

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2016



FOTO: HEMINGWAY BAR

Třetí díl skript Achima Šipla
**Molekulární mixologie
přímo do ruky**

Aleš Půta

**Narvaný bar, to je
nevyšší ocenění**

**Přípravy CBA
na konferenci v Tokiu**

Konference Mezinárodní barmanské asociace IBA

Tokio? Máme na medaile, burcuje prezident

Na hraně uzávěrky tohoto čísla Světa barmanů, v termínu od 16. do 22. října, se v japonském Tokiu uskuteční každoroční konference Mezinárodní barmanské asociace IBA. Zúčastní se jí také desetičlenná česká delegace v čele s prezidentem CBA Alešem Svojanovským. Výsledky konference přineseme v příštím čísle časopisu.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ



Hotel Imperial Tokyo a vedoucí komisař technické komise na WCC 2015 Aleš Svojanovský

Nejatraktivnějším programem konference jsou pravděpodobně soutěže pořádané jako World Cocktail Championship (WCC) - mistrovství světa v míchání koktejlů...

Celý kongres IBA připravovaný japonskou asociací NBA (Nippon Bartenders Association) bude velmi atraktivní. Už jen samotný luxusní Imperial Hotel Tokyo s nespočty restauracemi a bary, jehož historie sahá do roku 1890, bude sám o sobě velkým zážitkem. Je jasné, že World Cocktail Championship je jedním z klíčových bodů programu. Naši zemi budou reprezentovat úřadující Barmani roku 2015 Milan Zaleš v kategorii Classic a Václav Abraham v kategorii Flair.

Jak připraveni vyrážejí do Japonska naši reprezentanti?

Milan je skvělý a ostrílený barman s kvalitní sebereprezentací a brilantní barmanskou technikou. Los určil, že bude soutěžit v kategorii Long Drink. Loni měl Milan možnost seznámit se s prostředím WCC v bulharské Sofii. To je podle mne obrovská deviza pro tento rok, protože již ví, jakým způsobem celá soutěž probíhá, a neměl by být ničím zaskočen. Koktejl má skvěle připravený. Jsem si jistý, že absolutně nic nepodcenil. Také Václav je ostríleným profíkem, který již stříbrnou a bronzovou medaili z mistrovství světa získal, takže si nepřejeme nic jiného, než aby konečně letos dosáhl na zlato!

Mít ve výpravě dva medailisty by bylo úžasné...

Oba mají šanci být na bedně. Nezapomínejme však, že se v soutěži utkají zástupci více jak 60 zemí z celého světa a valná většina z nich patří ke světové špičce řemesla.

Můžete prozradit něco o jejich připravených drincích?

Milanův koktejl Rose Geisha je kombinací ginu, Maraschina, růžového sirupu, citronové šťávy a minerální vody Mattoni. Václav se představí s koktejlem Japanese Romance z rumu, borůvkového pyré, bezového sirupu, citronové a grepové šťávy a bílku.

Máte ještě v paměti loňské diskutabilní ohodnocení Václava Abrahama?

Bohužel vystoupení barmanů nelze hodnotit jed-

noduše, vždyť se nebavíme o běhu na 100 metrů. Proto samozřejmě může při posuzování předvedených výkonů docházet k chybám. Cítili jsme tehdy, že Vaškův koktejl i celá sestava jsou zralé na zlato, avšak komise mu přiřkla bronz. Poprvé v historii IBA tak někdo vznesl protest – byla to CBA.

Nezanevřeli jste kvůli tomu trošku na tuto soutěž?

Samozřejmě, že k opravě výsledků nedošlo. IBA však přijala opatření, jež by měla vést k maximální eliminaci chybných rozhodnutí. Myslím, že to můžeme s odstupem času považovat za úspěch a důkaz našeho pevného postavení v rámci mezinárodní asociace. A aby to Vaškovi nebylo líto, poslali jsme ho letos v březnu do Číny. Tam jako VIP člen komise hodnotil Shanghai Master Bartenders Competition 2016, která byla místní nominací pro WCC 2016.

Jakou práci budou mít čeští nesoutěžní účastníci konference? Kolik členů vlastně čítá česká výprava?

Po prvotním zájmu asi patnácti členů CBA na konec odlétá desetičlenná delegace. Já budu opět v technické komisi pro všechny skupiny kategorie Classic, na pozici vedoucího mne tentokrát vystřídá kolega David Nepove z USA, se kterým jsem také ve výboru pro úpravy pravidel WCC. Miroslav Černík bude opět řídit celou jakostní komisi. Monika Mecová, stejně jako minulý rok, zpracuje na počítači výsledky. Ostatní budou samozřejmě fandit Vaškovi a Milanovi a pro případ potřeby jim asistovat. Fanklub CBA v týmových košilích s logy našich tuzemských partnerů bývá vždy nepřehlédnutelný.

Jakými tématy se budete na konferenci jako prezident jedné z členských zemí zabývat? Co vlastně koktejlův svět aktuálně řeší?

Samotný Annual General Meeting je na řadě hned druhý den po příletu, ještě před startem WCC. Trvá celý den a má danou agendu, která se týká interních věcí organizace od hospodaření přes přijímání nových členů IBA, zprávy jednotlivých regionů, schvalování dalších destinací pro další kongresy IBA... Já osobně budu s dalšími čtyřmi kolegy (kromě ČR ještě Španělsko, Estonsko, Mexiko a USA) v Rules Committee prezentovat nové změny v pravidlech WCC. A právě CBA a USBG jsou hybnou silou v modernizaci pravidel.





Václav Abraham při soutěži a s prezidentem IBA Ronem Busmanem



Milan Zaleš při soutěži

Jak to?

Musím říci, že se nám v posledních dvou letech podařilo prosadit celou řadu změn, které učinily soutěž více atraktivní a moderní. Prosadit změny nebývá vůbec jednoduché, často narážíme na odpor ze strany mnohých zemí, někdy i partnerů IBA, a je nutné hledat kompromisy.

Japonsko je pro nás velmi exotickou zemí, vy k ní ale, pokud se nepletu, máte díky dceři trochu blíže, že?

Moje dcera Leona umí Japonsky perfektně, protože v Tokiu dva roky úspěšně studovala. Stoprocentně na ni spoléhám nejen v místní komunikaci, ale i v plánu pro pár dní volna po kongresu IBA.

Drilovali jste spolu nad slovníkem?

Nedrilovali jsme nic, protože vzhledem k momentálnímu vytížení při budování Národního vzdělávacího centra CBA jsem na to neměl čas. Takže základní pozdravy a poděkování budu muset natrénovat po cestě.

Jaký nepracovní program plánujete?

Pojedeme na tři dny do Kjóta, kde budeme spát v domě „ryokan“, navštívíme také tradiční lázně „ofuro“ a celou řadu dalších zajímavých cílů. Těším se na japonskou kuchyni. Moc rád si na ní pochutnám i tady u nás, takže v originále to určitě bude super. ●

Apotheka Real Bartenders Competition 2016

Příznivci barmanského řemesla, přijměte srdečné pozvání na II. ročník barmanské soutěže trochu jiného formátu. Přijďte ukázat do mekky alchymie, farmacie a možná i bílé magie, co se ve vás skrývá a jak dovedete probudit chuťové a jiné vjemové buňky svých hostů.

Popasujte se se svými kolegy, známými i neznámými, ze svého oboru.

Nejedná se o chvilkovou snahu, ale o dvoudenní komplexní zážitek v samotném srdci Českého Krumlova na místě v pravdě magickém. APOTHEKA cafe& bar, Latrán 46. Skutečné dovednosti soutěžících otestuje náhodná volba základní báze a schopnost vytvořit skvělý cocktail ve vymezeném časovém intervalu.

Utkání v řemesle barmanském se koná poslední listopadový víkend 27. až 28. 11. 2016 (neděle - pondělí). Těší se na vás celý tým APOTHEKA baru.

Weis Robert

APOTHEKA
CAFE BAR



Rozhovor s Alešem Půtou z Hemingway baru

Punk nemusím. Mám rád preciznost, slušnost a pravidla

V Česku stěží najdeme oceňovanější bar, než je pražský Hemingway. Nominace na Tales of the Cocktail, umístění v Top 50 Bars, Mixology Bar Awards, síň slávy v Czech Bar Awards, do toho individuální úspěchy barmanů. „Lidé k nám přicházejí s velkým očekáváním,“ přiznává Aleš Půta, jehož Hemingway bar se letos stal Partner's barem CBA.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Kterého ocenění si vážíte nejvíc a proč?
Ocenění jsou krásná a v určité fázi mohou baru hodně pomoci. Ale pro existenci podniku jsou nejdůležitější hosté, kteří u vás rádi utrácí peníze. Takže žádného ocenění si nevážím více, než večera, kdy je bar narvaný lidmi.

Čeho vlastně po takových úspěších ještě chcete dosáhnout? Máte problém s vytyčením nových cílů?

Naopak, naše situace je mnohem složitější – lidé přicházejí s velkými očekáváním, a co jiným prominou, tak nám ani omylem. Kolikrát věci řeší do extrému. Udržet se na vrcholu je vždy náročnější, než se tam dostat.

Vraťme se ale na úplný začátek. O vlastním podniku dnes sní mnoho barmanů. Co k tomu vedlo vás?

Láska k baru a k alkoholu. (myslím to ve vsí počestnosti)

Že půjde o Hemingway bar se prý rozhodlo, když jste zařizoval jeden podnik pro jeho investory v Chorvatsku.

Ano, koncept jsem si zamiloval, když jsem před šestnácti roky pracoval v Dubrovniku v Hemingway baru.

K Ernestu Hemingwayi tedy nemáte žádný literární vztah, například že byste hlтал jeho knihy?

Pochopil jsem hned na začátku, že provozovat podnik na úrovni s názvem slavného autora knih nelze, pokud ho nepoznáte. Proto jsem začal jeho knihy číst a také číst o sa-

motném Ernestovi. Doporučuji Pařížskou Manželku nebo Paní Hemingwayovou. Jeho čtyři manželky znaly Ernesta asi nejlépe.

Proč jste se při sestavování nabídky orientovali na široký výběr absinthe?

Hemingway absinthe miloval, tak proto. Na začátku jsem to bral jen obchodně, ale postupně jsem pochopil, že kolem absintu se pohybuje mnoho fajn lidí. Nakonec jsem zjistil, že mi „zelená víla“ dost chutná.

Disponujete aktuálně nějakými raritními kousky, které nejsou jinde k dostání?

Absolutní raritou bude každoroční šarže našeho privátního absintu, který pro nás vyrábí král absintu Martin Žufánek.

Nestává se v Česku příliš často, že by bar disponoval striktně daným desaterem pravidel pro hosty. Bral jste si inspiraci od Sashi Petraskeho? Dá se říci, že v práci „punk“ příliš nevyznáváte?

Já punk můžu jen jednou ročně. Zbytek roku mám rád preciznost, slušnost, čistotu a pravidla. Inspiraci jsem si nebral od Sashi, ale je pravda, že mě ovlivnil v jiných barových záležitostech.

Které pravidlo mají hosté nejčastěji problém dodržovat? Musíte čas od času kvůli tomu čelit nějakým konfliktům a jaký máte recept na jejich úspěšné řešení?

Ano, konfliktů jsme už pár zažili. Každopádně platí, že kdo má problém se chovat slušně, není tak úplně naší cílovou skupinou. Jed-



Vždy hledáme balanc a příběh v celém menu. Nic není jen tak náhodou.

nou přišla parta lidí, usadili se, a jak uviděli pravidla, tak se slovy „nám nikdo nebude říkat, jak se máme chovat“ zase odešli. To bylo vyřešeno rychle a jednoduše.

Loni na podzim jste rozjeli koktejlové menu plné zajímavých drinků a spektakulárních servisů. Jsou Mr.Lego a iDrink natolik úspěšní, že je nebudete v dohledné době obměňovat, nebo se již něco chystá?

Chceme menu vytvářet vždy na jeden rok. Jen jsme si historicky určili načasování na listopad, a to nám, jak jsme zjistili, příliš nevyhovuje. Takže nové menu představíme v lednu 2017. A bude parádní!

V jakém stylu vlastně drinky v Hemingwayi tvoříte? Preferujete twisty na klasiku, zastoupení netradičních surovin, či hledáte tematická pojítka napříč celým menu?

Vždy hledáme balanc a příběh v celém menu. Nic není jen tak náhodou. Twisty nás především inspirují a navádějí na cestu, kudy by se drink mohl ubírat.

Co je podle vás alfou omegou vašeho úspěchu a přízně hostů? Vychytané drinky, příjemní barmani, atraktivní interiér baru?

My tu práci doopravdy milujeme a děláme vše nejlíp, jak umíme. Věřím, že v mnoha případech také do České republiky přivážíme trendy, či je sami tvoříme. Občas býváme i nepochopeni. Nebo se ukáže až po letech, že to, co jsme začali dělat, může být zajímavé i pro našince. Nikdo však není dokonalý a i my občas uděláme nějakou „botu“.

V rozhovoru pro atbars jste si trochu neurčitě posteskl nad vztahy mezi kolegy v oboru. Co konkrétního vás štve? Egoismus, lži a hloupost.

V oboru se pohybujete dvacet let. Lze v pár větách postihnout, jak moc se barmanství za tento časový úsek změnilo?

Šíleně moc. Uprímně, je to mazec, co se v současnosti děje. Dnes existují úplně jiné možnosti, všechno je strašně rychlé. Máte myšlenku, inspiraci, téma. Když to ale nepoužijete dostatečně rychle a dobře, tak to udělá někdo jiný. Oceňuji však, že jsem si to zažil i jinak. Dokážu si totiž věci vážit a být vděčný.

Hemingway se letos stal Partner's Barem CBA. Jak hodnotíte práci asociace v posledních letech? Myslíte si, že pro barovou scénu na národní úrovni může být působení takových organizací prospěšné?

Určitě ano, hlavně mladí barmani mají možnost skrze asociaci poznat své řemeslo. Pro mě osobně jako mladíka bylo velkou ctí být členem pražské sekce CBA, kterou vedl v hotelu Intercontinental pan Černík. Na setkání jsem sice nechodil v obleku na míru, ale i v nezapadnoucím saku jsem bral jakoukoli schůzi jako něco výjimečného. Současnému prezidentovi Aleši Svojanovskému fandím, a myslím, že se CBA z těch někdejších chmurných let dostala opět na tu správnou pozici. ●



A photograph of a restaurant interior. At the top, a chandelier with many crystal droplets hangs from the ceiling. The walls are covered in light-colored, ornate paneling. In the foreground, a hand in a white sleeve holds a white napkin with a subtle embossed pattern. The background shows a dining table with a light-colored, patterned tablecloth, several wine glasses, and folded white napkins. A potted plant is visible on the right side.

PROSTŘETE SVÝM HOSTŮM TO NEJLEPŠÍ

Péče nás inspiruje!

Široký sortiment
hotelového textilu.

Véba

Jaká piva a hřejivé drinky zachutnají hostům během podzimu

Přitahuje. Čas na hutná piva

Nižší teploty na podzim vybízejí k pití silnějších piv. Nejen minipivovary mají své kalendáře pivních speciálů, podzimní svrchně kvašené pivo letos představili například i v ostravském Ostravaru. Své hosty ale můžete zahřát i experimentálními drinky. Co zkusit třeba svařený cider s kořením a Becherovkou?

TEXT: LIBOR HRUŠKA

Dny se krátí, na horách napadl první sníh a letní zahrádky se vyčistily. Pivovary i hostinští musejí na podzim každoročně řešit mírný propad poptávky po klasických pivech, říkáme jim třeba piva na žízeň. Podle zkušeného sládky Petra Hauskrecht, který si po letech strávených v tuzemském Heinekenu otevřel v Brně vlastní minipivovar, to bývá nějakých patnáct procent dolu, hodně ale samozřejmě záleží na počasí, které bylo zrovna letos na začátku podzimu hodně milosrdné. Poptávka po pivu pak obvykle začíná stoupat zase koncem listopadu a kulminuje v prosinci, v době firemních večírků a rodinných oslav. Co ale s hubenými podzimními dny? Hospody si své hosty mohou udržet třeba nabídkou silnějších piv, které v parném létě tolik netáhnou. „Nižší teploty k pití silnějších piv vybízejí,“ všiml si sládek Hauskrecht.

Zaškrtněte si v kalendáři

V brněnském pivovaru Hauskrecht odstartovali podzim svrchně kvašeným Moravian Ale, což je pivo typu American Pale Ale, v teplickém Monopolu zas navařili podzimní Vídeňský ležák. Speciální sezonní piva dnes mohou být pro část hostů hlavním impulzem k návštěvě hostince, v některých minipivovarech řeší jejich „jízdni řád“ až za pochodu, jinde dlouho dopředu lákají pivaře na promyšlené pivní kalendáře. Třeba pivovar ve Slavkova u Brna si na říjen připravil Slavkovský nakuřovaný ležák a na listopad pivo s všeříkajícím názvem Slavkovský Winter Warmer. Také na stránkách pivovaru v Krásné Lípě si lidé mohou dlouho dopředu nastudovat pivní nabídku pro jednotlivé měsíce. Ke třem základním pivům ležáckého typu se v říjnu přidává Podzimní Ale třináctka a v listopadu Dušičkový Stout patnáctka. V době, kdy zákazníci hodně slyší na používání sezonních surovin, je logicky na podzim populární





kupříkladu i pivo dýňové. Pumpkin Ale dvanáctku tradičně nabízejí v jihlavském minipivovaru, její podávání lze v době Dušiček v restauraci spojit i s celým dýňovým menu.

Ostře sledovaný chmel

K podzimním speciálům lze počítat i piva uvařená z čerstvě načesaného chmele. Ta letos vyrobili třeba v Plzni, v Gambrinusu, nebo v Českých Budějovicích, v Budvaru. Na sběr zralých zelených šištic pro pivovar Gambrinus dohlížel na žatecké chmelnici Beránek šéf Chmelařského institutu Josef Patzák. „Letošní úroda chmele je velmi dobrá, hlávky obsahují dostatek alfa hořkých látek, a tak z něj bude pivo s výraznou hořkostí i vůní,“ hodnotil sklizeň. Dodávku z chmelnic si v plzeňském pivovaru převzal Zdeněk Polák, který vaří pivo už více než čtyřicet let: „Pivo s čerstvým chmelem můžeme vařit pouze jednou v roce, a to v době sklizeň. Je to pro pivovar takový malý svátek.“ V hostincích bylo možné ochutnat Gambrinus První chmel od konce září, v říjnu se pak začal prodávat i lahvový.

Osm set hektolitrů speciálního piva BUD B:STRONG se stupňovitostí 16 % sice v Budvaru uvařili také už koncem srpna, teď ale musí ležet víc než půl roku ve sklepech. Proto až ve druhé polovině března 2017 obohatí pivní speciál nabídku vybraných restaurací v celé republice i v několika dalších zemích. Čerstvý chmel patří mezi nejzávažnější pivovarské suroviny, neboť se musí zpracovat ve stejný den, kdy byl sklizen. Od běžně používaných lisovaných chmelových hlávek se čerstvé hlávky technologicky zcela zásadně odlišují. „Pytle se sklizeným chmelem jsme proto museli po celou dobu hlídat, aby se před přidáním do várky nezačaly kvůli přirozeně vysoké vlhkosti samovolně zahřívát. Oproti loňsku bylo chladnější počasí a tak stačilo nechat otevřené pytle větrat. Nemuseli jsme je tedy každou čtvrt hodinu otáčet, abychom je

ochladili,“ sdělil Petr Košin, výzkumný pracovník Budějovického Budvaru. „Protože pro naše sezónní pivo používáme chmel ze stále stejné chmelnice ve stále stejném množství už pět let, můžeme u jednotlivých ročníků výborně sledovat rozdíly způsobené odlišným průběhem počasí. Letos uvařené pivo očekáváme s výrazně vyšší hořkostí než loni, kdy byl chmel kvůli suchu méně vydatný. Na výsledek se velice těším,“ uzavřel Petr Košin.

Nejen na Václava

Pivovary využívají k uvedení nových podzimních piv na trh i stále populárnějších Dnů českého piva. Nápad uspořádat slavnosti připomínající patrona českého pivovarnictví svatého Václava a zároveň přitáhnout více lidí do hospod a restaurací se zrodil v roce 2013. Jedním z pivovarů, které se letos k akci připojily, je Ostravar. Pivovar letos na jaře rozjel seriál Speciálů ze spilky, první byla haviřská **Černá Barbora**, teď na podzim se přidal Ale Ostravar Ruby. Právě tímto speciálem pivovar Ostravar přispěl k letošním Dnům českého piva, akce sice skončila 1. října, lidé si ale pivo budou moci vychutnat ve vybraných hospodách a restauracích po celý podzim. „V Ostravaru jsme uvařili svrchně kvašený ležák Ostravar Ruby. Jedná se o pivo typu Ale, které v českých hospodách běžně k dostání nebývá, což dokládá fakt, že o náš pivní speciál projeví zájem také hospody za hranicemi našeho regionu,“ těší vrchního sládky Romana Richtera. „Zvláštností tohoto piva je chmelení. Ruby se chmelí natříkrát na varné a navíc ještě počtvrté za studena na spilce. Při čtvrtém chmelení přidáváme chmel přímo do kvasné kádě. Výhodou tohoto postupu je, že se zvýrazňuje chmelové aroma a vzniká nevšední kombinace tradiční hořké chuti typické pro česká piva a ovocného aroma s vůní citrusových plodů typickou pro Ale.“ ●

Aha!

Proč Černá Barbora? „Tímto pivem jsme chtěli vzdát hold dvanácti generacím ostravských a karvinských haviřů, kteří se navždy zapsali do dějin našeho kraje, a zároveň posílit hrdost na náš region,“ vysvětlila manažerka značky Ostravar Zuzana Cieciová.

Ohřejte si cider

Ani osvěžující jablečný cider nemusí být čistě letním pitím na zahnání žízně. Nebojte se experimentovat a cider ohřejte! Přední český barman Lukáš Hanzl pro Heineken vymyslel drink Strongbow Horký cider, jemuž ty správné grády dodává Becherovka. Inspirovaly ho dvě věci: rodina a zima. „Manželka mě poprosila, jestli bych jí něco nesvařil. Chtěl jsem Strongbow propojit s českou značkou a rum mi připadal fádni. Navíc Becherovka je sama o sobě sladká, drink tudíž nemusím doslazovat,“ popsal Hanzl. Do jeho Strongbow Horkého cideru dále patří badyán, skořice i hřebíček. „Všechny použité druhy mi tam pasují tak akorát. Vůně totiž krásně evokuje zimu,“ dodal. A recept? Jednu lahvičku cideru přiveďte k varu společně se 3 cl Becherovky, badyánem, hřebíčkem, celou skořicí a půlkou citronu. Drink bude mít váš host na stole zhruba za deset minut.





Znáte proces vzniku nejslavnějšího českého sektu?

Legenda jménem Bohemka

Ačkoliv obliba sektu u Čechů stoupá i v jiných ročních obdobích, blíží se konec roku je časem, který konzumaci šumivého vína svědčí stále nejvíce. A tak je třeba připomenout, že nejslavnějším českým sektem je Bohemia Sekt ze Starého Plzeňce. Vydali jsme se tam poznat jeho historii a postupy výroby.

TEXT: PETR HOLEČEK

První dodávka šampaňského potěšila české šlechtice v roce 1798. S výrobou sektu se však na českém území začalo až v roce 1875 v moravském Bzenci. Zdejší sekty získaly několik mezinárodních ocenění, ovšem výroba byla ukončena těsně před první světovou válkou kvůli změně podnikatelské strategie nového vlastníka bzeneckého zámku, ve kterém výroba probíhala. V roce 1896 začala také výroba sektu v Mělníku, tu tamní majitel po restituci obnovil.

Po pivu nastoupil sekt

Největší a nejznámější výrobce tuzemských sektů Bohemia Sekt začal šumivé víno vyrábět v roce 1942 v budovách opuštěného pivovaru ve Starém Plzenci. Při jeho osvobození proto byli američtí vojáci uvítáni sektem. Jejich plzeňské velitelství se stalo prvním odběratelem tehdejší perlivé novinky. Zajímavé je, že šlo o červený sekt a ještě se mu tehdy smělo říkat šampaňské, ačkoliv pravé šampaňské je pouze bílé a pochází z oblasti Champagne ve Francii. Krátce po válce započala výroba bílého sektu Chateau Radyně, pojmenovaného podle zříceniny hradu ve Starém Plzenci. Vyrábí se dodnes a je nejstarším nepřetržitě vyráběným českým sektem.

Hlavlom chuti

Pravý sekt vzniká vždy druhotným kvašením. At už metodou „charmat“, kdy víno kvasí v tanku, nebo kvašením přímo v lahvích. Na počátku

jsou však vždy hrozny. V Bohemia Sektu spolupracují odborníci s moravskými technologi a sklepistry již v okamžiku jejich sklizně. Tehdy se stanoví druh vína, požadovaný charakter a potřebné množství. Degustační komise pak hodnotí vzorky jednotlivých odrůd z hlediska barvy, vůně a chuti. Společně s detailní znalostí předchozích ročníků vytvoří cuvée, které je základem pro Bohemia Sekt Prestige.

Základní vlastností každého sektu je stálá kvalita a návaznost jednotlivých šarží. V průběhu roku se jich připraví osm, degustační komise tedy nezahálí. Nároky na kvalitu hroznů jsou ale jiné než u tichých vín. Žádoucí jsou „pikantní kyselinky“, jež dodají sektu svěžest a pozitivní náboj. I proto byl například rok 2010, který se vyznačoval nedostatkem slunce, pro vinaře průměrný, ale z hlediska výroby sektů naprosto unikátní.

Zrození bublinek

Po přípravě cuvée je potřeba připravit z něj takzvanou tiráž, která je vhodná pro kvašení. Základem je tirážní likér (skládá se z vína a cukru) a kvasinky. Následuje stáčení do lahví a uložení do sklepa při teplotě 14 až 16 stupňů Celsia. Od té chvíle začnou kvasinky konzumovat cukr ve víně a měnit jej na alkohol. Zároveň probíhá tvorba oxidu uhličitého. V lahvi vzniká tlak až sedm atmosfér. Tato fáze trvá pět až šest týdnů a lahve jsou v této době průběžně kontrolovány. Poté, co kvasinky spotřebovaly veškerý cukr,

Aha!

Sekty „leží na kalech“ a zrají dvanáct, patnáct, ale také třicet šest měsíců podle druhu sektu. Je v nich ale usazený kvasinkový kal. Ten se musí setřást na zátku a následně odstranit. Procesu setřásání se odborně říká remuage („remuáž“). Lahve se uloží buď do dřevěných stojanů, tak zvaných pupitrů, nebo do drátěných košů, tak zvaných gyropalet. Na začátku procesu, který se skládá z 62 kroků, jsou lahve v horizontální poloze, na konci pak jejich hrdla míří šikmo k zemi. Pupitry představují tradiční metodu, gyropalety metodu progresivní. Lahve na pupitrech otáčí lidská ruka, denně o jednu osminu, a celý proces trvá čtrnáct až osmnáct dní. Pohyb gyropalet řídí počítač, který setřásání zvládne se stejným výsledkem za týden.

jsou lahve přemístěny do sklepa s teplotou 10 až 12 °C, kde probíhá zrání v délce 12 až 36 měsíců podle druhu sektu. Kvasinky na počátku druhé fáze odumírají a vytvoří kal. Ten je na konci výrobního procesu nutné odstranit, k čemuž se používá proces setřásání. Na začátku jsou lahve ve vodorovné poloze, po 62 krocích míří jejich hrdla šikmo k zemi. Setřásání se tradičním způsobem provádí ručně, kdy je každá lahev otočena denně o jednu osminu. Celý proces trvá 14 až 18 dní. Moderní způsob setřásání využívá takzvaných „gyropalet“ řízených počítačem.

Mráz jako nečekaný přítel sektu

Zbavení lahve kalu se nazývá „degorsáž“. Ruční způsob spočíval v otevření a rychlém uzavření poté, co kal z natlakované lahve vylétl. Moderní odkalovací stroje využívají nízkých teplot. Hrdlo lahve je zmrazeno na minus 30 °C, takže po odstranění zátky vyrazí ven zmrazené kaly. Následuje doplnění expedičního likéru (směsi vína, vinného destilátu a cukru) a uzavření korkovou zátkou společně s agrafovou (odborný název pro drátěný košíček). Zbývá zajistit roztřesení expedičního likéru do celého objemu lahve, aby se s ním sekt spojil a zharmonizoval. Poté je nalepena etiketa a lahve se v kartonech po šesti kusech vydávají na cestu k prodejcům.

Podávejte sekt tak, abyste si jej co nejlépe vychutnali

Aby snaha vynaložená při výrobě sektu nepřišla vniveč, je potřeba dodržet několik zásad správného podávání. Nejsou složité, každý krok má svůj logický důvod. Nejprve je důležité mít sekt řádně vychlazen. Ideální je mít lahev alespoň jeden den ve tmě a klidu při teplotě 3 až 5 °C. Vyhněte se použití mrazáku, sektu byste tím

uštedřili šok. Otevření probíhá sejmutím agrafy a uvolněním zátky. Během otvírání neustále zajišťujte zátku rukou, abyste zabránili jejímu předčasnému uvolnění. Druhou rukou otáčejte lahvi, dokud se zátku nepodaří uvolnit. Rozlévejte do sklenice typu flétna. Jejich tvar zajistí delší výdrž bublinek, oxid uhličitý z nich totiž uniká pomaleji. Teplota sektu při konzumaci má být 5 až 7 °C. Proto ta nízká teplota nachlazení, při rozlévání sektu do sklenek o pokojové teplotě tohoto snadno dosáhneme. Sklenici držte nakloněnou zhruba o 45°, zabráníte tím vypěnění sektu a předčasné ztrátě perlení.

Jak se rodí bublinky

Základem dobrého sektu je samozřejmě kvalitní víno, lépe řečeno cuvée, tedy mix vinných odrůd. Již na počátku sklizně spolupracují odborníci z Bohemia Sekt s moravskými technologi a sklep mistry na aktuálním ročníku. Ti musejí definovat, jaká vína s jakým charakterem a v jakém množství připravit. První výběr základních vín probíhá na Moravě v lednu a v únoru. Vybrané vzorky jednotlivých odrůd, přibližně 50–60 lahví, se následně sváží do Starého Plzeňce, kde začíná ta pravá alchemie, kterou má na starosti degustační komise. Ta pečlivě zkoumá každý vzorek a díky svým dlouholetým zkušenostem a znalostem dokáže namixovat jednotlivé odrůdy tak, že vznikne vyvážené cuvée, které Bohemia Sektu zaručí stálou kvalitu. Ta vychází také z tradiční sortimentní skladby základních odrůdových vín. Například základem Bohemia Sekt Prestige s výjimkou Chardonnay jsou vždy tři odrůdy. Hrozný používané pro výrobu sektu nemusejí obsahovat příliš cukru. Ideální jsou také vína, která mají „pikantní kyselinky“. Ty zaručí, že jsou sekty svěží a s pozitivním nábojem. ●



Vyzkoušeli jsme si odkalení tradičním způsobem. Dnes se už používají moderní odkalovací stroje.

Otevíráme!

Nová rubrika Světa H&G vás v každém čísle provede novými restauracemi, bary, hospodami, obchody a bistry, které stojí za to. Chystáte otevřít svůj podnik? Pošlete nám fotku na [holecek@1prg.cz](mailto:holec@1prg.cz)

TEXT: SVĚT H&G

Restaurant Hradčany

Restaurant Hradčany v hotelu Savoy Prague představil unikátní odsouvací střechu. Ta umocňuje výjimečné prostředí a nenajdete ji v žádné jiné pražské restauraci. Pokrmy z kuchyně vedené šéfkuchařem Petrem Patočkou, který se mimo jiné školil také u Gordona Ramsayho, osloví i ty nejnáročnější gurmány. V ranních hodinách se můžete těšit na bufetové á la carte snídaně. Během celého dne je kromě stálé nabídky specialit české i mezinárodní kuchyně k dispozici také sezónně laděné business menu. Atmosféru s dostatkem soukromí si užijete při poklidném obědě, živá klavírní hudba ve večerním čase pak láká k romantické večeři. Významnou předností je lokalita Pohořelce v srdci historické Prahy.



Továrna Slaný

Stylová restaurace otevřela 14. září 2016 minipivovar s osmi druhy piv vlastní výroby, grilbarem a tradičními českými jídly v moderní podobě. Na čepu jsou stabilně čtyři piva s názvy Továrenská 10°, Kruták 12°, tmavý ležák Salzburg 12° a Protektor IPA 15°. Ty doplňují další čtyři sezónní piva. Pivo zde vaří sládek Jakub Veselý, který sám provozuje Létařijící pivovar Falkon. Pro řidiče a ostatní „nešťastný“ doprovod jsou k dispozici domácí limonády. „I v nově otevřené pivnici hned vedle už zavedené restaurace Továrna Slaný podávají jídlo, a to jak tradiční grilovaná a nově i brasírovaná masa, tak i českou klasiku, jako například utopence, paštiky a nakládané ryby, avšak v modernější podobě,“ uvedl šéfkuchař Továrny Slaný Petr Janče, kterou provozuje se svým společníkem Michalem Gáborikem ve firmě Továrna Gastro.



Next Door by Imperial

Zdeněk Pohlreich otevřel v Praze další podnik. Next Door by Imperial představuje českou kuchyni ve formě, která respektuje základy, na kterých stojí a zároveň je také ke kontextu dnešní doby žádající jídla lehčí, vizuálně propracovanější a daleko více sofistikovaná než tomu bylo kdykoli předtím. „Prague Bistro Moderne – to je to, co u nás můžete očekávat. Restauraci s bleskovým servisem, špičkovou kuchyní a atmosférou, která je skutečně pro každého,“ říká Pohlreich. Nová restaurace Next Door by Imperial najdete doslova jen přes ulici od Cafe Imperial, ve Zlatnické 3 v Praze 1.



Sklizeň hroznů očima Tomáše Brůhy

Letošní ročník v Česku byl velmi slušný

Podle jednoho z předních sommelierů České republiky Tomáše Brůhy nás tento rok čekají velmi povedená vína. Pokles oproti minulým ročníkům naopak zaznamenaly především vinaři ve Francii. Až na drobné výjimky se ovšem celá Evropa může pyšnit dobrou kvalitou hroznů. Jak trojnásobný vítěz mistrovství ČR sommelierů a head sommelier Premier Wines & Spirits hodnotí úrodu a sklizeň evropských vinných velmocí?

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Francie

Přestože francouzská vláda nyní tvrdí, že celková úroda je jen zhruba 10 % pod průměrem, snaží se tím jen maskovat poměrně velkou katastrofu v nejdůležitějších regionech, jako jsou Burgundsko, Champagne, Val du Loire nebo Languedoc-Roussillon. Část Burgundska hlásí až poloviční propad oproti normálu, v oblasti Champagne rovněž vše nasvědčuje velice výraznému propadu. Jarní deště, mrazy a bouřky bohužel poničily mnoho vinohradů a květů. Kvantita tedy sice bude podprůměrná, ale kvalita jak v Bordeaux, Burgundsku, tak i v Champagne bude ve srovnání s předchozími ročníky velmi dobrá. V tomto pohledu bude zcela zásadní práce vinařů na vinohradu a ve sklepech.

Španělsko

Všeobecně se očekávalo, že úroda ve Španělsku bude minimálně průměrná. S odstupem času, se ale ukázala dokonce jako mírně nadprůměrná. Málokoho překvapí, že se kvalita hroznů tradičně jeví jako velice vysoká. Jak už touto dobou bývá obvyklé, v podstatě celá Evropa jen očekává, kolik se toho ve Španělsku nakonec sklídí a jakou cenu nasadí. Jde zajisté o jednu z lokalit, kde se letošní sklizeň opravdu podařila a očekává se velmi sil-

ný a kvalitní ročník a to hlavně v oblastech Rioja a Navarra.

Itálie

Ročník 2016 by se dal v Itálii napřič skoro celou zemí shrnout jako drobný pokles sklizně oproti průměru posledních pěti let. Nicméně narazíme na výjimky, které potvrzují pravidlo. Třeba v oblastech Abruzzo a Friuli Venezia Giulia byla sklizeň dokonce mírně nadprůměrná. Tak či tak, můžeme kvalitu hroznů, především pro červená vína, označit za velmi dobrou a u bílých hroznů to pak bude spíše průměrná kvalita. Sklizeň nicméně začala překvapivě asi o 10 dní později, než bývá obvyklé.

Česká republika

Ročník 2016 u nás byl na poměry posledních let velmi slušný. Úroda v Čechách se dá označit za poměrně normální, nicméně na Moravě byla úroda bohužel o 20–30 % nižší, a sice kvůli jarním mrazikům. Ovšem kvalita hroznů se jeví jako skutečně dobrá. Zdá se, že u bílých vín bude velmi pěkný poměr mezi kyselinkou, cukry a intenzitou aroma. U červených vín je ještě stále příliš brzy hodnotit. Všechny ukazatele ale indikují, že i ta budou minimálně dobrá. ●

INZERCE



VINAŘSTVÍ Ostrovec

• VELKÉ PAVLOVICE •

...víno je o velké lásce...

Vínarství Ostrovec sídlí v srdci moravského vlnarství ve Velkých Pavlovících.

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 Ostrovcu vyrábíme ta nejlepší vína určená pro gastronomii. Jakostní vína plníme do lahví s moderním šroubovým uzávěrem, pozdní sběry zrají pod korky.

Vínarství 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



Svět H&G degustuje

Neperlivé vody

Zpravidla v degustaci Světa barmanů ochutnáváme vína, ale samotný základ života naší pozornosti často uniká. Každá voda podle mnohých chutná stejně, ale není tomu tak! Liší se svým původem a obsahem minerálů či oxidu uhličitého. Každá se hodí trochu k něčemu jinému, ať už je to gastronomie nebo právě víno. Fakt, že není voda jako voda, si uvědomuje také stále více hotelů a restaurací. Mezi nimi i síť hotelů Orea Hotels & Resorts, na jejíž Water menu jsme se v této degustaci podívali zevrubněji. Pro náš magazín hodnotí sommeliérka Pavla Třasoňová, profesionál v oboru barmanských show Martin Batha a svoje dojmy zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

ACQUA PANNA

Martin Batha



Lahodná a delikátní neperlivá minerální voda z Toskánska z okolí města Florencie. Charakteristickými rysy minerálky Acqua Panna je její delikátnost a měkkost, díky které výborně doplní bílá i červená vína. V chuti zaznamatelné rysy minerálů. Servis ve vychlazené formě.

Pavla Třasoňová



Průzračná voda z Toskánska zaujme oko svými bílými odlesky. Vyznačuje se výraznější vůní a mírně zemitým aroma. Chuť je čistá, hrubšího charakteru. V dochuti zůstává lehká mineralita. Zajímavěji se projevuje při teplotě okolo 12°C, při pokojové teplotě ztrácí eleganci.

Petr Holeček



Voda z Toskánska patří mezi nejnámější a nejoblíbenější vody na celém světě. Má nekonfliktní čistou chuť, od ostatních se liší lehkou mineralitou. Není tak sametová jako ostatní vzorky z ledovce nebo miliony let starých míst, ale k vydatným hutným vínům poslouží skvěle.

AQUA ANGELS

Martin Batha



Voda z islandského ledovce se řadí mezi nejčistější vody na světě. I zde je chuť spíše do sladka, tato voda je velmi jemná. Také opět žádné známky po minerálech. Proto opět doporučuji pro snoubení této vody s whisk(e)y. Před párováním s whisk(e)y opět doporučuji rádně vychladit.

Pavla Třasoňová



Tato jiskrná voda z islandského ledovce se řadí mezi nejčistější vody na světě. Což vůně i chuť dokazují. Vůně jde až do příjemných nasládlých tónů, chuť je čistá a sametově hladká, nic nevyčnívá. Dlouhá sladká dochuť. Tato voda je hodně jemná, proto si ji nejlíp vychutnáte při vyšších teplotách okolo 18°C. Vyšší pH 8.8 má navíc blahodárný vliv na lidský organismus.

Petr Holeček



Působí také jako antioxidant. Zpomaluje proces stárnutí buněk a nezatěžuje metabolismus, protože se velmi rychle vstřebává. Je tedy dobrá pro nespavce, kterým před spaním zklidní organismus.

Důležitá je i teplota

Voda má své specifické chuťové vlastnosti, které ovlivňují také menu, víno nebo koktejl, jehož je součástí. Vliv vody a její schopnost povzbudit chuťový zážitek z vína či jídla si začínají vnímat nejen sommeliéři a barmani, ale také šéfkuchaři. Obdobné principy jako u vína nacházíme také u teploty podávání vody. Příliš nízká teplota, řekněme pod 8 °C, tlumí chuťový výraz vody a zároveň zeslabuje vjemy chuťových pohárků pro konzumaci jídla nebo vína. Naopak málo vychlazená voda blíží se pokojové teplotě nepůsobí osvěžujícím dojmem a narušuje chuťový zážitek. Optimálně by se tedy voda měla podávat při teplotě 12 – 15 °C, v teplejších dnech u lehkých vod i o něco méně, u výrazných minerálních vod, jejichž specifika si chceme vychutnat a nebereme vodu jen jako vhodných doplněk jídla či vína, může být teplota podávání ještě o něco vyšší.

VOSS**Martin Bařha**

Artézská voda se nachází v uzavřeném podzemním zdroji ve vrstvě písku a horniny. Voda je filtrovaná samotnou přírodou, a tak nepřichází do kontaktu se vzduchem a dalšími znečišťujícími látkami. Artézská voda VOSS pochází ze zdroje v nedotčené přírodě jižního Norska a její čistota je nesrovnatelná s ostatními vodami. Pro minimální výskyt minerálů se skvěle hodí pro zjemnění whisk(e)y v množství několika kapek. Chuť mírně do sladka. Do whisk(e)y ji přidáme ledově studenou.

Pavla Třasoňová

Průzračná přírodní artézská voda z jihu Norska. Po nalití do sklenky se objeví drobné perlení. Chuť plnější, výraznější nejspíš díky vyššímu obsahu chloridů, mírně nasládlá, téměř bez minerality. Dochuť je svěží, což se nejlépe projeví při vychlazení na cca 9°C. Při vyšších teplotách působí těžkopádněji.

Petr Holeček

Je to moje první zkušenost s degustováním vody, tak omluvte mou případnou jednoduchost. Když jsem ochutnal vodu VOSS, došlo mi, že to opravdu nejsou prázdňové řeči – každá voda chutná jinak. Tahle je nasládlá a má tón, který nedokážu pojmenovat. Kouřová? Zajímavý je také design lahve. Originální válec navrhl designér Neil Kraft, bývalý kreativní ředitel značky Kelvin Klein.

EVIAN**Martin Bařha**

Kapky deště a sněhové vločky zde prosakují ledovcem do kilometrové hloubky. V průběhu přirozené filtrace, která trvá 15 let, získává Evian svou nezaměnitelnou minerální rovnováhu. Chuť jemně do slana až kyselá díky minerálům dokáže o něco málo snížit hořkost v drincích jako třeba Americano, Spritz nebo Campari a Soda a poslat tento typ drinků do jiných, nových chuťových dimenzí. Doporučuji tuto neperlivou minerální vodu před použitím do zmiňovaných koktejlů sytit například pomocí přístroje Sodastream a řadně vychadit.

Pavla Třasoňová

Tato snad nejprodávanější voda na světě pochází z pomezí švýcarsko-francouzských Alp se projevuje vyšší mineralitou i kyselostí než ostatní degustované vody, což může být způsobeno filtrací vody z ženevského jezera silnými vrstvami písku. Vzhled je čistý s nižší lesklostí a mírnými odlesky bílého zlata. Vůně i chuť jsou minerální s lehkou kyselou dochutí způsobenou vyšším obsahem hořčíku. Více si ji vychutnáte při teplotě okolo 10-12°C, kdy není kyselost tak výrazná.

Petr Holeček

Tak to je legenda. Chutná výborně, žádné vedlejší rušivé tóny, vyšší obsah hořčíku dává vodě jistou dávku jemňoučké kyselosti. Alpská čistota a perfektně vyvážená mineralizace je to, proč si ji šéfkuchaři a sommelieri po celém světě oblíbili. Čistý a elegantní design je pak šitý na míru prémiovému segmentu.

TOMA NATURA**Martin Bařha**

Křišťálově čistá pramenitá voda Toma Natura pramení hluboko v Národní přírodní rezervaci Adršpaško-teplických skal. Z vrtu putuje voda ne-rezovým potrubím hluboko pod povrchem země přímo do lahví. Voda je natolik čistá, že ji není potřeba chemicky ani jinak upravovat. I zde je podobně jako u vody Voss a Aqua Angels minimální výskyt minerálů. I tato voda se hodí pro zjemnění whisk(e)y v množství několika kapek. Chuť mírně do sladka, až jemně nakyslá. Do whisk(e)y ji dáváme ledově studenou.

Pavla Třasoňová

Křišťálově čistá voda pochází z Adršpaško-teplických skal v z CHKO Broumovsko. Je to krásně jiskrná voda se stříbrnými odlesky a drobným perléním po nalití do skleničky, které se ale nijak výrazně neprojevuje na jazyku. Ve vůni i chuti působí velmi harmonicky, trochu kyselá i sladká, s hořkostí a slanosťou minerálů. Výraznější delikátní, minerální dochuť. Teplotu podávání doporučuji 10-12°C.

Petr Holeček

Česká klasika, jsem rád, že ve vodním menu hotelů Orea nechybí. Voda, co je v této lahvi, stéká v hloubce několika set metrů pod rozlehlými propustnými kvádřovými pískovci a patří k nejkvalitnějším ve střední Evropě. Z podzemí pak proudí pod tlakem vzhůru k povrchu země, kde vytváří mohutné artéské prameny. Paráda.

VITTEL**Martin Bařha**

Voda Vittel již v rozmezí 20 až 40 let prochází hlubinami francouzského pohoří Vogéz. Urazila dlouhou cestu a ta jí zaručuje minerální stabilitu a stálou osvěžující chuť. A opět do koktejlů přidáváme spíše minerální vody, v případě této ankety z výběru porovnávaných vod i Vittel. Cílem je, aby byl koktejl osvěžující, tedy i hodně perlivý. Proto zde doporučuji i tuto neperlivou minerální vodu před použitím sytit. V průběhu teplých ročních období je velký zájem právě o svěží koktejly obsahující minerální vody. Jemná chuť mírně do slana dokáže o něco snížit hořkost v drincích s hořkou chutí.

Pavla Třasoňová

Krásně křišťálově čistá voda z francouzského pohoří Vogéz má čistou vůni bez jakýchkoliv rušivých tónů. V chuti je plná, vyvážená. Je v ní propojena mineralita i sametovost. Vyznačuje se dlouhou, mírně nasládlou dochutí. Tato voda je příjemně pitelná i díky mírně zásaditému pH. Vychlazená na 9°C skvěle osvěží a působí lehčím dojmem. Při vyšších teplotách okolo 18°C více vynikne její harmonický charakter.

Petr Holeček

Každá přírodní minerální voda má svou specifickou chuť. Získává se přece ze zemských hlubin. Vittel nasává své výrazné aroma kontaktem s různými geologickými vrstvami, jimiž protéká. Čím je ten kontakt delší, tím je chuťová skladba vody pestřejší. Platí to u tohoto vzorku, má nasládlou chuť, lehkou mineralitu a působí lehkým dojmem.

beauty
of glass

SKLÁRNÝ MORAVIA, akciová společnost

Úsobno č. pop. 79, 679 39 Úsobno

CZECH REPUBLIC

Phone: + 420 516 427 711

Fax: + 420 516 427 700

E-mail: info@sklomoravia.cz

www.sklomoravia.cz

Oslovili jsme firmy, aby ukázaly svoje vlajkové lodě

Galerie profesionálních kávovarů

Některé firmy spíše vsadily na pohodlí a jednoduchou obsluhu a nabízejí gastronomickému segmentu kávovary, kde stačí zmáčknout jedno tlačítko a skrze kapsli se narodí espresso. Hodí se zejména pro snídaňové bufety, kde si kávu dělají sami hosté. Mnohé firmy však stále ctí tradici a nabízejí nádherné chromované stroje, kde si s přípravou espressa musíte o mnoho déle hrát. A mít vedle nich i kvalitní mlýnek. Oslovili jsme společnosti, které se prodejem takových strojů zabývají, aby nám ukázaly svoje vlajkové lodě.

TEXT: PETR HOLEČEK



Bezzera Mitica TOP PID

Patří mezi oblíbené domácí kávovary, který lze bez problémů využít také v malé kavárně, restauraci či baru. Je vybaven hlavou E61, měděným bojlerem s integrovaným výměníkem na páru, což umožňuje připravovat kávu a zároveň páru bez poklesu tlaku extrakce. Model TOP umožňuje dvojího napojení na vodu (zásobník 4 litry nebo přímé napojení na vodu). PID displej nabízí regulaci teploty v rozmezí od 80 °C do 100 °C.

coffeehub.cz, 39 950 Kč

Slayer espresso

Sen každého baristy. Užijte si to, co vaše espresso dokáže nabídnout díky regulaci průtoku a nahé páce. Díky manuálnímu ovládní lze extrakci rozdělit do několika etap a regulovat tak průtok espressa, čímž získáme výraznější chuť espressa. Díky pre-brew používáme výrazně jemnější mletí. Slayer kávovar připravuje espresso pomocí nahé páky. Každý Slayer espresso kávovar je jedinečný, jelikož design kávovaru lze vyrobít na základě přání zákazníka.

coffeehub.cz, 257 095 Kč

La Nuova Era Altea Maxi

Moderní příprava espressa, stroje s možností nastavení doby předpaření (preinfuze) kávy v páce, k dokonalému uvolnění aroma. Program na čištění kávovaru, informace pro obsluhu o nutnosti výměny filtru, to jsou přednosti kávovaru Altea Maxi.

kavovary.cz, 119 900 Kč

Fracino Contempo

Přidaný výkonný plynový hořák, vhodný především pro venkovní akce, mobilní stánky. Všude tam kde chybí přípojka elektrické energie. Připravuje espresso jako v kavárně.

kavovary.cz, od 99 999 Kč

Visacrem Palanca

Přesto že je retro, vyrobí opravdu skvělé espresso. V jednoduchosti je síla, žádné čerpadlo, pouze velká páka s pružinou. Tlak je potom na začátku extrakce větší a jak se pružina rozpíná tlak klesá = dokonalé espresso. Nemá nároky na elektrickou energii.

kavovary.cz, 92 400 Kč

Nespresso Aguila 220

Jedna z vedoucích značek na trhu s porcovanou kávou prémiové kvality, Nespresso, představila tento rok přístroj Aguila 220, který vychází ze stejné průkopnické technologie předchůdce Aguila 420. Ideální řešení pro podniky, které servírují 1 500 – 3 000 káv měsíčně.

Systém pro tvorbu mléčné pěny, regulace teploty mléka, tři programovatelné velikosti šálků, 4 recepty na jeden dotek a 12 naprogramovaných kávových receptů s horkým mlékem hotových po stisku tlačítka. Další příjemnou funkcí je i možnost propojení s pokladnou.

nespresso.com/cz

illy Francis Francis X9

Kompaktní a elegantní chromový design. Nejnovější z malých kávovarů s technologií iperespresso. IPERESPRESSO je revoluční systém v přípravě kávy kombinující v sobě nejmodernější technologie a italský design. Díky tomuto jednoduchému systému si vložením jedné kapsle pohodlně připravíte čerstvé illy espresso přímo do šálku.

nasekava.cz, 5917 Kč

Melitta Cafina CT8

Se strojem můžete připravit celou řadu kávových a mléčných výrobků, od espressa po bílou kávu, Latte Macchiato, nebo dokonce cappuccino bez kofeinu. Hodinový výkon až 200 šálek zaručí rychlou a efektivní přípravu objednávek i v těch nejvytíženějších návštěvních časech. Precizní a výkonný mlýnek s ocelovými mlecími kameny té nejvyšší kvality a dlouhé životnosti zajistí to nejlepší namletí kávy.

espressoprofessional.cz

Lelit Mara

Profesionální kávovar Lelit Mara se může pochlubit jednou z nejlepších technologií v kávovém světě a taktéž kompaktním provedením. Každý barista nalezne v tomto modelu vše, co je potřeba k přípravě perfektního šálku kávy nebo cappuccina. Má celonerezové provedení, nastavení teploty pomocí termostatu, hlavu typu E61.

espressoprofessional.cz

Prezentace firmy CoffeeHub

Firma CoffeeHub se zabývá prodejem kompletního příslušenství pro přípravu kávy. Jak lze vidět ve firemním logu: grind it. extract it. love it, snaží se lidem nabídnout kvalitní vybavení pro přípravu perfektního espressa. Již od roku 2013 se zabývá prodejem domácích a profesionálních pákových kávovarů italské značky Bezzera. Jedná se o jednu z nejstarších firem s tradicí již od roku 1901, kdy si dal Luigi Bezzera patentovat inovativní způsob přípravy kávy. V současné době dodává kávovary od jedné až po čtyři páky. Všechny modely značky Bezzera jsou vysoce kvalitní výrobky postaveny z profesionálních komponentů. Těla kávovarů jsou vyrobeny z leštěné nerezové oceli AISI 304 s hlavovou skupinou E61. Nově se firma také stala výhradním distributorem americké značky Slayer, která pochází ze Seattlu. Jedná se o designové kávovary určené pro náročnou klientelu. Od roku 2007 společnost Slayer vyrábí dva modely strojů. Slayer Espresso, který získal ocenění pro nejlepší přípravu espressa od Specialty Coffee Association of America a druhý model Slayer Steam, který je zaměřen na přípravu páry. Více na webu www.coffeehub.cz.

COFFEEHUB POSKYTUJE I PROFESIONÁLNÍ MLÝNKY NA KÁVU ŠPANĚLSKÉ ZNAČKY COMPAK:

Mlýnek Compak K3 Touch Advance

je malý, výkonný mlýnek především pro domácí využití. Je poháněn výkonným motorem, který mele kávu při středních otáčkách a tím nedochází k přebytečnému tření a zahřívání kávy. Díky úsporné konstrukci nezůstává v těle mlýnku zbytečně moc namleté kávy. Z mlecích kamenů odchází káva přímo do portafiltru který je držen úchytným systémem v rámci spínače mletí. Výhodou mlýnku je přesné mikrometrické nastavení mletí, výdej 1 nebo 2 porcí kávy, automatický nebo manuální režim mletí, držák portafiltru při mletí.

Cena: 11 900 Kč



Mlýnek Compak E6

je nejtišší dostupný mlýnek značky - pouhých 65 dB. Nabízí nejlepší poměr ceny a kvality produkce kávy. Ovládán je pomocí dotykového displeje s širokou možností nastavení. Mlecí kameny Vám namelou 7 g kávy za pouhých 1,9 sekundy.

Cena: 27 800 Kč



INZERCE

3M Science. Applied to Life.™

Pomocí wi-fi monitoru kontrolujete svoje podnikání odkudkoliv na světě
PC, Tablet, Smart telefon

3M™ ScaleGard™ Blend Series of Products

Kvalitu výstupní vody řídíte pomocí nastavitelného by-passu na 3M™ filtru SGB. Ideální množství rozpuštěných látek ve vodě, pro dokonale vyváženou chuť. Filtr 3M™ chrání zařízení proti korozi, usazeninám, chlóru a pachům.



Wi-fi monitor 3M™:

- hlídá spotřebu vody a životnost filtru
- kontroluje kapacitu pro ekonomiku provozu
- upozorní signálem na nutnost servisu



PPM-WATER SERVICE
3M Autorizovaný distributor s.r.o.

AUTORIZOVANÝ DISTRIBUTOR 3M ČESKO:
PPM-WATER SERVICE s.r.o., Kloknerova 1, 148 00 Praha 4
gsm: (+420) 602 323 837, e-mail: info@vodnifiltry.cz

www.vodnifiltry.cz

**Staňte se
kávovými mistry**

Podzimní nápoje z kávy

Vítáme vás u čtvrtého dílu našeho seriálu, který se věnuje kávě. Káva je naprosto úžasný nápoj, z něhož můžeme navíc vyrobit řadu dalších. Český zákazník postupně přešel z klasického turka na espresso a jiné kávy, navíc čím dál více začíná experimentovat. Díky tomu, že Češi začali v posledních letech více cestovat, často se v zahraničí setkávají s různými novinkami v oblasti teplých i studených nápojů. Proto se různé kávové trendy dostávají i k nám.

TEXT: **PETRA DAVIES VESELÁ**



Například irská káva. Nikdy jsem nepila whisky, ale na jedné akci jsem dělala porotkyni při soutěži v přípravě irské kávy. Kombinace třtinového cukru svařeného s irskou whisky a silnou kávou, ozdobenou chladivou šlehačkou, je naprosto fenomenální.

Do kávy se ale dají přidat i ingredience, které byste vůbec nečekali – jako například čerstvé ovoce.

Bombardino

Jezdíte v zimě lyžovat do Itálie? Tento nápoj si můžete objednat v každém baru na kterékoli sjezdovce. Poznáte ho podle zářivě žluté barvy a šlehačky. Původní recept neobsahuje kávu, ale časem ji do receptury zahrnuli, a myslím, že vím proč. Tento nápoj vás na sjezdovce opravdu zahřeje a povzbudí.

Na jedno bombardino:

- espresso
- 20 ml vaječného likéru 10 ml rumu
- šlehačka

Ohřejte vaječný likér s rumem a nalijte je do menší skleničky. Pomalu přilijte espresso – nejlépe ho nalijete přes lžičku po stěně skleničky. Vrstvy vám tak zůstanou krásně oddělené. Nakonec ozdobte šlehačkou. Rum můžete nahradit brandy nebo whiskey.

Nealko Bombardino

Pokud budete zrovna řídit nebo je na vás klasické bombardino moc silné, můžete vyzkoušet nealkoholickou variantu. Naučil mě ji na jednom veletrhu můj bývalý kolega Jiří, který se často nechával inspirovat Itálií. Připravili jsme ji pro pár klientů, a za chvíli k nám chodili i všichni z okolních stánků a nemohli si nealkoholické bombardino vynachválit. Navíc to, že obsahuje Jesenku, byla pro spoustu z nich nostalgická záležitost. Pamatujete si, jak jste ji samotnou cucali z tubičky, když jste byli malí? Já Jesenku vždycky úplně milovala.

Na jedno nelkoholické bombardino:

- espresso
- 10 ml Jesenky šlehačka

Místo vaječného likéru a rumu použijte oslazenou zahuštěnou smetanu, Jesenku. Tu nalijte do malé skleničky. Stačí úplně malinko, zhruba 10 ml. Pokud máte kávu rádi hodně sladkou, můžete dát i 20 ml. Dále připravte espresso a pomalu ho nalijte na jesenku. Na něj přidejte trochu šlehačky.



Bižudrink

Kdybych měla některý ze svých receptů zařadit mezi nostalgické, byl by to Bižudrink. Půl roku po otevření mé kavárny jsem prošla první soutěží a skončila jsem na třetím místě. Právě Bižudrink byl můj soutěžní volný nápoj. Pamatuji si ještě teď, jak moc jsem byla nervózní. Vůbec jsem nečekala, že bych mohla skončit na krásném třetím místě. Tehdy začalo moje soutěžní období.

Na jeden bižudrink:

- 1 kopeček vanilkové zmrzliny 1/2 vanilkového pudingu Danette
- espresso nebo 30 ml moka kávy 10 ml mléka

Nejdříve připravte espresso. Můžete použít i jinou kávu, například z moka konvičky. Do mixovací nádoby přidejte všechny ingredience a umixujte. Nalijte do širší 0,25l velké sklenice. Nápoj můžete ozdobit trochou šlehačky a dvěma kávovými zrny.

Miramare

Pro svou prezentaci na Mistrovství světa v Bernu jsem musela připravit speciální drink. Dlouho vznikala jeho konečná podoba a moji kamarádi už ani nechtěli mé nápady degustovat. Nakonec vznikl osvěžující nápoj do horkého dne, u kterého vás asi překvapí použité ingredience. Ale věřte, že dohromady tvoří velmi zajímavé chutě.

Na jedno miramare:

- espresso nebo 30 ml moka kávy
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny 10 ml mléka
- 10 ml pomerančového džusu
- 2 ml pomerančového sirupu na ozdobení skleničky
- cukr na ozdobení skleničky čtvrtinka pomeranče na ozdobení

Do mixovací nádoby přidejte všechny potřebné ingredience a ušlehejte je. Okraj skleničky pomalu namočte dokola v pomerančovém sirupu a poté v cukru. Ušlehané ingredience nalijte do skleničky a ozdobte čtvrtinkou pomeranče. ●



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.





Káva technologicky i poeticky. Tak o ní píše Jozef Augustín

„Ach kávo, ty tišíš smutek. Jsi nápojem víry, dáváš zdraví lidem pracujícím, lidem dobrým najít pravdu.“

Autor citátu, arabský šejk Abd al Kadir, byl jedním z těch, kdo ve svém srdci chovali niternou lásku k povzbuzujícímu černému nápoji a dokázali ji vyjádřit skrze inkoust a papír. Stejně tak se to povedlo i členovi Emeritního klubu České barmanské asociace, uznávanému odborníkovi na potravinářství a vysokoškolskému pedagogovi Jozefu Augustínovi (3. 3. 1940, Revúca).

Ten jen před několika málo týdny pokřtil na zahájení brněnského festivalu Týden kávy aktualizované vydání své knihy U kávy o kávě a kávovinách. Publikace, která už před 16 lety zaujala experty i širší veřejnost, se tak dočkala rozšíření o nejnovější poznatky v oboru.

Asi 350stránková kniha hned na první prolistování překvapí tematickou komplexností. Rozmanitost velikostí a barev kávových zrn. Označování žoků s nepraženými zrny. Rady, jak připravit dobrou kávu včetně různých technik od džezvy po vakuum pot. Průměrné roční teploty vhodné k pěstování různých druhů kávovníku. Prospěšné látky obsažené v kávě včetně chemických vzorečků. A po přesycení technickými informacemi se můžete začíst do cestopisného přehledu produkčních oblastí kávovníku doprovázeného pěknými fotkami.

Talent pro poetiku Jozef Augustín uplatňuje při vzpomínce na své prvotní setkávání s kávou datované do útlého dětství. Hlavní roli v ní hrají prarodiče ze slovenské vesnice Voderady. „Babička Apolka pravidelně v neděli po svátečním obědě vařila vonící meltu a podávala ji ke skvělé bábovce. Pro vylepšení přidávala do kávoviny pár pomletých opravdových pražených kávovníkových zrněk, které dostal děda Ludovít jako bonus za kvalitní službu na panském dvoře. Celá domácnost zavoněla a kávačka s bábovkou vykouzily neskutečnou pohodu.“

O kávu se Jozef Augustín začal hlouběji zajímat na sklonku 80. let, kdy jako pedagog dostal na univerzitě za úkol vytvořit do té doby neznámé předměty sloužící k výuce budoucích potravinářských technologů. A aby se měli studenti z čeho učit, napsal pro ně skripta, která se mimo jiných pochutin týkala i kávy. Postupem času se stal kávovým nadšencem, odborníkem a komisařem baristických soutěží. ●

Vítězem soutěže TOP vinařský cíl 2016 je Bohemia Sekt centrum



Vítězem prestižní soutěže o nejpopulárnější TOP vinařský cíl se pro rok 2016 stalo Bohemia Sekt Centrum ve Starém Plzenci. Rozhodlo o tom hlasování veřejnosti, když příznivci vinařské turistiky organizátorům zaslali více než 22 tisíc hlasů. Letošním stříbrným cílem jsou Vinné sklepy Skalák (Skalka u Kyjova), bronzovým pak Salon vín ČR (Valtice). Cenu Národního vinařského centra získalo Valtické podzemí – Vinařství Lednice ANNOVINO.

Organizátorem projektu TOP vinařský cíl je Vinařský Institut, slavnostní vyhlášení výsledků soutěže spjaté s projektem se konalo ve čtvrtek 13. 10. 2016 v Louckém klášteře ve Znojme.

TOP vinařský cíl je on-line bedekr zajímavých míst, která návštěvníkům nabízejí kombinaci vína a zážitku. Průvodce v současnosti

zahrnuje již více než dvě stovky cílů rozestých po celé České republice, které do bedekru zařazují odborní garanti (sommeliéři, novináři, odborníci na vinařskou turistiku, vinařskou architekturu a další). Každoročně od 1. června do 30. září má navíc veřejnost možnost hlasovat o nejoblíbenější TOP vinařský cíl.

Letos pořadatelé od veřejnosti přijali rovných 22.619 hlasů. „To je nejvíce v pětileté historii soutěže,“ uvedl ředitel Vinařského Institutu Petr Pšotka.

Vítězné Bohemia Sekt Centrum funguje přímo v areálu slavného výrobce českých sektů ve Starém Plzenci od roku 2005. Jeho návštěvníci se při exkurzi provozu dozvědí, co všechno je k výrobě šumivého vína potřeba, seznámí se s historií zdejší produkce a vybrané sekty mohou i ochutnat.

Pro více informací navštivte web bedekru www.topvinarskycil.cz. ●

Blíží se Whisky Life! Prague

Těšte se na pátek 4. a sobotu 5. listopadu 2016. V Novoměstské radnici v Praze na Karlově náměstí opět proběhne další roční whisky festival.

Kde jinde si můžete zakoupit ochutnávku širokého výběru whisky za minimální ceny?

Jako už každoročně zde budou nejvýznamnější distributory v České republice otevřeny a nabídnuty k ochutnávce whisky lahve, které se sem ještě ani nedovážejí a to vše za minimální degustační ceny - násobky 30 Kč. Více o vystavovatelích na festivalovém webu.

V ceně vstupenky (cca 450 Kč) je vlastní originální sklenka na whisky Glencairn a festivalová brožurka na psaní degustačních poznámek.

Ochutnávky whisky budou na místě ke koupi za festivalovou měnu a její násobky Dram (1 Dram – 30 Kč).

Doplňkové masterclasses jsou k prodeji na stránkách festivalu www.whiskylifep Prague.cz.

Masterclass je řízená ochutnávka 4-5 druhů whisky pod vedením ambasadora na danou značku, jejich kapacita je omezená pro maximálně 25 osob, proto neváhejte s jejich rezervací.

Každý rok se snaží na Whisky Life! Prague pozvat nějakou výraznou osobnost ze světa whisky, letos přijal pozvání ambasador Scotch Malt Whisky Society, John McCheyne, který povede v pátek a v sobotu jednu exkluzivní ochutnávku 5 sudových single malt whisky. ●



Nabízíte své produkty a služby pro

HORECA & RETAIL trh?

...máme pro vás zajímavé inzertní kombinační balíčky

s námi oslovíte management a provoz:

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

14 000

výtisků

42 000

čtenářů

Objednávejtete již nyní

celoroční prezentaci

2017



získáte:

- redakční podporu
- zajímavé slevy
- prostor na webu
- přední umístění
- výtisky pro vlastní promo
- roční předplatné



prodej inzerce:

Jarka Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@1prg.cz
Martin Kolesár, gsm: 724 990 646, e-mail: kolesar@1prg.cz
Ladislava Zaklová, gsm: 604 917 068, e-mail: zaklova@1prg.cz