. Ideální kombinace s odlehčenými zdravými jídly (například jogurt místo smetany) celé léto až do pozdního podzimu. Dobře si poradí i s odvážnějšími variacemi jídel; po dohodě s kuchařem nabízejte s (dnešní) specialitou dřívě, než se host začte do jídelního lístku. Pálava se rozhodně hodí ke stále populárnějším sýrovým mísám.



Solaris

Je to velmi raná mošťová odrůda, kříženec Seyval blanc, Ryzlinku rýnského, Rulandského šedého a Muškátu Ottonel. Název odrůdy každopádně vychází z latiny, dá se přeložit jako „slunečná.“ Právě slunce pomáhá odrůdě k ranému zrání, vysoké cukernatosti hroznů a lahodné chuti. Je méně známá a nabízí ve vůni limetku, grep a zelené jablíčko. Chuť je minerálně vápenitá, jemně grepová s podtóny maracuju (mučenka jedlá, připomíná meruňku a mango, anglicky passion fruit) a kvajávy (připomíná fíky a hrušky), tropického ovoce. Prestižní trať Za Turolodem, odkud Solaris pochází, je naproti Kočičí skále v pálavské oblasti. Opět doporučte po dohodě s kuchařem k (dnešní) specialitě jako tandem, jídlo i víno najednou. Těstoviny či ryba zapečená se sýrem jsou ideální.



Merlot, růžový

Růžová vína pocházejí z modrých hroznů, mají také bílou šťávu; pokud ji nenecháte na slupkách, dostanete bílé víno, několikahodinovou macerací získáte růžové víno. Chutná podobně jako bílé, ale má něco navíc, v tomto případě malinovo-smetanový charakter s výraznou ovocitostí a závanem lesních jahod. Velmi zajímavé víno, mohu vřele doporučit například k dnešní specialitě (po dohodě s kuchařem; letní salát, mísa lehkých sýrů, těstoviny, ryba). ●



Růžové sekty jsou zajímavé především svým ovocným projevem

Léto bude patřit růžovému a sektům

Podle nejaktuálnějších informací se v České republice vyprodukuje přibližně 300 000 litrů moravských a českých sektů, což je zhruba 400 000 lahví. Mezi moravskými a českými vinaři se průběžně zvyšuje počet firem, které se výrobou růžových sektů zabývají. Znamená to, že to z nich dělá z okrajové zajímavosti minulých let dnes již běžně dostupné zpestření jarních a letních dnů.

TEXT: SVĚT H&G A VINAŘSKÝ FOND

Růžové víno už mají zákazníci pevně spojeno s teplejšími obdobími roku a oceňují jeho svěžest a podmanivost ve vůních i chutích. Moravská a česká růžová vína jednoduše patří ke společenským událostem jarní a letní sezony, pro kterou se hodí nejen tichá vína ale i sekty.

Sekty svým perlením skvěle ladí s atmosférou, kam přesně zapadají i růžová vína. Léto, slunce, rozkvetlé zahrady. Časy, kdy šumivé víno bylo vnímáno výhradně jako něco exkluzivního a vhodného jen pro výjimečné příležitosti, jsou ty tam a drobné perličky stoupající úzkou vysokou sklenicí patří stejně jako tichá růžová vína stále častěji k chvilím pohody a radosti.

Častá je kupáž odrůd

Základním parametrem pro výrobu kvalitních růžových vín je výběr vhodné odrůdy. Ideální odrůdy jsou Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe či Rulandské modré, Cabernet Sauvignon. „Odrůdy pro výrobu růžových sektů jsou v podstatě totožné jako pro výrobu růžových vín. Je pouze třeba brát zřetel na to, jaký charakter sektu si vinař představuje vyrobit. Je možné ho vyrobit pouze z jedné odrůdy, ale daleko častěji se sekty vyrábějí kupáží z několika



Co je to rosé?

Růžové víno neboli rosé se vyrábí z odrůd modrých hroznů nejčastěji metodou krátkého naležení rozemletých hroznů (rmutu). Růžová vína se chlubí celou škálou barevných odstínů – od růžovošedé, přes jemně lososovou, sladce malinové tóny až po měděnou, v závislosti na zvolené odrůdě hroznů a technologii jejich zpracování.

odrůd. Každá odrůda totiž dodá ve finále to nejlepší tak, aby hotový sekt byl krásně vyvážený barevně i po aromatické a chuťové stránce,“ komentuje výrobu růžových sektů hlavní sommelier Salonu vín Marek Babisz.

Růžové sekty jsou zajímavé především svým ovocným projevem, který jim dodávají právě vybrané odrůdy pro výrobu růžových vín. Je možné zde cítit tóny po višních, jahodách, malinách, vše je doplněno o svěží kyselinku. Růžové sekty jsou v oblibě i pro svou širokou barevnou škálu od lehkých pink odstínů přes losovou až po barvu jahodové limonády.

Závan odjinud

RŮŽOVÉ PORTSKÉ - ROYAL OPORTO ROSÉ

Premiové růžové portské víno, které fermentuje v nerezových tancích bez dalšího zrání. Royal Oporto Rosé spojuje sladkost a plnost červených portských, kterou doplňuje živost a svěžest vín bílých. Doporučuje se servírovat do velké vinné sklenice na kostky ledu. Díky tomu může víno rozvinout své delikátní aroma a stává se příjemně osvěžujícím nápojem, který je vhodný nejen pro horké letní dny.

Kombinace růžového portského s tonikem a ledem je ideální pro letní osvěžení takřka v jakoukoliv denní dobu. Jeho lehká a osvěžující chuť je výsledkem příjemné, ale nevřívavé sladkosti portského a jemné hořkosti toniku. Příprava drinku je velmi snadná a snadno přijmete i fakt, že na rozdíl od většiny koktejlů, nepředstavuje růžové portské s tonikem nebezpečí pro vaši linii.

Složení:

- 6 cl Portského Royal Oporto Rosé
- 12 cl Toniku
- máta
- led

Servíruje se do velké vinné sklenice na kostky ledu. „Pro větší osvěžení doporučuji smíchat s tonikem a doplnit o lístky čerstvé máty. Díky tomu může víno rozvinout své delikátní aroma a stává se příjemně osvěžujícím nápojem, který je vhodný nejen pro horké letní dny,“ radí Filip Jantač z Global Wines.



„Základní podmínkou pro úspěšné uvedení produktu mezi zákazníky je bezesporu kvalita produktu. Myslím, že moravská a česká vína tichá i šumivá splňují tuto podmínku nadstandardně. Podporujeme vyšší oblibu růžových vín a sektů z Moravy a Čech a jsme pevně přesvědčeni, že jejich ještě vyšší zapojení do spotřebních zvyklostí zákazníků bude přinášet potěšení oběma stranám, tedy milovníkům vynikajících vín i jejich moravským a českým výrobcům,“ komentuje letošní sezonu růžových vín Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu ČR.

Růžové akce

Nedílnou součástí každoroční kampaně jsou růžové akce napříč celou Českou republikou. Široká veřejnost se tak může seznámit s produkcí posledních let a pochutnat si na to nejlepším, co vinaři nabízejí. Tradičně sezona růžových odstartovala na prvního máje v atraktivní lokalitě Villy Richter a přilehlé Svatováclavské vinice na Pražském hradě. Degustace se konala pod širým nebem a nabídla přes 100 vzorků růžových vín více než 30 moravských a českých vinařství. Kompletní informace o moravských a českých růžových vínech naleznete na webu: www.wine-of-czechrepublic.cz.

ŘADA VÍN PRO GASTRONOMII V NOVÉM

INZERCE



Znovín Znojmo přichází s novou, inovovanou kolekcí vín určenou pro gastronomii. Na základě požadavku trhu jsme zvolili nevratnou láhev 0,75l se šroubovým uzávěrem a zajímavou etiketou s dominantou Louckého kláštera ve Znojmě.

Další důležitou předností nové gastrořady je garantovaná a tolik žádaná moravská surovina ve všech nabízených odrůdách mimo dvě červená vína, což je Merlot a Cabernet Sauvignon. Vína okouzlí svou delikátní vůní i chutí, v níž nádherně rezonují jemné a přesto typicky vyhraněné tóny jednotlivých odrůd, tolik vhodné pro mnohotvárnost kombinací s pokrmy. Přejeme, aby Vám naše tradiční vína s novou vizáží přinesla co nejvíce radosti a mnoho spokojených zákazníků.



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vína hrdá na svůj původ

www.znovin.cz

Svět H&G testuje

Růžová krása

Ochutnáváme cenově dostupná růžová vína, jež vinařství nabízejí do pohostinství. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme vybrali ve spolupráci s Národním vinařským centrem? Pro 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.

Merlot rosé kabinetní víno 2014, Vajbar Rakvice

Marek Babisz

Svěží třešňová barva s lehkým měděným odleskem. Vůně čistá, ovocná s tóny čerstvých malin, zralých višní a třešní. Chuť je lehká, příjemná se svěží a šťavnatou kyselinkou, s tóny červeného rybízu, brusinek doplněná o příjemný zbytkový cukr. Atraktivní a moderní adjustáž, šroubový uzávěr a výborný obsah předurčují toto víno jako výborného společníka pro nadcházející prosluněné jarní dny. Ideální je toto víno snoubit s těstovinovým salátem, zeleninou na grilu nebo k ovčímu sýru.

★★★★★

Richard Süss

Čistá lososová barva s meděnými odlesky a dobrou viskozitou. Vůně vína je svěží, čistá, s tóny kompotovaných jahod, roksového lízátká a čerstvě posekané louky. Chuť vína připomíná cukrový meloun se stopou červeného zahradního ovoce. Jahodový tón doprovází svěží příjemná kyselina s lehkým náznakem zbytkového cukru. Víno působí šťavnatým a svěžím dojmem s poměrně dlouho trvajícím dochutím. Toto víno doporučuji k jemné drůběži či králičí terině doplněnou o brusinkový dip.

★★★★★

Petr Holeček

Toto ceněné víno z Vinařství Vajbar má nádhernou lososovou barvu a voní po melounu. Už při prvním napití cítíte šťavnaté plody ovoce. Je to ideální víno na letní posezení u sýrů balkánského typu, párovat ho se zeleninou a jemně slanou chutí je prostě ideální. Tímto polosladkým vínem ze Slovácké oblasti hosty rozhodně neurazíte. Cena 200 korun za lahev je navíc příznivá.

★★★★★



FOTO: PETR HOLEČEK

Svatovavřínecké Rosé 2014, jakostní, Vinařství Plaček

Marek Babisz

Víno má krásnou meruňkovou barvu. Vůně je koncentrovaná do podoby černých třešní a kompotovaných jahod s jogurtovým přelivem. Chuť zde rozehrává širokou paletu různých tónů od zahradního drobného ovoce jako je rybíz a josta, přes peckové ovoce jako švestky, třešně, to vše příjemně doplňuje šťavnatá kyselinka a lehký zbytkový cukr. Víno má velmi praktický šroubový uzávěr. Doporučuji ho jen tak na horké letní dny pod slunečníkem na terase nebo ke grilovanému masu.

★★★★★

Richard Süss

Víno má starorůžovou barvu se zlatavými tóny. Aroma vína připomíná cukrovou vatu, bonparový tón, čerstvou třešň, sušené květy sakury a čerstvě rozkrojenou bílou broskev. Chuť vína je výrazně ovocná s tóny citrusových plodů, zejména pomela. Tyto tóny doprovází linie červeného angreštu a bílého rybízu. Toto víno je přesným odrazem komplikovaného ročníku 2014, který nám přinesl vína s vyšší kyselínou a průměrným extraktem. Víno působí i přes svoji kategorii zbytkového cukru velmi svěže s příjemnou sladkokyselou dochutí. Doporučuji k vanilkovému dezertu s malinovo jahodovým želé.

★★★★★

Petr Holeček

Ideální společník k těstovinovým salátům! Barva tohoto rosé je světle růžová a ve vůni cítím třešně i jahody s vanilkovým jogurtem. Chuť je mladistvá, jemná, ovocně nasládlá s nádechem drobných červených plodů. Rodinné vinařství Plaček se nachází ve vinařské obci Moravské Bránice a zdejší růžové je sázka na jistotu. Jak píše kolega z Makra, toto víno je typickým obrazem roku 2014, kdy bylo komplikované počasí – což se odrazilo na cukernatosti hroznů.

★★★★★

Sing Wine Rose 2014, jakostní, Sing Wine/Tetur

Marek Babisz

Barva vína je syté oranžová s tóny malinové limonády. Aroma vína je svěží, lehce ovocné po jahodách, ostružinách a višních. V chuti je lehké, ovocné s ostružinovo-višňovým tónem a svěží kyselinkou. Velice se mi líbí etiketa tohoto cuvée odrůd Zweigeltrebe a Frankovky. Doporučuji ke grilovaným rybám nebo k sýrům holandského typu.

★★★★★

Richard Süss

Čistá jahodová barva. Vůně vína působí svěže se zřetelnými ovocnými tóny, zejména nedozrálých třešní a ostružinového listí. Druhá vrstva vína odkrývá aroma květoucího ovocného sadu. Víno má chuť čerstvého ovoce, nezralých třešní, lesních ostružin. Středně plné tělo doplňuje v dochuti tón červeného grepu. Pevná kyselina v závěru dává možnost víno velmi dobře kombinovat k různým pokrmům z ryb a zeleniny. Víno doporučuji k butterfish s tagliateli s restovanými smrží a rozmarýnem.

★★★★★

Petr Holeček

Zpívající víno od rodiny Teturových je výborné. Víno voní po jahodách, chutná po třešních a je velice pitelné. Rodinné vinařství Sing Wine navazuje na vinařství Tomáše Teturu. Změnu provází kompletní obměna etiket, lahví i celkového designu vinařství. Do vinařství se více zapojují synové Michal a Aleš. A proč zrovna zpívající víno? Celá rodina se účastní folklórních akcí, Tomáš Tetur s manželkou 15 let tancovali a Michal dokonce vystudoval operní zpěv... Takže klidně nechejte zazpívat s tímto dobrým kouskem.

★★★★★

André rosé, kabinetní víno 2014, BM Vinařství Plačok**Marek Babisz**

Barva je jiskrná, krásně jahodová s lehkým malinovým odleskem. Svěží ovocná vůně a lehce smetanovo-jogurtová chuť jsou obohaceny o tóny měsíčních jahod, ostružin a červeného rybízu. Vše je sladěno příjemným zbytkovým cukrem a pikantní kyselinkou. Už dlouho jsem nepil tak příjemné rosé z odrůdy André. Toto rosé je ideální pro horké letní večery, ke grilovanému masu, k ovocným salátům a k čerstvým tvarohovým sýrům.

★★★★★

Richard Süß

Barva vína evokuje malinový sirup. Aroma vína je výrazné s tóny zahradních jahod, malin, zralého vodního melounu a smetany. Chuť vína je plná, šťavnatá, s tóny jahodovomalinové dřně, alpských mléčných bonbónů, cukrové vaty a marschmallow. Víno je harmonické s dokonale snoubenou kyselinou a zbytkovým cukrem a vybízí k dalšímu napití. Toto víno skvěle doprovodí ovocné saláty, sorbety ze zahradního ovoce a lehké tvarohové dezerty

★★★★★

Petr Holeček

Společně se Znovínem nejlepší rosé dnešní degustace. Vůně je intenzivní a odkazuje na smetanu, v chuti můžete rozpoznat zralý meloun, je hodně sladká, ale příjemně. Víno, jeho kyselinky a cukry, jsou v dobře vyváženém poměru. BMVinařství vzniklo v roce 2010 a je v tradiční vinařské slovácké obci Tvrdoňice. K jeho přednostem patří i to, že svoje lahve nepřemršťuje cenami a tak i tento vydařený kousek můžete sehnat do 160 korun. Skvěle se hodí k bílým sýrům i jen tak!

★★★★★

VÍTĚZ
TESTU**Grapes Pink, moravské zemské víno 2013, Sviš****Marek Babisz**

Víno má barvu koroptvího oka. Aroma je příjemné, ovocné s tóny jahodové marmelády, malin a třešní. Chuť je středně plná, šťavnatá, ovocná a plně koresponduje s vůní. Takhle si představuji lehké růžové víno a jsem rád, že vzniklo ve sklepích střední vinařské školy. Doporučuji k uzenému lososu nebo k uzené goudě.

★★★★★

Richard Süß

Barva vína je čistá, světle růžová. Aroma vína je jemné s tóny bílých pivonek, květu akátu, tropického ovoce, karamboly a kumquátů. Chuť vína je harmonická, komplexní i přes svou sladkost vyvážená. Chutí vína se line tón sladkých jahod, přezrálých malin, kompotovaného exotického ovoce a cukrového melounu zakápnutého limetkovou šťávou. Víno i přesto, že se jedná o ročník 2013 působí velmi svěže. Kyselina v dochuti mu zachovává velmi příjemnou pitelnost. Víno doporučuji ke kynutým jahodovým knedlíkům s tvarohem.

★★★★★

Petr Holeček

Polosladké víno z Vinařské školy Valtice je kupáž odrůd Frankovky, Modrý Portugal a Zweigeltrebe v poměru 60 % : 20 % : 20 %. Má zářivou oranžovo - růžovou barvu, ve vůni ucítíte jahodový džem a maliny, chuť dozrává pomalu od jahod a malin až k melounu, můžete ale rozpoznat i tóny rybízu. Vyvážené víno je hravé a svěží. Je z roku 2013, ale to na jeho svěžesti nic neubírá.

★★★★★

Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2013, Znovín Znojmo**Marek Babisz**

Barva tohoto růžového vína je lososová s měděným odleskem. Vůně zde rozehrává příjemné ovocné tóny tropických plodů červeného grepu, podpořená o vůni rybízu, malin, ostružin a meruzalky. V chuti můžeme nalézt opět ovoce, které je velmi příjemně vyvážené se šťavnatou kyselinkou a lehounkým zbytkem cukru. Víno bylo oceněné stříbrnou medailí na mezinárodní výstavě Le Mondial du Rosé ve Francii a zlatou medailí na Oenoforu v roce 2014. Doporučuji k těstovinám, ke kuřecímu masu nebo k rybě, či k sýru kaškaval.

★★★★★

Richard Süß

Oranžová čistá barva s měděnými odlesky. Plné a bohaté aroma kompotovaných jahod, tropického ovoce, ostružin a rozkvetlých pivonek a květů citrusovníku. Šťavnatá plná chuť s tóny rybízu a třešní v kompotovém nálevu se krásně snoubí s jemným dotekem merunek a zralých citrusů. Harmonie kyseliny a cukru působí velmi příjemně a vzhledem k nižšímu alkoholu je toto víno skvělým společníkem k teplým letním podvečerům. Víno doporučuji ke grilovanému lososu se smetanovo-bylinkovou omáčkou a bramborovým pyré.

★★★★★

Petr Holeček

Víno ze Znovínu nemá tolik alkoholu, takže jej lze považovat za lehčí růžové víno, které je ve svém použití univerzálnější – hodí se k rybám, salátům i sýrům. Je to ideální volba pro ty hosty, kteří v oblasti růžového vína nemají vytříbené preference. Vůně je totiž příjemná s ovocnými tóny, nic vyloženě netrčí ven a i chuť je podobně vyvážená. Můžete rozpoznat jak přezrálé meruňky, tak tropické ovoce. K párování tedy velice vhodné. Velice pitelné a příjemné víno. Škoda, že vítěz může být jen jeden!

★★★★★

INZERCE

**Víno,
které pomáhá.**

Skvělý polosuchý Rýnský ryzlík stojí za to doslova kousat. Intenzivní víno je plné a tryská chutí, zpočátku hladkou a provoněnou, aby přešlo do příjemné nahořklosti s doznívající kyselinkou. K bílému masu nasládlé chuti si těžko představit lepší pohár. Navíc je to víno, které pomáhá. Neusnědní zážitky Vám přeje a děkuje

Šimon Pánek
Člověk v tísni



Přijďte si ochutnat toto víno na Sonberk.
Na zdraví a děkujeme!



www.sonberk.cz

Rémy Cointreau dál posiluje prémiové portfolio

Společnost Rémy Cointreau – dominantní hráč na českém a slovenském trhu s dovoзовými lihovinami – oznámila rozšíření svého distribučního portfolia o osm novinek. Jsou jimi inovace oblíbené značky Metaxa – Metaxa Honey Shot (více v samostatné zprávě), whisky Grants 18YO, Monkey Shoulder a Wild Turkey 101; italský aperitiv Cynar, aperitiv Cinzano 1757, likér na bázi whisky Drambuie; a ucelená řada tzv. mixérů britské firmy FeverTree Ltd. Novinky se na českém a slovenském trhu objeví od dubna 2015. Rémy Cointreau tak pokračuje ve strategii rozšiřování portfolia o prémiové a super prémiové produkty s cílem dále posilovat kategorie whisky, brandy&koňaků a italských aperitivů, na které je odborníkem.

Distribuci mixerů Fever Tree přebírá Rémy Cointreau v České republice od společnosti Utra Premium Brands, na Slovensku pak začne s budováním značky na „zelené louce“.

Rémy Cointreau právě uzavírá svůj finanční rok 2014/15 (operuje v účetním roce duben-březen) s růsty tržeb. Kombinace lepších se makroekonomické situace se silným prorůstovým trendem dovoзовých lihovin (na úkor propadu značek domácí provenience) a plným celoročním efektem portfolia William Grants & Sons vystřelilo čisté tržby (po



odečtení spotřební daně) společnosti Rémy Cointreau Czech Republic za účetní rok 2014/15 na úroveň 800 miliónů korun, což představuje 32% nárůst celkového obrátu proti předchozímu fiskálnímu roku. Sesterská firma Rémy Cointreau Slovakia pak zaznamenala ještě agresivnější meziroční růst čistých tržeb, a to o 43 %, a uzavře účetní rok 2014/15 s obrátem přes 8,2 miliónu eur. ●



Francinův ležák s plnou cutí

Pokud máte rádi pivo s plnou chutí a intenzivním hořkým dozníváním, neměl by vám uniknout Francinův světlý ležák z pivovaru Nymburk. Inspirací mu byl Francin, správce nymburského pivovaru a přísný otec Bohumila Hrabala v jedné osobě.

Tělo světlého ležáku tvoří vlastní humnový slad z polabského ječmene a originální hořkosladký charakter dotváří dva druhy českého chmele – žatecký poloraný červeňák a Premiant. Pivo obsahuje 5,1 % alkoholu, má vysokou pitelnost. Ideálně se hodí pro večerní osvěže-

ní a zpríjemní Vám posezení s přáteli. Ležák na začátku zaujme příjemnou vůní a sytou barvou. Ač je to světlé pivo, má temně zlatou barvu připomínající dozrávající obilná pole. Po prvním ochutnání cítíte pro české pivo typickou plnou a chlebnatou chuť s lehkým podtónem sladu. O to více pak budete překvapeni příjemně intenzivně hořkým koncem, který vás navnadí na další doušek. Pomyslnou korunou je pak vysoká hustá bílá pěna.

Jeho kvalitu právem oceňují znalci v oboru, a tak sbírá jednu cenu za druhou. Naposled Francinův ležák získal v mezinárodní konkurenci Zlatou pivní pečeť 2015 v kategorii světlý ležák premium, a dokázal tak, že pivo z Nymburka má tradici a kvalitu. ●

S. Pellegrino v super kabátku

Světová ikona módy a stylu Vogue Italia se spojila s proslulou perlivou vodou S. Pellegrino a společně představují novou speciální edici lahví. Ta byla vytvořena k oslavě mimořádného partnerství těchto dvou zástupců jedinečného italského stylu. Vysoce renomovaný a vlivný časopis Vogue se nyní stává součástí unikátního projektu, který kombinuje dvě italské přednosti - kuchyni a styl.

Časopis Vogue se spojil s vodami S. Pellegrino v rámci celosvětové soutěže S. Pellegrino Young Chef 2015, kdy vybraní talentovaní kuchaři ze všech zemí světa spojí své kulinární dovednosti s módními designery. Porota S. Pellegrino Young Chef pak vybere nejtalentovanějšího kuchaře a redakce časopisu Vogue



Italia nejtalentovanějšího designera. Finále soutěže se bude konat letos v létě, 26. června, během Expa v Miláně.

Vody S. Pellegrino v limitované edici Vogue Italia budou k dostání i v rámci České republiky ve vybraných podnicích na přelomu jara/léta letošního roku. ●

Metaxa s medem? Ano, už od dubna

Společnost Rémy Cointreau se svou značkou Metaxa představuje absolutní novinku, Metaxa Honey Shot. Jde o spojení 5* Metaxy a řeckého medu z Peloponésu, který je nosnou ingrediencí produktu a dodává Metaxe na jemnosti. Metaxa Honey Shot cílí především na mladé lidi, kteří preferují sladší a jemnou chuť. K dostání bude v barech a restauracích po celé České republice a ve vybraných obchodech.

Řecko má s produkcí medu tisíciletou zkušenost. Jeho kvalitu i vlastnosti pozitivně ovlivňují jedinečné klimatické podmínky. Na řeckém Peloponésu, kde rostou vedle sebe jedle, kaštiny, jabloně, hloh i divoké růže vzniká med nezaměnitelného aroma a chuti. Právě ten je součástí novinky Metaxa Honey Shot, jejíž základ tvoří 5* Metaxa.

Metaxa Honey Shot bude k dostání v barech a restauracích po celé České republice, zákazníci ji seženou i v obchodních řetězcích. Součástí marketingové podpory bude unikátní hostesková promoce, díky které Metaxa se svou novinkou přímo osloví desítky tisíc lidí napříč celou Českou republikou. Podpora novinky Metaxa Honey Shot startuje dubnu.

„Metaxa Honey Shot je dalším z kroků k celkovému omlazování značky, změně její image i vnímání. Co osobně vnímám jako velký benefit je, že opravdu skvěle chutná, je jemná a její

součástí je pravý med, nikoliv jen aroma, jak je tomu u konkurence“, doplňuje Mária Hrabliková, Brand manažerka značky Metaxa pro Českou republiku a Slovensko. ●



PROPOJUJEME TRHY



55+

retail

FASHION
shops

PARLAMENT

VLÁDA

horeca

samospráva



SPEDOS®

dveřní a vratové systémy

Automatické dveře

Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony



www.spedos.cz

... automaticky o stupínek výše.

