

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2015



**Václav Abraham
veze ze Sofie bronz**
Měl mít zlato, protestuje CBA

Jak se učí učitelé

Jak dopadl World Cocktail Championship

Protestující Češi. To koktejlový svět ještě nezažil

Ve dnech 10. až 16. října se v bulharské Sofii uskutečnil kongres Mezinárodní barmanské asociace (IBA), jehož nejatraktivnější podkapitolou byla barmanská soutěž World Cocktail Championship (WCC). Českou republiku v konkurenci desítek účastníků z celého světa reprezentovali v kategorii Flair Václav Abraham a v kategorii Classic narychlo nominovaný Milan Zaleš.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Především Václav Abraham, v minulých letech již několikrát dekorovaný medailami, byl žhavým železákem české výpravy. Porotci jeho výborné vystoupení ve finále ohodnotili celkovým třetím místem, za což si od České barmanské asociace (CBA) vysloužili historicky první oficiální protest. „Dle našeho názoru došlo k nezvládnutí bodového ohodnocení jednotlivých finalistů,“ vysvětluje reakci prezident CBA Aleš Svojanovský. Ve flairové disciplíně nakonec zvítězil barman z Taiwanu.

Tvrdíte, že Václav Abraham ve finále předvedl životní výkon...

Václav již na předchozích ročnících World Cocktail Championship, tedy oficiálním mistrovství světa v kategorii Flair, získal tři bronzové a jednu stříbrnou medaili. Dlouhodobě patří mezi nejlepší na světě. Takže by si mohl každý myslet, že ho již početné publikum a s ním spojená tréna nezaskočí. Opak je pravdou. V kvalifikaci do finále se mu sestava moc nepovedla, měl hodně pádů, zkrátka nebyl ve své kůži. Letos navíc přijela na WCC opravdová špička z celého světa, a to Václavovi na klidu také nepřidalo. Byl to tak do posledního okamžiku nervák, zda vůbec postoupí. Nakonec mu ke kvalifikaci pomohl kvalitní koktejl.

A pokud tvrdím, že Václav ve finále zjel svou životní sestavu, chci tím říci, že mu vyšly téměř všechny prvky, které předvedl, jen s jediným pádem. To je při obtížnosti jeho originálních triků velmi těžké, a také se mu to již nikdy na WCC nemusí takto podařit! Flair jako takový totiž nemá hranice, posouvá se k dokonalejším a sofistikovanějším trikům, z nichž mnohé, aktuálně nejlepší, předvádí jen Václav.

Takže byl prostě nejlepší?

Nikdo z finalistů ho v obtížnosti ani nenapodobil. Všichni ostatní k tomu měli daleko více chyb. To také celá hala ocenila obrovským aplausem a všichni jej dlouho před oficiálním vyhlášením prohlašovali za hvězdu a vítěze. A protože se mu povedlo kvalitně dokončit i všechny tři koktejly, zlato jsme očekávali. Mnoho osobností flair komunity včetně dvojnásobného mistra světa Marka Posluszneho mně i Vaškovi přišlo osobně gratulovat k triumfu Václava dlouho před oficiálním vyhlášením. Okamžik, kdy vyhlásili Václava jako prvního, tedy na třetím místě, nechápal v sále asi nikdo.

Čím se dá vysvětlit to, že mu porotci nepřifklí prvenství? Existuje z vašeho pohledu něco, co by jim mohlo posloužit jako argument?

Samozřejmě jsme s Václavem a s dalšími flair odborníky na místě zkusili přijít na to, proč se tak stalo. Je ale těžké soudit nezávislou komisí, která rozhoduje podle svého nejlepšího vědomí a svědomí. Dle našeho názoru došlo k nezvládnutí bodového ohodnocení jednotlivých finalistů. Tedy k nesprávnému ocenění rozdílů v náročnosti flair vystoupení. Nakonec rozhodl možná kostým tajwanského nindžy, za který tento soutěžící obdržel více bodů. Ale jen o kostýmu přece flair vůbec není.

CBA proti rozhodování poroty podala dosud bezprecedentní protest. Už jste zaznamenali nějakou reakci? Je možné, že by ještě mohl výsledným pořadím zpětně zamíchat?

Ano, jako první v historii jsme podali oficiální protest proti výsledkům finálového kola WCC Flair. Bohužel jsme se zatím žádné odezvy nedočkali. Interně jsme si stanovili termín, po němž budeme urgovat odpověď u vedení IBA. Primárně se jedná o projev nesouhlasu, ale pochopitelně bychom rádi pořadí změnili.

Jak verdikt přijal samotný Václav? Byl i on iniciátorem protestu?

Václav byl hodně zklamaný a nešťastný. Toto ho obrovsky ranilo a demotivovalo. Je třeba si uvědomit, že se za jeho skvělým výkonem skrývají



R&B Passion

SLOŽENÍ:

- 4 cl Bacardi Carta Blanca
- 2 cl Monin Fruit Purée Raspberry
- 1,5 cl Monin Caramel
- 4 cl ananasový džus
- 2 cl čerstvá limetová šťáva
- 3 stříčky Fee Brothers West Indian Orange Bitter

OZDOBA:

- pomeranč, malina a máta
- ZPŮSOB VÝROBY:**
- šejkr

Okamžik, kdy vyhlásili Václava jako prvního, tedy na třetím místě, nechápal v sále asi nikdo.

tisíce hodin strávených tréninkem s cílem uspět. A při pořádné dávce štěstí se stát mistrem světa. Václav se snažil hned na místě vše řešit s komisí, ale samozřejmě ničeho nedosáhl. Hodnocení je subjektivní, tedy z větší části nezměřitelné.

Promítli se český protest do atmosféry dalšího programu konference? Neochladil třeba některé kontakty?

Protest jsme podávali s rozmyslem a chladnou hlavou hned ráno po samotném finále s očekáváním, že na závěrečné galavečeři může dojít k přehodnocení a napravení této chyby. Bohu-

žel se tak nestalo. Od vedení IBA jsme se žádné reakce nedočkali. Jak se bude věc dále vyvíjet a zda to bude mít nějaké dopady, to se teprve uvidí. V každém případě má v současnosti CBA na půdě IBA velký respekt i vliv. Jsme známí tím, že veškeré aktivity, které zajišťujeme, mají vysoký organizační i odborný standard. Ničeho se neobáváme.

V mixologické kategorii za Česko nastoupil Milan Zaleš. Jak hodnotíte jeho vystoupení?

Milan Zaleš naskočil do týmu po odstoupení Víti Ciroka, kterému závazky vyplývající ze smlouvy po soutěži Diageo Reserve World Class neumožnily na mistrovství světa odjet. Milan se ocitl ve složité situaci, protože na přípravu a odeslání receptury soutěžního koktejlu měl pouhých 48 hodin při omezených surovinových možnostech. Jeho vystoupení bylo navzdory tomu velmi profesionální a prezentace před publikem na špičkové úrovni. Samotný koktejl na postup do superfinále WCC bohužel nestačil. Myslím, že pro Milana to byla obrovská zkušenost, protože mistrem světa se stávají většinou barmani, kteří na WCC soutěží opakovaně a s promyšleným koktejlem, který zaujme široké spektrum lidí.

Je WCC reálným mistrovstvím světa? Na rozdíl třeba od Diageo World Classu se totiž

vítězové této soutěže nestávají hvězdami barů po celém světě a neovlivňují top sféry tohoto oboru. Zkrátka, není to jen druhá liga pro ty, kteří se nedostanou do vyhlášených barů v Londýně nebo New Yorku?

WCC je, stejně jako šampionáty v jiných sportech, spojený s kvalifikací jednotlivých zemí, z nichž postupují národní vítězové bez ohledu na zájmy globálních značek. Ty na rozdíl od WCC pečlivě vybírají jen ty barmany, kteří se jim hodí do marketingových karet, a ostatní jsou pouhým komparzem. Jednoduše, IBA je založena na vůli všech členských zemí najít v přátelské atmosféře kamarádství všech národů nejlepší možné koktejly a barmany roku. Nemusím chodit do daleké historie – již zmíněný Marek Posluszny nebo třeba Mario Hofferer, ale i další vítězové, jsou světově uznávanými osobnostmi.

Je jasné, že z hlediska barové kultury „rozvojové země“ na WCC přijdou s barmany, kteří by na soutěžích v Praze či Londýně možná byli pro smích, ale o to přece také jde. Pomoci těm méně schopným a masově je inspirovat. Zmíněné brandové soutěže jsou více či méně individualistickými marketingovými akcemi, které končí pro jednoho vítěze pohádkovým kontraktem a současně zákazem soutěžit na ostatních akcích s jiným brandem. Když se podíváme na naši scénu, tak loni se stal barmanem roku Víta Cirok, který letos uspěl v Diageo World Class. V tomto roce bojují o prvenství a postup na WCC do Tokia také ti nejlepší – Milan Mriglod ze Žluté Ponorky, Milan Zaleš z Buggy's a mnozí další.

Můžete uvést nějaké výstupy z bulharské konference, které by měly barmany v Česku zajímat?

Vzhledem k tomu, že na loňské konferenci v Kapském městě došlo k obměně téměř celého IBA Boardu, zásadní informace o změnách v IBA zatím nejsou. Velmi zajímavé ale je, že CBA byla klíčovým hráčem v pětičlenném výboru „WCC Rules Committee“, který přinesl zásadní změny pravidel WCC pro kategorii Classic a super finále, v němž se vyhláší Bartender of The Year.

Podařilo se nám navrhnout a prosadit celou řadu moderních změn v pravidlech, která byla již v Sofii aplikována. Většina změn kopíruje naše národní nastavení soutěží a moderní přístupy. Nejvíce si ceníme prosazení kategorie Bartenders Choice, v níž si barman vybírá libovolně suroviny z celého portfolia, a navíc může použít homemade ingredienci, což bylo pro WCC dlouholeté tabu.

Na závěr trocha cestopisu. Měli jste čas i na poznávání bulharského hlavního města?

Tady vás zklamou. Do Sofie jsem odlétal s chřipkou, která se mne po celou dobu pevně držela. Navíc kongres byl pro celý tým CBA velmi hektický. V rámci WCC jsme se nezastavili. Miroslav Černík řídil desetičlennou kastovní komisí WCC, já osobně řídil desetičlennou technickou komisí WCC v kategorii Classic a Monika Mecová zajišťovala sčítání všech výsledků. Toto nasazení nám nedovolilo mimo jediného nočního výletu do místního vyhlášeného Bedroom Premium Clubu opustit hotel a kongresové centrum. ●

Stavba Národního vzdělávacího centra CBA v Brně pokračuje

Petr Čapek: Zákazník volá po stále kvalitnější kávě



Stavba Národního vzdělávacího centra CBA v Brně pokračuje také díky dalším finančním příspěvkům od členů asociace. Výtěžek z prodeje kávy na veletrhu For gastro&hotel, který se uskutečnil na začátku října, projektu věnoval Petr Čapek, majitel společnosti Gastro Kafe CB.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Na dostavbu Národního vzdělávacího centra jste věnoval peněžitý dar, zúčastnil jste se také brigády. Proč považujete tento projekt za důležitý?

Stejně jako náš národ považoval za důležité postavit Národní divadlo, tak já v profesní rovině sledávám podstatným tento záměr. Prospěje samozřejmě CBA jako určitý prostředek zviditelnění a k výchově nových lidí pro obor.

Jako lektor a komisař můžete dlouhodobě hodnotit úroveň českých baristů.

Trend je stoupající. Jsem hlavně členem sekce Mistr kávy, a zde mohu říci, že jsme reprezentovali Česko i v Itálii, a zaznamenali jsme tam veliký úspěch.

A co naopak hosté v kavárnách? Jsou vzdělanější a chtějí sofistikovanější přípravu kávy, než před několika lety?

Znalosti v přípravě kávy sledují již 30 let. Hlavní mezníky jsem poznával v polovině 90. let, po roce 2000 a po roce 2010. Od té doby požadavky na kvalitnější kávu neustále vzrůstají. Zákazník svým způsobem volá po stále kvalitnější kávě, a na to samozřejmě musí reagovat i barista. Dnes se dostává do módy takzva-

ná káva s příběhem. Zákazníkovi již nestačí jen to, jestli je káva dobrá či nikoli, ale i to, zda je obsluhující schopen o ní něco povykládat.

Trendem kaváren ve větších městech je výběrová káva. Jedete na stejné moderní vlně jako tito baristé?

V tomto směru jsem staromódní. Káva je módní záležitostí, důvodem k experimentování a diskuzím, zda je zdravá, či ne. To vše se děje již snad 2000 let. Je to stejné jako s odíváním. I dnes se vrací do módy opět šedesátá léta. Ode mne se však očekává to, že budu nabízet stejný produkt, který bude vylepšován dle nejmodernějších poznatků. Přece jen, i to naše espresso na počátku v roce 1905 chutnalo jinak, než je tomu dnes.

Zastupujete kávu Cellini. Můžete o ní něco říci? Jakých kvalit dosahuje?

O společnosti Cellini a jejich výrobcích se dá povídat mnoho hodin. Ve zkratce, Cellini se snaží pouze o tu nejvyšší kvalitu produkce. Používá k tomu nejmodernější technologie. Ve vlastních laboratořích se stará o to, aby surovina na vstupu i výstupu vykazovala ty nejvyšší parametry. V jejich pražárně mě nejvíce

zajal opravdu moderní a plně automatizovaný provoz.

Myslíte, že z jídelničky Čechů někdy zcela vymizí nezdravý a nechutný turek?

Teď se bavíme o specifickém druhu přípravy kávy. Jako kdybyste se zeptal na to, zda a kdy v Turecku a na Balkáně přestanou pít kávu připravenou tradičním způsobem v jezvě. Bohužel mohu konstatovat jen to, že Česko se v žebříčku spotřeby kávy

drží vysoko. Jedná se však o kávu s velmi nízkou kvalitou a přípravou právě, jak se říká, „po našem“.

V kávě jde údajně rozoznat více různých chutí než ve víně, jsou jich tisíce. Jaká káva nejvíce sedí vám?

Můj kolega a kamarád z Říma mi jednou řekl krásnou věc: „Káva má být jako symfonický orchestr“. Nyní mi řekněte, který skladatel či jaká skladba se vám líbí nejvíce? ●

Brigádníci šetří kasu CBA

Staveniště uvnitř budovy budoucího Národního vzdělávacího centra CBA ožilo o posledním zářijovém víkendě nebyvalým pracovním ruchem. Ke stavebním dělníkům se totiž přidala i zhruba 15členná brigádní parta České barmanské asociace.

Kromě brněnských dobrovolníků přijeli pomoci také členové z východních a jižních Čech, Valaška a Slovenska. Společnými silami se jim za několik pracovních hodin podařilo seškrábat značné množství staré omítky, čímž ušetřili pomyslně pokladničky projektu nezanedbatelné finanční prostředky. Co je vedlo k účasti na brigádě?

My barmani držíme pospolu a dokážeme pracovat na budoucnosti a osvětlit také tímto způsobem. V gastronomii se pohybuje stále hodně lidí, kteří nemají přístup k informacím. Takže bychom jim ho měli umožnit. Taková manuální práce je pro mě navíc příjemnou změnou, kdy si můžu na chvíli odpočinout od lidí a vyčistit si hlavu. Přestože cesta do Brna mi trvá tři a půl hodiny, říká Lukáš Čevora z Apotheke Baru v Českém Krumlově.

René Grim z penzionu Jangelec ve Vysokém Mýtě říká, chce tuto myšlenku podpořit nejen symbolicky, ale i rukama. „Takže proto jsem dnes dorazil. Jako většina Čechů i já doma a v podniku stavím a provádím údržbu, takže manuální práce pro mě není žádný problém.“

FOTO: CBA

Jak získávají odborní učitelé nové informace v rychle se vyvíjejícím oboru? Od CBA!

Jak se učí učitelé

Je jistou samozřejmostí, že studenti odborných hotelových škol získávají vedle poznání jazyků a všeobecného přehledu také odborné vzdělání, které jim umožní kvalitní životní uplatnění. Ale kdo je provází etapou odborného vzdělávání? Jak zůstat jako odborný pedagog stále na vlně toku informací a předávat mladé generaci zkušenosti a novinky z gastronomie?

TEXT: MOJMÍR PROKEŠ, CBA

Širokou paletu tematických školení připravuje pro odborné pedagogy z hotelových škol Česká barmanská asociace již několik let a stále s větším zájmem a úspěchem. Každoročně se více než 80 pedagogických pracovníků sjíždí na dvou denní školení do brněnského hotelu Santon, kde pod vedením licenčních lektorů CBA aktivně získávají nové informace a trendy z oboru nápojové gastronomie.

Zapojíme kolegy do praxe

Stejně tak je tomu i v letošním roce, kdy se ve dnech 13. – 14. listopadu koná další ročník vzdělávacího semináře s velmi praktickým zaměřením. Účastníci se pod vedením Tomáše Zahradila dozví vše o přípravě správného espressa, Tomáš Kubíček je provede světem cocktailů na bázi bylinného likéru, Milan Bočkal připravil přednášku o správném způsobu čepování piva a kolega Jiří Boháč jistě zaujme tématem přípravy čaje a čajových specialit. Cílem hodinových seminářů je co největší měrou zapojit pedagogy do praxe. Žádoucí je produkty i výsledné nápoje samostatně pod vedením lektora připravit a ochutnávat, diskutovat o jejich použití a vhodnosti servisu a způsobu a stylu jejich nabídky a zeptat se těch nejpovolanějších na cokoliv z jejich výroby, historie a tradice.

Odpolední program naplníme společnou návštěvou moravského rodinného stříbra – firmy



FOTO: CBA

Rudolf Jelínek, kde se poslouchačům bude věnovat Jan Dozbaba a Miroslav Motyčka, kteří je provedou světem ovocných destilátů. Naváže Achim Šipl s ukázkou použití a nabídky těchto unikátních surovin v praxi.

Novinky ze Sofie

Další den je věnován teoretickým blokům přednášek, ve kterých vystoupí prezident CBA Aleš Svojanovský s aktuálními novinkami z mistrovství světa barmanů v Sofii, ze kterého se právě vrátil, první viceprezident CBA Roman Uhlíř s informací o vývoji, průběhu a pravidlech juni-

orských barmanských soutěží, druhý viceprezident CBA Mojmir Prokeš s informací o nabídce a možnosti vzdělávacích aktivit pro studenty i profesionály a řada partnerů workshopu s novinkami v jejich portfoliu a nabídce. Každý z účastníků obdrží certifikát stvrzující jejich zájem o obor a získané zkušenosti.

Až s odstupem několika roků, po které CBA workshop pro pedagogické pracovníky odborných hotelových škol s maximálním nasazením pořádá, se ukazuje jeho zásadní význam a dopad na další vzdělávání odborných učitelů a následně přenos na mladou generaci. ●

INZERCE

Česká barmanská asociace
a
STOCK Plzeň Božkov, s.r.o.

vás zvou k účasti na
exkluzivní barmanské soutěži pro max. 20 profesionálů

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL CELEBRATION SERVE

30.11.2015 v 10:00 Apotheka bar, Český Krumlov

JW Gold Label je blend určený především k oslavě výjimečných okamžiků...ať už cesty na Mistrovství světa v Tokiu nebo nadcházejícího Nového roku. Cílem je předvést maximální „celebrating“ servis.

1. místo – víkend pro 2 osoby v Římě
2. místo – večeře pro 2 osoby ve vybrané restauraci
3. místo – poukaz pro 2 osoby na wellness

V neděli 29.11.2015 příjezd do 18:00, od 18:30 společný program (večeře, řízená ochutnávka JW Blue Label, noční prohlídka Českého Krumlova a losování startovních čísel).

Více informací na www.cbanet.cz



Představujeme legendární značky alkoholu

I v patnácti se dá vybudovat úspěšný byznys

Jako patnáctiletý kluk si na začátku devatenáctého století otevřel malý obchůdek ve Skotsku a dnes zná „muže, který prošel svět“ každý. Je vůbec možné, aby dospívající chlapec bez zkušeností dosáhl takového úspěchu? Ano, stačí jen dobrý nápad a odvaha. Johnnie Walker.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Psal se rok 1819 a Johnovi právě zemřel otec. To se nezdá být jako jednoduché období pro prostého kluka z venkova, John ale nebyl z těch, kdo by složili ruce do klína. Moc dobře věděl, že doba je zlá a musí na živobytí rodiny vydělat právě on. Walkerovi prodali firmu a mladý chlapec si otevřel své vlastní hokynářství v prosperujícím městě zvaném Kilmarnock.

Od míchání čajů k blended whisky

V té době jste mohli v hokynářství nalézt takzvanou všeho chuť od papíru přes čaj a koření z nového světa až po whisky z celého Skotska. Ukázalo se, že John má podnikání v krvi, obchůdek mu prosperoval a bylo to právě zde, kde se naučil svému řemeslu. Začal experimentovat s mícháním čajů k vytvoření vyvážených chutí. Více než k čajům ho to však táhlo ke skotské whisky.

Většina hokynářů měla tenkrát na skladě sortiment jednodruhových sladových whisky, což Johnovi nestačilo. Měl už zkušenost s mícháním více druhů čajů a jednoho dne si položil otázku, proč by nemohl míchat dohromady i whisky? Jednodruhové sladové whisky nepředstavovaly v té době zrovna kvalitní skotské pití,

proto John využil svých znalostí z míchání čajů k blendování whisky a snažil se, aby jeho whisky chutnala vždy stejně dobře. Sladil sladkost s kouřem k výrobě hlubokých charakterově plných blendů, jejichž neměnná chuť spočívala v drsnosti a vyvážení chutí jednotlivých druhů whisky.

Ukázalo se, že blended whisky je velmi dobrý přírůstek do zásob obchodu. John si tím získal své fanoušky, i když to v té době nebylo vůbec jednoduché. No řekněte, přesvědčit už tak konzervativní Skoty, aby vyzkoušeli jejich národní zlato v blendované podobě, muselo být setsakramentsky těžké. Ale povedlo se a John Walker mohl odejít na věčné časy s klidným svědomím.

Rafinované nápady

Alexander Walker, syn Johna, tak ve dvaceti letech přebírá dobře prosperující podnik, tlačí ho stále kupředu a rodinná firma John Walker & Sons se rozjíždí naplno. Alexander v sobě svého otce nezapřel, i on dokázal využít dobu ku prospěchu podniku. Británie totiž byla pulsujícím srdcem průmyslové revoluce, která pronikla postupně prakticky do všeho. Do Kilmarnocku díky tomu zavedli železnici, která vozila zboží

velkým lodím podnikajícím pravidelné plavby do všech světových stran. Alexander vytušil, že by to mohla být šance, jak whisky dostat i dál než za hranice svého rodného města.

Nedlouho na to začal s první komerčně nabízenou blendovanou skotskou whisky značce Johnnie Walker, kterou nazval Old Highland Whisky. Poté učinil rafinovaný krok: najímal si kapitány lodí jako obchodní zástupce, aby jeho whisky vozili na všechna možná místa. Zanedlouho byla jeho unikátní blendovaná whisky k dostání po celém světě. A protože věděl, že při transportu, ať už vlakem anebo lodí, se hodně lahvi rozbije, vymyslel unikátní hranatý tvar, aby láhve méně praskaly a dostalo se jich do světa mnohem víc.

A nebyl by to Alexander z rodu Walkerů, aby nepřišel s další vychytávkou pro lepší rozpoznání značky. Hranatou láhev opatřil výraznou vlnitou zkosenou přesně v úhlu 24 stupňů, čímž se stala nápadnější, než v té době byly ostatní. Tím zajistil své značce opravdovou originalitu, a lidé tak snadno poznali, že se jedná právě o whisky Johnnie Walker.

Vnoučata, co se nebála změn

Rodinný byznys po smrti Alexandra přebírají jeho synové Alexander II. a George. Díky spojení bratrů, kdy jeden měl duši vrchního blendera a druhý vynikal nadáním obchodníka, nastává nová éra společnosti. A právě Alexander II. a George stojí za změnou názvů whisky podle barev etiket, jak je

známe doteď. Kdo by neslyšel o Johnnie Walker Red Label, Johnnie Walker Black Label a dalších.

Přibližně v té době se rodí i světoznámé logo v podobě kráčejiho muže, kterého nakreslil oblíbený ilustrátor Tom Browne na zadní stranu jídelního lístku. Bratři Walkerovi postavu chodce ihned převzali a na etiketách ho můžeme víceméně ve stejné podobě vidět dodnes. Jen v roce 2000 změnil kráčeji muž směr své chůze z leva doprava.

Když John Walker otevřel ve svých patnácti letech malý obchůdek se vším, co se dalo, a po míchání čajů začal s blendováním skotské whisky, jistě netušil, že se whisky nesoucí jeho jméno bude pít i téměř 160 let po jeho smrti ve více než 200 zemích. ●

“Přesvědčit už tak konzervativní Skoty, aby vyzkoušeli jejich národní zlato v blendované podobě, muselo být setsakramentsky těžké.”



Sešli jsme se v podniku Whisky&Kilt, jednom z největších whisky klubů v Česku. V současné době je zde k máni přes čtyři sta druhů whisky z celého světa. „Propil jsem se k tomu,“ říká s úsměvem majitel Václav Rout a dodává, že se whisky profesionálně věnuje více než patnáct let a vlastní klub byl už jen logickým vyústěním jeho posedlosti zmíněným nápojem.

TEXT: HONZA ŠVÁCHA



Rozhovor s majitelem baru Whisky&Kilt Václavem Routem

Čichové a chuťové buňky potřebují trénink

Mám pocit, že se konzumují stále stejné značky jako Ballantine's, Grant's, Tullamore Dew, Johnnie Walker... Existují přece méně obvyklé a kvalitní značky. Čím to je?

Problém je v distribuci. Český trh není tak velký, aby byl schopen absorbovat tisíce značek, které existují. Pijí se však i méně známé značky. Může to působit jiným dojmem, protože v reklamách se objevují především ty největší. Tullamore Dew je nejprodávanější v České republice, Grant's je čtvrtá nejprodávanější skotská whisky na světě. Zmíněné značky za sebou mají dlouhou historii a mají určitý kredit. Proto jsou více populární a lidé je více pijí. Člověk však přes jmenované značky může časem začít hledat ty méně známé, u nás méně populární, ve světě však velmi slavné. Takovým příkladem je například Glenfiddich, nejprodávanější single malt whisky na světě, která se u nás začíná významně rozjíždět.

Je třeba se propít skrz bariéru známých značek?

Teoretické studium je samozřejmě úžasná věc, ale chuťové buňky potřebují trénink.

Dostanou se na náš trh produkty z nezávislých stáčíren?

Nejen z nezávislých stáčíren. Ve Skotsku je sto devět sladových palíren a i produkce mnohých z nich si nachází cestu na náš trh.

Whisky znamená ve skotské keltštině živá voda nebo voda života. Je to skutečně živá voda?

Whisky je skutečně zkomolený název slova Uisge Beatha. Toto slovní spojení znamená v keltštině živá voda či voda života. Pokud jde o historii, dodnes se dohadují Skoti s Iry, kdo první vyrobil whisky. Irové se tlučou v prsa, že to byli oni a Skoti dodávají, že s tím možná začali, ale oni to

dotáhli k dokonalosti. Nicméně, nejstarší dochovaný záznam o whisky je z účetních knih skotských králů tzv. Exchequer Rolls z roku 1494.

Čím starší, tím lepší? Proč?

Nemohu úplně stoprocentně souhlasit. Mám tu skutečně dobré pětileté whisky, na druhé straně jsem pil whisky, kterým bylo třicet, čtyřicet i pětáctileté a nebyly pitelné. Je to dáno tím, že whisky zrají v sudech. V určité fázi pak dojde k ideálnímu vyvážení mezi věkem a chuťovou specifikací dodávanou sudem a postupným zráním, a tehdy by se měla nalahovat. Ve většině případů je to kolem pětadvaceti či třiceti let. Po této době získává whisky často výrazně dřevitý charakter, jehož výsledkem je nepitelný nápoj. Jako kdybyste si vzal dřevěný špalík, namáčel jej do lihu a cucal jej. Řečeno obecně: Dvanáctiletá whisky se pohybuje okolo tisíce korun, osmnáctiletá mezi dvěma a dva půl tisíci korun, dvacet

pětiletá okolo pěti tisíc korun, třicetiletá atakuje hranici patnácti tisíc korun, čtyřicetiletá padesát tisíc a padesátiletá se může dostat s cenou na půl miliónu až milión korun. Tento obrovský skok je způsoben právě tím, že je velmi složité po tak dlouhé době v sudech vyrobit pěkný pitelný nápoj.

Čím lepší, tím dražší. To už platí?

Obecně platí, že trh s whisky má obrovskou seberefexi. Nikdo si nedovolí dát na trh nekvalitní nápoj za velké peníze. Výrobce by okamžitě ztratil kredit a jeho další vzorky by byly neprodejné. Od toho se vyvíjí i cenové relace. Whisky může být i zajímavou investicí. U standardního sběratelského portfolia whisky se průměrné zhodnocení pohybuje okolo 10 – 12 %. Nesmíte to ovšem brát tak, že půjdete do obchodu, nakoupíte si dvacet lahví průměrné konzumní whisky, necháte je doma dvacet let a budete se těšit na výdělek. Pokud však nakoupíte whisky, která má příběh a je něčím zajímavá, máte velmi dobře prodejný produkt. Je důležité na počátku poznat, zda má ta která whisky potenciál a zda by mohla její cena růst.

Poznáte to?

Občas se trefím. Mám zde láhve, které mají 1200% nárůst ceny za deset let.

Je whisky styl života? Přijde mi, že se okolo tohoto fenoménu pohybují specifická lidé...

Nemyslím si to. V mém klubu je okolo sedmi set lidí. Od dělníků po top manažery. Jsou v něm zastoupeny všechny možné profese. Spojuje je pouze vášeň k whisky. Samozřejmě, pokud se někdo chce věnovat tomuto nápoji více, je vhodné mít zajímavější příjem. Co si budeme namlouvat, jedná se o dražší nápoj. Na druhou stranu, když lidé místo konzumace degustují, tolik peněz to zase nestojí. Učím své zákazníky, aby si hráli se skleničkou, hledali chutě a vůně. Jsem si jistý, že pak to vyjde ve finále levněji, než kvalitní víno.

Existuje manuál na to, jak pít správně whisky?

Existuje jich velmi mnoho, sám jsem jeden takový napsal. Je však třeba říci, že se jedná spíše o pomůcku. Jako se nenaučíte jezdit na kole nebo plavat podle manuálu, nenaučíte se podle návodu ani pít whisky. Je třeba, aby někdo zájemce vedl, aby vysvětlil, co a kde hledat. Může to být stokrát napsáno, ale vždy se bude jednat pouze o úvod do problematiky. Z knížky není možné všechno pochopit. Vždy říkám, jak whisky pít, ale vzápětí dodávám, že to není dogma. Každému říkám, že se jedná o nápoj, který má primárně přinášet radost, potěšit. Jakmile vám bude někdo vnucovat nějaké dogma, rychle pryč od něho.

Je whisky zdravá?

Je. Velice. Dokonce má podle lékařských výzkumů sklenička whisky víc antioxidantů než sklenička vína. Ovšem, jako každý lék, v malém množství. Když do sebe nalijete láhev, možná budete ooxodovaný, ale vaše játra vám určitě nepoděkují.

Kde je nejlepší whisky bar v Česku? Kam mám jít na dobrou whisky?

To je složité, každý na to má jiný názor. Někomu se líbí prostředí, někomu nabídka, někomu ob-



Whisky byla vyslána i do vesmíru, aby se zjistilo, jaký má nulová gravitace vliv na zrání.

sluha, dalšímu zase výběr whisky. Někomu přijde jako nejlepší hospůdka Na Růžku, která bude mít dvacet druhů whisky, ale hostinský o ní bude mluvit s láskou. A někdo bude rád v baru, kde je několik set druhů a obsluha podá poučený výklad. V České republice je pochopitelně mnoho špičkových koktejlových barů, kde mají velký výběr velmi kvalitního alkoholu. Pokud však jde o bary a kluby zaměřené primárně na whisky, napačítal bych čtyři, možná pět, které se mohou skutečně nazývat whisky bary. Znamená to, že jsou tam lidé, kteří o tomto nápoji něco vědí a mají solidní nabídku, která je dobře rozvrstvená.

Jaký je váš názor na českou whisky?

Mám sice spíše negativní zkušenost, ale přesto musím říct, že pěkné české whisky existují. Zpočátku jsem k nim měl despekt, protože jsem prostě na dobrou českou whisky nenarazil. Až do té doby, než se na trhu objevila whisky Hammer Head české palírny. Ochutnal jsem ji u známých a nevěřil, že jde o český výrobek. Podezíral jsem je z toho, že mě chtějí nychtat. Nakonec jsem ze zvědavosti koupil lahev a zjistil, že mě nychtat nechtěli. Dvacetiletá whisky, kterou i zahraniční znalci vynášejí do nebes. Vyrobili ji ještě před revolucí v roce 1989 a po dvaceti letech nalahovali. Nevěřil jsem, že Češi jsou schopni vytvořit tak krásnou whisky. Evidentně to možné je.

Současné trendy existují nebo je trendem dodržovat tradici?

Whisky je specifický a hodně tradiční nápoj. Když se budeme bavit o trendu, musíme uvažovat nejméně v horizontu tří let, po které whisky musí zrát. A kdybych chtěl ještě kvalitnější nápoj, musím počkat deset až dvacet let. A nikdo neví, co bude za patnáct či dvacet let, aby se dalo hovořit o trendu. Samozřejmě se zkouší nejrůznější nové věci. Ardbeg například nedávno přišel s whisky, která se inhaluje nebo byla vyslána do vesmíru, aby se zjistilo, jaký má nulová gravitace vliv na zrání whisky. Spíše to ale cítím jako marketingové akce. Stále je však zákonem ve Skotsku, Irsku i USA dáno, z jakých surovin se whisky může vyrábět, jsou dány doba stažení a způsob výroby. A to je pochopitelně dobře, protože konkrétní nápoj bude za dvacet let téměř stejný jako nyní. ●

Václav Rout (49)

Je jedním z historicky prvních tří skotských dudáků v Česku. V listopadu 2004 uváděl jako osobní dudák prezidenta Václava Klause během jeho oficiální návštěvy Skotska. V červenci 2005 byl vybrán jako oficiální dudák prince Edwarda během jeho návštěvy u nás. Kromě hraní na dudy publikuje v médiích a pořádá pravidelné přednášky o Skotsku. Je zakladatelem Klubu přátel Skotska a zakladatelem a hlavním organizátorem festivalů Skotské hry Sychrov a Keltování. Je předním českým odborníkem na skotskou whisky, jeho whisky klub Whisky&Kilt se nachází v Legerově 26 v Praze 2.

**Přehled novinek
i stálých hvězd na trhu**

To nejlepší na sváteční stůl

Tato šampaňská skvěle podtrhnou nejen slavnostní okamžik štědrovečerní večeře či silvestrovské noci, ale hodí se i jako dárek pro vaše blízké. Pokud holdujete bílým vínům a sektům, nemusíte však vždy sahat po těch z Francie, Španělska či Itálie – stačí se porozhlédnout i doma. Nechte se inspirovat.

TEXT: SVĚT BARMANŮ



Lanson White Label Dry-Sec

Šampaňské z vinařského domu Lanson je vyráběno tradiční metodou kvašení z odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier. Barva vína je slámově žlutá s živým perlením. Vůně vína je čerstvá s bílými květy, hruškami a mineralitou. Chuť je delikátní, svěží a jemná s tóny bílého ovoce, v závěru podpořená mineralitou, která je rukopisem Lanson. Jedná se o první šampaňské, u kterého se experimentovalo s aroma. Díky tomu je pití White Label opravdovým zážitkem.

CENA 1 059 Kč

Champagne Barons de Rothschild Brut

Šampaňské slavného vinařství Barons de Rothschild je vyráběno metodou druhotného kvašení v lahvi z odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier. Barva vína je světlá nazlátlá s jemným perlením, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek a ořechů. Chuť je dlouhá a harmonická a je výsledkem dlouhého zrání. Hrozny pocházejí z nejlepší Grand Cru vinic.

CENA 1 259 Kč



Louis Girardot

Jeden z nejprestižnějších sektů vyráběných pod značkou Bohemia Sekt nese jméno slavného Francouze, který naučil Čechy vyrábět a pít kvalitní šumivé víno. Louis Girardot je ročníkový sekt, který zraje celých 36 měsíců a dochází tak k jemnému dlouhotrvajícímu perlení a okouzující, elegantní chuti s jemně nazrálým charakterem. Díky své harmonické chuti se hodí jako aperitiv, můžete jim ale také podpořit hlavní jídlo. Poznejte víno, které má několik zlatých medailí.

CENA 463 Kč

Bohemia Sekt Prestige Brut

Na nejprestižnější světové soutěži Decanter World Wine Awards v Londýně, kde odborná porota posuzovala kvalitu celkem 16 000 vín, slavil bronz sekty ze Starého Plzeňce – Bohemia Sekt Prestige brut. Ten se dočkal ocenění i na VinAgora v maďarské Budapešti, kde se stal šampionem v kategorii šumivých vín. Vzniká tradiční metodou kvašením v lahvích a snoubí v sobě svěžest a lehkost Ryzlinku rýnského a vlašského a květnatou vůni Rulandského bílého.

CENA 239 Kč



Freixenet Cordon Negro Brut Magnum

Lahodný sekt odrůdy Cava ze španělského vinařství Freixenet ve stylové černé lahvi, který je vyráběn tradiční metodou kvašení v lahvi. Freixenet Cordon Negro Magnum je šumivé víno světle žluté barvy s nazelenalými okraji s jemnou a elegantní vůní typickou pro sekty. Chuť je svěží, šfavnatá, čistá a suchá s tóny opečeného toastu.

CENA 549 Kč

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, DOC

Výjimečný sekt pojmenovaný po zakladateli vinařství Ferrari. Je vyroben klasickou metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chardonnay, zrající deset měsíců na kvasných kalech. Vůně vína je intenzivní, vyzrálá a komplexní, podpořena aromatem sušených jablek a hruškových křížal. Dominantou vína je harmonická, sametová a elegantní chuť, doplněná tóny medu, čerstvých hroznů, vanilky a bílé čokolády. Na výrobu vína jsou použity pouze nejlepší hrozny, které jsou sbírány ručně.

CENA 2 139 Kč



Bohemia Sekt La Fleur

Firma ze Starého Plzeňce přichází s novinkou – sektem s výrazným aroma, který je jako parfém mezi šumivými víny, plný vůně s ovocnými a květinovými tóny. V jeho chuti se snoubí příjemná sladkost s jemnou kyselinkou. „Bohemia Sekt La Fleur je sekt připravený ze speciálně vybraných aromatických odrůd, které mu dodávají výrazné květinové aroma,“ vysvětluje Tomáš Brůha, sommelier společnosti. Bohemia Sekt La Fleur je ideální jako příjemný digestiv po romantické večeři. Hodí se k lehkým dezertům, ovoci či pikantnějším sýrům, ideální je také k afrodiziakálním pokrmům, jako jsou ústřice či chřest.

CENA 169 Kč

Avanti Citruzo

Exotická chuť citrusu yuzu, která přinese osvěžení a šťavnatost – to se skrývá v novince Avanti Citruzo. Snoubí přednosti klasického Avanti – lehkost, nižší obsah alkoholu (9 %) a příznivou cenu – s chutí jemně kyselého a velmi aromatického japonského citrusu yuzu [juzu]. Oblíbené je především v Japonsku a v USA, ale svůj původ má v Tibetu. Chuť připomíná klasický citrón a limetku, můžete v něm ale zachytit i tóny grapefruitu, pomeranče, pomerla či mandarinky. Navíc má nižší obsah alkoholu, takže se vám z něj nezamotá hlava. Zakoupit si ho můžete v síti Albert.

CENA 69 Kč



Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen

Rakouské růžové víno z vinařství Domäne Wachau má jasně růžovou barvu a jemnou vůni s aroma malin, zralých třešní, citrusů a červeného rybízu. Je středně plné ovocné chuti s čerstvou kyselinou a harmonickým závěrem. Podávejte dobře chlazené při teplotě asi 8 °C, přímo z lednice. Letní víno, které dokonale doprovází saláty, předkrmy a BBQ.

CENA 289 Kč

Chateau Bzenec Terroir Collection Hibernál 2012 výběr z hroznů

Polosuché bílé víno vyšší zlatavé barvy s krásnou viskozitou a bohatou vůní připomínající meruňky, ananas a sušené květiny doplní díky svému ovocnému charakteru s jemnou kyselinkou a delší dochutí výborné rybi pokrmy, kuřecí ragú nebo jemně smetanové omáčky. Tento Hibernál získal zlato na soutěži VinAgora v Maďarsku a také přivezl stříbrnou medaili ze San Francisco IWC v USA.

CENA 239 Kč



Vino Mikulov Sommelier Club Rulandské bílé 2013 pozdní sběr

Suché bílé víno vyšší, zlatavě žluté barvy se středně intenzivním a bohatým aroma připomínajícím sadové ovoce, pečené broskve či hruškový kompot a se středně plnou, ovocnou a svěží chutí s harmonickou kyselinkou. Toto víno, které ocenili na britských soutěžích IWSC London 2015, Decanter London 2015 či na Concours Mondial de Bruxelles, se hodí především ke krémovým polévkám, pečené drůbeži a rybím pokrmům.

CENA 139 Kč

Pavlovín Frankovka Barrique

Vino sytě rubinové barvy s fialovými odlesky, které zraje 18 měsíců v dubových sudech. Ve vůni nalezneme širokou škálu drobného peckového ovoce s dominantou třešňového kompotu. Čokoládové a vanilkové tóny s pikantními taniny umocňují celkovou harmonii. Doporučujeme ke zvěřině, tmavým masům a ušlechtilým sýrům.

CENA 230 Kč



PAVLOVÍN - ochutnejte zážitek Vino, které ve Vás zanechá zážitek

Velkopavlovická podoba je vyhlášenou geografickou oblastí, kde se víno daří. To však samo o sobě nestačí. Výroba vína je ušlechtilá činnost a my k ní přistupujeme s maximální zodpovědností. Díky skvělé péči o hrozny a přístupu k samotné výrobě vznikají prvotřídní vína s etiketou Pavlovín, ideální pro gastronomie či vinoték. Osobní přístup se odráží v kvalitě a my jsme rádi, že naše vína lidem chutnají. A na která vína se u nás můžete těšit? V Pavlovínu oceníte bohatou nabídku bílého, růžového a červeného vína. Najdete tak bohatý mix přívlastkových, jakostních, zemských, odrůdových a sudových vín. Pro milovníky báječného vína a pro sběratele máme v nabídce také exkluzivní a limitované edice.

Pavlovín Vás mile překvapí nejen kvalitou, ale i skvělou cenou. V roce 2014 vyšlo vinařství s novým sortimentem moravských zemských vín s nápaditými kaňkami na etiketě – fialových na červená vína, olivově zelených pro bílá a růžových v kombinaci se stříbrnou pro růžová vína. Cílem je skloubení kvality a co nejpříznivější ceny. Tato vína můžete najít spolu s přívlastkovými ve vybraných restauracích, kde se těší velké oblibě, díky níž Pavlovín v roce 2015 tento sortiment ještě rozšířil. Vína jihomoravského vinařství můžete ochutnat přímo v provozovně v Bohumilicích, na veletrzích s vínem a řízených degustacích pořádaných ve vinotékách a restauracích. Můžete si je také objednat na webových stránkách www.pavlovin.cz.

-PR-



Pavlovín, spol. s r.o.

Hlavní 666/2, Velké Pavlovice,
provozovna Bohumilice 52, Klobouky u Brna
tel: 736/751553, e-mail: pavlovin@pavlovin.cz





Hledání nejlepšího poměru ceny a výkonu

Kávovar, zn. ideál

Dobrá káva vyžaduje souhru mezi kvalitou základní suroviny, umem toho, kdo kávu připravuje a také kvalitou „hardwaru“, na němž příprava probíhá. Platí to především pro tolik populární espresso. I ten největší mistr bude nahraný, pokud nebude mít pro přípravu tohoto nápoje dobrý přístroj. Paleta produktů je v dnešní době opravdu široká – stejně tak široké jsou i cenové možnosti.

TEXT: ROMAN PETERKA

Jednoduchý „pressovač“ pro použití v domácnosti lze pořídit i za pár stovek – kvalita výsledného produktu však odpovídá ceně. Ceny profesionálních kávovarů se pak pohybují v řádu desítek, ale i stovek tisíc. Záleží, pro jak frekventovaný provoz má být kávovar určen, jaké všechny doplňkové funkce bude mít. Určitě neplatí, že čím dražší kávovar, tím automaticky lepší káva z něj teče. Kdo to myslí s kávou ve svém podniku vážně, musí počítat s tím, že potřebuje kávovar, který rozhodně nebude „za pár šupů“. Laciný kávovar, který se dá za pár tisíc koupit v hypermarketu a je určený a dimenzovaný pro domácí použití, rozhodně nebude stačit ani pro ten nejmenší gastroprovoz. Na druhé straně, není nutné si hned začínat vyřizovat několikasettisícový úvěr, aby si pořídil nejdražší mašinu na trhu. Dobrou kávu lze udělat i z kávovaru v cenové kategorii „střední třída“. A určitě nemá smysl pořizovat si do kavárny o pár stolec superdrahý kávovar dimenzovaný pro provozy, kde se připravují stovky šálků kávy denně. Taková investice je vyhozenými penězi, nikoli investicí do kvalitní kávy.

Super mašina pro pět lidí

Podobného omylu se dopustili loni v Chrudimi, kde město skrze svou příspěvkovou organizaci začalo provozovat kavárnu a přestože sem denně přišlo jen pár hostů, kteří zde utratili dohromady kolem pěti stovek, pořídilo sem město kávovar za 196 tisíc korun. A k tomu ještě mlýnek na kávu za 20 tisíc. Kavárna, která za svou krátkou existenci vygenerovala ztráty ve výši 376 tisíc korun (a to se do nich částka vyhozená za kávovar nepočítá), je už zavřená a kávovar sem tam slouží pracovníkům muzea, aby si na něm připravili kafe. Tak takhle hledání optimálního průniku

ceny a výkonu při úvahách o tom, jaký kávovar do podniku pořídit, rozhodně nevypadá.

Hlavní je tlak

Profesionální pákové kávovary dělíme do několika skupin - podle počtu hlav na jedno až čtyřpákové a dále dle způsobu ovládnání na elektronické a manuální. Elektronické pákové kávovary jsou vybaveny na ovládací elektronikou, která je schopna řídit dávkování množství vody do šálků. Při instalaci přístroje, případně kdykoliv v průběhu provozu, lze naprogramovat množství vody do šálku a přístroj pak vždy dávkuje požadované množství vody pro presso kávu.

Základem je čerpadlo, které musí být schopno vyvinout tlak 8-9 barů. Existují i kávovary s nižším tlakem, které však nejsou ve skutečnosti kávovary na espresso, jejich správné označení zní parní kávovar. Z nich však nelze očekávat espresso, spíš jakési „npresso“. Vlivem nízkého tlaku nedojde ke správné extrakci všech důležitých látek a zpravidla se v šálku nevytvoří pěna. Cena těchto přístrojů je sice velmi nízká, pohybuje se kolem tisícovky, kvalita výsledného produktu jí však odpovídá.

Pokud máme čerpadlo s dostatečným tlakem, závisí už pak cena na různých přídavných funkcích, na tom, zda jde o jednoduchý čistě manuální kávovar, nebo zda jde o hi-tech stroj prošípaný elektronikou, jež umí třeba řídit dávkování množství vody do šálků.

Velmi důležitým faktorem, který rozhoduje o ceně za kávovar, jsou i kapacitní nároky, které na něj máme. Pro malé bistro se třemi stolečky skutečně nemá smysl kupovat drahý kávovar, který si tu nemá ani šanci při množství vydaných káv na sebe vydělat.

Superdrahé přístroje v cenách nad hranici statisíce korun mají smysl pro velké kavárenské



provazy na frekventovaných místech. Tady potřebují kromě možnosti pohrát si s kávou také výdrž v obrovském zápahu a také garanci, že každá dávka kávy je přelévána vodou o stále stejné teplotě. Rozdíl pouhých pár stupňů se totiž poměrně citelně projeví na změně chuťových vlastností i na barvě a elasticitě pěny.

Změkčovač vody

Důležitou součástí každého skutečně profesionálního kávovaru na dobré espresso je změkčovač vody. Ten kromě toho, že na sebe naváže chlor a další nežádoucí látky a zlepší tak chuťový zážitek z výsledného produktu, také prodlužuje životnost přístroje. Investice do kávovaru může být poměrně vysoká, takže pokud se má vyplatit, musí být přístroj v zápahu. V případě, že chybí změkčovač vody, není nic, co by bránilo usazování vodního kamene. Z toho důvodu nejsou pro profesionální použití vhodné ani dražší verze přístrojů pro domácnost, které sice mají již poměrně „profesionální“ design, nicméně nejsou určeny pro zátěž, jakou představují profesionální gastronomické provozy. Vhodné nejsou ani kávovary určené pro použití v kancelářích, kterým chybí změkčovač vody. Jejich pořizovací cena je sice nižší, než u skutečně profesionální mašiny – ale z dlouhodobého hlediska se může taková úspora dost prodražit. Nehledě na omezené možnosti tohoto lacinějšího pořízeného přístroje.

Espresso na jedno tlačítko

Kromě klasických profesionálních kávovarů je možné volit i plně automatické přístroje, kam se – bez nadsázky – nasype káva a obsluha už jen mačká tlačítko a z přístroje pak teče jedna káva za druhou.

Jemnostmi přípravy kávy, kterými si dělají vrásky baristé, jako je upravování hrubosti mle-

tí a dalšími úkony, které promlouvají do kvality výsledného nápoje, se pak v takových podnicích nikdo nezabývá. Na druhé straně příprava kávy z takového přístroje nevyžaduje od obsluhy vůbec nic, kromě schopnosti zmáčknout tlačítko. Ať tlačítko mačká kdokoli, přístroj podává stabilní, standardní výkon, teče z něj káva o stále stejné kvalitě. Díky plně automatizovanému procesu výroby tak dokážou i nezkušené či nešikovné ruce připravit pitelnou kávu.

Káva není jen espresso

Espresso není jediným způsobem, jak připravit chutnou kávu – přestože je tak v poslední době i u nás stále silněji propagováno. A je tak i nejrozšířenější podobou, v jaké si kávu zákazníci kaváren a restaurací dopřávají. Existují ale i jiné způsoby přípravy kávy, které také vedou ke kvalitnímu výsledku. Vždy jde jen o to zajistit, aby se káva nelouhovala do vody déle, než je nutné pro uvolnění všech látek, jež jí dávají její dobrou chuť a do nápoje se tak nezačaly uvolňovat třísloviny a další nežádoucí látky.

Jednou z takových metod je french press – zařízení na přípravu filtrované kávy. Do zařízení se nasype hrubě mletá káva v odpovídajícím množství, zalije se vroucí vodou a nechá se čtyři minuty odstát, následně se pomalu stlačí a káva je připravena.

Jiným způsobem zajišťuje odfiltrování kávové sedliny aeropress – vynález americké hračkářské firmy Aerobie. Jde o jednoduchý aparát, kde je káva za pomoci tlaku vzduchu vyvolaného stlačováním pístu protlačena do šálku přes malý papírový filtr.

Velmi zajímavě na pohled vypadá aparát na výrobu kávy jménem chemex. Jde o upravenou skleněnou baňku konického tvaru, kterou doplňuje trychtýř – výsledný tvar sestavy tak

připomíná přesýpací hodiny. Utěsnění mezi trychtýřem a filtrem zajišťuje dřevěný korzet na hrdele baňky. Do filtru, který se doporučuje před samotnou přípravou kávy propláchnout větším množstvím horké vody, aby se zbavil papírové chuti. Do filtru se pak vloží dávka kávy, která se přelije malým množstvím horké vody (93°C) na propaření, jakmile začnou do baňky odkapávat první kapky, dolije se další voda, promíchá a to se opakuje ještě několikrát. Proces extrakce by neměl přesáhnout tři minuty.

Další metodou přípravy filtrované kávy, která zažívá renesanci i u kavárenských profesionálů, je vakuový kávovar (vacuum pot). Skládá se ze dvou skleněných nádob, spojených trubici a filtrem. Spodní nádoba se naplní ze 4/5 vodou, která při postupném zahřívání přechází do horní nádoby. Voda, která má teplotu vždy nižší než 100 °C, se zde po dobu přibližně 1 minuty promíchává s jemně namletou kávou. Po odebrání zdroje tepla se pára začne smršťovat a měnit zpět na tekutinu. Ve spodní nádobě se vytvoří vakuum, které vsákne veškerou tekutinu přes filtr do spodní nádoby.

Filtrovaná káva a různá zařízení pro její přípravu se ve světě stávají stále více in i mezi baristy. Mimochodem – metodou french press se připravuje káva např. v kavárenském řetězci Starbucks. Vakuový kávovar si zase získává oblibu v amerických kavárnách tzv. „třetí vlny“ – hnutí, jež se snaží přistupovat k přípravě kávy jako k umění a mimo jiné i o využití jiných metod k přípravě kvalitního nápoje, než je „jen“ espresso. Výhodou těchto metod přípravy jsou podstatně nižší pořizovací náklady – zatímco profesionální mašina na espresso stojí desítky tisíc, tady se pohybují pořizovací náklady v řádu stovek korun, maximálně tisícikorun. ●

Becherovka se jménem vašich hostů

Becherovka Original, která se v Karlových Varech vyrábí podle tajné receptury už od roku 1807, může nést i jméno vašich významných hostů. Díky stránce www.becherovka.cz/mojelahev máte jedinečnou příležitost vytvořit si a objednat personalizovanou 0,5 l lahev. Vhodné jako vánoční dárek pro přátele, obchodní partnery nebo jakocenný přírůstek do osobní sbírky. Personalizované lahve je možné začít objednávat od 16. listopadu 2015, doba pro doručení je sedm pracovních dní. „Pokud chcete mít naši zákaznickou jistotu, že jejich lahve bude na Vánoce doma, měli by objednávku provést nejpozději do 14. prosince,“ říká Filip Větrovský, brand manažer značky Becherovka.

Podzimní hruškové zahrátí

Dopřejte sobě a svým hostům ojedinelý zážitek s novým receptem na zahrátí s tradiční ovocnou lihovinou Jubilejné Hruška značky St. Nicolaus. Pálenka, která je stvořena z ovoce ze slovenských sadů a zahrad, její jemnost vzniká díky několikanásobně opakované destilaci a pozvolným ochlazováním v jejím průběhu. Originální chuť a barvu ovocné lihoviny Jubilejné Hruška dotváří plátky ovoce uvnitř láhve. Novým spojením teplého čaje a Hrušky Jubilejné vznikl dokonalý nápoj k příjemnému zahrátí. Zelený čaj (16 cl) zalijte vařící vodou. Louhujte 3 minuty a nechte následně čaj mírně vychladnout. Dolijte Jubilejnou Hrušku (4 cl) a přidejte čajovou lžičku medu a zamíchejte. Dochutěte pár kapkami citrónové šťávy.



Stará myslivecká v retro stylu

Na retro edici vsadil ve svých prodejnách potravinářský řetězec Lidl. Stará myslivecká byla u toho. V druhé největší české likérce GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries pro tuto akci připravili na 65 tisíc obrádků v dobových etiketách. Především Stará myslivecká vzbuzuje v očích pamětníků řadu vzpomínek. Vždyt jde o nejobsazovanější filmového „neživého herce“ socialistické doby vystupujícího v řadě kultovních filmů. Vzpomeňme jen Na samotě u lesa, Ať žijí duchové, Sněženky a machři, S tebou mě baví svět, Vesničko má středisková, Slavnosti sněženek, Hoří má panenko, Pupendo a řadu dalších...



Litovel Premium Dark nejlepším tmavým ležákem

Tmavý ležák Litovel Premium Dark opět potvrdil svou kvalitu a ukázal, že se neztratí doma ani mezi zahraniční konkurencí. Zabodoval totiž v londýnské degustační soutěži World Beer Awards, odkud si na Hanou odvezl zlatou medaili v kategorii tmavých ležáků. Navazuje tím na nedávný úspěch v tuzemském pivním klání České pivo, kde získal bronz. „Těší nás, že kvalitu naší práce ocení nejen doma, ale i na zahraniční půdě,“ komentuje úspěch Petr Kosteletký, sládek Pivovaru Litovel. Londýnské World Beer Awards patří mezi nejuznávanější pivní ocenění na světě.

Rok přál lihovarikům

Výběr spotřební daně za prodej lihovin představoval v České republice za první pololetí roku 3,68 miliardy korun, což je téměř o pět procent více než v roce předešlém. Jak potvrdil představitel Unie výrobců a dovozců lihovin Pavel Kadlec, zvýšený výběr o 172 miliony korun se dá jednoznačně přičíst nové legislativě a eliminaci černého trhu s alkoholem za pomoci správních orgánů při kontrolách v terénu. „Je to ovšem dáno rovněž změnou spotřebitelského chování zákazníků po metanolové aféře,“ dodává Pavel Kadlec. „Podle našich odhadů,“ pokračuje Pavel Kadlec, jinak také šéf likérky GSD, „činí celkový import přibližně 30 procent celkových prodejů v České republice, přičemž vloni vzrostl meziročně o 15 procent. Co se týká výběru spotřební daně, můžeme říct, že tento půlrok je nejvyšší za posledních deset let.“

Uhnančivá novinka mezi Solera rumy

Značka prémiových rumů Ron de Jeremy, která nese umělecké jméno pornoherce Ronalda Jeremyho Hyatta, představuje unikátní novinku ve svém portfoliu Ron de Jeremy XO. „XO je blend letitých rumů například z Barbadosu, které zraje v dubových sudech metodou Solera i 15 let,“ popisuje Petr Vopálenký, rumový specialista společnosti Premier Wines & Spirits, která rum dováží do České republiky. Na první pohled vás Ron de Jeremy XO dostane stylovou černou lahví. Etiketa tradičně vyobrazuje portrét Rona Jeremyho v dobách největší slávy. Za vznikem značky Ron de Jeremy stojí uznávaný mistr destilátér Francisco „Don Pancho“ Fernandez. Rumům se věnuje přes padesát let, během kterých získal nespočet prestižních ocenění.

Berentzen Gruppe mění distributora

Společnost GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries se stala oficiálně výhradním distributorem produktů německé společnosti Berentzen Gruppe na českém a slovenském trhu. Německý výrobce tak po třech letech změnil distributora.

Klíčovými značkami Berentzen Gruppe na našem trhu jsou Berentzen, Puschkin a Polar Limes. Berentzen se svou ovocnou a krémovou řadou likérů na bázi kvalitní tradiční německé pálenky, vodka Puschkin a její ochucené varianty a ovocem nabitý Polar Limes. Dále sem patří bourbony Medley's, Tequila Arriba, bílý rum Caribica, „pepermintka“ Burian, Ouzo Helenas a další.

Vyzkoušejte hořké osvěžení s tradicí

Od roku 2010 inspiruje vizionář Thomas Henry mladou stejnojmennou firmu z Německa k výrobě perfektních nealkoholických nápojů. „Lékařník Thomas Henry v 18. století vyrobil první sodovku na světě. Jméno takového člověka je dobrým synonymem pro ještě lepší toniky a limonády,“ vysvětluje Samer Selbak, brand ambassador Premier Wines & Spirits. Společnost Thomas Henry ve svém portfoliu nabízí kromě klasické varianty také jedinečné toniky z bezinek a třešní, zázvorové pivo a limonády s příchutí grapefruitu či manga.

Nápoje berlínské firmy mají dospělou a plnou chuť, ať už samostatně, nebo v long drinku. „Produkty Thomas Henry si zakládají si na skvělé receptury, vybraných ingrediencích a jsou vyrobeny z přírodní minerální vody z pramenů ze Severního Porýní-Vestfálska. Oproti jiným tonikům a limonádám obsahují méně cukru a více ovoce,“ dodává Selbak. •



Nabízíte své produkty a služby pro HORECA & RETAIL trh?

...nabízíme vám zajímavé inzertní kombinální 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

Hledáte nové obchodní příležitosti?



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

Pro koho je inzerce vhodná?

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