

**SVĚT**

# BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

srpen-září 2015



Modernizace. CBA mění  
organizační strukturu

**Aleš Svojanovský**  
*Jsme průsečíkem mezi barmany*

Územní uspořádání nevyhovuje a zaniká

# Nutné změny v CBA

Modernizace, neřku-li revoluce. Česká barmanská asociace poprvé od svého založení zcela mění svou organizační strukturu. Podle prezidia jde o výrazný krok kupředu, v souladu s trendy 21. století. Důvodem restrukturalizace je neustálý vývoj oboru i doby a rozšíření odborných aktivit CBA.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Členové CBA doposud působili v územních sekcích. Ty ale postupem času ztratily na svém významu, který v současnosti snese označení marginální.

„Na schůzky územních sekcí přichází jen zlomek jejich členů, tato setkání nemají žádnou smysluplnou ani odbornou náplň. Doba, kdy jsme se museli nutně potkávat, abychom si mohli vyměnit informace, je nenávratně pryč. Tuto službu hravě nahradil internet s fenomény Google, Facebook a dalšími,“ ukazuje na intenzivní globální změny v mezilidské komunikaci prezident CBA Aleš Svojanovský.

Nefunkční platformu územních sekcí tak postupem času nahradí rozdělení do již existujících odborných sekcí. Jednoduše řečeno, každý člen CBA se bude primárně zúčastňovat tématických setkání podle své specializace. Vedoucí jednotlivých odborných sekcí už také počítají s tím, že ve svém „ranku“ pohlídají kvalitu soutěží, seminářů a vzdělávacích aktivit. To byl při fungování územních sekcí problém. Loga sekcí si můžete prohlédnout na této stránce.

## Internet to vyřešil

„Doteď měly územní organizace za úkol se dvakrát ročně sejít a pořádit z toho zápis. Ta doba byla pěkná, potkávali jsme se u chlebičku a po-

kecali o všem možném. Teď už je ale všechno jinak, nikdo nemá čas a veškeré informace jsou dohledatelné na internetu. Navíc nikdo barmánům v regionech nebrání se spontánně setkávat, na to přeče nepotřebujeme žádné územní sekce,“ dodává Aleš Svojanovský s tím, že díky restrukturalizaci bude CBA atraktivnějším spolkem pro její partnery.

Dalším podnětem pro přetvoření systému asociace je jistá míra generačních neshod uvnitř sekcí. Minulá generace nesla břímě pokroku CBA v porevolučním období a nelze jí upřít pořádný kus práce.

Turbulentní léta nového tisíciletí však přinesla celou řadu trendů, k nimž je potřeba přistupovat s mladickou dravostí, originalitou a inovativností.

Proto bylo na 26. srpna v Opavě naplánováno ustavující setkání nového klubu pod vedením Karla Mayera. Tato skupina si klade za cíl sdružování osobností branže, které stály u zrodu asociace a výrazně se podílely na jejím profilování. Prezidium tento záměr jednohlasně podpořilo a předpokládá, že si klub vezme na starost pořádání diskuzního a odborného fóra, a možná i patronát nad archívem a třeba i celým muzeem nápojové gastronomie, které vznikne v prostorách brněnského Národního vzdělávacího centra CBA. ●



## Výčet odborných sekcí CBA



### Czech Mixologist

V dnešní době je uměním vyznat se v toku informací nejenom o koktejlech jako takových, ale především o oboru jako celku. Sekce Czech Mixologist vznikla v rámci České Barmanšské Asociace především z potřeb profesionálních barmanů, které sdružuje, a je platformou toku informací nejenom pro profesionální barmany a barmanky, ale také odbornou a laickou veřejnost. Členství je vhodné především pro majitele barů, barové manažery, mixology, barmany a barmanky i všechny aktivní zájemce o obor.

CZECH MIXOLOGIST

### Czech Flair Team

Tento tým barmanů působících v CBA a zajímajících se o flair bartending navazuje na Represent Flair Team Ondřeje Slapničky. Uskupení se velkou měrou zasloužilo o osvětu a rozvoj flairu v České republice. Členem CFT se může stát každý řádný člen CBA se zájmem o flair, který splní přijímací kritéria, mezi něž patří všeobecné znalosti barmanství nebo certifikáty z barmanšských kurzů. „Barmanství je koktejl umění a zábavy, flair je třešnička,“ zní oblíbené motto vedoucího a lektora CFT Davida Neumanna.



### Mistr kávy

Sekce Mistr Kávy je sekci barmanů-baristů a baristů samotných. Jejím cílem je šířit informace o správné přípravě kávy nejen prostřednictvím úspěšných soutěží, ale i všech členů CBA. Působí zde celá řada významných odborníků, vedoucím je Tomáš Zahradil.



### Czech Teatenders

Čeští teatenderi neskrývají ambici vnést na pole současné gastronomie novou odbornost zaměřenou na čajovou kulturu. Svět barmanů, baristů a sommeliérů tak doplňuje specialista na čaj – teatender. Jelikož podobná platforma v západním světě neexistuje, je vývoj i činnost této skupiny průkopnická a ryze inovátorská. Členem se může stát každý řádný člen CBA se zájmem o čaj, který absolvoval základní Teatender kurz a následný certifikovaný test. „Je vhodná doba naučit se připravit a podávat dobrý čaj,“ říká vedoucí sekce Jiří Boháč.



### Czech Beer Specialist

Sekce vznikla především na základě potřeby prezentovat pivo jako český národní nápoj a prosazovat kulturní tradici českého ležáku. Zároveň je však otevřená propagaci nových pivních směrů a produktů, výroby kvalitních a zajímavých míšených nápojů na bázi piva a představení všestrannosti tohoto skvělého nápoje. Sekci vede Milan Bočkai ze Žatce.



**Každý člen CBA se bude primárně zúčastňovat tématických setkání podle své specializace.**

### Registrujte se

Do odborných sekcí se nyní mohou členové CBA registrovat jednoduchým kliknutím na webu [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz). Po tomto plynulém administrativním přesunu a jejich vyprázdnění územní sekce postupně zaniknou. Jeden člen samozřejmě může působit v libovolném počtu sekcí, dle svých odborných preferencí.



**Miroslav Černík, autor nových pravidel CBA**

# Předbíháme dobu. Tvoříme si vlastní barmanská pravidla

Je hlavním strůjcem toho, že barmanské soutěže v České republice jsou po letech opět atraktivní. Miroslav Černík, donedávna první viceprezident České barmanské asociace, je autorem nových soutěžních pravidel, která upozadují striktnost, a naopak soutěžícím barmanům rozvazují ruce, co se použití různorodých surovin a kreativity týče.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

**Systém hodnocení soutěží CBA v poslední době prodělal revoluci. Nová pravidla juniorských soutěží kladou důraz na precizní přípravu a technickou stránku výkonu, naopak upozadují chuť a jakost nápoje. Proč jste se rozhodli jít touto cestou a jakou máte odezvu?**

Vývoj nezastavíte. CBA se snaží být nositelkou myšlenek progresu. Proto jsme reagovali na situaci, kdy jsme měli pocit, že naši junioři nejsou dostatečně vychovaní a potřebují nějaký impuls, třeba oživit soutěže. Začali jsme snižováním objemu alkoholu v soutěžních drinkech, protože respektujeme trend zodpovědného pití. No a pak se snažíme připravit mladou generaci lépe po technické stránce. Samozřejmě, jakost nápoje je také důležitá. Ale u mladých barmanů se nám líbí víc, pokud zvládne technickou přípravu na úkor jakosti. Proto nyní převažuje technické bodování, v němž jsme přitvrdili.

**Pokud při soutěži upozadujete jakost koktejlu, skoro to vypadá, že nejdůležitějším výsledkem barmanova snažení je samotný taneček s nářadím.**

Nemluvíme o tanečku, ale perfektně zvládnuté technické práci jako přechodném stádiu ke vstupu do profesionální kreativní kategorie. Záleží při tom na natrénování,

umu, zručnosti. Na chuťové složce se junior velkou měrou nepodílí, spíše jde o týmovou práci učitelského sboru.

**V juniorských kategoriích jste snížili alkohol. To znamená, že příprava Old Fashioned není tou dovedností, kterou by tito soutěžící měli oplývat?**

Ať teoreticky znají všechny koktejly, ale nevyžívají se v jejich pití. Nechceme je k tomu jako nezletilé směřovat. Drink responsibly je masivním celosvětovým trendem, všude se na to upozorňuje. Dnes už má celá filozofie pití alkoholu svůj vlastní manuál.

**Kde jste tyto trendy vysledovali?**

Jezdíme po světě na soutěže a mezinárodní mistrovství, problematiku doslova nasáváme. Zjišťujeme, že u nás v Česku jsme rychlejší než ve většině jiných zemí. Předbíháme dobu venku tím, že na pravidlech dlouhodobě pracujeme. Tím pádem jde u nás vývoj dopředu rychleji, než v mezinárodní asociaci. Proto jsme se od ní trochu oprostili a vytváříme si svá vlastní pravidla.

**Kolik českých barmanů je schopno účastnit se těchto soutěží a splnit požadovaná kritéria?**

Musíme oddělit juniory a profesionály, to jsou dvě naprosto odlišné kategorie. O juniorech jsme si již

povídali. V profesionální kategorii jsme vytvořili naprosto vlastní pravidla, kdy jsme barmanům zcela uvolnili ruce a zbavili je povinnosti tvořit drink podle nějakého manuálu o přesných poměrech surovin. Naopak, říkáme jim, aby pracovali, jak chtějí oni sami. Ať si klidně doma vyrobí macerát, sirup, vymyslí neotřelou kombinaci, přidají čaj, použijí porcelán či netradiční sklo... Jen ať z toho vznikne krásný, zajímavý, chuťově vyvážený kreativní drink. A ono to naprosto splnilo účel. Najednou vidíme, jaké nádherné koktejly na soutěžích vznikají.

**A jak je to s těmi počty lidí schopných soutěžit?**

Pravda, mnoho jich není. Přitom záleží jen na nich, na motivaci přijít a popasovat se s kolegy z vyhlášených podniků. Oni sami by měli mít ambici dorazit a podívat se, jak to dělají v Black Angel's nebo Super Pandě. A poučit se. Že je to náročné? Ano, vždyť se bavíme o profesionalismu. Těžko vyjadřovat procento, počet účastníků se na soutěžích pohybuje kolem patnáctky. V profesi stále přetrvává malá odvaha jít s kůží na trh, strach z ostudy a nedostatek sebedůvěry. Rozdíly mezi jednotlivými bary v Česku jsou totiž obrovské, těch opravdu špičkových přece jen není moc. Na tom musíme pracovat.

**Mají u nás barmani možnost vzdělávat se, zdokonalovat své dovednosti, pod nějakým zaručeně odborným dohledem?**

Pořádá se spousta odborných seminářů, veletrhů a výstav. Nadopovat informacemi se můžete na Bar Convent Berlin nebo Prague Bar Show. Další semináře a workshopy s fundovanými lektory pořádá Česká barmanská asociace. Pod jejími křídly také v Brně vzniká Národní vzdělávací centrum, od něhož si hodně slibujeme. Areál se vzdělávacími sály, barmanskou knihovnou a muzeem by měl v blízké budoucnosti koncentrovat velké množství profesionálů, kteří budou svým kolegům formou seminářů předávat své cenné zkušenosti.

**Na program centra budou mít přístup jen členové CBA?**

Ne, naším cílem je oslovit celou barmanskou veřejnost. Po republice fungují tisíce různých podniků, kde pracují lidé, jež by si zasloužili být lépe informováni a vzdělávání. Měli by se dozvědět o tom, co je to bar, kdo je barista, jak se odborně pracuje s koktejlem.

**Kdo tady vlastně bude přednášet?**

Nejen lektori z barmanské, baristické, čajové, flairové a pивní sekce CBA, ale počítáme i s předními profesionály z tuzemska a zahraničí. Jejich kvalitu garantujeme. ●





### **J**ak vypadá běžný den prezidenta CBA?

Nemám pevně daný režim, jako kdybych třeba pracoval v továrně a cvakal si příchod a odchod. Ten den je ale poměrně dlouhý. Mnohdy vstávám ráno kolem páté hodiny, abych vyřídil drobnou agendu, než začnou zvonit telefony. Den startuji snídaní, dobrou kávou, džusem. Žádný speciální rituál však nedodržuji. Pokud jedu do Prahy, kde se odehrává většina jednání, mám smůlu a první jídlo si dávám až po cestě. Agendy není málo. Je potřeba hlavně reagovat na e-maily, komunikovat s generálním sekretářem a celým týmem vedení CBA, s nimiž

řeším rozpracované úkoly, plníme kalendář akcí. Je to taková „okecávací“ práce. Hodně komunikujete s lidmi, institucemi, odpovídáte na dotazy. Na nějaké návštěvy barů pak bohužel moc času nezbyvá.

### **Co je tedy profesní náplň této pozice?**

Pominu-li formální náplň spojenou s organizací aktivit asociace, tak být stmelovacím článkem pro barmany, baristy, teatendry, pivní specialisty, členy CBA, partnery, odbornou i laickou veřejnost. Prostě být schopen zodpovědět otázky a také zahlazovat ostré hrany extrémních výroků z jednotlivých stran. To je, myslím si, docela podstatný aspekt.

Laická veřejnost, super-barmani či střední bar-manská třída, ti všichni zaujmají rozdílné názory.

### **Můžete uvést nějaký příklad „obroušené hrany“?**

Dnešní doba stojí na individualismu. Každý se chce odlišit od masy. Oblečením, celkovým vzhledem, dovednostmi, profesním přístupem a rétorikou. Z toho vznikají konflikty. Ten, kdo se chce zviditelnit, tvrdí, že ostatní dělají to či ono špatně, a jablko sváru je na světě. Pak se tedy do věci musí vložit nějaký prostředník, který dá za pravdu oběma stranám a vymezí názorový průsečík. Všichni jsou nakonec spokojeni.



**Prezident CBA Aleš Svojanovský:**

# Návštěva baru před večerí se stane samozřejmostí

Začínal jako barman v brněnském hotelu Voroněž, sbíral zkušenosti ve Španělsku a pak v polovině 90. let vedl logistickou firmu distribuující nealkoholické nápoje. Od roku 2008 je Aleš Svojanovský prezidentem České barmanské asociace. „CBA vždy poskytovala jakousi platformu odrazového můstku, který startoval lidi v jejich profesní dráze barmana,“ říká ve velkém rozhovoru pro Svět barmanů.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

**Jsme komunita se společným zájmem. Asociace propojuje její členy a snaží se v nich probudit profesní hrdost.**

**Co kdyby role prostředníka nebyla v barman-  
ském oboru obsazena?**

Možná nic zásadního. Jenže společenství nápojové branže by mělo být spíše celistvé než rozdělené. Značnou míru fragmentace momentálně registrujeme mezi baristy, u nichž vznikla přeto, která káva je či není výběrová. Přitom zájem všech stran je přece nakonec stejný – dát zákazníkovi to nejlepší.

**Máte hodně schůzek, pohybujete se často  
mezi lidmi. Nezatoužíte někdy po samotě?**

Doba, kterou strávím sám se svým počítačem, je dostatečně dlouhá (smích). Další potřebu odlou-

čení od sociálních interakcí už tedy nepocítuji. S lidmi se setkávám rád, pokud jsou konstruktivní a naše jednání dopadnou výborně, přinejhorším dobře. Naopak samotou nevyhledávám. Něco jiného je samozřejmě rodinný kruh, který mi poskytuje relax a odreagování.

**Jaké cíle si vytyčila CBA pro rok 2015? Daří se je naplnit?**

Nejdůležitějším nejen letošním cílem je zprovoznění Národního vzdělávacího centra v Brně, na němž od počátku tohoto roku intenzivně pracujeme. Potom se zabýváme každoročními standardními aktivitami, především pořádání soutěží barmanů a baristů. Z nich vzejdou vítězové, kteří Českou republiku reprezentují na mistrovství světa. Pořadatelsky se nám povedl i letošní kongres CBA, věřím, že nastavenou laťku udržíme. Protože si kvality ceníme více než kvantity, vyřadili jsme pro tento rok některé soutěže, jež nespĺňovaly pořadatelský standard. Ještě nás čeká vyhlášení Czech Bar Awards, na němž spolupracujeme s magazínem Barlife. Příjemným doplněním aktivit bude pořádání jednodenního výletu na Bar Convent Berlin, jednu z top evropských akcí. Pokud vás zajímá sledování surovinových trendů a účast na zajímavých přednáškách, měli byste se určitě zúčastnit.

**Kolik má CBA momentálně členů? Jaký je to podíl z celkového počtu barmanů v Česku?**

Řekneme, že u nás funguje 10 tisíc barů, s kterými by bylo ideální spolupracovat. Pokud řeknu, že CBA čítá mezi 300 a 350 členy, může to znít jako malé číslo. Pokud ale připočteme všechny příznivce, účastníky workshopů a seminářů, dostaneme se k cifře zhruba 2 400. Ti jsou pouze registrovaní, ale využívají náš oblíbený informační servis na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) a účastní se našich aktivit.

**Ptám se kvůli tomu, abych zjistil, jaký je vlastně praktický vliv CBA na tuzemskou barman-  
skou komunitu.**

CBA vždy poskytovala jakousi platformu odrazového můstku, který startoval lidi v jejich profesní dráze barmana. Majorita úspěšných barmanů působících u nás i v zahraničí si CBA prošla. Mnozí už kvůli zahraničnímu angažmá a nedostatku času aktivními členy nejsou, na druhou stranu si k asociaci zachovávají určitý vztah. A možná někdy i negativní, třeba kvůli tomu, že se jim nepodařilo vyhrát nějakou soutěž, ale CBA chce být především asociací pro všechny. Pro méně schopné, schopnější i superschopné. Opět se dostáváme k onomu průsečíku, kdy nabízíme lidem možnost se setkávat na odborné úrovni a vzájemně inspirovat. CBA tak může posunout méně schopné dopředu právě prostřednictvím setkání s těmi, od nichž se něco přiučí. Sledujeme trendy a prezentujeme je našim členům. Dokážeme poradit začínajícím podnikatelům v oboru, jakou cestou by se měli vydat a na koho se obrátit.

**Čím je členství v CBA výhodné?**

Tu otázku si klade většina barmanů a odpověď na ni je velmi jednoduchá. Jsme komunita se společným zájmem. Asociace propojuje její členy a snaží se v nich probudit profesní hrdost. Na jejím základě vznikají přátelství, a to i internacionální díky Mezinárodní barman-  
ské asociaci. Vzdělávacích akcí a soutěží, které



Manželka Aleše Svojanovského paní Michaela má o jeho řemesle velký přehled, doprovází ho totiž na mnohé akce.

organizujeme, se mohou členové účastnit samozřejmě zcela zdarma. Myslím, že v asociaci není nic negativního, co by někoho mohlo od členství odradit. Už jen z materiální stránky – roční členský poplatek činí dva tisíce korun. Jen každoroční konference CBA, která se koná ve čtyřhvězdičkových hotelech, s ubytováním, plnou penzí, kde si užíváte veškerého servisu, workshopů a cateringu našich partnerů, tuto částku mnohonásobně převyšuje. Asociace nikomu nic nebere, naopak dává. Lidé si to však musí chtít vzít.

#### Jak hodnotíte současný stav české gastronomické scény?

Myslím si, že kvalitních podniků, pokud budeme mluvit o nápojové branži, stále přibývá, a situace je tak již podstatně lepší. Před pěti lety bylo unikátní najít i v krajském městě kvalitní bar či kavárnu. To se ale změnilo. Stále také platí, že pokud nemáte kolem sebe nikoho, s kým byste se mohli měřit a srovnávat, nemáte důvod se zlepšovat. Za nekvůli mohou převážně ti majitelé, kteří oboru vůbec nerozumí, ale sami si to ani neuvědomují. Mnozí si stále myslí, že gastronomie je výborný byznys, na kterém rychle zbohatnou. Uvidíme také, jak s trhem zahýbe zavedení elektronické evidence tržeb. Jejím pozitivem by mohlo být, že oddělí zrna od plev. Podle mě to ustojí jen ti opravdu silní a schopní.

#### Co s trhem provede protikuřácký zákon?

Mně osobně celoplošný zákaz nevadí. Alespoň budou všichni mít stejné podmínky. Neobávám se toho, že novela bude mít na kvalitní bary, diskotéky a kluby tragické dopady.

#### Jaké máte barmanské zkušenosti?

Jako barman jsem samozřejmě svou profesní dráhu začínal. Po studiu hotelové školy jsem začal pracovat v nočním baru brněnského hotelu Voroněž. Nejdříve jako číšník, poté jsem se dostal za bar. V té době podnik patřil k top barům v Brně. Návštěvníká základna byla postavená na zahraničních hostech mezinárodních veletrhů, kteří se vraceli a pravidelně tam trávili čas. Byla to velmi cenná a dobrá zkušenost.

#### Velkou část mladých ambiciózních barmanů dnes láká práce v zahraničí.

I já jsem měl tu možnost. V roce 1992 jsem se dostal do výběru pracovníků pro českou restauraci na výstavě Expo ve španělské Seville, díky čemuž jsem se také naučil jazyk. Míchal jsem aperitivní koktejly přímo u stolu a střídal se na směně s kolegou a bývalým viceprezidentem CBA Karlem Mayerem. Byla to jiná země i mentalita... Na hosty fungovalo české pivo, Becherovka a vizovická slivovice, úplně stejně jako fungují dnes. Becherovku jsme hostům servírovali jako závěrečnou tečku po české večeři do obřích číší. A oni to uměli velice štědře ocenit.

#### Za Pyreneje jste se pak ještě jednou vrátil?

Španělsko mě velice inspirovalo, v následujícím roce jsem tam vyrazil sám a kousek od Barcelony jsem pracoval v klubu světové úrovně La Pacha u Barcelony. Musím uznat, že zahraničí mladého barmana nastartuje. Mě to nastavilo na určitý styl vnímání světa a podnikatelské atmosféry. Všem mladým barmanům vřele doporučuji, aby vyrazili do světa, sbírali zkušenosti a přivázeli nám sem nabyté poznatky.

#### Po návratu jste se vrhl do podnikání...

Založil jsem obchodní a logistickou společnost zabývající se distribucí nealkoholických nápojů, zejména pak minerálních vod a vod pro gastronomické provozy i drobné obchodníky, později pro sítě supermarketů a hypermarketů.



**Musím uznat, že zahraničí mladého barmana nastartuje. Mě to nastavilo na určitý styl vnímání světa a podnikatelské atmosféry.**

#### Jak vás to napadlo?

Minerálky měly v Česku velkou tradici. Uvědomil jsem si, kolik toho vlastně lidé vypijí. Ze začátku se vody prodávaly pouze ve skle, plast je ale potom téměř zcela vytlačil. Je diskutabilní, které řešení je více ekologické a užitečné, každopádně plast je pro zákazníky daleko praktičtější. Tohle podnikání pro mě bylo velkou manažerskou školou, jednal jsem s velkými společnostmi.

#### Jaká minerálka byla tehdy nejoblíbenější?

Nechci, aby to znělo hloupě, ale já jsem vždycky měl rád „Mattonku“, kterou jsem pil doma i v práci. (Minerální voda Mattoni je jedním z významných partnerů CBA, pozn. red.) Není bez zajímavosti, že i segment neochucených vod je velmi rozmanitý, chuťově i z hlediska prospěšnosti na lidské zdraví. Ale zpátky k otázce, tady na Moravě byla oblíbená Hanácká kyselka, která v současnosti trochu ztrácí pozice. Přicházejí totiž stále noví výrobci a už se dováží i různé zahraniční vody s vybudovaným globálním renomé. Myslím, že ochucené minerální vody jsou na ústupu obecně. Dnes si podstatná část konzumentů místo nich dá raději nějaký nařazený ovocný fresh. Vše se ale vyvíjí. Co je dnes hitem, může být za tři roky propadákem. Jistě bychom si vzpomněli na spoustu takových výrobků.

#### Prý jste tehdy spával tři hodiny denně.

Podnikat jsem začal v roce 1993, kdy jsem ještě zároveň pracoval v baru. Tam jsme ve čtyři ráno zavřeli a já šel otvírat firmu, kde jsme začínali expedovat od šesti. Jako mladý a ambiciózní jsem to takto táhl rok a půl, s několika hodinami spánku týdně. Nasazení bylo základem úspěchu, firma díky tomu mohla růst.

#### Nevím, co by na to řekli lékaři.

No, nic se mi naštěstí nestalo a jsem tady. Kromě toho, že mi vypadaly vlasy, to dopadlo dobře.

#### Závidíte dnešním mladým barmanům jejich možnosti? Myslím tím informace na internetu, facebooková přátelství se špičkami oboru a podobně.

Určitě mají daleko snazší přístup k informacím, než jsme mívali my. Právě v tom hrála tehdy CBA velkou roli, když svým členům zprostředkovávala informace. Posílaly se dopisy, na stroji se psal náš první barmanský časopis. Byly to takové ty pionýrské začátky. Asociace byla jedinou platformou, kde se mohli lidé potkat a něco se dozvědět. Pro suroviny se běžně jezdilo do Rakouska. Dnes to zní neuvěřitelně, ale pokud jsem chtěl limetky či karambolu, musel jsem nasednout do auta a jet za hranice do Laa an der Thaya. Jestliže dnes chcete něčeho dosáhnout, máte otevřené možnosti. Pokud znáte jazyky a otrkáte se v zahraničí, existuje předpoklad přetavit nabyté vědomosti v úspěch.

#### Jak se bude obor dál vyvíjet?

Přichází stále nové suroviny, je to takový věčný koloběh. Záležitosti se svou historií zůstanou a ty nové se budou dál vyvíjet. Dnešní individualismus nahrává tomu, že budou vznikat bary rozličných typů a úrovní pro úzké skupiny zákazníků. Lidé, kteří chtějí svůj život doopravdy prožívat, přijmou za samozřejmé navštívit před večeří bar, a možná i po ní. To je jednoznačný světový trend, který dorazí také k nám. ●



## Pivní rady pro pivní začátečníky

# Jak ochutnávat, aby chutnalo

Chcete-li poznat chuť jiných pív, než jsou klasicky dostupné ležáky, hledejte podniky, kde nabízejí piva z minipivovarů nebo speciály velkých pivovarů. A pokud nevíte, co vybrat, nejlepší je vždycky ochutnávat a poznávat. To vám o pivě řekne víc než sáhodlouhé popisy.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

**J**ak na ochutnávání piva pro začátečníky, abyste si je vychutnali a mohli domů dojít po svých, jsme dali dohromady s Martinem Holbou, spolumajitelem restaurace Nota Bene, která se na piva z minipivovarů specializuje.

V Nota Bene najdete šest pív a každá je jiná, takže možná budete mít chuť ochutnat všechny. „Základní pravidlo pro ochutnávání je jednodu-

ché - začínejte od nejslabších pív s nejmenším podílem alkoholu a postupně přecházejte k silnějším. A pak zůstaňte u toho, které vám chutnalo nejvíc,“ radí Martin Holba z Nota Bene. Zároveň volte spíše malá piva, pokud se jich chystáte chutnat víc, než se vejde na prsty jedné ruky. Postup od nejslabšího má dva důvody. Nástup alkoholu je pomalejší, takže se neopijete rychle a budete si moci všechny vychutnat

Druhým důvodem je, že silnější piva mají výraznější chuť, takže pokud je zapijete slabším, budeme mít pocit, že je to slabší nijaké, mdlé a nebude vám prostě chutnat, i přesto, že v obráceném pořadí by mohly být skvělé obě.

### Prokládejte vodou!

Stejně jako u jiného alkoholu, pokud budete každé pivo prokládat vodou, nejen si vyčistíte chuť, ale pomůže vám to k celovečerní střízlivosti. „Pivo má vlastnost, že každé napití podporuje chuť na další lok, proto se prokládání vodou rozhodně doporučuje,“ vysvětluje Martin Holba dále. Prokládat můžete i jídlem. Při degustacích se pivo prokládá chlebem a sýrem, vy můžete prokládat v Nota Bene třeba chuťov-



kami k pivu - pivním sýrem, nakládaným hermelínem nebo třeba místní paštikou.

Co se týče samotné konzumace, tak pokud si vybíráte ležáky (označení lager), měli byste je pít studené, tedy relativně rychle po donesení, než zteplá. Oproti tomu svrchně kvašená piva (tzn. Ale, pšeničná, stout...) jsou lepší o něco teplejší, takže je bez obav můžete chvíli nechat stát. „U svrchně kvašených pív se všechny chutě rozvinou a vy je můžete spíše cítit, pokud nejsou podchlazené,“ vysvětluje důvod majitel Nota Bene.

Poslední, ale možná nejdůležitější, je rada selská. Nemíchejte pivo s vínem. ●

INZERCE

## Prezentace firmy Heineken

### KRUŠOVICE PŠENIČNÉ - jemně zakalené, extra osvěžující

**K**rušovice Pšeničné je nefiltrované pivo, jemně zakalené a specifické pro svou intenzivní vůni spolu s větším řízem. Vyznačuje se velmi lehkou a harmonickou chutí doplněnou o ovocné tóny a podává se v originální sklenici určené výhradně pro tento druh piva. Zavedením pšeničného piva do svého port-

folia obnovil Královský pivovar Krušovice v Čechách tradici vaření pšeničných svrchně kvašených pív, která u nás převládala až do poloviny 19. století.

Krušovické Pšeničné je skvělým osvěžením nejen v horkých letních dnech, ale i příjemným zpestřením pro ty, kteří rádi objevují ne-tradiční a zajímavé chutě. -PR-



Michal Havrda,  
manažer kvality  
Heineken a autor  
pšeničného piva.



KRÁL MÁ POD PŠENICÍ  
VÍ, ŽE HUSTÝ DEN POTŘEBUJE  
HUSTOU PĚNU

Díky svrchnímu kvašení pšeničného sladu mají Krušovice Pšeničné hustou a bohatou pěnu.



BUĎ JSI KRÁL, NEBO NE



**Představujeme legendární značky alkoholu**

# Muž, který naučil svět pít single malt whisky

V prosinci to bude už dva roky, co zemřel Charles Grant Gordon, muž, který naučil svět pít single malt whisky. Dovolte mi vám připomenout jeho příběh spjatý se Skotskem, whisky a společností William Grant & Sons.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Málokterý z dnešních milovníků jednosladové skotské whisky si uvědomuje, že ještě před několika desetiletími se pod pojmem „skotská whisky“ myslela takřka výjimečně míchaná/blended (vícedruhová) whisky. Jednosladovou vyráběli pouze jako přísadu do míchaných whisky, ale nikdo v ní nespatořoval samostatný obchodní potenciál. Podle zažitého stereotypu byla totiž „drsná“, „pálivá“ a „nevlídná“, zkrátka nápoj, který nemohl konkurovat jemným koňakům, sofistikovaným ginům a karibským rumům – tedy nápojům, které si oblíbili nejen britští konzumenti. Charles Grant Gordon a jeho bratr Sandy byli jedni z těch, kteří ukázali celému světu ušlechtilost a krásu single malt. Díky nim se z Glenfiddich stala první sladová skotská, která se začala vyvážet do celého světa, a z palírny ve městě Dufftown poutní místo vyznavačů whisky. Byla to první skotská palírna whisky, která zřídila návštěvnické centrum a otevřela své brány pro veřejnost. Hlavně neúnavná aktivita bratrů Charlese a Sandyho Grant Gordonů vedla k tomu, že dnes existuje poměrně široký a náročný trh pro skotskou jednosladovou whisky. Tím navždy změnili tvář oboru.

## Chci pálit whisky!

V šesti letech přišel za svým dědou a oznámil mu, že v životě chce dělat jen jedno. Pálit whisky. Což by bylo zvláštní, kdyby oním dědou nebyl William Grant a oním chlapcem Charles Grant Gordon. Dalších osmdesát let se svému dětskému snu věnoval s nebývalým zápalem. Stal se doslova ikonou světa whisky a během svého života dokázal vybudovat lihovarnické impérium s obratem více než jedné miliardy liber (přibližně 30 miliard korun) ročně.

## Život

Narodil se 21. srpna 1927 ve skotském Glasgow do významné lihovarnické rodiny. Hned po odchodu do civilu ze tříleté služby u námořnictva a vystudování ekonomie začal pracovat v rodinné firmě. Již v roce 1953, po smrti svého otce, se dostává do vedení společnosti a zahajuje svůj velkolepý plán. O tři roky později je představena ikonická trojhranná láhev Grant-sky a v roce 1963 začíná ambiciózní stavba destilérie ve skotském Girvanu. Charles ke stavbě přistoupil se zápalem sobě vlastním a trauje se, že dokonce po dobu stavby spával v přívěsu na staveništi, aby měl vše

## O William Grant & Sons

William Grant & Sons je nezávislá rodinná společnost se sídlem ve Spojeném království založená Williamem Grantem v roce 1887. Dnes je globální producent prémiových destilátů řízen již pátou generací jeho rodiny a destiluje některé z předních světových značek skotské whisky, včetně světově nejvíce oceňované single malt Glenfiddich, řadu ručně vyráběných jednosladových whisky The Balvenie a třetí největší míchanou skotskou whisky Grant's, jakož i další kultovní značky lihovin jako Hendrick's Gin, Sailor Jerry Spiced Rum a nejnověji irskou whisky Tullamore Dew.







pod dozorem. Výsledkem bylo, že stavba byla dokončena již za devět měsíců.

Díky chytrému a energickému přístupu Charlese se společností William Grant & Sons podařilo postupně dobýt Severní i Jižní Ameriku, Kanadu, Afriku, Dálný východ, Austrálii i Nový Zéland. A nešlo zdaleka jenom o whisky, v portfoliu jsou dnes i vodky, giny či tequily. Ale mimo všechny tyto úspěchy je potřeba mu přičíst k dobru ještě jeden počín – naučil svět pít single malt whisky.

Charles Gordon se dožil úctyhodných 86 let, přičemž až do své smrti zůstal prezidentem William Grant & Sons. Zemřel v rodinném kruhu 21. prosince 2013 v New Yorku, avšak kontinuita ve firmě zůstala zachována, nyní ji vedou dva Charlesovi bratřanci.



## Příběh jelena

**G**lenfiddich je považován za nejznámější whisky palírnu na světě. Založil ji v roce 1887 William Grant. Destilerka se nachází v blízkosti města Dufftown v oblasti Speyside. Je pojmenována podle údolí Glen Fiddich, ve kterém leží, což v galštině znamená údolí jelenů, a odtud i busta jelení hlavy v logu značky. Voda potřebná k produkci této whisky je brána z pramenu Robbie Dhu, plynoucího do řeky Fiddich. Glenfiddich byla první single malt whisky velkoobjemově importovaná do zahraničí a je neprodávanejší značkou v kategorii single malt whisky. V Glenfiddich destilerce se realizuje celý proces výroby od zrání až po lahvování, což je velká rarita. Glenfiddich se vyvážá do celého světa a tvoří přes 35 % celkové produkce firmy. Destilerka je samozřejmě stále majetkem rodiny Grantů.

### 1887

William Grant si plní svůj celoživotní sen a spolu se svými devíti dětmi a jedním kameníkem zakládá svou palírnu. Pojmenoval ji Glenfiddich, galsky údolí jelena. Po roce tvrdé práce, na Vánoce v roce 1887, vyjde z měděných destilačních zařízení první kapka whisky.

### 1923

Prohibice je ve své plné síle. Williamův pravnuček Grant Gordon překvapil celý trh a zvětšuje výrobu. Po deseti letech se zákon změnil a Glenfiddich je jednou z posledních šesti palíren ve Skotsku, které stále fungují.

### 1957

Charles Gordon, Williamův pravnuček, trvá na tom, aby v palírně byli přítomni měďaři. Tito zruční řemeslníci byli díky tomu vždy připraveni, aby se starali o měděná destilační zařízení.

### 1959

Gordon také nikdy nepodceňoval důležitost sudů, a proto zaměstnal

bednáře. Bednářství patří mezi poslední dílnu svého druhu, kterou v dnešních palírnách najdete.

### 1961

Voda, vzduch a sladovaný ječmen, ikonická trojice, která stojí za úspěchem whisky Glenfiddich. Právě tato trojice nejdůležitějších složek inspirovala designéra Hanse Schlegera, aby vytvořil na tu dobu radikální design typické trojhranné lahve.

### 1963

Sandy Grant Gordon, prapravnuk Williama, byl tak hrdý na single malt whisky, která se v rodinné palírně vyráběla, že začal Glenfiddich jako první prodávat a podporovat i mimo Skotsko. Spotřebitelé na celém světě byli zvyklí pít blended whisky, ale díky Sandyho kroku mohli začít objevovat chuť single maltů, které do té doby byly výsadou Skotů.

### 1987

Glenfiddich slaví 100. výročí, a to prostřednictvím lahve, která připomíná zakladatele a jeho touhu vytvořit nejlepšího panáka v údolí.

### 1991

Jedna z nejvzácnějších whisek byla uvedena do prodeje – 50letá whisky Glenfiddich. Stočena byla z devíti sudů, které byly uloženy ve 30. letech, na památku devíti dětí zakladatele palírny. 50letou whisky Glenfiddich uvedl do prodeje podruhé v roce 2009.

### 2011

Nejdražší lahev single maltu se prodala v aukci. Palírna touto lahví složila poctu nejstarší ženě ve Skotsku, milované a obdivované za její úspěchy ve vzdělávání, Janet Sheed Roberts. Janet je také poslední z vnoučat zakladatele Williama Granta. Janet Sheed Roberts Reserve se vyrobilo pouze 11 lahví a každá z nich se dražila pro charitativní účely. ●



***Správné servírování  
není jednoduché***

## ***V čem nejčastěji chybujeme při podávání vína?***

Správné servírování vína není tak jednoduché, jak by se na první pohled mohlo zdát. Při jeho podávání si často ani neuvědomujeme, že nějakou chybu děláme. Proto jsme vybrali deset nejčastějších nešvarů a vysvětlíme, jak byste měli naopak správně postupovat.

TEXT: SVĚT BARMANŮ





## 1. K určitému pokrmu podáváme nesprávné víno

Není horšího prohřešku než servírovat k určitému pokrmu pro něj naprosto nevhodné víno. Ani jedno ani druhé si tak nevychutnáte. Existuje několik základních pravidel, podle kterých můžete vybrat adekvátní víno. Lehká jídla by mělo doprovázet víno bílé. Vydátná jídla zase lehčí víno červené nebo plnější víno bílé. K tmavým masům (hovězí, skopové, zvěřina, játra, ledvinky), těžkým masitým pokrmům a kořeněnému jídlu zvolte červené víno. Sladké dezerty pak skvěle doprovodí sladké víno. U sýrů volba vína závisí na jejich druhu.

Další jednoduchá rada zní, tmavý pokrm se hodí k červenému vínu a ke světlému chodu (ryby, drůbež, telecí maso, světlé omáčky) raději volte víno bílé. Intenzita chuti jídla a vína by se také měla vyrovnávat. Pokud je pokrm výrazný, chuť jemného vína by byla potlačena. Sáhnete proto po vínu se silnější chutí. Málo z nás také ví, že pokud používáme víno při vaření, měli bychom stejnou odrůdu podávat také u stolu.

## Jak servírovat víno

Druh vína	Doporučená teplota při podávání vína	Doporučená teplota při konzumaci
Šumivá a šampaňská	5 °C	7-9 °C
Bílá suchá, mladá a růžová, polosladká a sladká vína a vína pozdních sběrů	8 °C	9-11 °C
Mladá červená, lehká a ovocná	8 °C	10-12 °C
Velká silná bílá vína	8-10 °C	10-12 °C
Elegantní červená vína	10-12 °C	12-14 °C
Velká těžká červená vína	12-13 °C	14-15 °C
Červená vína s bohatým obsahem taninu	15-17 °C	18-20 °C
Stará likérová vína	10-12 °C	13-15 °C

## 2. Víno podáváme vychlazené na nesprávnou teplotu

Určit správnou teplotu vína je mnohdy oříšek. Přechlazením ztratí svou vůni a specifickou chuť, proto je třeba víno vychladit tak akorát. Do mrazáku ho chladit nedávejte, na víno se musí pomalu. Velké teplotní rozdíly by rázem láhev znehodnotily. Největší chybou je podávat víno s kostkami ledu, aroma a výrazná chuť je v mžiku pryč.

## 3. Víno otevíráme nekvalitní vývrtkou

Do vývrtky by měl každý milovník vína zainvestovat, nevyplatí se kupovat levnou a nekvalitní. Proto vybírejte pečlivě a ne na základě akce v supermarketu. Důležité je, abyste si při volbě vývrtky vybírali dle samotné šroubovice. Měla by mít volný střed, být tenká a mít ostrou špičku, jinak je možné, že bude korek trhat. Nejpraktičtější je k otevření vína barmanská vývrtka, neboli také dvoufázová. Pokud pak nejste tolik zruční, můžete zvolit motýlkový model, který představuje nejprodávanější typ. Klasickému nožíku se šroubovicí po dědovi se raději vyhněte, nejen že byste přišli o nery, ale možná i o láhev.

## 4. Nehlídáme délku korku a protrhneme jej

Korkovou zátku bychom neměli při otvírání v žádném případě porušit. Mohly by se tak dostat její kousky do lahve. Proto předem odstraňte folii okolo hrdla lahve a podívejte se, jak dlouhý korek vlastně je, abyste vývrtku zašroubovali tak akorát.

## 5. Při otvírání vína se cítíme jako mistři světa, když zátka lupne

Samozřejmě že může hostům připadat působivé, když do otvírání vína zapojíme veškerou svoji sílu a zátka vína nám lupne tak, že to slyší až sousedi. Správně by ale neměl korek vydat žádný zvukový efekt.

## 6. Víno naléváme do nesprávných sklenic

Barevné sklenice na víno rovnou vyhoďte nebo schovejte na karneval. Jak červené, tak i bílé víno by se mělo podávat v bezbarvé sklenici z tenkého skla ve tvaru kalichu se stopkou, která by měla být dlouhá alespoň 5 cm, aby se sklenice pohodlně držela. Pro vína bílá a růžová vždy volíme menší sklenice tulipánového tvaru, pro ta červená je

vhodný větší a širší pohár se zúženým hrdlem. Úzké a vysoké flétny se hodí na šampaňské či sekt.

## 7. Lahev opíráme o sklenice a kapeme víno na stůl

Při nalévání vína je vždy potřeba myslet na to, že se lahev nesmí dotknout sklenice, aby ji nenaštípla. Otevřenou lahev také obalte plátěným ubrouskem, který zachytí případné kapky. Při nalévání můžete ukápnutí vína zamezit také tak, že v závěru hrdla lahve nadzvednete a pootočíte.

## 8. Víno rozléváme lidem podle osobních preferencí

Je sice pěkné nalít víno nejdříve člověku, který je vašemu srdci nejbližší, ale i tak byste se měli řídit při rozlévání určitým pořadím dle bontonu. Nejprve naplňte trochu svoji sklenici a ochutnejte, zda je víno v pořádku. Poté vždy z pravé strany nalévejte hostům podle následujícího pořadí: 1) duchovním (jsou-li mezi vámi), 2) ženám, 3) významným osobám a oslavencům, 4) ostatním hostům, 5) sobě.

## 9. Víno necháváme volně ležet na stole a tím ztrácí svou správnou teplotu

Zejména v létě je víno náchylné k rychlé ztrátě své ideální teploty. Proto je vhodné bílá, růžová a šumivá vína podávat v chlazených nádobách s ledem a vodou, aby si udržela svou patřičnou teplotu. Pokud je třeba, můžeme takto ochladit i víno červené.

## 10. Víno nesprávně skladujeme

Obvykle víno koupíme a dáme jej do lednice vychladit, to je ale ta největší chyba. Teplota, vlhkost, světlo a poloha lahve, to vše rozhoduje o jeho kvalitě a následné chuti. Místo sklepa, balkónu či lednice raději použijte speciální vinotéku, která poskytne vínu ty nevhodnější podmínky. Zvolit můžete například modely značky Hyundai, které se zároveň stanou pěkným interiérovým doplňkem, protože jsou v černém provedení se zrcadlovými dvířky, vnitřním osvětlením a LED displejem s ovládacím. Milovníci různorodých vín pak ocení vinotéku Hyundai VIN 12 DZ s duální zónou chlazení, která umožňuje nastavit dvě různé teploty v oddělených prostorech, takže můžete naráz správně skladovat bílé i červené víno. ●



**Svět H&G degustuje**

## Perlivý život

Ochutnáváme cenově dostupné české sekty, která vinařství nabízejí do pohostinství. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme vybrali ve spolupráci s Vinařským fondem? Pro magazín Svět H&G hodnotí renomovaný sommelier Richard Süß z Makra, hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

### Kdo hodnotil



#### MAREK BABISZ

Přední český enolog. Je hlavním sommelierem Salonu vín ČR. Je absolventem Zahradnické fakulty MZLU v Lednici a disponuje zkušenostmi z výrobní i obchodní praxe.



#### RICHARD SÜSS

Přes sedm let je hlavním sommelierem ve společnosti Makro Cash & Carry. Rozhoduje o tom, jaké víno bude řetězec prodávat, osobně vyhledává malá vinařství.



#### PETR HOLEČEK

Šéfredaktor magazínu Svět H&G. V testu zastupuje spíše veřejnost. Ačkoliv není enologem, má s vínem za dobu své praxe v gastronomickém titulu bohaté zkušenosti.

### **Crémant de Vinselekt Pinot Chardonnay 2008 extra brut - Vinselekt Michlovský a.s.**

#### Marek Babisz

Příjemná zlatožlutá barva je doplněná o velice jemné a živé perlení. Vůně vína rozehrává širokou paletu vůní od jemně oříškovo-vanilkové, přes květinou až po ovocnou s tóny žlutého ovoce. Plná harmonická chuť s originálním projevem připomínajícím vyzrálé plody manga je v dochuti doplněná příjemnou svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením. Sekt je vyvážený a je to cuvée dvou odrůd (Chardonnay 40 % a Rulandské bílé 60 %), kde každá odrůda dodala sektu jedinečný a nezaměnitelný charakter.



#### Richard Süß

Sytá zlatavá barva s jantarovými odlesky. Bohaté perlení s korunkou. Výrazné květinové aroma rozkvetlých sadových stromů, rozkrojené karamboly a zralého ovoce s dotekem vlhkého dřeva. Vyvážená chuť s kořenitými tóny, které doplňuje exotické ovoce, jablečné křížaly a v závěru stopa růžového grepu. Atraktivní spojení klasických odrůd pro výrobu šumivého vína Chardonnay - Pinot je zárukou kvalitního sektu. Doporučuji k jemné dýňové polévce.



#### Petr Holeček

Popravdě, sice je zde nálepka hlásící zlato na vinařské soutěži AWC ve Vídni z roku 2014, ale etiketa by si zasloužila už svěžejší grafiku. Což se nedá říct o obsahu láhve. V ní se skrývá šumivé víno zlatavé barvy, které má dlouhé perlení, svěží kyseliny a hezkou barvu. Výrobce uvádí, že se hodí ke slavnostním příležitostem, ale představit si ho klidně dovedu i jako výborný doplněk ke grilovaným rybám, lososovi v první řadě. Metoda kvašení v láhvi zaručuje kvalitu. Cena 331 korun je odpovídající.



### **ROSA MARIA Pinot noir sekt brut natur, PROQIN**

#### Marek Babisz

Barva tohoto růžového sektu přechází z jemné meruňkové až do odstínu koroptvího oka. Tyto odstíny rozehrávají pestrobarevnou hru jemných bublinek, které stoupají v řetězové formaci na povrch. Ovocná vůně a chuť je decentní s tóny přezrálých velkoplodých jahod doplněné o švestkové a třešňové tóny. To vše je podpořené příjemnou a svěží kyselinkou. Doporučuji jako aperitiv, výborně osvěží v průběhu horkých letních dní, dále ke grilovaným rybám, masitým předkrmům a k sýrům s modrou plísní.



#### Richard Süß

Jiskřivá lososová barva s měděnými odlesky s jemným, ale dlouhotrvajícím perlením. Příjemné aroma broskví, zahradních jahod, sušených brusinek, sladkého koření a rozmarýnu. Plná výrazná chuť, která na jazyku vytvoří příjemnou sametovou pěnu, přechází do tónů pomerla, zralých zahradních jahod a litchi. Dlouhá dochuť je doprovázená příjemným tónem pomerančové kůry. Tento sekt doporučuji k salátu s langustinkami s avokádem, želé z růžového grepu a grepovým vinaigrette.



#### Petr Holeček

Další šumivé víno vyrobeno klasickou metodou kvašením v láhvi, tentokrát se svěží lososovou barvou a s moderně vypadající etiketou. Vinařství Proquin je moderní a podle toho vypadá i jejich pinot noir sekt. Tato láhev je dvakrát tak dražší než Prestige Brut od Bohemky, ale cenu si zaslouží. Jemná ovocná vůně s tóny jahod a třešňi doplňuje příjemné plné víno a pravý klasický růžový sekt. Hodí se pro letní popíjení i jako aperitiv. Dobrá práce!





## Znovín de Lux rosé Cabernet Sauvignon demi sec, Znovín Znojmo

### Marek Babisz

Barva sektu připomíná malinový nebo jahodový kompot a zaujme pravidelným perlením. Vůně je velmi intenzivní, cabernetová s tóny černého rybízu a ostružin. V chuti dominují aromatické tóny černého rybízu doplněné o tropické ovoce jako pomelo a červený grep. Příjemné perlení, výrazná aromatika a příjemný zbytkový cukr v harmonii se svěží kyselinkou dělá tento sekt velmi atraktivní. Sekt je vyrobený z odrůdy Cabernet Sauvignon, který dodal vínu velmi zajímavý aromaticko-chuťový profil. Doporučuji k lehčím dezertům se smetanou a ovocem, k borůvkovému koláči nebo k ovocnému salátu.

★★★★★

### Richard Süß

Sytá růžovo-měděná barva s jemným perlením a světlejším meniskem. Typické odrůdové aroma Cabernet Sauvignonu. Jasná linie černého rybízu, malin s dotekem černorybízového listu. Chuť je plná, ovocná a strukturovaná. Tóny černého rybízu doplňuje stopa sladkých mandlí. Dochut je díky kyselině a cukru šťavnatá a vyvážená. Je zde patrný dotek pomeranče a limetkové šťávy. I přes svou kategorii cukru, tento sekt působí velmi svěže. Doporučuji k brownies s čerstvými brusinkami.

★★★★★

### Petr Holeček

Pecka pro milovníky sladkého perlení. Toto víno ze Znojma porotu zaujalo nejvíce pro svou šťavnatou barvu, ale také chuť. Vůně i chuť obahuje tóny černého rybízu. Odrůda Cabernet Sauvignon a klasická metoda kvašení v láhvi, to je kombinace pro exkluzivní víno, který se hodí pro jakoukoli příležitost. Demi sec je velice pitelný, ne nadarmo získal jen tento rok dvě stříbrné a jednu zlatou medaili na mezinárodních soutěžích. I etiketa se povedla, působí důstojně a zároveň tradičně, pěkně vyvážené. A cena? Za 220 korun neváhejte.

★★★★★

## Sekt Volařík brut 2009, pěstitelský sekt, Vinařství Volařík

### Marek Babisz

Velmi intenzivní zlatavá až sytější žlutá barva s velmi jemným, pozvolným a pravidelným perlením. Ve vůni a chuti tohoto sektu již převládají nad ovocností a svěžestí zralé, hutné až smetanové tóny s dlouhou perzistencí a s podtónem chlebové kůrky. Důvodem těchto výjimečných tónů je čtyřleté zrání sektů na kvasinkách. Sekt je vyrobený ze tří odrůd Chardonnay 60 %, Rulandské bílé 30 % a Sauvignon 10 %. Doporučuji jako aperitiv, dále v kombinaci s pečeným drůbežím či vepřovým masem, k plněným roládám či k rybám.

★★★★★

### Richard Süß

Světle zlatavá barva se zelenkavými odlesky. Jemné perlení. Jemné aroma čerstvého ovoce se stopou rozkrojeného zeleného letního jablka, angreštu a bílých broskví. Osvěžující šťavnatá chuť s příjemnou krémovostí na jazyku. V chuti najdeme stopy lehce nezralého kiwi, aromatické limetkové šťávy, zelených jablek, bílého rybízu a josty. Harmonický sekt, kde se podařilo spojit dokonale tři odrůdy. Příjemný ovocný závěr. Rád bych tento sekt doporučil k italskému rizzotu s chřestem a pecorinem.

★★★★★

### Petr Holeček

Miroslav Volařík nechal tři odrůdy zrát 21 měsíců rovnou v láhvi, aby vzniknul tento výborný sekt s dlouhotrvajícím perlením a svěží vůní po jablkách. V chuti je také výrazný, odrůdy se opravdu podařilo harmonicky spojit. Sekt Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015 a zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2015 odkazují na práci mistra. Proto také cena 380 korun. S tímto vínem neuděláte chybu u slavnostních příležitostech, je velmi osvěžující, ale zároveň působí jemně a důstojně.

★★★★★

## Bohemia sekt Chardonnay Prestige brut, Bohemia sekt

### Marek Babisz

Barva sektu je zlatožlutá až zlatavá s decentním zelenkavým odleskem. Perlení je velice jemné, pravidelné a dlouhotrvající. Ve vůni je to víno jemné, harmonické, ovocné s tóny tropických plodů, kompotovaných meruněk a kvetoucích jabloní. Chuť je hravá, svěží, plnější s tóny ananasu a citrusů a velmi dobrou a jemnou perlivostí. Sekt získal několik ocenění na soutěžích jako např. Stříbrná medaile GRAND PRIX VINEX 2014, Stříbrná medaile San Francisco IWC 2014.

★★★★★

### Richard Süß

Zlatavá jiskrná barva s jemným perlením. Vůně zeleného čaje a rybízových listů, kompotovaných jablek, semen kardamomu a exotického ovoce. Chuť je středně dlouhá s výraznými ovocnými tóny se stopou bílého rybízu, maracují a banánu. V dochuti dominuje jasná stopa pomela. Odrůda Chardonnay je velmi vhodná k výrobě sektů dělaných klasickou metodou a tento sekt je toho zářným příkladem. Sekt z této odrůdy doporučuji k telecímu ragú s šafránovou rýží.

★★★★★

### Petr Holeček

„Bohemka“ svou řadou Prestige brut dokazuje, že i v českých podmínkách se dá vyrobit výborný sekt tradiční metodou. Pokud hledáte sekt v nízké cenové hladině (láhev stojí kolem 230 Kč) a zároveň chcete hostům nalít aspoň základní kvalitu z jednoho druhu odrůdy, nemůžete sáhnout vedle. Tento sekt se velmi dobře pije, nemá škrábavé perlení, vůně je po tropickém ovoci a stejně tak harmonická chuť s tóny ananasu a citrusových plodů. Hodí se ke grilovanému masu i prostě „jen tak“.

★★★★★

## Grandioso gold brut, Chateau Valtice - Vinné sklepy Valtice a.s.

### Marek Babisz

Sytě žlutozlatá barva je doprovázena pravidelným jemným a dlouhotrvajícím perlením. Vůně je květinová s tóny lipového květu umocněná v pozadí o jemné kvasinkové tóny. Chuť je hravá, ovocná s tóny po čerstvě utrženém zeleném jablíčku a příjemnou kyselinkou. Sekt je harmonický a i přes mírně vyšší cenu jej stojí za to ochutnat. Sekt obsahuje šupinky 24 karátového ryzího zlata nejvyšší kvality ověřené certifikátem. Sekt je kvašený v lahvi a je to cuvée odrůd Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský.

★★★★★

### Richard Süß

Zlatavá barva se zlatavými odlesky s jemným perlením a hravým pohybem zlatých šupinek. Aroma ovocných dropsů, zralých kdoulí, sušeného lipového květu s jemným podtónem akátového medu. Chuť čerstvých meruněk, zralého grepu, meruňkových jader, jablečného jadrince. V dochuti je zřetelná stopa granátových jablek a grepu. Působivý sekt se zlatými šupinkami evokuje pocit luxusu a pití pro výjimečnou příležitost. Doporučuji jako slavnostní přípitek, případně k hořké čokoládě.

★★★★★

### Petr Holeček

Tady máme něco pro hodně slavnostní chvíle. Brut sice není jako ten originál z Francie, ale má jinou přednost. Svoje hosty ohromíte šupinkami z 24karátového zlata, které jsou uvnitř. Hosté se přitom nemusí bát, že jim ublíží. Šupinky pomáhají krevnímu tlaku, působí antizánětlivě a antibakteriálně. Zlato plave v ryzlincích, ten vlašský dává vínu příjemnou kyselinku, rýnský zase vůni zeleného jablka. Tento sekt je opravdu působivý a dá hostům pocit luxusu, lahev stojí 449 korun. Škoda levně působící etikety.

★★★★★

# 3 tipy pro vaše hosty

Současný trend velí nenabízet v restauraci zbytečně levná vína, s kterými si uřízneme ostudu, ale kvalitní novinky spíše ze známějších oblastí. Dovozece Budamont uvádí na trh sedm zajímavých vín řady La Magnolia z italské Friuli, česky Furlánska, z nichž jsme vybrali tři s nákupní cenou pod 200 korun za lahev k servírování od teď až do podzimu. Oblast patřila k rakousko-uherskému Mocnářství, dobrý vztah k ní a k chuti jejího vína máme v genech.

TEXT: ZDENEK REIMANN

**R**estaurace zaměřená na úspěch neustále vyhledává pro své zákazníky něco nového, ale nerada riskuje. Furlánská vína jsou sázkou na jistotu, zvláště když na vinném lístku otisknete malou mapku oblasti. Zákazník se bude ve svém výběru cítit jistější a spíše si objedná.

Doporučená vína je dobré představit hostovi již při uvádění ke stolu, například slovy „Máme tři nová vína z italské Friuli, Furlánska, patřilo k Monarchii. Posadte se prosím, povím vám více, a co k nim doporučuje šéfkuchař.“ Až se hosté posadí, nedávejte jídelní lístek, pokračujte: „Bílá jsou suchý, báječně aromatický Tramín a lahodné

Friuliano, dříve Tokajské známé svoji ovocnou, usměvavou povahou, jedno z nejoblíbenějších evropských vín. Červené Franconia, česky Frankovka, je středně plné, suché, s jasnou rubínovou barvou s fialovými odlesky. V aroma poznáte vůni po lesním ovoci a rybízu.

Rovněž buďte s kuchařem domluveni, co byste doporučili

k dvěma zmíněným bílým. Mějte na paměti, že musíte mluvit spíš slovně, dobře a srozumitelně vyslovovat a svá slova téměř důvěrně vyprávět jako nějaký zajímavý příběh. Musíte být suverénní, sebejistí, regionu trochu znát (info je na internetu) a víno mít prochutnané, abyste o něm mohli inteligentně mluvit.



## La Magnolia FRIULANO 2014

Je pýcha severovýchodní Itálie, Furlánska, regionu kdysi patřící k rakousko-uherské Monarchii a oblíbené na rakouském dvoře. Víno má velice půvabný ovocitý charakter, dotek minerality, je příjemně suché a harmonické, jak se k jídlu patří. V ústech hřejivé s dlouhým dozvukem. Je výtečné i ke studeným předkrmům, sýrům a rybám. Pikantní kyselinka zvyšuje jeho atraktivitu.



## La Magnolia TRAMINER AROMATICO D.O.C. Eastern Hills Friuli

Skvostné suché bílé se slámově žlutou barvou a zelenkavými odlesky, krásnou aromatickou vůni připomínající divokou růži, citrusy a květinové tóny magnolie. Je chváleno za harmonii všech složek, svěží na patře s mírným kořenitým závěrem. Vynikající jako aperitiv. Nádherné ve spojení s kozími sýry či krevetovým salátem, krémem z artyčoků. Doplnuje těstoviny s bílými omáčkami a s lanýži.



## La Magnolia Franconia, I.G.T. delle Venezie

Místní skvělá Frankovka, atraktivní červené, suché a zářivě rubínové s fialovými odlesky. V aroma rozpoznáte vůně po lesním ovoci a rybízu. Poloplné z dobře vyzrálých hroznů. Chuť je příjemná, hladká až sametová, s mírně nasládlou tříslovinou. Fantastické ke zvěřině, pečínkám, pokrmům z vepřového masa ... ale svou svěžestí dává možnost doprovázet téměř cokoli. Servírujeme za teploty 16 - 17 °C. ●





Znáte affogato – espresso přelité přes kopeček smetanové zmrzliny?

## Káva: nebojte se kombinovat

Léto je pomalu pryč, ale ledové nápoje a osvěžující koktejly frčí i nadále. Milovníci kávy to mají se svým klasicky horkým nápojem trochu těžší. Tereška Balá, baristka doubleshotu, představuje koktejly a poradí i recept na její oblíbený ledový kávový koktejl, který zvládnete i u vás v provozovně.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

**K**lasikou je ledové latté. To správné by mělo ale obsahovat dvojité espresso, mléko a několik kostek ledu. Nic víc. Opravdu ledové plnotučné mléko dodává totiž nápoji přirozenou sladkost, takže žádné sirupy nebo cukry nejsou potřeba.

A pokud je na vás latté příliš mléčné, zkuste třeba affogato – espresso přelité přes kopeček smetanové zmrzliny. Zmrzlina sladí a zjemňuje silné a husté espresso, prudce ho zchladí a udělá z něj lahůdku, kterou si dopřávají i ti, na které je klasické espresso příliš silné.

Pokud ale hledáte, jaký osvěžující nápoj si udělat a nemáte zrovna po ruce stroj na espresso, zkuste ledovou filtrovanou kávu. Tereška Balá radí, jak na to: „Připravte si šálek filtrované kávy vaším oblíbeným způsobem a nechte ji přirozeně vychladnout. Tím zachováte chuť kávy nejlépe a nemusíte se trápit s přeléváním přes led, které by ji akorát ředilo. Pak už si ji jen nalijte do sklenice s pár kostkami ledu a podávejte s citronem. Vážně, vždyť káva je také ovoce a skvěle se doplňují!“

A když už jsme u ovocnosti kávy, tak zkuste, jak chutná třeba v kombinaci s exotickým mangem. Mango shot vám připraví tak, že dvojité espresso mixují s mraženým mangovým pyré, trochou datlového sirupu a jablečným džusem. Ochutnejte a zjistíte, že káva je pro koktejly s ovocem jako stvořená.

Další specialitou kavárny doubleshotu je Bulletproof shake,

který spojuje kávu s banánem a kokosem. Základem je opět dvojité espresso, které se mixuje s kokosovým olejem, banánem, datlovým sirupem, mlékem a ledem. A nakonec je ještě posypané kokosem. ●

### Ledová irská káva

RECEPT NA LEDOVOU IRSKOU KÁVU, KTEROU VAŠI HOSTÉ NAKOPNOU VEČÍREK!

#### Budete potřebovat:

- 40 ml irské whisky
- lžičku cukru/medu/datlového/javorového sirupu
- 150 ml filtrované kávy
- 50 ml 30% smetany

Filtrovanou kávu zchladíme vymícháním s několika kostkami ledu a zcezením a osladíme sirupem (případně osladíme ještě teplou kávu klasicky cukrem/medem, aby se lépe rozpustil). Smícháme s irskou whiskey a nalijeme do nachlazené sklenice. Navrch přidáme hustou, ale tekutou smetanu. Tu můžete vyshakeovat buď v shakeru nebo bude stačit sklenička od marmelády s víčkem.

FOTO: DOUBLESOT

INZERCE



Vyzkoušejte naši kávu  
**ZDARMA\***

Na měsíc vám zapůjčíme profesionální kávovar a zdarma poskytneme dohodnuté množství kávy na vyzkoušení.



Akční nabídka

\* Nabídka je určena pro profesionální gastronomii a kanceláře. Maximální množství kávy zdarma je 6 kg. Vyhrazujeme si právo ve specifických případech spolupráci odmítnout.

Více informací

[www.kavaprogastronomii.cz](http://www.kavaprogastronomii.cz) | [www.kavaprokancelare.cz](http://www.kavaprokancelare.cz)

## Kvasnicové má už i Kozel



Pivovar Velké Popovice uvařil poprvé ve své bohaté pivovarské historii kvasnicové pivo. Velkopopovický Kozel Kvasničák vychází z tradičního ležáku, do kterého přidali velkopopovičtí sládcí těsně před stáčením další dávku čerstvých pivovarských kvasinek. Kvasnicovým pivem s obsahem alkoholu 4,7 % vychází sládcí velkopopovického pivovaru vstříc stále většímu zájmu pivařů o nová piva.

## Paddy vstupuje na trh



Na český trh vstupuje novinka, která potěší srdce všech milovníků whiskey a také ty, kteří dosud netušili, že whiskey milují. Paddy Classic, Devil's Apple a Bee Sting – tři kousky pro všechny chutě: whiskey v čisté podobě, anebo v jedinečných kombinacích. Přestože Paddy je na našem trhu žhavou novinkou, Irové znají tuto svou whiskey už velice dlouho. Vznikla v roce 1779, tehdy ještě pod názvem Cork Distilleries Company Old Irish Whiskey. Svě jméno zdědila po výborném obchodníkovi této palírny - Paddyemu Flahertymu, který svou milovanou whiskey díky svérázným technice prodeje proslavil v celém Irsku i v zahraničí. Jeho taktika byla prostá – kdo jednou ochutná, stane se zákazníkem, proto cestoval po irských pubech a naléval ji hostům. Paddy pochází ze stejné palírny jako další známé

irské whiskey – Jameson, Powers, Green Spot nebo Red Breast.

## Krušovice uvařily ležák Harmonie

Krušovický pivovar potvrzuje, že patří do srdce chmelařské oblasti a ve spolupráci s Chmelařským institutem v Žatci připravil letos již třetí opravdovou lahůdku, tentokrát z chmele odrůdy Harmonie. Pro všechny pivní fajnšmekry uvařil výrobní tým pivovaru pod vedením Michala Havrdy ležák Harmonie s vyváženou hořkostí a lehce kořenitě chmelovým aroma. Sezonní ležák se začne prodávat od 7. srpna, a to pouze čepovaný ze sudu. Jde o limitovanou edici piva, kterého budou mít spotřebitelé ve vybraných restauracích a hospodách k dispozici téměř 1000 hektolitřů. K zákazníkům se tak dostává pivo, které je specifické pouze jednou odrůdou chmele.

## Jameson Coolers, cool pro přátele

Jameson nabízí své oblíbené Coolers – spojení limonád a té nejlepší irské whiskey. Nechte se inspirovat! Tato speciální řada koktejlů se zrodila v dílně barmana Jana Braniše z pražského Buggy's baru. Správný barman se vyzná v oblíbených chutích a dokáže odhadnout, který drink se stane hitem. S Jameson Coolers tento tip vyšel do puntíku. Spojení medově sladké a obzvláště jemné Jameson whiskey s osvěžující ovocnou chutí oblíbených limonád patří mezi velmi žádané koktejly. Už jste vyzkoušeli Jameson Apple nebo Jameson Mint? Chcete zjistit, jak chutná spojením jablčného či mátového limonády s třikrát destilovanou whiskey Jameson? Nabínete tyto drinky ve vašem baru. Sledujte [www.jameson.cz](http://www.jameson.cz).

## Ledový bar v září - Cloud 9 chystá překvapení

Pražské hotely Hilton, hrdí partneri Mezinárodního pražského maratonu již dvacátou první sezónu, postaví během víkendů Birell Grand Prix Praha 2015 na Náměstí Republiky unikátní ledový bar Cloud 9 ve tvaru čtverce doplněného o ledovou fotostěnu. Unikátní ledový Cloud 9 Ice Bar bude otevřen veřejnosti na Náměstí Republiky

ve sobotu 5. září od 14 do 22 hodin. Na ledový bar o rozměrech 3,5 x 3,5 metrů bude potřeba 5000 litrů vody, na přílehlou fotostěnu o rozměrech 2 x 3 metry 1000 litrů vody. Vše bude postaveno z ledových bloků a doplněno ledovými logy partnerů. Během dne tým Cloud 9 nabídne návštěvníkům akce nealkoholické koktejly za symbolickou cenu 50 Kč. Jedním z drinků bude Ginger Rain - nealkoholická verze populárního zázvorového koktejlu Mystic, která získala prvenství v soutěži nealko koktejlů Mattoni Grand Night v roce 2008.

## Luxusní Monkey 47 ze Schwarzwaldu

Ingredience z Černého lesa, nádech exotické Indie, ale i britské tradice. To vše v sobě slučuje luxusní gin Monkey 47. Základ jeho receptury vytvořil v první polovině 20. století podplukovník Royal Airforce a gentleman Montgomery Collins. Narodil se v Britské Indii, podstatnou část života ale zasvětil přípravě regionálního ginu v Německu. „Monkey 47 se připravuje z jalovce a bylin, které jsou typické pro Schwarzwald. Tamní pramenitá voda, exotické koření z dálné Indie a ruční proces přípravy patří mezi důvody, proč se jedná o exkluzivní druh ginu,“ vysvětluje Samer Selbak, brand ambassador společnosti Premier Wines & Spirits, která Monkey 47 dováží do České republiky.



## Edice tichých vín Freixenet Mia

Vinařství Freixenet je nejslavnějším výrobcem sektu typu Cava ve Španělsku. Dosahuje stejného věhlasu jako největší výrobci v Champagne. Historie vinařství začala již v roce 1889 a v současné době Freixenet nepředstavuje pouze Cava produkci, ale získává respekt i ve výrobě tichých vín. Důkazem toho je i speciální edice tichých vín Freixenet Mia. Mia je španělský výraz pro „moje“. Tvůrkyní tohoto speciálního projektu je charismatická enoložka Glorie Collell, která se projektem Mia zaměřila i na ženské konzumentky vína. Jedná se o příjemná, moderně vyrobená vína vhodná

k posezení s přáteli i k dobré večeři. Glorie Collell k projektu říká: „Mnohokrát jsem s kolegy diskutovala na téma tichých vín. Moje rodina se vždy zabývala výrobou vín a tak jsem se kolegům snažila vysvětlit, jak by se mělo dělat moderní, dostupné a snadno pitelné víno. Až se jednoho dne rodina Ferrer, vlastníci Freixenet rozhodla dát mi příležitost v novém projektu.“

## Nový koncept Šnyt od Lobkowicze

Pivovary Lobkowicz představily nový koncept designových restaurací s názvem ŠNYT. Otevřeny byly již tři provozovny a to v Praze, Ústí nad Orlicí a v Prostějově. Hosté si mohou užít vedle zajímavého interiéru a kvalitního servisu také možnost rozšířit si své pivní obzory a ochutnat celou řadu pivních stylů z produkce pivovaru. „Jedním z atributů sítě restaurací Šnyt je Strom pivních stylů. Díky němu je možné spotřebitele nenásilnou formou vzdělávat, aby poznával krásy pivního světa. Šíře nabídky výrobků společnosti Pivovary Lobkowicz nemá v tomto ohledu v České republice konkurenci a umožňuje tak oslovení všech milovníků pěnivého moku,“ říká Vojtěch Kleisner, manažer gastro řetězce.

## Pražská vodka má další ocenění

Kromě nedávného úspěchu v degustačním klání v San Franciscu - World Spirits Competition 2015, kde Pražská vodka získala stříbrnou medaili, zabodovala také v mezinárodní soutěži UNITED VODKA 2015, odkud si veze bronz. Šestnáctý ročník soutěže nabídl souboj více než 800 značek z celého světa. O oceněních rozhodovala v rámci anonymního testování porota složená z 23 profesionálů z řad technologů a producentů destilovaných nápojů. Degustační soutěž se konala v bulharské Varně, odkud si Pražská vodka odvezla bronzovou medaili. „UNITED VODKA patří k nejprestižnějším soutěžím svého druhu v Evropě. Bronz, který nám porota udělila, potvrzuje, že je Pražská vodka schopná obstát v mezinárodní konkurenci a že chutná nejen našim zákazníkům, ale i odborným degustátorům,“ reaguje na ocenění brand manažer značky Pražská vodka Marek Žizkovský. ●





# Nabízíte své produkty a služby pro **HORECA & RETAIL** trh?

**...nabízíme vám zajímavé inzertní kombinační balíčky**

s námi oslovíte management a provoz:

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

**14 000**

výtisků

**42 000**

čtenářů



# 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](http://www.spedos.cz)

... automaticky o stupínek výše.

