

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

květen-červen 2016



*Co nabídne Konference
České barmanské asociace*



První díl skript Achima Šipla
Molekulární mixologie
přímo do ruky

Brno se těší na Konferenci CBA

Každoroční Konference České barmanské asociace se letos poprvé v její novodobé historii uskuteční v Brně. Ve dnech 21. až 23. května se v prostorách hotelu Voroněž sejdou stovky profesionálů a příznivců nápojové gastronomie z řad CBA i zaujaté veřejnosti. „V moravské metropoli prožívá nápojová kultura rozkvět. Tímto krokem chceme vzbudit zájem rozrůstající se gastronomické komunity na jižní Moravě o dění kolem naší asociace,“ vysvětlil prezident CBA Aleš Svojanovský.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ



Konferenci tradičně zahajuje členská schůze CBA, na níž se rekapituluje uplynulý rok, a představují se plány do budoucna. Na mezinárodní scéně se CBA dle jejího prezidenta etablovala do pozice jednoho z lídrů reformy soutěžních pravidel. Ta letos pokračuje, regule opět prošly modifikací a nesou se i přes učiněné kompromisy v uvolněnějším, modernějším duchu.

To vedení asociace pokládá za úspěch, stejně jako působení české delegace na loňském světovém mistrovství IBA v Sofii. Tam Monika Mecová seděla ve sčítací komisi, Miroslav Černík řídil jakostní komisi a Aleš Svojanovský vedl technickou komisi. Vše pak podtrhlo třetí místo Václava Abrahama v kategorii Flair. „Navázali jsme na úspěch kongresu IBA 2013 v Praze a naše stopa v mezinárodní asociaci je v současnosti už nesmazatelná,“ okomentoval to prezident CBA.

Soutěží se v reálných barech

Také na tuzemské scéně prodělala soutěžní pravidla změny. Markantně se projeví v juniorských kategoriích, kde komisaři nově kladou důraz na technickou práci, znalosti, profesionalitu a vystupování studentů, naopak upozadují jakost vytvořených koktejlů. Tu totiž vzhledem k nezletilosti stejně nemohou výrazněji ovlivnit.

V seriálu soutěží profesionálů pak asociace prohloubila kooperaci s konkrétními podniky. S výjimkou dvou veletrhů se soutěže odehrávají v reálných barech, což přispívá k jejich vyšší kvalitě. Pozitivní vyhlídkou je, že o účast mají často zájem i barmani, jež nejsou členy CBA. Ostatně právě rozšiřování členské základny je jedním z vytyčených cílů do dalších let.

Nová linka: Tour de Centrum

Přesně před rokem vedení asociace avizovalo, že letos touto dobou bude Národní vzdělávací centrum CBA již sloužit svému účelu. Budova

v brněnské Líšni je však dnes stále staveništěm a termín otevření se posunul na začátek příštího roku.

„Nenarazili jsme při opravách na žádný výrazný problém. Především jsme ale původně chtěli opravit pouze třetinu stavby a zbytek až po otevření. To se však ukázalo jako komplikované a nevhodné, proto jsme nakonec zvolili variantu kompletní, ale pomalejší opravy,“ podrobně popsal Aleš Svojanovský důvody posunutí termínu otevření centra.

Těší ho, že s postupující výstavbou se do projektu zapojuje čím dál víc partnerských společností, které budování centra technologicky a produktově podporují, protože v tom prostě vidí smysl.

Nejnovější ambicí CBA je při provozu centra spolupracovat i s Ministerstvem školství a tělovýchovy, za jehož podpory se zde budou vzdělávat pedagogové příslušných oborů. Stav hotelového školství je totiž v tomto směru katastrofální, a to navíc se sestupnou tendencí.

Účastníci konference se budou moci zaregistrovat k prohlídce prostor Národního vzdělávacího centra, kapacita akce je však omezená. Okružní linku Hotel Voroněž – Národní vzdě-

lávací centrum obslouží vozidlo generálního partnera kongresu, prodejce vozidel Audi, Volkswagen a Škoda, společnost ROS a.s.. Výklad a prohlídku návštěvníkům na samotném místě obstará Jakub Mach, zatím studující, mladý a nadějný architekt a spoluvůrce návrhů vznikajícího NVC.

Párty zahájí luxusní nealko koktejly

Sobotní večer konference bude stejně jako v předchozích letech věnován nominačnímu kolu na světové finále soutěže Mattoni Grand Drink, které se v červnu uskuteční v Praze. O národním vítězi rozhodne porota, v níž zasedne loňská světová šampionka Stephanie Sieber, spolumajitel Baru, který neexistuje Jan Vlachynský a ambasador společnosti Monin Eric Bouton.

Teatendery čeká Jižní Korea

Nedělní nabitý program už ráno odstartují čeští teatendery, kteří si to poprvé v historii ve dvou disciplínách rozdají o dvě letenky na světové finále Tea Master Cup v Jižní Korei. Síly mezi sebou poměří i baristé a po poledni už přijde na řadu prestižní exhibiční soutěž barmanů Grand Prix CBA.

Jednadvacítka nominovaných profesionálů z českých i slovenských top podniků by měla předvést to nejlepší, co je na středoevropské barové scéně k mání. Při tvorbě krátkého a dlouhého drinku nebudou kromě sponzorované značky alkoholu prakticky ničím omezeni a mohou tak naplno popustit uzdu kreativitě.

Hlavní hvězdou Kaštánek

Tuhle divácky velmi atraktivní podívanou posoudí komise, v jejímž čele stane Zdeněk Kaštánek. Barmanská hvězda první velikosti ze singapurského 28 Hong Kong Street přijala pozvání na konferenci CBA bez dlouhého rozmýšlení. Kromě soudcování barmanské exhibice Zdeněk Kaštánek před publikem vystoupí s přednáškou.

„Chystá se na ni s velkou chutí. Pro svou prezentaci dokonce chtěl mnohem delší časový prostor, než jaký se nám může do schématu vejít. Bude to zážitek, doporučuji všem, aby se přišli na Zdeňka podívat. Je to ojedinělá příležitost. V Brně se objevuje zřídka, ostatně hned v pondělí nasedá na letadlo směr Asie,“ dodal Aleš Svojanovský.

Nedělní večer a tím i celou letošní konferenci ukončí předávání ocenění Barman roku, Cena Bohumila Pavlíčka a Grand Prix CBA. ●

Od barmanské akademie k mobilní aplikaci

Národní vzdělávací centrum CBA má být dle současných plánů dokončené na začátku příštího roku, touha po nových informacích a rozvoji tuzemské gastronomie je však členům asociace vlastní prakticky už od jejich počátků.

Výborným příkladem tohoto tvrzení je jeden ze zakládajících členů CBA Miloš Tretter. Ten už v roce 1992, jako první ještě v tehdejší Československu, založil barmanskou akademii s celoroční nabídkou různých vzdělávacích kurzů.

„V začátcích mého působení se nebylo kam jít, obrátit, v podstatě jsem byl s touto aktivitou sám. Tak tedy jsem si i sám vytvořil osnovy kurzů, odborná skripta, praktikoval výrobní postupy a použití pomůcek. Také jsem pracoval na

sjednocení mezinárodních pravidel a koktejlových receptur pro Českou barmanskou asociaci,“ vzpomíná Miloš Tretter, dnes člen Emeritního klubu této profesní organizace.

Ríká o sobě, že je jedním z prvních tisícovky lidí u nás, kteří pochopili možnosti internetu a využili jich. Přestože je mu 71 let, používá aktivně Facebook a nedávno také vytvořil aplikaci pro chytré telefony, která vychází z jeho knihy 1001 receptur cocktailu.

Napsat a sestavit tuto odbornou publikaci mu dalo čtyři roky



Miloš Tretter

ustavičné a tvořivé práce. „Hlavně převést všechny míry uvedené v cizojazyčné literatuře do naší měrné soustavy byl oříšek. Myslím tím především převod z uncí na centilitry a další konverze. To byl vlastně můj prvotní záměr. Sám jsem složitě přepočítávání zažil ve své letité praxi za barem,“ přiznává Miloš Tretter nad hotovým dílem.

Knihy i aplikace obsahují uváděný počet 1001 koktejlových receptur, rozděleny jsou do jednotlivých kapitol podle bázi drinků. ●

INZERCE

CBA
KONFERENCE
2016

21.–22. KVĚTNA 2016

OREA HOTEL VORONĚŽ

KŘÍŽKOVSKÉHO 458/47, BRNO

SOBOTA 18.00 - 22.00

- ČLENSKÁ SCHŮZE CBA
- MATTONI GRAND DRINK - CZECH NOMINATION ROUND CBA

NEDĚLE 9.00 - 22.00

- GRAND PRIX CBA - THE BEST BARTENDERS - exhibiční soutěž nejlepších mixologů současné scény
- MISTR KÁVY - TATRA CUP - soutěž profesionálních baristů
- TEA MASTERS CUP - boj o postup nejlepších teatenderů ČR na světové finále v Korei
- PERFORMANCE ZDENKA KAŠTÁNKY - 28 HONGKONG STREET, SINGAPORE (2016 - World's 50 Best Bars)
- EXHIBICE CZECH FLAIR TEAM s aktuálně třetím nejlepším barmanem světa VÁCLAVEM ABRAHAMEM
- UDĚLENÍ PRESTIŽNÍ CENY BOHUMILA PAVLÍČKA A CENY ZA PŘÍNOS BARMASTVÍ
- SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ NEJLEPŠÍCH BARMANŮ ROKU 2015 s právem reprezentace na WCC 2016 v Tokiu
- SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ NEJLEPŠÍCH BARISTŮ ROKU 2015

VÍCE NA WWW.CBANET.CZ

ROS, a.s.

GENERÁLNÍ PARTNER

OREA
HOTEL VORONĚŽ
BRNO

HOSTITEL KONFERENCE

THE ONLY PLACE TO BE
IF YOU LOVE BARTENDING!



Čajová scéna se profesionalizuje Teatendery prověří mezinárodní soutěž

Česká republika se letos přidává ke globální čajové soutěži Tea Masters Cup. Na květnové Konferenci České barmanské asociace se uskuteční národní nominační kolo ve dvou disciplínách, jejichž vítězové postoupí do celosvětového finále konaného v jihokorejském Soulu ve dnech 9. a 10. června.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

To je velmi lákavá vidina, pořadatelé totiž v této významné asijské čajové destinaci slibují kromě samotného soutěžení také zajímavý doprovodný program. Účastníkům příchystali výlet do tisíc let starého buddhistického kláštera, ruční sběr a zpracování čaje původní korejskou metodou nebo výrobu keramické misky včetně vypálení v peci, taktéž dle místních letitých technik.

Tea Masters Cup je velmi mladým počinem, který vznikl teprve v roce 2013 v Rusku. Letos se k němu připojilo patnáct zemí a už teď je jisté, že v příštím roce jich přibude dalších deset. Jde tak o průkopníka na poli mezinárodních čajových soutěží.

Organizátoři tím reagují na strmě rostoucí zájem o čajovou kulturu, který je zřejmý zejména v západních zemích. „Čaj se neustále konfrontuje s principy a potřebami moderní gastronomie. Díky tomuto dialogu vzniká na prakticky všech kontinentech potřeba vtisknout práci s čajem profesionalitu a potřebnou úroveň,“ upozorňuje Jiří Boháč, vedoucí sekce Czech Teatenders, která se poměrně nedávno zformovala pod křídly CBA.

Čeští teatendery si koncept Tea Masters Cupu osvojí a postaví na něm svou vlastní národní sérii Professional Teatender Competition.

Tea Masters Cup zahrnuje tři disciplíny – přípravu čaje, čajovou kompozici a degustaci čaje.

Příprava čaje je ohraničena 15minutovým časovým limitem, hodnotí se také dovednosti v prezentaci a servírování nápoje. Teatender kromě čaje ze sady vzorků, které předem vybrali pořadatelé, připravuje i čaj dle vlastní volby. Je povoleno používat jakékoliv dostupné ingredience, hlavní složkou nápoje však musí být čajovník čínský.

Čajová kompozice znamená foodpairing čaje s lehkou potravinou. Soutěžící má 15 minut na přípravu kompozice a 7 minut na servírování komisařům. Smí použít jakýkoliv typ čaje a povoleny jsou též aromatizující přísady.

Při degustaci čaje se teatender snaží rozpoznávat jednotlivé vzorky. V předběžné degustační fázi ochutnává deset různých čajů s označeným původem země, regionu, plantáže a také datem sklizně. Je na soutěžícím, aby si poznamenal a zapamatoval jejich chuťové a aromatické charakteristiky. V konečné fázi musí určit pět vzorků náhodně vybraných porotou.

„Mezinárodní soutěž i její národní kola přinesou našemu oboru spoustu pozitivních efektů. Ať už rozvoj vysoké čajové kultury i čajových profesí, vytváření podmínek pro profesní růst odborníků na čaj, výměnu zkušeností mezi profesionály nebo zvýšení kvality čaje a obsluhy v podnicích,“ dodává Jiří Boháč s tím, že hlavním cílem celé aktivity je především všeobecná popularizace čajové kultury. ●



Prezentace společnosti Teco

Každé pootevřené dveře od mrazáku jsou pro podnik drahé

Národní vzdělávací centrum České barmanské asociace, které CBA plánuje v Brně otevřít ještě letos, bude nejen školicím a přednáškovým střediskem, ale také prostorem demonstrujícím zlomek toho, co všechno dovede v 21. století technika nabídnout gastronomii.

Budovu centra totiž svou nejmodernější technologií vybavila společnost Teco, která se zabývá vývojem a výrobou PLC řídicích systémů. To může znít dost technicky a nesrozumitelně, avšak v praxi se tyto systémy osvědčují jako zajímavý doplněk i pro provozovatele různorodých gastro zařízení.

Ve vzdělávacím centru budou tyto PLC řídicí automaty řady Foxtrot řídit osvětlení, vytápění, elektronické zabezpečení či chod audio a video zařízení. „Systém Foxtrot jsme České barmanské asociaci dodali zadarmo jako sponzorský dar. Na oplátku jsme získali plně funkční showroom k prezentaci,“ řekl po prohlídce rozestavěného Národního vzdělávacího centra obchodní zástupce firmy Teco Josef Šiška.

Jak to celé funguje?

Naše společnost vyrábí univerzální řídicí systémy používané například pro řízení prostředí budov. Tedy topení, osvětlení, klimatizace, přístupových systémů. Vývojově vzešly z průmyslové automatizace, takže řídí i jednoúčelové stroje, výrobní linky, najdeme je i na silnicích a železnicích. Jsou natolik flexibilní, aby splnily klientovi prakticky jakékoliv zadání z oblasti automatizace. Každý proces, provoz a jeho provozní data je možné zároveň vizualizovat a graficky prezentovat uživateli na lokálním displeji, dnes samozřejmě i na displeji mobilního telefonu.

Jak se ale takové věci dají využít v nějakém gastronomickém provozu?

Jako majitel chcete mít co možná nejlepší přehled o provozních nákladech. Jenže to je obtížné, protože v podniku prostě pořad být nemůžete. Díky tomuto systému přehledně vidíte, kolik plynu máte protopeněho, kolik která myčka spotřebovala vody, jaké jsou teploty a vlhkosti i koncentraci kouře a CO₂, tedy vyděchanost vzduchu v různých místnostech, a podle toho se automaticky spouští řízená ventilace. Nejlépe s rekuperací, abyste ušetřili vynaloženou energii. Systém shromažďuje informace ze zabezpečovací ústředny, přístupového a kamerového systému. Máte tak nad svým podnikem neustálý dohled. A to i zpětně, protože systém může zaznamenat naměřená data a prezentovat je v přehledných grafech a tabulkách.

Dobrá, systém tedy pro majitele sbírá užitečná data. Může však ulehčit práci i zaměstnancům?



Co všechno ještě řídí systémy Foxtrot

Napájení trakce Českých drah a pražské tramvajové dopravy, provoz masokombinátů (například Váhalo v Hustopečích nad Bečvou), chlazení v pražském Staropramenu či cylindrokónické tanky v Budějovickém terminálu v gruzinském Poti, na vodárenských sítích měst Nicosie a Larnaky, na plynárenské síti na Slovensku, v některých velkých fotovoltaických elektrárnách. Perličkou na závěr pak je již třicátá sezona Zpívající fontány v Mariánských lázních, kde čerpadla, osvětlení, ventily a hudbu řídí předchůdce dnešního Foxtrotu, systém NS905.

Zaměstnancům můžete nastavit přístupová práva na různých úrovních pouze k vybraným úkonům. Třeba číšníkovi v restauraci umožníte řízení osvětlení pomocí přednastavených scén, stejně tak regulaci topení může přestavět o omezený počet stupňů. Barmanům umožníte volbu barvy efektového osvětlení na baru podle okamžité situace. Jednou to může být zelená, jindy nádech do oranžova. No a vy jako majitel s nejvyššími přístupovými právy můžete ovládat kdykoli a odkudkoli všechno. Včetně zamykání, uzavření vody, vypínání spotřebičů, tedy i kávovarů, a dalších elektrických zařízení přes jakýkoliv přístroj připojený na internet a obsahující webový prohlížeč. Můžete svým lidem sám připravit kombinace nastavení všech zařízení do předdefinovaných scén nebo režimů vyvolávaných najednou stiskem jednoho tlačítka.

Asi každého zajímá, zda se dá díky tomu nějak ušetřit.

Úspora je dokonce hlavním cílem instalace, všech měření, i automatizovaných řídicích zásahů. Aby se v šatně zbytečně nesvítilo a v kuchyni

nejely naprázdno sporáky. Dodavatelé dnes své gastronomické přístroje už nabízejí s datovým připojením, takže vy pak na dálku třeba zjistíte, ve které myčce dochází sůl. Mimochodem, sám systém Foxtrot je spolu s desetipalcovým displejem v současné době projektován jako základní vestavěný řídicí systém do jednoho gastronomického zařízení pro přípravu pokrmů. Bude vařit podle předem sestavených receptů.

Jak velké mohou úspory být?

Už jen výměnou klasických žárovek za LED uspoříte někdy až 70 procent elektrické energie. Instalací našeho systému, který je umí plynule stmívat nebo spínat podle skutečné obsazenosti prostoru se dostanete třeba až na 90 procent úspor za elektrickou energii na osvětlení vůči stávajícímu stavu. Neocenitelným pomocníkem se může Foxtrot stát v případě vodovodní havárie. Pokud si necháte připojit vodoměr a řízený ventil, systém může detekovat vysoký průtok vody mimo stanovenou mez. Zareaguje bezprostředně uzavřením přívodu pomocí motorového ventilu a o situaci vám zašle e-mail nebo SMS na telefon.

Jak je to s pořizovacími náklady?

Cena je samozřejmě vyšší než klasická elektrická instalace. Každý ovladač na zeď bude z principu dražší než obyčejný vypínač, protože v sobě sdružuje několik dalších funkcí. Může mít více individuálně nastavitelných krátkých i dlouhých stisků, má zabudované měření až tří různých teplot, signalizaci barevnými LED a komunikuje neustále s centrálou. Systém Foxtrot umožňuje si takové nástěnné ovladače vybrat hned v několika různých designech. Ty luxusní mají též vyšší pořizovací cenu. Dále záleží na rozsahu, tedy kolik toho takové chytré instalaci svěříme a kolik na to bude muset mít senzorů a aktorů, tedy spínacích relé, stmívačů, ovladačů žaluzií nebo komunikačních portů se složitějšími zařízeními.

Gastronomie patrně nebude tvořit jádro vašeho byznysu...

To ne, ale nezajímavá také není. V gastronomických podnicích totiž bývá zpravidla velký počet zařízení. A je to segment rostoucí. K prvním restauracím na Kypru, kde se náš systém objevil v této oblasti nejdříve, přibývají restaurace v Praze - Vinohradský parlament, belgická restaurace Bruxx, prestižní secesní Francouzská restaurace Obecního domu. V Ostravě je to třeba Kulturní dům Akord se svými bary a restauracemi, dokončuje se rekonstrukce jednoho zámku pod Blaníkem. Tam Foxtrotu svěřili řízení kompletní infrastruktury hotelu. Nelze vynechat ani řetězec restaurací PUB vyhlášený svými samovčecy. Tipněte si, jaký systém měří a zobrazuje aktuální spotřebu piva u každého stolu? ●



Vítězové v jednotlivých kategoriích

1. místo v kategorii jednotlivců

Adéla Pešková z Gymnázia
a Střední odborné školy
Podbořany

Receptura na 1 porci v cl,
střících a kapkách + ozdoba:

„SLÁDKOVA NEŘEST“

- 6 cl Monin Spicy
- 4 cl Fernet Stock
- 2 cl vodka Nordic Ice
- 4 cl Sprite
- 10 cl pivo Chodovar
Zámecký speciál/
/světlý speciál, EPM 13%
hm.
- Ozdoba: chilli paprička,
mini kukuřice

1. místo v kategorii skupin

Anežka Jarkovská & Marie
Kotousová z Litoměřic

Receptura na 1 porci v cl,
střících a kapkách + ozdoba

- 4 cl Metaxa - medová
- 20 cl domácí bazalkovo-
jahodová limonáda
- 15 cl pivo Chodovar
Zámecké Černé/tmavé
výčepní, EPM 10% hm.
- Ozdoba: jahody, bazalka

Cena pivovaru Chodovar,

kteřou udělili zástupci
pivovaru Chodovar za
celkové vystupování
a barmanskou práci
spojenou s propagací
značky byla udělena Anežce
Jarkovské a Marii Kotousové
z Litoměřic.

Cena za nejnápaditější barmanskou práci

byla udělena Ondřeji Slapnickovi,
který doslova rozproudil
diváky soutěže.

Cenu za nejlepší název drinku

obdržela Adéla
Pešková společně s Kevinem
Kyzrem, reprezentanty
Gymnázia a Střední odborné
školy Podbořany s názvem
drinku Zlatý Albík.



Výsledky tradiční barmanské soutěže

CHODOVAR CUP 2016

Pivní klub ČR pořádal letos již poosmnácté, ve spolupráci s rodinným pivovarem Chodovar - Chodová Planá a za podpory České barmanské asociace, unikátní a již tradiční barmanskou soutěž Chodovar Cup 2016.

TEXT: CBA

Základní podmínkou soutěže bylo namíchat nápoj, který bude obsahovat minimálně ze čtvrtiny některý z produktů pivovaru Chodovar. Hodnotila se chuť, profesionální práce barmana a především originalita a vtipnost. Další podmínkou bylo totiž vymyslet verš, scénku nebo vtip, propagující pivovar Chodovar, což činí celou soutěž atraktivní nejen pro diváky, ale i pro samotné barmany.

V pořadí již osmnáctý ročník svědčí o vysoké popularitě tohoto zajímavého setkání barmanů,

hoteliérů a gastronomů. „I přesto, že počasí po dlouhých letech nebylo ideální, tak jsme se připravili a soutěž uspořádali ve vnitřních prostorách, což diváky velmi potěšilo a soutěž měla jinou atmosféru. Mezi soutěžícími letos nechyběli barmani České barmanské asociace, barmany a barmani z Hotelové školy Mariánské Lázně, Střední školy Stravování a služeb Karlovy Vary, Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp Karlovy Vary nebo z Gymnázia a Střední odborné školy Podbořany.“ konstatoval ředitel soutěže Mojmír Prokeš.

„Velmi nás těší, že soutěž Chodovar Cup dospěla a letos jsme mohli uspořádat již osmnáctý ročník, který svědčí o dobrém renomé soutěže. Velmi nás těší taktéž podpora ze strany rodinného pivovaru Chodovar,“ uvedl předseda pivního klubu ČR Jiří Chum ml.

Soutěže se zúčastnili tři jednotlivci a šest skupin. Celkem se za barovým pultem vystříдалo 16 barmanek a barmanů. V porotě zasedali tři komisaři z řad Pivního klubu ČR, České barmanské asociace, a zástupce pivovaru Chodovar. ●

Sedmý ročník soutěže Vinařství roku zná své finalisty

9 nejlepších

V prestižní soutěži o titul Vinařství roku 2015 budou bojovat vždy tři společnosti v kategorii malé, střední a velké vinařství. Vítězové budou vyhlášeni na slavnostním večeru 2. června v prostorách činohry Městského divadla Brno. Nově je tento galavečer součástí Wine Weekend Brno, který od 2. do 5. června zaplní moravskou metropoli kvalitním vínem a špičkovou gastronomií.

TEXT: SVĚT BARMANŮ



Do letošního ročníku soutěže se zapojilo 27 vinařů a vinařských společností ve třech kategoriích podle velikosti produkce. Porota byla letos rozdělena do 4 komisí. „Každá z nich byla složena ze tří nezávislých významných osobností, které posuzovaly kritéria jako úspěchy vína ve vinařských soutěžích, prezentaci v online prostředí, naplňování hodnot značky Vína z Moravy, vína z Čech a obalový design“, uvádí prezident Svazu vinařů ČR Tibor Nyitray. V březnu proběhlo hodnocení, z něhož vzešlo devět nominovaných vinařství.

Druhé kolo hodnocení finalistů proběhne začátkem května, kdy skupina dalších odborníků navštíví jednotlivá vinařství. Budou zde komplexně posuzovat jejich činnost v uplynulém roce a vyberou vítěze v kategoriích malé, střední a velké vinařství. Porota složená ze zástupců vinohradníků a vinařů, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, odborného tisku, enologie, somelierství a designu bude u jednotlivých vinařství hodnotit objektivní a subjektivní kritéria jejich činnosti.

Vítěze letošního ročníku „Vinařství roku 2015“ spoluurčí stejně jako loni veřejnost svým hlasováním v soutěži „Vinařství roku – Hlas veřejnosti“. Lidé budou vybírat ze všech devíti nominovaných vinařství a prostřednictvím www.vinarstviroku.cz a pomocí sms jim mohou zasílat hlasy. Titul Vinařství roku 2015 bude udělen jednomu z vítězů jednotlivých kategorií (malé vinařství, střední vinařství, velké vinařství), které při hlasování veřejnosti získá od veřejnosti největší počet hlasů.

INZERCE

Anno 1878
KORUNNÍ

Voda vhodná k vínu

Jediná certifikovaná minerální voda

Komise složená ze špičkových sommelierů potvrdila, že minerální voda Korunní je díky svému složení a chuti vodou velmi vhodnou k vínům.



0,33 l sklo

0,75 l PET

1,5 l PET



www.korunni.cz

HLAVNÍ PARTNER SOUTĚŽE
VINAŘSTVÍ ROKU

Prezentace Vinařství Štěpán Maňák

Vinař Štěpán Maňák

Rodinné vinařství ze Žádovic poblíž Kyjova hospodaří na 20 hektarech vinic ve třech vinařských tratích s velmi příznivou polohou. Výroba je zaměřena pouze na přívlasková lahvová vína. Vinařství používá při výrobě nejmodernější technologie a dubové barrikové sudy, v nichž zrají bílá i červená vína a dokonce i vína slámová. Většina vín má řadu ocenění, včetně každoročního zařazení do Národní soutěže Salon vín ve Valticích. K nejvýznamnějším oceněním patří ta nejvyšší, na které se dá ve světě vinařských soutěží dosáhnout. Vinařství je držitelem tří šampionů světových soutěží pod patronací O.I.V. v Paříži. Souběžně však většina vín z vinařství získala další cenná umístění v domácích i světových soutěžích, a to například VINALIES INTERNATIONALES Paříž, AWC Vienna, Terravino v Izraeli, Oenoforum, INTERNATIONALE WINE San Francisco a v dalších neméně důležitých výstavách.

-PR-

Porota navštívila všechna finálová vinařství

Ve dnech 3. a 4. května navštívili odborníci devítka vinařských společností, které se letos ucházejí o titul Vinařství roku 2015. Během dvou dnů si prohlédli jednotlivá vinařství a v této chvíli už mají jasno, kdo vyhraje v kategorii malé, střední a velké vinařství. Absolutního vítěze soutěže, kterou již 7. rokem vyhlašuje Svaz vinařů ČR, pak spoluurčí svými hlasy veřejnost. Při hodnocení každého vinařství navštívila sedmičlenná porota vždy nejen jeho provoz a sklepy, ale namátkově i vybranou vinici. Výsledky budou vyhlášeny 2. června na slavnostním galavečeru v Brně.

Letos se do finále probjovali:**MALÁ VINAŘSTVÍ (do 50 000 l)**

- Jakub Šamšula vinařství
- Víno J. Stávek
- Vinum Moravicum

STŘEDNÍ VINAŘSTVÍ (50 001-250 000 l)

- Gotberg, a. s.
- Sonberk, a. s.
- Vinařství Štěpán Maňák

VELKÁ VINAŘSTVÍ (nad 250 000 l)

- Château Valtice - Vinné sklepy Valtice, a. s.
- Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice, a. s.
- Zámecké vinařství Bzenec, s. r. o.

INZERCE



HumiBox
LUXUSNÍ CHLADNIČKY NA VÍNO

Řada volně stojících vinoték pro Vaší restauraci, hotel nebo vinotéku. Z velkého množství modelů, ve dvou provedeních rámu dveří Steel a Dark, si jistě vybere každý. Kvalitní kompresory zaručují tichý chod. Moderní design, inovace, digitální displej a LED osvětlení jsou standartem pro tuto řadu vinoték.

**VINOTÉKA
US-180**

Celková kapacita: 480 l
Spotřeba energie: 170 W-1,4 kW / 24 hod
Hlučnost: 42 dB
Teplotní rozsah: 3-22 °C/3-22 °C
Police: 8 ks / bukové dřevo
Barva: Černá
Rám: Dark / Steel
Maximální počet (Bordeaux lahví): 180 ks
Rozměry vinotéky (ŠxHxV):
595 x 680 x 1840 mm

**VINOTÉKA
US-66**

Celková kapacita: 190 l
Spotřeba energie: 120 W-1 kW / 24 hod
Hlučnost: 42 dB
Teplotní rozsah: 3-22 °C/3-22 °C
Police: 7 ks / bukové dřevo
Barva: Černá
Rám: Dark / Steel
Maximální počet (Bordeaux lahví): 66 ks
Rozměry vinotéky (ŠxHxV):
595 x 580 x 1020 mm

E-mail: info@humibox.cz

Tel.: +420 734 797 567

www.humibox.cz



Slavnostní vyhlášení Vinařství roku často moderuje Marek Eben, který je velkým milovníkem vína. Na snímku si přítukává s Tiborem Nytrájem, prezidentem Svazu vinařů ČR.

Výsledky Vinařství roku 2015 budou vyhlášeny na slavnostním galavečeru 2. června 2016 v prostorách činohry Městského divadla Brno. Během večera budou mít hosté možnost seznámit se nejen s víny všech devíti finalistů, ale také degustovat stovku vín, která vzešla ze soutěže Salonu vín – Národní soutěž vín ČR a budou v roce 2016 umístěna ve stále expozici Salonu vín na zámku ve Valticích.

A které z vinařství má největší šanci na úspěch? Na rozdíl od jiných vinařských soutěží v ČR je soutěž o titul Vinařství roku postavena na komplexním víceetapovém hodnocení vinařských společností. „Tedy nejen na základě kvality vyráběného vína, ale také podle toho, jak svým podnikáním přispívají k pozvednutí, rozvoji a modernizaci oboru vinařství“, vysvětluje Tibor Nytray.

Degustace na úrovni

Slavnostním galavečelem začíná série dalších vinařských akcí, které z Brna až do 5. června učiní město vína a špičkové gastronomie. Projekt Wine Weekend Brno nabízí milovníkům dobrého jídla a vína různé možnosti, kde se mohou s vínem nejen setkat, ale také jej v příjemném prostředí degustovat. Jedná se o Špilberk Food Festival, studentskou akci Wine Picnic Vinařská a Festival vína pod Petrovem, v rámci kterého proběhne ochutnávka unikátních vín (4. 6. letošní Salonu vín ČR a 5. 6. Šampioni světových soutěží). Ochutnávat se zde budou také vína pocházející od devíti finalistů a od dalších přihlášených vinařství v soutěži Vinařství roku 2015.

Zapojí se i veřejnost

I v tomto roce se zapojí široká veřejnost do volby toho nejlepšího vinařství. Z tohoto hlasování vzejde jak vítěz v kategorii Hlas veřejnosti, tak také absolutní vítěz a nový držitel titulu Vinařství roku 2015. Vyhlášení proběhne během slavnostního galavečera v prostorách činohry Městského divadla Brno 2. června.

Od 13. dubna až do 27. května mohou milovníci vína podpořit svými hlasy jednoho z devíti finalistů v kategorii Hlas veřejnosti. Výsledný počet hlasů u jednotlivých vinařství určí již tradičně nejen držitele titulu Hlas veřejnosti, ale stane se i rozhodujícím kritériem pro výběr absolutního vítěze. „Tím se stane jedno ze tří oceněných vinařství v kategorii malé, střední nebo velké vinařství,“ uvádí Petr Psoška ředitel Vinařského institutu, který je odborným garantem soutěže.

Hlasovat bude možné opět dvěma způsoby. Lidé mohou zasílat svým oblíbeným vinařstvím sms zprávy, a to v neomezeném počtu za cenu 6 korun za jednu zprávu. Na telefonní číslo 900 30 06 stačí zaslat sms zprávu ve formátu odpovídajícímu zvolenému vinařství. Vinařstvím jsou přiděleny tyto formáty sms zpráv:

- „VINARSTVI 1“ = Vinařství Vinum Moravicum
- „VINARSTVI 2“ = Víno J. Stávek
- „VINARSTVI 3“ = Vinařství Jakub Šamšula
- „VINARSTVI 4“ = Vinařství Sonberk, a. s.
- „VINARSTVI 5“ = Vinařství Štěpán Maňák
- „VINARSTVI 6“ = Vinařství Gotberg, a. s.
- „VINARSTVI 7“ = Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a. s.
- „VINARSTVI 8“ = Vinařství Château Valtice – Vinné sklepy Valtice, a. s.
- „VINARSTVI 9“ = Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.

Druhou možností je hlasování prostřednictvím stránky www.vinarstviroku.cz. Takto může hlasující vybranému vinařství ovšem udělit pouze jeden hlas denně.

Vyhlášení vítězů ocenění Hlas veřejnosti i hlavní kategorie Vinařství roku 2015 se uskuteční v průběhu slavnostního galavečera v prostorách činohry Městského divadla Brno. Na atraktivní ceny se mohou těšit také hlasující na internetu, kteří odpoví na tipovací otázku a podpoří svým hlasem jednotlivá vinařství. ●

MAŇÁK Štěpán



statečných

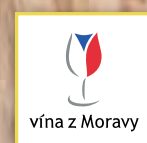
„Naše zlatá kolekce
Salonu vín 2016“

Zveme Vás na veletrh
WINE Prague 2016

23. – 25. 5.
PVA EXPO Praha – Letňany
HALA 2, stánek A6



www.vinarstvi-manak.cz





Wine Prague 2016 – vinařská akce roku se blíží!

Rezervujte si ve svých diářích termín 23. až 25. května 2016! Očekávaný mezinárodní veletrh vína Wine Prague 2016 je doslova za dveřmi. Výstaviště PVA Expo Praha Letňany otevře své brány všem „vinným“ profesionálům a odborné veřejnosti v pondělí 23. 5. Až do středy 25. 5. se veletržní haly již podruhé stanou místem zasvěceným vínu. Na návštěvníky čeká mnoho informací a obchodních příležitostí, rekordní počet více než 350ti vystavovatelů z domova i celého světa a velmi bohatý

doprovodný program plný zajímavých degustací a prezentací. Tisíce skvělých vín a dalších komodit a slavné osobnosti tuzemské i mezinárodní vinařské scény jsou zárukou toho, že na letošním veletrhu Wine Prague bude celé tři dny co objevovat.

Nezapomeňte si tedy zajistit vstupenku a přihlaste se již nyní na atraktivní semináře a workshopy, na které je kapacita omezena a na které je nutné se registrovat samostatně. Obsazenost přednáškových sálů se rychle zaplňuje. Můžete vybírat z takových témat



jako jsou např. představení exkluzivní řady vín Petanque v podání Nového Vinařství, degustace Champagne Grand Cru Bonnaire a Clouet od Blanc de Blancs, klasická rakouská vína od Austrian Wine nebo degustace Bordeaux

pod taktovkou společnosti Dominec.

Podrobné informace o veletrhu, nákup vstupenek a registrace na semináře naleznete na stránkách www.wineprague.com. Cena vstupného v předprodeji je 500 Kč, od 13. května a na místě 600 Kč. Vstupenka platí po celou dobu trvání veletrhu. Návštěvníci mohou každý den přicházet od 10 hodin a dveře veletrhu se zavřou vždy v 18 hodin večer. Přijďte se inspirovat, degustovat a objevit současné trendy, které hýbou světem vína. Rozhodně se máte na co těšit!

-PR-



Při jaké teplotě servírovat jednotlivé druhy vín?

Kdy dekantovat a kdy ne

Chcete si vychutnat víno ve všech jeho rozměrech? Pak je správná teplota vína při servírování nezbytná. „Většina vín vyžaduje jistý stupeň předchlazení a některá doporučuji před konzumací provzdušnit dekantací, aby při pití byly dobře patrné specifické vlastnosti vína. Obecně počítejte také s tím, že při servírování a následném nalití do skleniček stoupne teplota vína přibližně o dva stupně,“ říká sommelier Filip Jantač.

TEXT: SVĚT BARMANŮ
VE SPOLUPÁČÍ S GLOBAL WINES

Jak vybrat správnou sklenici na víno

Obecné zásady

- Sklenice k podávání vína volíme **vhodností a skladu s druhem vína** - jen tak můžeme správně posoudit barvu a čichové víno. Ze stejného důvodu nejsou vhodné kvadrátové sklenice, sklo s reliéfem nebo s výraznou matricí či porcelánem.
- Podáváme sklenice a **tesnou stopkou**. Při pití musí být sklenice na okraj, abychom víno slyšeli a vůči tomu.
- Kapacitativnost je **řádká a měkká sklenice**.



Bílé víno	Červené víno	Šumivé víno
Mladé poznáčky a světlé poznáčky s vysokým obsahem kyseliny octové. Sklenice musí být široká a měkká, aby se udržela teplota vína. Sklenice musí být bez matice a bez výrazné matice.	Klasický kalich je vhodný červenému vínu. Díky rozšířené stopce je víno v kontaktu s větší plochou skla a ochutná se lépe.	Šumivé víno musí být vysoké a úzké, aby se udržela teplota vína. Sklenice musí být bez matice a bez výrazné matice.

Pro jednoduchost nahrazení pro ten nejlepšího příklad. Víno typu víno či dekadence vína musí být v případě se správnou je sklenice a konceptem sklenice. Víno musí být v případě sklenice víno pro každý druh vína.

Pokožová teplota červených vín je mýtus

Mladá červená, lehká a ovocná vína nachladte před podáváním na 8 °C, těžší červená vína pak na teplotu o 4 až 5 °C vyšší. Obecně je vhodné servírovat červená vína ve speciálním košíčku. Zajistíte si tak podobný sklon lahve jako je tomu při uložení ve sklepech, díky němuž zůstanou případné usazeniny na dně. U většiny červených vín, kromě těch jednoduchých a základních, je vhodné provést dekantaci, u velkých těžkých vín dekantujte až několik hodin předem.

Bílá a růžová podávejte vždy vychlazená

„Bílá a růžová vína suchá, polosladká i sladká si nejlépe vychutnáte, budete-li je servírovat při teplotě 7 °C v nádobě s ledem nebo v chladícím obalu, aby nedocházelo k rychlému zteplání obsahu láhve. Velká silná bílá vína podávejte při teplotě 8 až 10 °C. U velkých bílých vín, obzvláště pak u těch, které zrály delší dobu v sudech, doporučuji také zvážit jejich dekantaci. Víno se pak rozevře a nabídne vám všechny své chutě a vůně,“ říká Filip Jantač z Global Wines.

Fortifikovaná vína snesou pokojovou teplotu

Fortifikovaná vína jsou taková, do kterých se buď před, během nebo po kvašení přidává alkohol. Mezi jejich nejznámější zástupce patří portské a sherry. „Bílá vína tohoto typu nachladte tak, aby měla po vytažení z lednice 10 až 12 °C, mladá červená 15 až 18 °C, starší červená vína se nechladí a servírují se při pokojové teplotě. Dekantace se u těchto vín většinou neprovádí, výjimkou je ročníkové Vintage Port. Toto víno je vhodné vždy dekantovat, přičemž několik dní před otevřením je třeba, aby byla láhev v klidu. Při otvírání Vintage Port se ve vybraných restauracích nepoužívá klasický otvírák, ale hrdlo se odštipne speciálními nadržovanými kleštěmi,“ uzavírá zajímavostí Jantač.

Šumivá vína na ledu

Šumivá vína by se z důvodu stability teploty měla během konzumace uchovávat v chladicí nádobě s ledem a vodou či obalu, který jim zajistí teplotu kolem 5 °C. Dekantace se až na výjimečné případy u těchto vín neprovádí. Šumivé víno se poté pije z úzkých protáhlých sklenek, tak zvaných fléten, kde víno získá ideální teplotu 7 až 9 °C.

beauty of glass



SKLÁRNÝ MORAVIA, akciová společnost

Úsobrno č. pop. 79, 679 39 Úsobrno
CZECH REPUBLIC
Phone: + 420 516 427 711
Fax: + 420 516 427 700
E-mail: info@sklomoravia.cz
www.sklomoravia.cz

Svět viděný přes sklenku

Růžová vína jsou celosezonní záležitostí, ale v květnu a červnu zažívají opravdový vrchol. Pro svou ovocnou chuť a vůni a často i vyšší zbytkový cukr jsou vyhledávaným nápojem zejména během jarních a letních měsíců. Jak a kde ale vzniklo růžové víno a jak se v něm vyznat?

TEXT: ZDENEK REIMANN

Růžové víno neboli rosé se vyrábí z odrůd modrých hroznů nejčastěji metodou krátkého naležení rozemletých hroznů (rmutu). V České republice se pro výrobu růžového vína nejvíce používají hrozny odrůd Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe nebo Cabernet Sauvignon a Rulandské modré.

Jak červené zrůžovělo

Barva rosé vína záleží spíše na barvě pozadí a množství okolního světla. Nad bílým papírem září, proti slunci jiskří a oslňuje, proti svíče je celé popletené a neví, komu vlastně patří. Které si z té škály barev a odstínů vybrat a co k němu, s kým se o něj podělit?

Réva byla na světě dříve, než člověk. Hrozny jsou bílé nebo modré, také červené. Tramín červený nebo Veltlínské červené rané jsou bílá vína a růžovku z nich neuděláte. Jen mají nachovou slupku a chutnají většinou bíle, někdy specificky eroticky. Prvních pár tisíciletí na barvě hroznů nezáleželo. Podle záznamů z vinoték egyptských faraonů se víno dělilo na nejlepší, dobré a vhodné pro otroky stavící pyramidy. O barvě se tam nemluví. „Pijte, hoši, po smrti žádná legrace nebude,“ zaznamenal jeden archivář povzbuzování mistra party na začátku směny. Mimochodem,

vinotékám tenkrát šéfovaly ženy. Byly na počítání rychlejší a spolehlivější, neopíjely se. Muže si držely na těžkou práci, na manipulaci s amforami například. Už tenkrát věděly své. Ale s časem se svět měnil, vzdálenosti se krátily, snobové chtěli stále lepší, labužníci chutnější. Někteří nad něčím ohrnovali nos, jiní nad tím samým jásali. Začalo se rozlišovat. Začalo se třídřit podle odrůd a zpracovávat hrozny podle chuti, umu, zkušenosti. Římané znali řízené kvašení. Pro rychlovky nechali víno ve sklepě kvasit 1,5 m hluboko (1 krok) a krátce, pro vyzrálější dílo z lepších hroznů hlouběji a déle. Enologie začala být povoláním, časem řemeslem, dnes je to věda. Kdo neměl rád bílé, mohl těšit duši červeným, případně si to napůlit. A bylo.

Víno jedné noci

Později na francouzském královském dvoře přišli na to, že nejlepší rosé se musí dělat z modrých hroznů jen velmi krátce na slupkách macerovaných. Případně nechat šťávu na rmutu ležet hodinu nebo deset, podle teploty na tom kterém schodu ve sklepě. Bílé i modré odrůdy mají bílou šťávu. Čím déle víno leží na slupkách,

INZERCE



VINAŘSTVÍ Ostrovec

• VELKÉ PAVLOVICE •

...víno je o velké lásce...

Vinařství Ostrovec sídlí v srdci moravského vinařství ve Velkých Pavlovicích.

Na malém vršku Ostrovec se pyšní krásným historickým archivním sklepem, kde jsou uloženy poklady v lahvích od roku 1976. Na malebných svazích Velkých Pavlovic se také rozprostírají vinice, z jejichž hroznů na Ostrovci vyrábíme ta nejlepší vína určená pro gastronomii. Jakostní vína plníme do lahví s moderním šroubovým uzávěrem, pozdní sběry zrají pod korky.

Vinařství patří rodině Kurkových. Hlavní důraz je kladen na pěstování vinné révy a na velmi šetrné zpracování. To nejlepší z našich vinic, to nejlepší víno vyrábíme pro ty, kteří toto víno ocení. Pro ty, kteří si toto víno zaslouží...

...o lásce k životu...

Kontakt:

Ing. Petr Korber • tel.: +420 602 731 082

e-mail: petr.korber@vinium.cz • www.vinarstviostrovec.cz

růžového



Tip H&G!

Dobry hoteliér by měl vybraným hostům dva tři večery nechat ochutnat asi tři růžová vína od různých vinařů a na vinný lístek zařadit výherce ve dvou kategoriích: v suché a polosuché. Cokoli sladšího začne pochvilí při jídle rušit, potlačovat originalitu díla šéfkuchaře, celkovou harmonii souznění jídla a pití. Host nic neřekne, ale podvědomě si toho je vědom a spíše se nevrátí, nebo vašemu výběru vína nebude věřit. To nesmíte dopustit.

tím více pigmentu vylouhuje. Třísloviny jdou až potom. Jedno z nejuspěšnějších rhónských růžových s názvem „Vino jedné noci“ leží v chladu na slupkách do rána a docela mile budí romantické nálady jen od pohledu na etiketu. Vinaři kouzlili s teplotou a délkou louhování při maceraci, i s fermentací několik století, než se dostali k dnešnímu obdivovanému trendu.

Nejlepší je Tavel

Nutno podotknout, že klasické rosé a uznávané vůbec nejlepší na světě je francouzský Tavel z jižní Rhôny poblíž Aviñonu. Je to nádherně suché a podstatné víno tříslovinou jemně dotčené, s jistou elegancí a noblesou. Popisuje se jako „víno skutečně komplexní, tělnaté, s kořenitými tóny a obdivované v gastronomii.“ Mají ho tam na tisíc hektarů (výnos 48hl/ha) a nic jiného. Vysazené odrůdy: Grenache, Cinsault, Syrah, Bourboulenc, Clairette rose, Clairette blanche, Mourvèdre, Picpoul, Carignan, Calitor. Mají i vlastní apelaci. Ptejte se na Tavel AOC. Ale pozor: zahraniční růžová vína se poněkud liší od našich. Ta naše jsou lehčí, možná svěžejší, s libivým jahodovým či malinovým polibkem, trochu smetanové jogurtová, k pití spíše hned, než až bude nálada. Časem začnou ztrácet jiskru, šmrnc. Také nutno vzít v potaz, že naše jsou převážně z tuzemských odrůd a klimatu. Zahraniční degustátoři naše růžovky neznají, naši se zase ještě nepili do francouzských. Své růžové skvosty si navzájem neobdivujeme. Fakt, že na nějaké světové soutěži uspějeme, není nijak zlomové. Ve vinařských

zemích existují obchody, kde si sklep mistr po laboratorním rozboru moštu může dokoupit příslušné množství požadovaného druhu kvasinek, aromat, dubových odřezků na simulaci dubového zrání, hroznových cukrů, kyselin či čehokoliv jiného. Jen s tím musí umět zacházet.

Přepestré ovocité vyjádření

Vinaři slavní pro svá červená tvrdí, že rosé je v podstatě nedodělané červené. Že za lahev červeného dostane více peněz, než za růžovku, kde se ještě neprojeví odrůdová charakteristika, vliv složení půdy, tradice, umění vinaře. Zrovna tak by nedali na trh burčák, což je prý jako prodávat ještě nenarozené mimino. Ale v růžových vínech okouzluje právě to, co bílé ani červené nemá: libivé jahodové či malinové pohlazení, třešňový dojem (Vinařství Mikulov), stopa bílého i černého rybízu (Štěpán Maňák), pikantní s mangem a rybízovou marmeládou (Vinařství Vajbar), vůně malin a jahod v poctivé domácí smetaně v dlouhé dochuti (Vino Hort), opulentní vůně lesního ovoce: maliny, jahody, ostružiny s doprovodem třešně (Vinařství Volařík), tóny plodů divoké třešně, červeného melounu a vanilkového lusku; šťavnatá chuť s ovocnými tóny připomíná košík letního ovoce (Vinařství U Kapličky), víno lososové barvy s intenzivní jemnou vůní šípku a smetany vše doplněno příjemnou kyselinkou (Vino Blatel), výrazná vůně zralých jahod je podtržena jemnou minerální linkou s pikantní kořenitostí třešňových pecek. Plná chuť třešňového kompotu (Vinařství Reisten). ●

INZERCE

Prezentace Templářských sklepů 80 let založení vinařského družstva v Čejkovicích

V červnu letošního roku bude slavit vinařského družstvo v Čejkovicích významné výročí 80 let od svého založení. Vzniklo v roce 1936, jeho pokračovatelem jsou od roku 1992 Templářské sklepy Čejkovice, které sdružují téměř 400 vinařů z čejkovické oblasti. Toto družstvo má stále významný podíl nejen na dění v Čejkovicích, vtisklo i charakteristický ráz kraji jako takovému a ovlivnilo život několika generací družstevníků a jejich rodin.

Historie firmy Templářské sklepy Čejkovice je spojena s příchodem řádu templářských rytířů na Moravu, kteří se usadili v Čejkovicích ve 30. letech 13. Století. První písemná zmínka o jejich působení je z roku 1248. Společně se stavbou templářské tvrze začala i výstavba rozsáhlých vinných sklepů, největších na našem území, ve kterých společnost působí dodnes.

Templářské sklepy jsou si vědomy své role v historické souvislosti a jako nositelé takového odkazu zdokumentovaly, také jako odkaz pro další generace, historii vinařského družstva a vývoje vinohradnictví v Čejkovicích. V rámci prohlídky templářského historického sklepení bude od června do prosince 2016 přístupná široké veřejnosti obrazová výstava.

Své osmdesátileté jubileum družstevníci oslaví nejen touto unikátní výstavou, ale i společenským setkáním v Čejkovicích v sobotu 18. června 2016 od 13 hodin, kdy je připraven bohatý kulturní program vč. ochutnávky archivních přívlastkových vín roku 1983. V rámci oslav se mohou návštěvníci zúčastnit pokusu o vytvoření nového českého rekordu nejvíce připíjejících z jedné láhve vína.

Přijďte oslavovat společně s templáři do Čejkovic. Jste srdečně zváni!

-PR-

Vino plné emoci a historie

PROHLÍDKY HISTORICKÝCH
TEMPLÁŘSKÝCH SKLEPŮ
z 13. století s průvodcem
a degustací přívlastkových vín.

V rámci prohlídky
se od června do prosince koná
obrazová výstava zachycující
80 let působení vinařského družstva
v Čejkovicích.

Templářské sklepy Čejkovice | 696 15 Čejkovice 945
info@templarske-sklepy.cz | www.templarske-sklepy.cz
+420 518 309 011 | GPS: 48°54'12.312"N, 16°56'44.510"E

Svět H&G degustuje



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.



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.



PETR HOLEČEK

Šéfredaktor magazínu Svět H&G. Na odbornou degustaci mu chybí sommelierské vzdělání, proto vedle vůně a chuti komentuje i historii a politiku vinařství či design etiket.

Růžová nádherná

Svatovavřínecké rosé kabinetní víno 2015 Vinařství Lahofer

Richard Süß ★★★★★

Sytá růžová barva s oranžovými odlesky. Aroma lesních malin, červených jablek a listů malinovníku. V druhé vrstvě vůně je dotek exotického ovoce. Chuť vína je překvapivě svěží a tak trochu mate tělem. Díky kyselině není projev sladkosti nikterak výrazný a působí harmonicky. V chuti lze nalézt tóny jahod a malin s lehkým dotekem šípku. Citrusovost v dochuti dodává příjemný tón, který je podpořen jemným smetanovým dotekem. Toto víno skvěle doprovodí ovocné saláty, sorbety ze zahradního ovoce a lehké tvarohové dezerty.

Marek Babisz ★★★★★

Barva je jiskrná, krásně jahodová s lehkým malinovým odleskem. Svěží ovocná vůně je doplněná o lehce smetanovo jogurtovou chuť. Dále jsou obohaceny o tóny měsíčních jahod, ostružin a malin. Vše je sladěno příjemným zbytkovým cukrem a pikantní kyselinkou. U tohoto vína oceňuji praktický šroubový uzávek, který určitě oceníte třeba na pikniku. Toto rosé je ideální pro horké letní večery, k lehkým předkrmům, k ovocným a těstovinovým salátům a k čerstvým tvarohovým sýrům.

Petr Holeček ★★★★★

Růžové víno za velmi příjemnou cenu. Jahodová barva láká k napití už počátku, příjemně pitelné, se slibnou škálou chuti a vůně. Svato-vavřínecké rosé z viniční trati Volné pole se vyznačuje intenzivní vůní lesních jahod, v chuti se projevuje jak výraznější kyselinka, tak příjemný přírodní zbytkový cukr a nasládlá chuť rozmačkaných malin s cukrem a smetanou. Víno velmi vhodné s salátům nebo těstovinám. Toto rosé je ideální pro horké letní večery, k lehkým předkrmům, k ovocným a těstovinovým salátům a k čerstvým tvarohovým sýrům. Víno získalo zlatou medaili na přehlídce Jarovín Rosé. Cena 109 Kč.

Grapes Pink, moravské zemské víno 2015, Vinařská škola

Richard Süß ★★★★★

Růžovo - oranžová barva s meděnými odlesky. Květinové aroma se stopou zralých jahod, pomerančové kůry, višňi, ovocného likéru. Chuť vína je výrazně sladká s tóny lesního drobného ovoce, sušeného kandovaného ovoce a džemu. Dochut je delší se stopou smetany, jahodové sladké dřene a cukrové vaty. Polosladké víno s výraznou koncentrací ovocného projevu jistě potěší každého příznivce sladších vín. Doporučuji k ovocným salátům a jahodovým dezertům s tvarohem.

Marek Babisz ★★★★★

Víno má syté oranžovou barvu s meruňkovým odstínem. Aroma je příjemné, ovocné s tóny jahodové marmelády, malin a třešní a černého rybízu. Chuť je středně plná, šťavnatá, ovocná a plně koresponduje s vůní, v dochuti vystupuje příjemný zbytkový cukr. Takhle si představuji růžové polosladké víno a jsem rád, že vzniklo ve sklepích střední vinařské školy. Víno je vyrobeno jako cuvée z odrůd Frankovka a Cabernet Sauvignon. Doporučuji k ovocnému salátu nebo k lehkému ovocnému dezertu.

Petr Holeček ★★★★★

Ve sklepích střední vinařské školy vzniklo velmi příjemné polosladké červené víno. Je složeno z poloviny z odrůdy Frankovka, z druhé z Cabernet Sauvignon. Víno z vinice ve Valticích už stihlo dostat dvě zlaté medaile a to zejména za krásnou lososovou barvu a vůni po marcipánu a marmeládě. I chuť je příjemně plná. Tato škola je jediná vinařská škola v Česku. Vína vyrábí z hroznů pouze z vlastních vinic. Na výrobě se podílejí i studenti v rámci své praxe. Vína jsou určena výhradně pro gastronomii a vinotéky. Cena 179 Kč.

Zweigeltrebe rosé pozdní sběr 2015, Vinařství Kovacs s.r.o.

Richard Süß ★★★★★

Výraznější jiskrná růžová barva. Aroma červeného rybízu, zahradních jahod a červeného sadového ovoce. Víno má skvělou ovocnou chuť, která je podpořena pevnou kyselinou. Tato kyselina tvoří krásnou páteř vína. Ovocné tóny červeného rybízu, jahod, čerstvých třešní a malin dodávají esprit celému vínu. Díky svěží kyselině víno vybízí k dalšímu napití a jeho dochut je velmi dlouhá. Jemný smetanový dotek v závěru dodává vínu harmonii. Víno je svěží a krásně pitelné, proto jej doporučuji k jidlům typu losos na grilu, ale klidně i k těstovinám se smetanovým základem.

Marek Babisz ★★★★★

Barva tohoto vína připomíná malinovo – jahodový kompot. Jemná ovocná vůně čerstvých jahod se příjemně doplňuje s vůní malin a přežrálých třešní. Lehká harmonická chuť s originálním projevem připomínajícím vyzrálé plody drobného bobulového ovoce je v dochuti doplněna příjemnou svěžestí kyselin s jemným zbytkovým cukrem. Příjemná a decentní adjustáž a nádherná barva růžového vína vás příjemně navnadí k otevření tohoto vína. Výborně osvěží v průběhu horkých letních dní, dále ke grilovaným rybám, masitým předkrmům a k sýrům s modrou plísní.

Petr Holeček ★★★★★

Polosuché víno z tradičního vinařství Kovacs. Barva vína je krásně růžová. Jemná ovocná vůně jahod se příjemně doplňuje s vůní zralých malin a třešní. Plná chuť nabízí tóny červeného rybízu, doplněné osvěžující kyselinkou a jemnou mineralitou. Vinařství Kovacs je malé vinařství rodinného typu se sídlem v obci Novosedly v mikulovské vinařské podoblasti na Moravě. Vinařství navazuje na dlouholetou rodinnou tradici pěstování révy vinné a výroby špičkových vín zaměřených na originální původ. Cena 149 Kč.

Ochutnáváme cenově dostupná česká růžová vína, která vinařství nabízejí do pohostinství. Jak dopadlo pět vzorků, které jsme vybrali ve spolupráci se Svazem vinařů? Pro magazín Svět H&G hodnotí renomovaný sommelier Richard Süss z Makra, hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz a šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

Svatovavřínecké rosé pozdní sběr 2015 SPIELBERG CZ

Richard Süss ★★★★★
Čistá lososová barva. Aroma vína je hravé, ovocné s jasnou linií drobného červeného ovoce. Dotek lesních jahod, višni a čerstvých meruněk dává tušit, že i v chuti budeme mít víno podobný projev. Víno je v chuti čisté, ovocné a vyvážené. Jahodové tóny se prolínají s náznaky zralých citrusů, čerstvých malin a limetkové šťávy. Vzhledem k dobré kyselině, je zbytkový cukr velmi příjemný a prodlužuje dochuť vína, která je velmi harmonická. Víno doporučuji k uzeným sýrům a drůbežím paštikám.

Marek Babisz ★★★★★
Barva vína je příjemně růžovo krémová s nádechem koroptvího oka. Ve vůni je víno intenzivní se škálou drobného lesního ovoce, kde převažují lesní jahody a ostružiny. V chuti je příjemné s vyváženým poměrem kyselinky a zbytkového cukru. Lesní plody dominují i v chuťovém profilu vína spolu s příjemnou a šťavnatou dochutí tropického ovoce. Víno dostalo zlatou medaili na Jarovin rosé, je vítězem kategorie na Vinum Juvenale a stříbrnou medaili na mezinárodní soutěži Mondial du Rosé. U tohoto vína oceňuji praktický šroubový uzávek, který určitě oceníte třeba na pikniku. Víno doporučuji snoubit s těstovinovým salátem, zeleninou na grilu nebo k ovčímu sýru.

Petr Holeček ★★★★★
Růžové víno z vinice v Oulehli. Barva vína je příjemně růžovo krémová. Ve vůni je víno intenzivní se škálou drobného lesního ovoce, kde převažují lesní jahody. V chuti je atraktivní s vyváženým poměrem kyselinky a zbytkového cukru. Lesní plody procházejí i chuťovým profilem vína spolu s příjemnou a šťavnatou dochutí citrusů. Vinařství si nedalo slunce do loga náhodou, sprašová vinice Sonberk založená již ve 13. století má ojedinělý výhled na nejkrásnější dominantu Moravy - druhohorní pohoří Pálavy. Je tu krásně. Cena 180 Kč.

VÍTĚZ

Rulandské modré, pozdní sběr, 2015, ZNOVÍN Znojmo

Richard Süss ★★★★★
Sytější růžovo - oranžová barva s měděnými odlesky. Výrazná vůně, ve které se prolínají tóny červeného bobulového ovoce a rozkvetlých sadových stromů. Omamná vůně sakury, rozkvetlých jablek je doplněna malinovým a třešňovým tónem. Chuť vína je čistá a i přes zbytkový cukr velmi svěží a plná. Ovocné tóny malin jsou zabaleny do lákavé podoby ovocných dropsů a dřeně ze zahradních jahod. Víno je harmonické a příjemná kyselinka dodává na hravosti a celkovém svěžím dojmu z vína. Moderně zpracované víno s netradiční etiketou cílí na mladší zákazníky. Toto víno doporučuji k vepřovým žebřům v medové marinádě pečené na grilu s BBQ omáčkou.

Marek Babisz ★★★★★
Barva tohoto růžového vína je lososová s měděným odleskem. Vůně zde rozehrává příjemné ovocné tóny kulatého červeného ovoce jako třešně, višně, brusinky a ostružiny. V chuti můžeme nalézt opět ovoce, které je velmi příjemně vyvážené se šťavnatou kyselinkou a harmonickým zbytkem cukru. Víno bylo oceněné stříbrnou medaili na mezinárodní výstavě Le Mondial du Rosé ve Francii. Víno má moderní adjustáž uzavřeno je skleněným VINOLOKEM a byla zde použita moderní technologie cryomacerace, díky ní je víno kulaté s velmi intenzivní vůní a chutí. Doporučuji k těstovinám, ke kuřecímu masu nebo k rybě, či k sýru kaškaval.

Petr Holeček ★★★★★
Víno ze zajímavou dynamickou etiketou patří k nejlepším vzorkům této degustace. Růžové víno z modrých hroznů odrůdy Rulandské modré označené dle vinařského zákona jako rosé zaujme vůní po růžích, lesních jahodách a malinách. Po ochutnání je velmi jemná, ale šťavnatá kyselinka, celkový chuťový projev je bohatý. Ne nadarmo dostalo toto víno medaili na vinařské soutěži ve Francii. Cena 180 Kč.

INZERCE

UŽIJTE SI TEPLÉHO POČASÍ S VÍNY ROSÉ Z PAVLOVÍNU

Léto se pomalu ale jistě blíží a není vhodnější příležitosti na rosé vína než právě v tomto období. Skvělou volbou jsou krásná, svěží vína z vinařství Pavlovín. Vinařství Vám nabízí 3 druhy rosé. V řadě moravského zemského vína poptávaného hojně v gastronomii vinařství nabízí Rulandské modré rosé 2015 s příjemným zbytkovým cukrem 15 g/l. Z přívlastkové řady jsou to suché Rulandské modré rosé 2015 a polosuchý Zweigeltrebe rosé 2015. Všechna zmiňovaná vína jsou vyrobena klasickým způsobem, tedy lisováním červených hroznů bez nakvášení. V posledních týdnech se daří získávat ocenění ze soutěží výše zmiňovanému Zweigeltrebe rosé 2015, kdy získal stříbrný pohár na Víno a Delikatesy, bronzovou medaili na Jarovin rosé a také na mikulovských vinných trzích. Ve vůni dominují jahody se šlehačkou. Je to velmi příjemné, svěží víno. Ideální k lehkým pokrmům z masa, salátům, rybám, plodům moře a v letních měsících k ovoci. Neváhejte a ochutnejte tato vína ve vybraných vinotékách, restauracích či přímo ve vinařství.



Pavlovín, spol. s r.o.

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

**Staňte se
kávovými mistry**

2. díl

Názvy káv v nápojových lístcích

Vítáme vás u druhého dílu našeho nového seriálu, který se bude po několik dalších čísel věnovat kávě. Každá kavárna má svůj nápojový lístek. Většina použitých názvů káv přebírá jméno z jiného jazyka, nejčastěji z italštiny. Kavárny nabízejí velké množství různých druhů kávových nápojů a zákazník názvům často ani nerozumí, navíc terminologie není v Čechách vůbec ucelená, ani ustálená. Jak se v tom vyznat?

TEXT: PETRA VESELÁ



Ristretto

Tuto kávu pijí Italové nejčastěji, a to několikrát za den. Klidně i pět šest káv. Mě samotnou by tolik malých a silných káv asi úplně zničilo. Ristretto připravujeme ze stejné dávky jako espresso, i naprosto stejným způsobem. Jediné, v čem se liší ristretto od espessa, je doba průtoku z kávovaru. Vždy teče jen 18 vteřin, což je necelá polovina klasického malého šálku. Neznamená to, že by ristretto teklo rychleji, ale jen kratší dobu. Je ho tedy méně – asi 20 ml, a to při stejném množství kávy. Ristretto obsahuje první, nejsilnější kávové extrakty.

Espresso

Klasické a pravé espresso existuje jen jedno. Pro spoustu lidí znamená espresso velký šálek plný vody. Málokdo ví, že espresso je jen takový ten malý šáleček, naplněný do poloviny. Velmi často slyšíme i název piccolo, který není úplně správný. Pokud totiž přijedete do Itálie a objednáte si piccolo, nikdo vám nebudě rozumět. Espresso připravujeme z cca 8 gramů umleté kávy, má obsah 25–35 ml a teče 20–30 vteřin. Mezi další parametry patří tlak, který má být 9 barů, a teplota vody, při přípravě espessa je okolo 90 °C.

Větší espresso

Často nazývané také dlouhé nebo prodloužené. Je to typická česká káva, bez které se každý druhý neobejde.

Ve většině kaváren ho připravují naprosto špatným způsobem, aniž by to věděli. Co se stane, když necháte natéct plný větší hrníček, a káva tedy teče více než minutu? Po 30 vteřinách, což odpovídá malému espessu, je káva v páce již použitá a veškeré dobré látky má vyčerpané. Přes prázdný lógr nám potom dále teče teplá voda. Začínají se z něj louhovat škodlivé látky, a čím déle voda protéká přes lógr, tím více espresso přepalujeme. Tento způsob přípravy má vliv nejen na chuť, ale i na vaše zdraví. Přepálená káva vašemu žaludku nesevďčí.

Některé kavárny řeší tento problém druhým mlýnkem, který nastavují na hrubší mletí, espresso potom teče rychleji. Tím ale porušují jeden ze základních parametrů pro přípravu dobrého espessa.

Nejlepším řešením, které již v některých kavárnách využívají, je servírování horké vody k espessu zvlášť, aby si zákazník kávu mohl prodloužit podle své chuti. Získá tím chuťově mnohem lepší kávu, navíc i zdravější, a má poté kávu přesně podle svých představ.

Často se této kávě říká také Americano.

Dvojitě espresso

Pokud vám nestačí jedno malé silné espresso, je dvojitě ušité přesně na míru pro vás.

V mnoha kavárnách dvojitému espessu říkají také espresso doppio nebo double espresso. Double espresso připravujeme z dvojitě dávky umleté kávy, tedy 16 gramů. Jinak při přípravě postupujeme stejně jako u normálního klasického espessa. Káva protéká pákou 20–30 vteřin, jenom má větší objem, zhruba 50–70 ml. Dvojitě espresso patří k velmi silným kávám.

Caffé macchiato

Čeští baristé i zákazníci si pod tímto názvem představují hned několik různých káv. V kavárnách totiž často zaměňují macchiato s velkým caffè latte. Sama jsem to začala zjišťovat až nedávno, nejspíš proto, že caffè latte normálně nepiju, a tak mě to dřív nenapadlo. V překladu z italštiny znamená macchiato skvrnitý nebo s trochou mléka. Tento název vystihuje opravdu jen ten jeden a správný nápoj. Caffé macchiato je espresso s trochou mléčné pěny. Zručnější baristé vám mohou namalovat pěnou a mlékem na povrchu malý obrázek. A další problém máme s výslovností. Hodně zákazníků si objednáva mačijáto místo správně vysloveného makijáta.

Cappuccino

Cappuccino patří mezi nejoblíbenější kávové nápoje. Ve své kavárně jsem ho připravovala nejčastěji. Český zákazník mu dává přednost před menšími a silnějšími kávami, protože na ně ještě není zvyklý.

Cappuccino připravujeme z espressa a našlehaného mléka. Nejdříve našleháme plynutné mléko, potom vyrobíme espresso do cappuccinového šálku. Mléčnou pěnu důkladně rozmícháme a nalijeme ji do espressa.

Správně má mít cappuccino krásnou a jemnou pěnu, bez bublinek, 1 cm vysokou. Chuť kávy se spojuje se smetanovým nádechem našlehaného mléka.

V kavárnách vám velmi často naservírují cappuccino se skořicí na povrchu. Správně by se skořice vůbec neměla na kávu přidávat. Má tak výraznou a specifickou chuť, že úplně přebije příjemnou chuť kávy.

Caffé latte

Pokud máte rádi větší a slabší kávu s mlékem, je pro vás tento výběr nejlepší. U mě v kavárně a určitě i v ostatních kavárnách si ho dávají nejčastěji ženy a rády si do něj přidávají různé příchutě.

U této mléčné kávy se můžeme setkat s několika variantami.

První možnost je pravé caffè latte, které se často připravuje do velkého šálku a má méně pěny. Francouzi tuto kávu nazývají café au lait, Australané flat white. Často se při přípravě této kávy setkáte s užitím techniky latte art na povrchu. Pokud ji barista připravuje do skla, nemá oddělené vrstvy. Někdy se do ní používá prodloužené nebo dokonce dvojité espresso.

Další možností je caffè latte macchiato, které se skládá ze tří částí. Nahoře je jemná mléčná pěna, alespoň dva až tři centimetry. Potom vrstva espressa, opět klasického, a nakonec teplé mléko. Vyrábíme ho do velké vysoké sklenice. Nejdříve našlehejte ze studeného mléka mléčnou pěnu a mléko (stejně jako u cappuccina), které nalijete do sklenice o obsahu 0,3 l. V ní nechte mléko chvíli odstát, aby se vytvořila krásně oddělená vrstva. Mezitím můžete připravit espresso, které potom nalijete do středu pěny, vytvoří prostřední vrstvu. Espresso radím připravovat do nahřáté malé porcelánové konvičky, kterou kávu nejlépe nalijete do mléka. Nakonec zbude v konvičce kávová pěna z espressa. Tou nakapejte dokola na povrch pěny pár kapiček, které špejlí protáhněte dokola do spirálky, vzniknou tak krásná srdíčka.

Pokud nemáte rádi tolik mléka, připravte si první variantu s prodlouženým espressem. To přelijte do vysoké sklenice a do něho nalijte jen trochu mléka a mléčné pěny. U takto připraveného caffè latte nemáte oddělené vrstvy, ale můžete na povrchu malovat obrázky technikou latte art jako na cappuccino. ●



O autorce

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

INZERCE

Skyr

ISLANDSKÁ TRADICE



Tradiční severský zakysaný výrobek poprvé na českém trhu



Vysoký obsah proteinu, minimální obsah tuku



Atraktivní alternativa jogurtů i tvarohů



Ovocná složka na dně kelímku



Praktické balení (140 g / 350 g)



www.bohusovickamlekarna.cz

Svět barmanů podporuje mladé talenty

Filip Jung: Rychle se ukáže, kdo na to má a kdo ne

Už třetím rokem studuje Soukromou střední školu gastronomie v Praze. Škola v příštím školním roce oslaví pětadvacet let existence. „Jako řada mých předchůdců držím juniorskou tradici a účastním se soutěží v rámci CBA, na kterých jsem poměrně úspěšný,“ říká v rozhovoru Filip Jung. Obsadil první místo juniorského barmana ČR za rok 2015. „Ale za svůj největší úspěch považuji to, že jsem se dostal do výborného baru Cloud9 na pozici barbacka,“ dodává.

TEXT: PETR HOLEČEK

Kdy a kde jste zjistil, že budete barmanem?

Původně jsem šel na školu s tím, že budu kuchař, ale první den jsem zjistil, že součástí mého studijního oboru bude i práce číšníka. Takže po půl roce na place, kdy mi to údajně šlo, jsem byl osloven paní profesorkou Švédovou, která měla a má na starosti školní barmany, jestli to také nechci zkusit. Ze začátku jsem z toho měl strach, barmanství mi nic neříkalo, ale po měsíci bezesných nocí sem souhlasil. Už to jsou tři roky a nelituji.

Kdo je vaším vzorem, kdo vás učí míchat drinky?

Ze začátku to byla paní Švédová, která mi dala základy. Hodně mi to ho také daly soutěže od práce přes kombinace chutí drinku až po samotnou prezentaci, ale jak už sem řekl, největší zlom přišel po nástupu do profesionálního baru, kde jsem se setkal s manažerem baru Romanem Uhlířem, jenž je jeden z nejlepších českých mixologů, ale i práce se samotnými barmany člověka posouvá dál a dál vědomostně i profesně.

Jak podle vás vypadá ideální drink?

Drink mě musí zaujmout názvem, vzhledem, vůní, servisem a hlavně

chutí. Rád zkouším nové drinky, chutě a jejich kombinace.

Chtěl byste ve své branži něco změnit?

Na této branži, bych nic neměnil, jsou v ní jednoduchá pravidla, která platí i v životě. Velice rychle ukáže, kdo na to má a kdo ne. Dále pak ti, co chtějí úspěch, tak na sobě musí tvrdě pracovat. A právě tohle se mi na ní líbí.

Znáte nějaké legendy pražských barů?

Samozřejmě! Začal bych panem Alexandrem Mikšovicem, legendárním mixologem, dále Romanem Uhlířem, Milošem a Michael Tretterem, Václavem Vojířem, to jsou za mě největší ikony pražských barů.

Jak na vaší škole vypadá předmět míchání koktejlů?

Co se týče maturitních oborů je zahrnuté spolu se zboží znalcetvím a sommelierstvím do jednoho předmětu.

Kdyby vás nějaká bar chtěl zaměstnat, co je vaší motivací říci ano?

Rozhodoval bych se podle atmosféry baru jeho zaměření samozřejmě i podle peněz, dalšími aspekty jsou pak barový tým a prostředí. ●



Čistota s úsměvem

profesionální úklid a čištění

Star[®]



www.everstar.cz
— since 1991 —

LACHIM komplexní
hygiene+ zásobování

WWW.VT-VOTRUBEC.CZ
V&T
CHRÁNĚNÁ PRACOVNÍ DÍLNA
VRCHLABÍ

hygoTrend[®]
dodávky pro úklid a hygienu komplexně

H **HYGOSERVIS**[®]
člen skupiny HYGOTREND
WWW.HYGOSERVISBRNO.CZ



Videmann[®]
komplexní řešení úklidu a čištění

25^{let}
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