

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

únor-březen 2017



**Jan
Teska**
*Barman
roku 2016*

**Co zažili členové CBA
na konferenci v Japonsku**

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

Jan Teska po celoročním úsilí:

Toto je jediná skutečná světová liga!

Když po závěrečném vyhlášení od organizátorů jako jednu z trofejí obdržel osmnáctiletou whisky Cardhu, ihned ji otevřel a nechal kolovat mezi ostatními soutěžícími. V Českém Krumlově se psal konec listopadu a Jan Teska z pražského Buggy's baru se právě stal českým Barmanem roku. Triumfoval totiž v závěrečné soutěži této série, která se konala v místním café baru Apotheke.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ



Pod krumlovským zámekem poměřilo své síly osm soutěžících, a to dle poměrně zajímavých pravidel soutěže oficiálně pojmenované jako Apotheke Real Bartenders Competition. Účastníci si bázi pro svůj koktejl losovali až na místě (buď Gordon's Gin, Johnnie Walker, Pampero Aniversario nebo Smirnoff Black Label), další suroviny musely pocházet z polic Apotheke, výrobní cena drinku nesměla přesáhnout stokorunu a součástí vystoupení byla i několikaminutová prezentace v angličtině.

Reálnou šanci na zisk Barmana roku měli pouze dva borci ze startovního pole, které na špičce průběžného pořadí dělil pouhý jeden bod. Achim Šipl nakonec v Krumlově skončil třetí, z titulu se tak radoval Jan Teska tvořící drink z rumu Pampero Aniversario.

Drink jako z lékárny

„Potřeboval jsem si vyrobit hned dvě suroviny – ovocnou marmeládu a silně kořeněný likér ze zázvoru, rumu, hřebíčku, kardamomu, limetové kůry, cukru a mandlí, který se v Karibiku s rumem tradičně míchá. Myšlenkou drinku bylo naplno využít potenciál Apotheke, tedy jakési starodávné lékárny pracující s bylinkami a kořením. A zároveň se držet tradičního pojetí míchání rumu v Karibiku,“ vysvětluje Jan Teska svůj úspěšný koncept.

Vzniknul tak sladkokyselý koktejl, jehož chuť umocňoval bokem podávaný ananas flambovaný rumem.

Jeho autor ctí myšlenku, že barmanské soutěže sice přinášejí tlak, ale na druhou stranu opravdu nervózní bývá jen ten, kdo se poctivě

nepřipravil. „Drink jsem piloval v noci před soutěží, kdy už většina ostatních spala. Procházel jsem si a trénoval prezentaci... Je potřeba rozložit si dopředu, kde co budete na pracovní desce mít, po čem sáhnete levou rukou a po čem pravou. No, a když si všechno připravíte, stres tím odbouráte,“ tvrdí.

Nad očekávání!

Nejen skvělou organizací, ale i pohostinností ze strany majitele Apotheke Roberta Weisse ocenil v atmosféře předsvátečně naladěného Českého Krumlova jeden z porotců soutěže Jan Kuchař, ambassador partnerské značky STOCK.

„Z účastníků mě tradičně zaujal Achim Šipl s inovací v podobě French Press Cold Infusion a dokonalým servisem, a také Tomáš Nyári svou úžasně jednoduchou zářivou kreací. Zvláštní pochvalu si zaslouží Honza Lukas z pořadatelské Apotheke. Jeho koktejl a servis dalece předčily má očekávání. Na barmana, který soutěží sotva rok to bylo opravdu ohromující. Honza Teska se stal vítězem po právu, roste z něj velký barman a moc mu fandím,“ říká Jan Kuchař s tím, že je potřeba vyzdvihnout všechny barmany, kteří investují čas a peníze do svého dalšího rozvoje, k němuž soutěže rozhodně napomáhají.

Zbožiznalství má mezery

Naopak nepříjemně jej překvapily mezery ve zbožiznalství některých soutěžících. Tato disciplína by přitom měla patřit k základnímu vzdělání každého barmana. Skutečně profesionální mixolog přece musí znát produkt, s nímž pracuje...

„Jedním z pilířů dnešního světa spiritů jsou příběhy. Produkty, s nimiž na soutěžích pracujeme, se takřka bez výjimky chlubí zajímavou historií a s ohledem na jejich známost není složité si informace dohledat. O to víc mě překvapila naprostá neznalost faktů i story ohledně produktů. Nejvíce patrné to bylo u vodky Smirnoff Black,“ doplňuje Jan Kuchař.

Hurá do Kodaně

Celá loňská série Barmana roku se skládala ze sedmi soutěžních událostí, Janu Teskovi se podařilo zvítězit hned ve čtyřech z nich. Pražský barman tak bude CBA reprezentovat na říjnovém koktejlovém mistrovství světa IBA v dánské Kodani, a to v kategorii Sparkling Cocktail.

Pro aktuálního českého šampiona to není první soutěžní úspěch, už má za sebou podařená vystoupení a mezinárodní starty v brandových kláních. „Soutěžit v komerčním sektoru je samozřejmě velmi atraktivní, ale abyste uspěl v Barmanovi roku, musíte vyvinout celoroční úsilí. Toto je jediná skutečná světová liga. A proto ji stavím na první místo,“ přiznává Jan Teska, jehož k účasti v sérii CBA motivoval majitel Buggy's baru Václav Vojíš.

Ostatní barmani z legendárního pražského podniku už mnohokrát prokázali, že patří k české špičce. „Pracujeme jako tým. Nápady a vize přináší každý sám za sebe, ale navzájem si pak hodnotíme chuťový balanc drinků. Na této úrovni už se totiž nedá spoléhat pouze na vlastní pocit,“ uvádí Jan Teska, jenž nedlouho po vyhlášení konečných výsledků na facebooku velmi pozitivně komentoval uplynulý soutěžní



Pod krumlovským zámekem poměřilo své síly osm soutěžících, a to dle poměrně zajímavých pravidel soutěže oficiálně pojmenované jako Apotheke Real Bartenders Competition.



Myšlenkou vítězného drinku Jana Tesky bylo naplno využít potenciál Apotheke, tedy jakési starodávné lékárny pracující s bylinkami a kořeními. A zároveň se držet tradičního pojetí míchání rumu v Karibiku.

rok. Už dávno totiž neplatí, že se soutěže CBA řídí zaostalými pravidly a nelogickými požadavky. Jejich komisaři navíc pocházejí z aktuálního barového prostředí.

Sunem se vpřed!

„IBA byla v minulých letech kolegy velmi zatracovaná, protože se nedokáže vyvíjet tak rychle jako již zmíněný komerční sektor. Je třeba si uvědomit, že tato organizace směřuje standardy z celého světa. Evropská mixologie šla poslední dobou progresivně kupředu a my jsme si na tuto úroveň rychle zvykli. Berme tedy tento kontrast s nadhledem a budme hrdí na to, že právě my jsme schopni posouvat řemeslo kupředu,“ vyzývá Jan Teska.

Souhlasí s ním i Jan Kuchař, podle kterého především pražská a brněnská barová scéna nabízí velmi zajímavé podniky, jež se svým protějškem z Londýna nebo Berlína kvalitou vyrovnají. „Pokud nás budu vnímat jako Československo, pak jsme naprostou barovou velmocí. Jména jako Alex Kratěna či Erik Lorincz jsou ve světě bartendingu opravdovým pojmem. Jestli zde skutečně něco chybí, tak jsou to peníze, ať už na straně kupní síly, nebo podniků. Dobrý barman zkrátka často brzy vycestuje do světa a není snadné si jej udržet,“ přemítá Jan Kuchař.

Šampion Jan Teska nezapomněl ocenit ani podporu partnerky, která ho na všech soutěžích po celý rok doprovázela. „Je to naprosto unikátní, byla mi neskutečnou oporou a za to jí děkuju. V životě je pro mě tím nejdůležitějším,“ uzavírá barman. ●

Dvě otázky pro Petra Mitlehnera, vedoucího sekce CBA Czech Mixologist

Jak si seriál soutěží Barman roku svou náročností stojí ve srovnání s brandovými soutěžemi typu Diplomático World Tournament, Chivas Master, Beeefeater MIXLDN nebo Diageo World Class?

Myslím si, že je to srovnatelné, přestože nejsme komerční společnost a není tudíž možné soutěž dotovat velkými rozpočty. Z celé série vzejde pouze jeden soutěžící, který může reprezentovat Českou republiku na mistrovství světa, což je otázkou prestiže. Pokud barman vynechá jednu či dvě soutěže, tak zpravidla ztrácí možnost se umístit na vedoucích místech. Seriál je tedy náročný na čas, suroviny a kreativitu. Jsem rád, že Honza Teska ohodnotil soutěže CBA pozitivně, co se týká nejen komisařů, ale i objektivitu. To potřebujeme slyšet.

Jakého výsledku může v Kodani dosáhnout?

Ví, co dělá, a určitě ze sebe vydá maximum. Má na to být na bedně, ale bude to otázkou souhry mnoha faktorů.

Monika Mecová vzpomíná na kongres IBA v Japonsku

Kimono bych každý den nosit nemohla

S Českou barmanskou asociací jezdí na kongresy IBA už devět let. Od roku 2008 tak každoročně pomáhá českým soutěžícím v přípravě na blížící se koktejlové mistrovství světa. Jejím úkolem bývá komunikovat veškeré detaily, zařídit potřebné suroviny od partnerů IBA, sklenice, podklady, registrovat receptury, upřesnit nejasnosti, v místě konání reprezentanty maximálně podpořit. Poslední konferencí mezinárodní barmanské asociace, které se Monika Mecová účastnila, byla ta v japonském Tokiu loni v říjnu. Kromě ní se do země vycházejícího slunce vydalo dalších osm členů CBA.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Jak vypadají přípravy na takovou událost?

Trvají několik týdnů. Mistrovství světa pod hlavičkou IBA (Mezinárodní barmanské asociace) má svá přesně daná pravidla a podmínky. Zatímco naše české soutěže dávají účastníkům volnost a prostor pro kreativitu, světový šampionát je svázán přísnými pravidly jako kategorie drinku, seznam povinných surovin či sklenic. A to v posledních dvou letech došlo k velkým změnám v pravidlech IBA, na čemž má velkou zásluhu i vedení naší asociace. Dřívější pravidla byla hodně konzervativní.

Nás tentokrát reprezentoval v klasické kategorii Milan Zaleš a ve flairu Václav Abraham. Bohužel ani jeden nepostoupil do finálové fáze...

Oba patří mezi naše nejlepší barmany. Strávili jsme spolu spoustu hodin nad výběrem surovin, laděním drinků, přípravou dekorací, technickou přípravou. V tuhé světové konkurenci se jim bohužel nepodařilo dosáhnout na medailové pozice.

Proč?

Svou roli hraje i štěstí a náhoda. Mnoho favorizovaných barmanů sbírajících v posledních letech různá ocenění se v Tokiu neumístilo. Potkalo nás pár technických problémů, na to však musí být účastník mezinárodní soutěže připraven. Nemalý podíl na výsledku má i nervozita, která panovala u většiny soutěžících. Oba naši však odvedli kvalitní výkon a reprezentovali velmi dobře.

Můžete popsat atmosféru soutěže?

Byla opravdu skvělá. Překvapila mne značná účast japonské odborné veřejnosti, kdy v soutěžních dnech kongres navštívilo několik tisíc lidí. Přiznám se, že náš realizační tým mistrovství prožíval trochu hekticky. Nebylo úplně jednoduché najít v obchodech běžné ovoce na dekorace. Některé partnerské firmy IBA měly problém s doručením surovin, tak panoval zmatek. Ale vše jsme vyřešili. Sluší se ještě podotknout, že jsme své zastoupení měli i v komisích. V technické komisi hodnotil práci barmanů prezident CBA Aleš Svojanovský a jakostní komisi vedl bývalý viceprezident CBA Miroslav Černík.

A co mimosoutěžní program kongresu?

Samotný kongres byl úžasný. Ubytování i servis na velmi vysoké úrovni nám poskytl pěťihvězdičkový hotel Imperial s velkým kongresovým centrem. Ten je situovaný v tokijské čtvrti Ginza, jež patří mezi nejluxusnější nákupní destinace na světě. Měli jsme možnost zúčastnit se vzdělávacích workshopů pořádaných partnerskými firmami IBA, případně zhlédnout prezentace japonských dovozců alkoholických i nealkoholických produktů.

Do Česka jste se museli vrátit s hromadou gastronomických zážitků.

Bylo jich spousta, každý den něco nového. Za zmínku určitě stojí čtvrtý den kongresu titulovaný jako Japonský den. Patřil japonské národní koktejlové soutěži završené slavnostní pětichodovou večeří, které se zúčastnila více než tisícovka hostů. Obsluha ke každému chodu místo vína servírovala whisky z portfolia destilérie Nikka, hlavního partnera večere. Některé pokrmy dokonce whisky přímo obsahovaly, například omáčka k předkrmu nebo zmrzlina v dezertu. Pořadatelé předvedli skvělý servis. Měli vše do detailu připravené, byla jsem z toho nadšená.

Stihli jste navštívit nějaké koktejlové bary?

To jsme si přece nemohli nechat ujít! Hned při příjezdu nám v hotelu dali seznam podniků v okolí, a že si bylo z čeho vybírat... Navštívili jsme dva a oba byly moc pěkné. Vyzkoušela jsem můj nejoblíbenější drink, Manhattan, který mi barman připravil na japonské whisky a naservíroval ho do skvěle vychlazené sklenice. Jeho práce byla opravdu velmi profesionální. Jen v druhém baru nastal trochu problém, a sice jazyková bariéra.

Tipuji, že Japonsko je nejexotičtější zemí, kterou jste zatím navštívila.

Na to se nedá jednoznačně odpovědět, každopádně jsem tam byla poprvé a moc jsem se na to těšila. Musím říct, že mě země překvapila svou čistotou. Lidé jsou tam navíc k sobě milí, hodní, pomáhají si. Anglicky hovoří málokdo, především na venkově, přesto jsme až na výjimky neměli problém se nějak domluvit. A když se stalo, že nám například v obchodě





nemohli vyhovět, s omluvou se uklonili a pozdravili. Taktéž v šinkansenu se průvodčí při vstupu do vagonu uklonil, všechny pozdravil, a před odchodem z vozu zrovna tak – úklona a pozdrav. Rituál opakoval pokaždé, kdy procházel vlakem. Další zajímavý poznatek mám z cestování metrem. Chybně jsme si koupili zpáteční lístek, načež nás zastavil pracovník podzemky. Zjistil, jaký máme problém, vrátil nám peníze za špatné lístky, my jsme si koupili nové a mohli jsme v pořádku pokračovat dál. Něco takového už se dá nazvat mírným kulturním šokem.

Jaké to je, cestovat slavným šinkansenem?

Úžasný zážitek. Každý vagon je očíslovaný a to stejné číslo máte napsané na peronu, takže přesně víte, kde který vůz zastaví. Na nástupišti stojí fronta spořádaných cestujících, v níž nikdo nikoho nepředbíhá. Vlaky jezdí na sekundu přesně, na tom si tam zakládají. Maximální rychlost soupravy činí až 300 kilometrů za hodinu, jestli se nám jí podařilo dosáhnout, to nevím.

V Japonsku jste zůstali ještě pár dní po skončení kongresu. Kam jste vyrazili?

Odcestovali jsme do města Fuji, kde na nás čekal náš hostitel a průvodce Jirka Rohan. Žije tam už několik let, takže nám byl schopný zemi ukázat z pohledu nikoliv turistů, ale místních obyvatel. Hned ze startu jsme dostali instrukce, jak se zachovat v případě tajfunu, zemětřesení či vlny tsunami. Kam se jít schovat, jaké budou znít sirény a co to znamená. S takovým školením jsme se do té doby nikde nesetkali, ale Japonci to berou jako samozřejmost.

Co památky?

Navštívili jsme buddhistická poutní místa Minobu, Kunozan, chrámy ve Fuji, Shizuoco, samurajské hotely, les sebevrahů Jukai nebo skanzen Iyinosato. V něm se naskytla možnost vyzkoušet si dámské kimono a mužskou válečnou zbroj. Kimona jsou krásná a velmi drahá, ale denně bych je asi nosit nemohla (smích). Dále nás čekalo setkání s uznávaným odborníkem na zelené čaje, profesorem Watanabe, který pro nás uspořádal úžasnou přednášku. Potom jsme ochutnali saké a seznámili jsme se s jeho výrobou v jedné z nejstarších japonských palíren. Zvládli jsme i návštěvu u primátora města Matsuzaki.

Uvedete na závěr nějaký zážitek, jenž vám opravdu utkvěl v paměti?

Už když jsme naši dalekou cestu plánovali, řekli jsme si, že chceme vyzkoušet pokud možno všechno typické. Takovou místní kuriozitou jsou i kapslové neboli boxové hotely. Slouží nejen turistům, ale i byznysmenům, kteří se zdrží dlouho v práci a už se nedostanou domů. Mají tam zvlášť patra pro muže a pro ženy, při vstupu každý dostane tašku s pyžamem, ručníkem, kartáčkem na zuby, hřebem a přiděleným číslem postele. Spí se v malých kukaních, kde má každý klimatizaci, televizi a připojení k internetu. Každému návštěvníkovi Japonska bych tuhle zkušenost doporučila. Japonsko je úžasná země. Ráda bych se tam jednou vrátila a poznala další skvělá místa. ●

CBA vzdělává pedagogy gastronomických škol

Na svatého Martina školili učitele

Jak se učitelé na českých odborných učilištích a gastronomických školách orientují v nejnovějších trendech svého oboru? Složitá otázka, mnozí se totiž snaží, jiní méně. Jedno je však jisté – v České republice bohužel v současnosti nefunguje propracovaný systém vzdělávání pedagogů s aprobací na gastro, proto je potřeba hledat alternativy.

TEXT: **MOJMÍR PROKEŠ, CBA**

Jednu z alternativ nabízí Česká barman-ská asociace (CBA), a to každoroční Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením. Poslední, v pořadí již devátý ročník, se loňského 11. a 12. listopadu uskutečnil v brněnském hotelu Voroněž, a zúčastnilo se ho 80 učitelů z různých koutů České republiky.

V pátečním dopoledním intenzivně vzdělávacím bloku každý z pedagogů absolvoval kvarteto seminářů pestrého tematického zaměření vedených lektory České barman-ské asociace.

Degustace piva

Milan Bočkai, vedoucí sekce CBA Czech Beer Specialist, věnoval prezentaci problematice degustace piva a charakteristice pivních druhů a stylů. Posluchači při ní ochutnávali vzorky tuzemské i zahraniční produkce a zapojili se i do hodnocení při improvizované degustační soutěži. Snad dílem jejich konzervatismu ji vyhrál český ležák, navzdory tomu, že aktuálně světu řemeslných piv vévodí ta svrchně kvašená typu ejl.

Také něco o čaji

Velmi zajímavý workshop o čaji připravil Jiří Boháč, vedoucí sekce CBA Czech Teatenders. Hovořil o struktuře a aktivitách čajové sekce, zejména pak o metodách přípravy mladých znalců čaje, teatenderů, na jejich první odbornou soutěž. Došlo však i na praktický servis a degustaci čaje.

Zájem učitelů potvrdil skutečnost, že téma čaje je velmi moderní a že kulturu podávání tohoto nápoje v české gastronomii by měl v nejbližší době čekat setrvalý vzestup. Ostatně již



nyní řada podniků umí s čajem velmi dobře pracovat, a to v klasické i studené variantě. Stejně tak vrcholoví barmani dokážou při soutěžích čaje využít jako součást nápaditých koktejlových kreationí.

Slovo měli i baristé

Mimořádně „nadýchaný“ zážitek připravili baristé CBA, a sice workshop na téma Příprava mléčné pěny a příprava cappuccina. Zájemci si vyzkoušeli, jak se šlehá mléčná pěna na profesionálním kávovaru. Celý sál provoněla čerstvě namletá káva a vedoucí sekce Mistr kávy Tomáš Zahradil přítomně zasměl do tajů profesionálního zvládnutí baristické profese.

Že totožný nápoj chutná z různých sklenic jinak, to je dnes už docela známý fakt. Dokázal jej i Tomáš Kubíček při svém workshopu Coca-Cola Perfect Serve, kdy posluchače seznámil s několika způsoby servisu tohoto kultovního nápoje včetně jejich vlivu na chuť a celkový dojem. Kromě různých druhů ledu přichystal také kreativní, nápadité dekorované nealkoholické drinky. Je až neuvěřitelné, kolika způsoby lze tak mainstreamový nápoj servírovat.

A teď do sklepa!

Odpoledne se pak celá početná skupina vydala směrem na jih, do největší vinařské obce České republiky – Velkých Bílovic, kde byla na progra-

Partneři workshopu

Coca-Cola HBC, Bohemia Sekt, Rudolf Jelínek, Stock Plzeň-Božkov, Zanzibar, Le Patio International, Almeco, Jan Becher – Karlovarská Beche-rovka, Brown-Forman Czechia, Sahm, GCX, Orea Hotel Voroněž, Party LED

mu exkurze do známých Habánských sklepů. A protože kalendář zrovna ukazoval 11. listopadu, ochutnaly se i první lahve Svatomartin-ského.

Zdaleka to toho dne nebyl jediný slavnostní přípitek. Večeři v hotelu Voroněž orámoval osvěžující aperitivní drink na bázi rumu Saint James z Martiniku. Připravil jej Achim Šipl, zkušený barman a ambasador společnosti Rudolf Jelínek. Po jídle u sklenky Bohemia Sektu všechny přivítal prezident CBA Aleš Svojanovský.

Informacemi nabitě sobotní dopoledne přineslo prezentace partnerů, přehled naplánovaných akcí, přednášku o změnách pravidel juniorských barman-ských soutěží či novinky z kongresu IBA v Japonsku.

Organizační tým workshopu věří, že nikoliv diplomy a dárky od partnerů, ale nabyté vědomosti a zkušenosti byly tím hlavním, co si desítky pedagogů z dvoudenního programu odvezly. ●

Plán akcí České barman-ské asociace I. Q. 2017

8. 2. 2017	Kroměřížská koktejlová soutěž	JCC, JMK, JTC
16. 2. 2017	Fernet Hruška Junior Bartenders Cup	JCC
16. 2. 2017	Chodovar Cup - Junior Beer Competition	JBC
17. 2. 2017	Kusmi - Czech Teatenders Cup	JTC
17. 2. 2017	Junior Mistr Kávy - Top Gastro & Hotel	JMK
18. 2. 2017	Baileys Professional Mistr Kávy	PMK
18. 2. 2017	Collins Cup - Czech Mixologist Cup	PCC
19. 2. 2017	Havana Club Especial Flair Cup	JFC, PFC
1. 3. 2017	Ahol Cup	JCC, JMK, JTC
16. 3. 2017	O pohár náměstka hejtmána MS kraje	JCC
30. 3. 2017	Amundsen Cup Prostějov	JCC
6. 4. 2017	Plzeňský šejkr	JCC, JBC

VYSVĚTLIVKY:

JCC - junior cocktail competition, JFC - junior flair competition, JMK - junior mistr kávy, JTC - junior teatender competition, JBC - junior beer competition, PCC - professional cocktail competition, PFC - professional flair competition, PMK - profi mistr kávy

K vínu patří voda, ale jaká?

Voda k vínu neodmyslitelně patří. A stejně jako vhodně zvolené víno umocní zážitek z jídla, správně zvolená voda podtrhne chuť vína. Sklenka kvalitní vody by tak měla být nedílnou součástí každé sklenky vína.

TEXT: SVĚT BARMANŮ



Voda pomáhá vstřebávání alkoholu a pročištěne chuťové pohárky, čímž umožňuje lepší požitek z vína. Nevhodný výběr vody, ale dokáže také celý tento požitek zkazit. Správné párování vína a vody prozrazuje sommelier a odborník společnosti Global Wines Filip Jantač.

Neperlivá voda

Přijdete do restaurace a automaticky si k vínu objednáte neperlivou vodu? Tak pozor! U některých vín se zbytečně připravíte o jejich chuť. „Balené neperlivé vody nejsou vhodné pro plná vína výrazné chuti. Neperlivé vody se hodí spíše k jemným a nasládlým vínům s nižším obsahem alkoholu, například k lehkým ovocným růžovým či bílým vínům,“ doporučuje Filip Jantač z Global Wines. Vyzkoušejte například neperlivé italské vody Acqua Panna, které pochází z pramenů v Toskánsku a mají měkkou a neutrální chuť.

Perlivá voda

Perlivé a zásadité vody, jako je například minerální voda S. Pellegrino, pasují díky svému čerstvému štiplavému perlení ke strukturovaným archivním vínům, se kterými vytváří bohatou kombinaci chutí. „Zásadité perlivé vody naopak nedoporučuji párovat s víny chabé struktury, které neprodlévají na patře,“ dodává Filip Jantač.

Kohoutková voda

Voda z kohoutku s vyšším obsahem CO₂ zvýrazňuje vnímání

kyselin a to například u odrůd Savignon Blanc nebo Riesling. Naopak voda z kohoutku bez CO₂ neutralizuje chuťové pohárky a neovlivňuje chuť ani dochuť vína.

Chuť především

Základní principy snoubení jídla s vodou jsou podobné jako u vína. Jemné úpravy si žádají méně výrazné vody, které nebudou výsledný delikátní chuťový efekt narušovat. Vedle toho kořeněná jídla, grilované, červené maso nebo zvěřina naopak podpoří výraznější minerální voda s vyšším obsahem hořčičku a sodíku s perlením.

„Lehká stolní, minerální, perlivá - to jsou všeobecně známá označení vod, ale tím to zdaleka nekončí. Každý chuťový odstín vody má své uplatnění a měl by podtrhovat chuť hlavní složky pokrmu, nechat vyniknout aromatické a chuťovým nuancím vína atd. Voda přes svou netušenou rozmanitost ale zároveň nikdy nesmí ztratit svůj hlavní účel, tedy zahnat žízeň a osvěžit. Párování s jídlem a vínem nebo osvěžení. To vše může být zážitek a my jej chceme svým hostům dopřát,“ vysvětluje Přemysl Grunt ze sítě Orea Hotels & Resorts, hlavní důvod, proč se rozhodla známá síť hotelů nabízet široké spektrum tuzemských i zahraničních vod.

Jak vodu podávat

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 blížící se pokojové teplotě nepůsobí osvěžujícím dojmem a narušuje chuť

ťový zážitek. Optimálně by se tedy voda měla podávat při teplotě 12 – 15 °C, v teplých dnech u lehkých vody i něco méně, u výrazných minerálních vod, jejichž specifika si chceme vychutnat a nebereme vodu jen jako vhodných doplňků jídla či vína může být teplota podávání ještě o něco vyšší.

„Zásadní pro zážitek z vody je práce personálu. Musí být schopni zákazníkovi s výběrem poradit, umět odprezentovat to, čím je daná voda výjimečná, proč a jak právě ona dokáže ostatní složky doplnit. Zatímco vybrat si z jídelního nebo nápojového lístku není zpravidla velký problém, voda a umění si ji užít a vychutnat je u nás pořád ještě v plenkách,“ dodává barman Martin Batha, který s vodou pracuje u svých barman-ských show, a pokračuje: „Je-li voda kvalitní, čistá, bez příměsí, pak není dobrá nebo špatná. Každá je dobrá pro někoho a k něčemu a je na nás, abychom to objevil a sdíleli.“ ●

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 Ostrovcu vyrábíme ta nejlepší vína určená pro gastronomii. 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

Rozhovor s baristou Davidem Fenclem z kavárny Petra

Přijde nadvláda výběrové kávy?

Poslední a stále aktuální trend v přípravě kávy se jmenuje VÝBĚROVÁ KÁVA. Od těch ostatních se odlišuje nejen výtečnou chutí, ale především přístupem farmářů k jejímu pěstování, sklizení, zpracování a vlastně všechny zapojené části procesu (pěstitelé, pražírny a baristé) k ní přistupují, jako ke zlatu. Více o posledním trendu vysvětluje barista David Fencel z rakovnické kavárny Petra.

TEXT A FOTO: HONZA ŠVÁCHA

Jde opravdu o tak markantní rozdíl?
Jde o to, že pražírny výběrovou kávu praží tak, aby se z této plodiny neztratilo to, co obsahuje. Často se tento způsob pražení nazývá skandinávský, protože právě tam přišli s touto filozofií. Káva obsahuje velké množství esenciálních a aromatických olejů se sladkou a lehce kyselou chutí, mimo jiné obsahuje širokou škálu příjemných vůní. Kávu odrůdy Coffea Arabica lze přirovnávat k vínu. Stejně jako u vína, kde jeho chuť dělá terroir, odrůda a následně pak pečlivý způsob jeho zpracování, je to i u kávy. Její chuť je různorodá od kyselých a velmi sladkých až po ty hořké. Hořká a zemitá je převážně Robusta, ale ta se mezi výběrovou kávu neřadí. Robusta je druhou základní odrůdou kávovníků a ta je správně nazývána Coffea Canephora neboli robusta – kávovník statný.

Je důležité připravovat nápoj právě z výběrové kávy?

Není to důležité, ale je chuťově mnohem zajímavější a především kvalitnější. Dokonce díky tomu, že u výběrové kávy znáte její původ, také víte, kdy byla sklizena, kdo jí pěstoval, jak byla zpracována a máte popsané její tóny v chuti i aroma, které pražírna při degustaci dané kávy objevila a které odpovídají jejímu terroiru a způsobu zpracování. Máte tudíž možnost poznávat a stále objevovat ty kávy, které vám nejvíce chutnají a následně si vybírat kávu pro svoji spotřebu na základě mnoha svých poznatků. V posledních několika letech se v České republice velmi rozšířil zájem právě o tuto kávu a s tím i nové druhy příprav a podávání kávy. Výběrová káva například velmi rozvine svoji chuť i ve filtrované nebo laicky překapávané kávě, ale zastaralé domácí překapávače bohužel nedosahují standardů pro ideální přípravu takto dobré kávy. Neudrží ideál-



ní teplotu kávy při filtrování, která je u výběrové kávy stanovena na 94°C. Nehledě na jejich velmi dlouhou dobu extrakce, která se v chuti se projevuje mdlou chutí s nevýrazným tělem. Na základě tohoto nedobrého zjištění byli baristé a pražírny nuceni seznámit se s přípravou kávy podle starých japonských způsobů. Následně začali do Česka dovážet japonské manuální překapávače a ruku v ruce s tím se stále vyvíjejí nové. U nich si může barista za pomoci dalšího vybavení řídit celý průběh extrakce tak, aby výsledný nápoj byl co nejchutnější. Tudíž se v dnešní době v každé kavárně s výběrovou kávou setkáte minimálně s jednou přípravou filtrované kávy.

Dobře. Mám však pocit, že v dnešní době lidé vyhledávají spíše espressa...

Ano i ne. Často jde spíše o daný region a o klientelu. Lidé, kteří propadli světu výběrové kávy, by si často rádi objednali právě nějaký filtr. Já si rád

INZERCE



Luxusní německé kávovary špičkové kvality s italským rodokmenem.

Klenot do vaší kanceláře baru či domácnosti nyní nově na

KAVOVARY.cz
ZALOŽENO 1993
vše ke kávě

email: prodej@kavovary.cz , telefon : 571 614 443
http://www.kavovary.cz/kavovary-ecm/



objednávám filtr a pak espresso, abych ochutnal v dané kavárně obojí. Ale je pravda, že méně nároční zákazníci většinou vyhledávají především espresso nebo jiné nápoje na základě espessa. A jelikož je espresso právě tolik vyhledávané, začalo se s příchodem třetí kávové vlny, která

do světa přinesla svět výběrové kávy, pracovat i na kávovarech. Kávovary začaly používat vyšší teplotu vody pro extrakci, v posledních dvou až třech letech se začaly vyrábět kávovary s více než jedním bojlerem tak, aby se dala ovládat teplota vody dle daného druhu pražení kávy. Vynalezla

se volumetrika pro kávovary, ovládání průtoku vody v hlavě kávovaru, a v posledním roce se začaly vyrábět kávovary s gravimetrikou - se zabudovanými váhami. To vše souvisí s poměrem extrakce, Brew ratio, aby se dosáhlo co nejlepšího poměru vytiženosti z kávového zrna.

Pro mě to začíná být už tak trochu alchymie...

Není to úplně jednoduché. A to se v poslední době začaly objevovat také kávovary, které jsou zabudované v pultu a z pracovní desky jsou pouze vyvedené hlavy kávovaru - jejich tělo není viditelné. A aby toho nebylo málo, začali baristé uvažovat o konstantnosti přípravy. Zjišťovali, zda se nestává, že každou chvíli je daný nápoj jinak chutný. A přišlo se na to, že to nesouvisí pouze s úpravou hrubosti a vlhkosti v mlýnku, ale musí se začít vážit vstupní váha kávy, která jde do kávovaru a i výstupní váha výsledného nápoje. Baristé si začali vytvářet své recepty a snaží se je v průběhu dne udržovat, aby výsledná chuť nápoje byla stále stejná a zákazník si nemohl stěžovat na to, že jeho káva chutná pokaždé jinak. Přišlo se také na vliv distribuce - rozmístění či rozprostření - kávy v misce páky, kdy nerovnoměrné distribuování vedlo ke špatné extrakci kávy a tím i ke špatné chuti nápoje. Baristé kávu v misce začali distribuovat pomocí prstu nebo jejich vlastnoručně vyrobených vychytávek, v roce 2012 však Sasa Sestic (světový vítěz v baristice 2015) a australská pražirna Ona coffee představili pomůcku se zkratkou O. C. D., což je distribuční pomůcka, kterou barista přiloží na misku, pootočí s ní a díky malým lopatkám ze spodní části této pomůcky se umletá káva rovnoměrně rozprostře po celé šířce misky. O. C. D. se začal oficiálně

Prezentace firmy Nespresso

Bocuse d'Or 2017 / Jedinečné partnerství - spojení výjimečnosti, kvality a chuti

Kreativní L'Atelier Nespresso opět hostil přední profesionály kuchařského umění „haute cuisine“.

Hlavním posláním společnosti Nespresso je vytvořit pro všechny milovníky dobré kávy nezapomenutelný okamžik z každého šálku. Právě díky své lásce k jedinečným chuťovým zážitkům je již od roku 2009 spojována s prestižní gastronomickou událostí Bocuse d'Or. Jejím partnerem se Nespresso stalo i letos a pro všechny účastníky jejího finále, které se konalo ve dnech 24. a 25. ledna 2017, připravilo mnoho překvapení.

Společnost Nespresso, celosvětový průkopník a leader v oblasti prémiové porcované kávy, se snaží již 30 let přinášet do světa kávy exkluzivní novinky. I letos proto v rámci kreativního ateliéru L'Atelier Nespresso organizovaného u příležitosti finále soutěže Bocuse d'Or World Finals & World Pastry Cup spolupracovala se šéfkuchaři michelinských restaurací, kteří přichystali delikátní pětichodová menu. Jednotlivé pokrmy od předních šéfkuchařů jako např. Christophe Bacquié, Jérôme Bancetel, Sébastien Bouillet, Fabio Pisani, Edwin Vinke ad., potěšily sofistikovaností a originálními kombinacemi nejrůznějších chutí, jedinečností celého zážitku pak umocnilo vhodné párování s kávami Nespresso z edice Grand Cru.

Soutěž Bocuse d'Or se koná vždy ve dvouletých cyklech, exklu-



zivní kulinářský koncept L'Atelier Nespresso tak letos vzniknul již popáté, poprvé byl iniciován společností Nespresso v roce 2009. Od té doby představuje možnost setkávat se s odborníky z oblasti

gastronomie a šéfkuchaři a pomáhat jim hledat nové možnosti, jak originálně využívat kávu Nespresso Grand Cru v kontextu umění „haute cuisine“. Umožňuje tak šéfkuchařům projevit svůj talent a podělit se o své know-how. Nespresso se zároveň snaží prosazovat kávu jako ingredienci a neustále přichází s novými způsoby, jak si ji co nejlépe vychutnat.

Exkluzivní partnerství společnosti Nespresso se soutěží Bocuse d'Or 2017 znovu ukázalo, že i káva je důležitým prvkem gastronomie na nejvyšší úrovni. Nespresso na akci potvrdilo svou lásku ke kuchařskému umění a také fakt, že se zaslouženě stává součástí „haute cuisine“, jelikož prostřednictvím svých káv Grands Crus dokáže obohatit gastronomický zážitek a posunout jej ještě o úroveň výše.

prodávat teprve cca před rokem. S distributory začali přicházet i jiní výrobci, jako třeba Pullman se svým Chisel distributorem. V posledním půlroce se také hodně mluví o novém vynálezu puq press. Jde o stroj, který nahradí ruku baristy a stlačí namletou a rovnoměrně distribuovanou kávu v misce portafilteru. Prostě vložíte portafilter do tohoto stroje a během pár vteřin ji stroj vámi nastavenou silou, ideálně 20 kg, stlačí.

Hovoříme stále o espresso?

To byly vychytávky z baristického prostředí a pomůcky baristy, který vám vytvoří co nejlepší šálek espressa. Ale co se týká samotných nápojů na bázi espressa, začalo se v posledních letech přemýšlet nad efektivitou práce a rychlostí. Důsledkem je příprava Café Latte, společně s Latte Macchiatem. Nyní se dají připravovat espressa do mléčných nápojů společně, během extrakce kávy se šlehá mléko a celý postup se urychlil oproti přípravě druhého mnou zmíněného nápoje. Při jeho přípravě se totiž musí čerstvě připravené espresso nalít až jako poslední do již vyšlehaného mléka. Caffé latte sice neudělá ten efekt trojbarveného nápoje ve skle, ale za to si může barista pohrát v rámci latté artu a vy dostanete velký šálek s krásným obrázkem na povrchu. Také se nemusí tolik přešlehávat mléko a pěna je krémovější nebo spíše sametovější, protože se mléko šlehá do mikropěny. Zároveň se také snížila teplota mléka pro šlehání, takže se nestane, že by se narušila struktura a vlastnosti mléka.

INZERCE

3M Science.
Applied to Life.™



3M™ Scale Gard™ Blend Series of Products

- pomocí wi-fi monitoru, je možno sledovat stav filtračního zařízení na telefonu nebo tabletu
- wi-fi aplikace na google mapě Vás upozorní na nutnost výměny 3M™ filtru e-mailem a SMS



- nové vodní filtry 3M™ řady Scale Gard™ Blend, s nastavitelným by-passem obsahují změkčovací pryskyřici a současně inhibitor Siliphos™
- by-pass umožní zvolit optimální poměr úpravy vody a docílit tak vyváženého obsahu vápníku a hořčičku



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

A další novinky?

Tento rok je také ve znamení Flat white. Mléčného nápoje, který k nám přišel z Austrálie. Jde o dvojitou dávku espressa s vyšlehaným mlékem. To se nalije do sklenice, kterou známe z jídelen - tato sklenice má objem 160 ml. Je to efektivní záležitost, ale není to příliš praktické při úchopu, tato sklenice nemá ucho a nápoj je poměrně teplý. Takže se postupem času tento nápoj v kavárnách začal připravovat i do cappuccinového šálku. Nyní jsou také velmi moderní a hlavně chutné nápoje z Cascary - slupky kávové třešně. Z těchto nasládlých slupek se dá připravit čaj, míchaný nápoj a dokonce i dobrá omáčka. Cascara také obsahuje kofein, protože jde o slupku kávového zrna, ale je v ní desetkrát nižší obsah kofeinu než obsahuje jedno espresso.

Mění se v poslední době něco ohledně pražení kávy? Slyšel jsem o hodně světlém pražení.

Ano, před měsícem vešla ve známost novinka od Patrika Rolfa Carlssona z April Coffee Copenhagen, který přišel s třetím odlišným stupněm pražení kávy. Výhradně pro mléčné nápoje z kávy. Dotsud existovalo rozdělení na Filtr a Espresso. Tento pražič však chce zkusit pražení více do sladkých tónů, aby se chuť kávy dobře spojovala s mlékem. To je nejčerstvější novinka. Pokud jde o pražení výběrové kávy, pražič se snaží kávu pražit tak, aby nezměnil nebo nezdeformoval její chuť. Každý druh kávy se praží na jiný stupeň pražení a pražič se vždy snaží z kávy dostat chuť, která k ní má sedět a snaží se podtrhnout její kvalitu, nikoli zdeformovat chuť kávy. Proto pražič u výběrové kávy pražení ukončuje ještě dříve, než vytečou oleje a začnou karamelizovat. V odborné definici jde o pražení mezi prvním a druhým crackem, tedy prasknutím.

Vytečou oleje?

Italské a francouzské pražení kávy se ukončuje až po druhém cracku. Bohužel při druhém cracku dochází k uvolňování všech olejů a ty začínají karamelizovat. Na Italském a francouzském pražení kávy bohužel vyrůstala většina populace, a proto lidé znají převážně hořkou nebo karamelovo-oříškovou chuť kávy. Tímto pražením lze mimo jiné zakrýt nekvalitní kávu - chuť se zakryje karamelizací nebo spálenou chutí z pražení.

A jak je to tedy správně?

Výběrová káva se praží tak, aby chutnala stejně, jak vyrostla. Jako ovoce. Má svoji šťavnatost, ale i sladkost a krásně se dají rozpoznávat rozdíly v chutích od daných druhů kávovníků či odlišných kontinentů, na kterých se káva pěstuje. Takhle se toho dá o kávě poznat mnoho.

Praží se káva v Čechách jinak než v okolním světě?

Češi nemají svůj specifický druh pražení, ale stále se objevuje mnoho nových pražír, které praží již světleji a pracují s výběrovou kávou. Musím však podotknout, že čím více takových pražír bude, tím spíše se budeme setkávat buď se starou, nebo se stále stejnou kávou. Výběrová káva se nakupuje ve velkém množství, a pokud nebudeme mít dostatečný odběr, tak ji budeme mít dlouho na skladě. Je však také možné, že se jedna pražírna domluví s jinými a vytvoří větší společnou objednávku. Několik pražír bude mít potom stejnou kávu v nabídce, i když na druhou stranu každá

může ke stejnému zrna přistoupit odlišným stylem pražení a tím se mohou od sebe odlišit.

Který způsob přípravy kávy je v současné době nejvíc vyžadován a který doporučuješ ty?

Na tuto otázku je složitější odpovědět, protože se to velmi týká odlišnosti lokalit, kde se káva prodává, a znalosti zákazníků či jejich zvědavosti. V Praze je již proslulá výběrová káva a vznikly tam dokonce sítě kaváren s výběrovou kávou a tam si lidé velmi oblíbili kávu filtrovanou. V našem městě je bohužel káva stále brána jen jako povzbuzující nápoj, ale lidé více bohužel vědět nechtějí. Zajímavé je, že například v jiných českých městech srovnatelných s Rakovníkem se zákazníci o tuto kávu zajímají a naučili se pít i filtrovanou kávu, protože je v chuti diametrálně odlišná oproti kávám ze zastaralých překapávačů a hořké, tmavě upražené kávy. Takže v našem městě převládá zájem o espresso a cappuccino. Na druhou stranu, když se nad tím zamyslím, zákazníci si doma takto dobré espresso nevyrobí, protože na to nemají stroj. Proto je všude velmi vyhledávaný právě tento druh nápoje nebo ostatní nápoje na bázi espressa. Ještě mám další poznatek. O výběrovou kávu má často zájem především mladší populace, která je stále zvědavá a chce se něčemu novému přiučit. Z toho se dá usuzovat, že dobrá kavárna, která dbá na veškerou přípravu a bude prodávat výběrovou kávu, si nejlépe povede ve městech s vysokoškolskými studenty.

Takže, výběrová káva je TOP?

Ano, dalo by se říci, že díky tomu, že se v hodnocení kávy umísťuje na vrcholu hodnocení, tak je tato káva to nejlepší co si můžete dnes dopřát a nemusíte za ni nechávat mnoho peněz, často stojí podobně, jako jiné a mnohem horší kávy. Jinak jsem rád za stále zvětšující se počet kaváren a pražír s touto kávou, které již vznikají i v menších městech. Je to důkaz toho, že lidé mají čím dál větší zájem o kvalitní kávu, a proto se naše řady stále rozrůstají a to nemluvím pouze o České Republice. Lidé si cestu k dobré kávě a k její správné přípravě jistě nachází. Poslední dva roky jsou toho názorným příkladem. ●

Základní rozdělení přípravy kávy podle způsobu, jak prochází voda kávou

1. Mechanické / strojové (kávovar na espresso, automatický překapávač)
2. Pour over (na základě zemské přitažlivosti, průtok vody lze ovlivnit pouze hrubostí umleté kávy)
3. Press (Při těchto metodách používáte umělé vytvořený tlak)
4. Stove-top (Při těchto metodách používáte zahřívání nádoby s vodou i kávou)

Pro Pour over jsou typické a nejpoužívanější překapávače Hario Dripper V60, Kalita, Chemex, Cleverdripper, pro Press jsou typické Frenchpress a AeroPress, pro Stove-top Moka konvička (moka pot) a VacuumPot (syphon)



Neodolatelná přitažlivost



BUSINESS SOLUTIONS



Nabízeno více než 750 nejlépe hodnocenými šéfkuchaři světa.

Navštivte *Nespresso* na www.nespresso.com/pro nebo volejte 800 26 70 70.



NESPRESSO®

Svět H&G degustuje

Nejlepší tuzemské sekty

Ochutnáváme výběr sektů České republiky. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce s Vinařským fondem? Pro magazín Svět H&G hodnotí hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz, degustátorská hvězda Pavol Velič a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

KDO HODNOTIL



MAREK BABISZ

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



PAVOL VELIČ

Sommelierem je 14 let, člen MAKRO Akademie. V Premier prix du Sommelier se stal prvním vítězem a na Mistrovství sommelierů ČR trojnásobným vicemistrem ČR.



PETR HOLEČEK

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

Crémant de Vinselekt Pinot Chardonnay 2009 extra brut - Vinselekt Michlovský

Marek Babisz



Příjemná žlutozlatavá barva je doplněná o jemné a živé perlení. Vůně sektu rozehrává širokou paletu vůní od jemně oříškovo-vanilkové, přes květinou až po ovocnou s tóny žlutého ovoce. Plná harmonická chuť s originálním projevem připomínajícím vyzrálé plody manga je v dochuti doplněna příjemnou svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením. Krásný a čistý sekt z Moravy, lze ho konzumovat i k snídani. Dokonale se hodí ke kaviáru nebo s kápníky s losovým carpacciem.

Pavol Velič



Výraznější žlutá barva se zelenkavými odlesky a bohatým perlením. Čisté květinové aroma rozkvetlých růží, hlohu a bílých masitých broskví. Vyvážená, středně plná harmonická chuť s minerálním charakterem, svěžestí kyselin, náznakem sadového ovoce se stopou růžového grepu. Atraktivní spojení klasických odrůd pro výrobu šumivého vína Chardonnay - Pinot je zárukou kvalitního sektu. Doporučuji k ceviche z lososa.

Petr Holeček



Výborný jako aperitiv i jako digestiv. Perfektně doplní párty, kde se konzumují jeseterové ryby nebo například různé úpravy kaviáru. Láhev Cuvée dvou odrůd (Chardonnay 40 % a Rulandské bílé 60 %) se pohybuje v ceně kolem 330 korun, je to sek vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi. Vanilkovo-ovocitý buket doprovází nazrálá, plná harmonická chuť s originálním minerálním projevem, svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením.

ZNOVÍN de Lux rosé Cabernet Sauvignon demi sec, Znovín Znojmo

Marek Babisz



Barva sektu připomíná malinový nebo jahodový kompot s pravidelným jemným perlením. Vůně je velmi intenzivní cabernetová, s tóny černého rybízu, ostružin a moruší. V chuti dominují aromatické černorybízové tóny doplněné o tropické ovoce červeného grepu. Příjemné perlení, výrazný aromatický projev a zbytkový cukr v harmonii se svěží kyselinkou, dělá tento sekt velmi atraktivní. Doporučuji k lehkým dezertům se smetanou a ovocem, k borůvkovému koláči nebo k ovocnému salátu.

Pavol Velič



Světlejší malinová barva s jemným perlením. Typické odrůdové aroma Cabernet Sauvignonu se v tomto šumivém víně projevuje vůní černého rybízu, malin s dotekem pomletého čerstvého listu černého rybízu a čerstvé zelené papriky. Chuť je plná, dobře strukturovaná a vyvážená. Šťavnatost je doplněná opět tóny černého rybízu, sladkých brusinek a jemnou dochutí květů fialek a fíků. I přes svou kategorii cukru, tento sekt působí velmi svěže a elegantně. Doporučuji k čokoládovému fondánu s mangem.

Petr Holeček



Chuť a aroma dodává tomuto sektu odrůda Cabernet Sauvignon, ze které byl vyroben. Je sladší, ale aromaticky i chuťově bohatý. Růžový sekt v ceně za 220 Kč za lahev má příjemnou medovo-meruňkovou barvu a osloví zejména milovníky svědně nasládlých a podmanivých šumivých vín. Sekt byl oceněn na několika domácích a zahraničních výstavách jako: Stříbrná medaile JAROVÍN ROSÉ 2015, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS 2015“ Paříž (Francie), Zlatá medaile GRAND PRIX VINEX 2015.

Bohemia sekt Chardonnay prestige brut 2013, Bohemia sekt

Marek Babisz



Barva sektu je zlatožlutá až zlatavá s decentním zelenkavým odleskem. Perlení je velice jemné, pravidelné a dlouhotrvající. Ve vůni je jemné, harmonické, ovocné s tóny tropických plodů, kompotovaných meruňek a kvetoucích jabloní. Chuť je hravá, svěží, plnější s tóny ananasu a citrusů a velmi dobrou a jemnou perlivostí. Doporučuji jako aperitiv doplněný o černorybízový likér, nebo v kombinaci s vepřovou panenkou či jako aperitiv. Dle bílé značky na dně lahve byl sekt setřásán ručně.

Pavol Velič



Jiskrná, zlatavě žlutá barva s jemným perlením. Čistá, vyzrálější vůně s tóny bílých květů, angréstu a meruňek. Chuť je svěží, šťavnatá, s výraznými tóny citrusového ovoce doplněné exotickými plody jako žlutý meloun nebo banán. V dochuti dominuje stopa mandlí. Odrůda Chardonnay je velmi vhodná k výrobě sektů tradiční metodou kvašením v láhvi, což ukázala i degustace tohoto šumivého vína. Toto šumivé víno doporučuji k opečené mušli sv. Jakuba.

Petr Holeček



Tradice ze Starého Plzeň! Ne nadarmo získal sekt z tohoto ročníku, byť jiné šarže, podle vyjádření Marka Babisze několik ocenění na soutěžích jako například Zlatá medaile Vinalies Internationales 2016. Za cenu kolem dvou stovek dostanete kvalitní odrůdový sekt s velice pěkným perlením, jemnou a elegantní koncentrací aromatického a chuťového projevu, střední tělo, dobře pitelné buď jako aperitiv, nebo ke studené i teplé kuchyni.

VÍTĚZ



Sekt Volařík brut cuvée 2013, pěstitelský sekt, Vinařství Volařík

Marek Babisz



Velmi intenzivní zlatavá až sytě žlutá barva s velmi jemným, pozvolným a pravidelným perlením. Ve vůni a chuti tohoto sektu již převládají nad ovocností a svěžestí – zralé, hutné až smetanové tóny s dlouhou perzistencí a s podtónem chlebové kůrky. Důvodem těchto výjimečných tónů je více jak dvouleté zrání sektů na kvasinkách. Doporučuji jako aperitiv, dále v kombinaci s pečeným drůbežím či vepřovým masem, k plněným roládám či k rybám.

Pavol Velič



Středně intenzivní zlatavá barva. Jemné a dlouhotrvající perlení. Čistá vůně připomínající pečený chléb, ořechy a tóny vyzrálé hrušky. Svěží, plná kořenitá chuť s výrazným minerálním charakterem a šťavnatou kyselinou. Dlouhá, ovocná dochuť. Harmonická kompozice odrůd Pinot blanc, Chardonnay a Sauvignon. Ochutnejte s telecím ossobuccem podávaným na šafránovém rizotu.

Petr Holeček



Tohoto zajímavého cuvée bylo vyrobeno pouze 5200 lahví. Složený je ze tří odrůd – Chardonnay 60 %, Rulandské bílé 30 % a Sauvignon 10 %. Sekt podle Marka Babisze dostal také dostal několik ocenění: Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2016, Bronzová medaile Král vín. Láhev stojí kolem tří set korun a Chardonnay sektu dodává plnost a kyselinu, Rulandské bílé chlebovinku a Sauvignon aromatu a zvýraznění ovocnosti. Silně ovocný sekt doplňuje v závěru lehký minerál.

Grandioso brut, Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice a.s.

Marek Babisz



Světle žlutá až jemně nazlátlá barva je doprovázena pravidelným jemným a dlouhotrvajícím perlením. Vůně je květinová s tóny lipového květu doplněná o jemné oříškové a ovocné tóny. Chuť je hravá, ovocná s tóny po čerstvě utrženém zeleném jablíčku a příjemnou kyselinkou. Sekt je harmonický a příjemný, ale postrádá větší osobitost a charakter. Sekt je kvašený v lahvi a je to cuvée odrůd Ryzlink rýnský a Chardonnay. Doporučuji jako aperitiv, vhodné je i k rybám, mořským plodům a salátům, či s ústřicemi.

Pavol Velič



Středně intenzivní barva žlutého zlata se zelenkavými odlesky. Dlouhé perlení. Velmi jemné a čisté aroma připomíná bílé květy a zelené jablko. Jemnou a harmonickou chuť, společně se svěží kyselinou doprovází tóny letních jablek, čerstvé nedozrálé hrušky a křídly. Příjemná dochuť limetové kůry. Doporučuji k filetům z candáta.

Petr Holeček



Sekt za 219 korun potěší každého znalce dobrého sektu svou svěžestí, plností a harmonií, zvýrazněnou jemným dlouhotrvajícím přírodním perlením. Ve vůni je cítit čerstvé jablko, svěží kyselinku vystopujeme také v chuti. Velmi osvěžující. Sekt byl vyroben z odrůd Chardonnay a Ryzlink rýnský tradiční francouzskou metodou kvašením v lahvích. Vhodné k rybím pokrům, ale i k salátům.

Sekt 1876 brut 2012, Zámecké vinařství Bzenec

Marek Babisz



Hravou zlatožlutou až zlatavou barvu sektu doplňuje velmi jemné a pravidelné perlení. Vůně rozehrává širokou škálu jemných nuancí od lipového květu, oříšků až po ovocné tóny. V chuti převládají ovocné tóny nezralého jablíčka, přes jemné chlebové tóny až po jemné tóny po autolýze kvasinek. Sekt je velmi příjemný a jsem rád, že je zde další výrobce sektů, který rozšíří tento segment trhu. Doporučuji jako aperitiv, k slavnostním příležitostem nebo třeba k ústřicím.

Pavol Velič



Vino světlejší šedožluté barvy s odlesky bílého zlata. Bohaté a velmi dlouhotrvající jemné perlení doplňuje aroma oříšků, červeného jablka a také kůry z citronů. Chuť je svěží s nástupem ovocnosti a šťavnatosti. Vyváženost cukrů a kyseliny je zakončena příjemnou dochutí citrusových plodů. Tento sekt byl vytvořen z pěti odrůd révy vinné a následným zráním po dobu minimálně 14 měsíců na kalech. Doporučuji vyzkoušet s ministeaky z lososa se slaninou.

Petr Holeček



Markovi Babiszovi se do hodnocení již nevešlo, že sekt je vyrobený ze čtyř odrůd a to Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay a Rulandské bílé, které leželo 14 měsíců na kvasinkách. Je to pozoruhodný výtvor, zejména, že za senu kolem tří stovek navazuje na zajímavou tradici - v roce 1876 se v zámeckých sklepech města Bzence vyrobilo první šumivé víno v Čechách a na Moravě. Sekt, pojmenovaný dle tohoto významného roku, je podle vinařství nositelem všech tradičních hodnot.

Představujeme legendární značky alkoholu

Torres, příběh starý tři století



Španělsko zabírá největší vinařské území v Evropě. Vína ze Španělska patří mezi nejlepší vína v poměru cena a kvalita, i proto jsou u nás velmi oblíbená. Zdejší vinařství Torres, jehož výhradním dovozcem do Česka je společnost Global Wines, se řadí mezi nejstarší vinařství světa. Bylo založeno již v roce 1870 a nyní již pátá generace řídí její chod. Závazek k půdě, lidem a vášni pro šíření vinařské kultury byl a stále je jeho hlavní hodnotou.

TEXT: SVĚT H&G

Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v **Denomination of Origin (DO) of Penedès** a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja.

Svá vína exportuje do více než 140 zemí světa. Bez nadsázky se tak dá říct, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou značku světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru - vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miguell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Rodina Torres je více než tři století spojena s víny a s dědictvím po předcích, kteří pracovali na vinicích v Penedès v předešlých stoletích.

Historie vinařství

Obchodní aktivity Torres se datují od roku 1800, kdy víno bylo distribuováno v dřevěných sudech. Po návratu Jaime Torres Vendrell z Kuby, začala expanze Torres za hranice Španělska (konkrétně na Kubu, do Argentiny a do Puerto Rico).

Vinařství Torres se řadí mezi nejstarší vinařství světa. Bylo založeno již v roce 1870 a nyní již pátá

generace řídí její chod. Závazek k půdě, lidem a vášni pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství.

Společnost se od roku 1928 věnuje kromě vín i destilátům (zejména brandy). V roce 1939, během španělské občanské války, bylo vinařství bombardováno a muselo být znovu vystavěno.

Torres v Chile

Na úpatí And, v Centrálním údolí, se rozprostírají Torresovy chilské vinice. Původních 100 hektarů půdy, které v roce 1979 Miguel Torres zakoupil, se rozrostlo na dnešních 330 ha, které patří společnosti a dalších 86 ha má v pronájmu. První sídla, která Torres získal byla Maquehua, San Francisco Norte a Cordillera.

Ke konci devadesátých let 20. století přidal San Luis de Alico, La Ribera a Los Zorillos. Speciální klimatické podmínky, velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, absence phylloxery přispívají k tomu, že se zde rodí excelentní vína.

Torres v Číně

Do Číny začal Torres pronikat v roce 1982, kdy začal do této země vyvážet svá vína. V roce 1997 vznikla spolupráce na joint venture se společností Shashen Co-operative, 230 km západně od Bejingu. Hlavní náplní je lahvování speciálních vín určených pro místní trh a distribuce katalánských, chilských a kalifornských vín. ●



Aha!

Označení kontroly původu DO (Denominación de Origen), je to obdobná klasifikace k francouzskému AOC nebo italskému DOC. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace DOCa (Denominación de Origen Calificada), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.



Typické oblasti pro vína Miguel Torres

REGION PENEDÉS

Díky své dobré zeměpisné poloze je vinařství v tomto regionu staré více než čtyři tisíce let. Region Penedés leží v Katalánsku na severovýchodě Španělska. Skutečný rozvoj vinařnictví je starý téměř 1500 let. Produkce pokračovala až do středověku, kdy ji na krátkou dobu přerušila arabská invaze.

V roce 1872 bylo vytvořeno první šumivé víno typu Cava. Obnova vinic po zkáze révokazem umožnila dokonalý rozvoj vín Cava, která si velmi rychle vybojovala své místo na trhu.

V roce 1960 vzniká „Consell Regulador of the Origin Denomination“, který má za úkol kontrolovat průběh výroby a garantovat kvalitu vín z regionu Penedés. V současné době je u tohoto úřadu registrováno na 5 000 pěstitelů vína, 208 sklepů a 70 firem zabývajících se šlechtěním vín.

V Penedésu se ročně vyprodukuje 440 milionů láhví vína. Penedés se rozkládá na ploše 1 557 km² - vinice pokrývají plochu cca asi 26 000 hektarů. Vinice leží ve výšce kolem 800 m n.m., což ho řadí mezi nejvýše položené regiony v Evropě. Jilovito-křídlová půda je zde poměrně chudá a propustná. Klima je typicky středomořsky mírné a teplé. Průměrná roční teplota se pohybuje mezi 12-14 °C.

Typické bílé odrůdy jsou Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Macabeu, Moscatell, z červených jsou to Garnacha, Monastrell, Samsó, Syrah, Merlot, Pinot Noir a další.

REGION RIOJA

Nejslavnější region na severu Španělska, který svými kvalitními víny tuto vinařskou zemi zviditelnil po celém světě. Metropolitní regionu, který z historického hlediska náleží ke Staré Kastilii a je proslaven pěstováním vína, je město Logroño. V regionu v současné době žije přes 300 tisíc lidí (v Logroño asi polovina).

Název regionu vznikl ze slovního spojení „Río-Oja“, což se dá přeložit jako „Řeka Oja“, podle řeky Oja, která regionem protéká. V regionu je celkem vysázeno 50 tisíc hektarů vinic a vyrobí se zde ročně cca 330 milionů láhví vína (asi 85% je červených). Pěstují se zde nejčastěji červená vína z odrůdy Tempranillo (také Mazuelo, Garnacha, Graciano), ale i vína bílá (odrůdy Viura, Garnacha Blanca a Malvasia) a růžová.

Převládá zde jílovitá půda s vysokým obsahem křídý, vápence, pískovce a železa. Sklizeň probíhá většinou na přelomu září a října (v oblasti Alta až koncem října).

Rioja se dělí na tři okresy Alta, Alavesa a Baja, přičemž první dva produkují nejlepší vína Rioja v různých kategoriích.

Celkem jsou zde čtyři kategorie vín - Rioja (mladá vína, v sudech méně než jeden rok), Rioja Crianza (minimálně rok v sudu a rok v láhvi), Rioja Reserva (minimálně rok v sudu a dva roky v láhvi) a Rioja Gran Reserva (minimálně dva roky v sudu a tři roky v láhvi).

Maturana Tinta je téměř zapomenutou a vyhynulou odrůdou ze španělského regionu Rioja. Tato odrůda dozrává relativně pozdě, čímž se zásadně liší od regionálně slavnější odrůdy Tempranillo (v překladu znamená „trochu dříve zralá“). Vína z této odrůdy jsou pak většinou velmi tmavá, silná, s výraznými tříslovinami a vyšším obsahem alkoholu. Kdysi Maturana tvořila významnou část produkce vín v Rioja. Před příchodem Phylloxery v 19. století, byla odrůda vysazována prakticky v celém regionu. Vinice, které Phylloxera neznížila, byly cíleně vytrhány, dost často na úkor pěstování jiných plodin.

Ty vinice, které zůstaly, pak vyhynuly přirozeně, bez další náhrady. Jejich místo postupně zabraly odrůdy Tempranillo a Garnacha. Na počátku 21. století zbylo jen velmi málo vinic s touto odrůdou. Přesto však současní vinaři znovu začínají s Maturanou pracovat. Většina dnešních vinic je vysázena především v Rioja Alta na vápencovo-jílovém podloží v nadmořské výšce kolem 610 m. V roce 2007 dostala Maturana od příslušných úřadů zařazení do DOC klasifikace, čímž je umožněno její využití v prémiových vínech z Rioja.

TEMPRANILLO

Klasická španělská červená odrůda, která má až černé hrozny. Výsledné víno je však jen o odstín tmavší než nejsvětější Pinot Noir. Tempranillo vychází ze španělského „temprano“, tedy „brzký či ranný“, protože hrozny této odrůdy dozrávají mnohem dříve než u ostatních červených odrůd. Dříve se odborníci domnívali, že Tempranillo pochází právě z burgundské odrůdy Pinot Noir. Genetické testy však odhalily, že tomu tak není, a že se jeho předchůdce nacházel na půdě Španělska dávno před tím, než byl datován vznik Pinot Noiru ve Francii.

Domovinou pro Tempranillo se stala neznámější oblast ve Španělsku, Rioja. V 17. století, během španělské koloniální expanze, byla vinná réva této odrůdy odvezena do Ameriky, aby se její klony počátkem 18. století vrátily zpět. Špa-

něle se domnívali, že tamní klima změní rostliny a jejich potomky a dodá jim dávku exotičnosti. Tato prozíravost zachránila celé španělské vinařnictví. Když Evropu kompletně zdevastovala phylloxera (mšička révokaz), záchrana pro vinařské velmoci v Evropě přišla ze zámoří. Zámořské klony totiž phylloxera nehubí. Vína této odrůdy jsou velice vhodná pro citlivý kontakt s dubovým dřevem. Jejich vysoká ovocnost, elegance a jižanský šarm je odměnou za pečlivou práci vinařů, kteří vína staří ve svých sklepích.

REGION CATALANIA

Katalánsko je mladý vinařský region, ustanovený teprve na přelomu milénia. Označení Catalonia DO zahrnuje vinařství, která dosud nespádala do žádné oficiální kategorie označení původu. V regionu okolo Barcelony se pěstují zejména odrůdy Chardonnay, Garnacha, Parellada nebo Macabeo. Podnebí je ovlivněno blízkostí středomořského moře, nejlepší vinice pak leží jižně od pohorí Montserrat.

REGION RIBERA DEL DUERO

Ribera del Duero Tento region je charakteristický svým plochým a kamenitým profilem. Centrum regionu je okolo města Aranda de Duero, ale nejnámější vinice jsou kolem měst Valladolid a Roa de Duero. Pěstování vinné révy má velmi dlouhou historii. Nejstarší dochované záznamy jsou staré přes dva tisíce let.

Teprve v průběhu 10. a 11. století zde však došlo ke sjednocení a stabilizaci vinařské produkce. Ve 13. století vznikají první sklepy a vinařství se stává hlavním kulturním a ekonomickým faktorem tohoto regionu. V roce 1980 vzniká úřad Designation of Origin Ribera del Duero, který má za úkol kontrolovat proces výroby vín.

Region Ribera del Duero je 115 km dlouhý a 35 km široký pás, s podložím složeným z jemných usazenin jílového nebo hlinitého písku, občas narušeným křídovými a vápencovými vrstvami. Nadmořská výška celé oblasti je mezi 750 – 900 metrů nad mořem. Podnebí je zde poměrně drsné.

Dá se říci, že je směsí kontinentálního a středomořského počasí - nízké srážky (450 mm ročně), suchá léta s teplotami až 40°C a dlouhé a kruté zimy s teplotami až -18°C. Hlavními odrůdami jsou zde Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot a dále pak Malbec, Garnacha a Albillo. V současné době se v tomto regionu eviduje na 170 producentů vín. Nejslavnějším vínem regionu je Vega Sicilia.

Vše, co potřebujete znát o pivu!

1. díl

Pivní rozmanitost

Současným světovým trendem, který se stále výrazněji projevuje i u nás, je výrazné rozšiřování pivní nabídky. Jako první se této příležitosti, jak novým způsobem oslovit hosty, chopily restaurace a hotely, které do své nabídky vedle silné národní značky, jakou je Budvar nebo Plzeňský Prazdroj, zařadily i regionální nebo přímo lokální čerstvé pivo.

TEXT: MARCELA TITZLOVÁ

Výhod tohoto rozšíření pivní nabídky lze najít hned několik. Kromě výrazné palety nápojových chutí hosty oslovují i netradiční názvy pivovarů a piv – Nachmelená opice, Apollo Galaxy, Raptor nebo třeba Nakouřená Karkulka. To jsou názvy, které zaujmou dřív, než se člověk napije – a pak většinou překvapí i svou chutí. Malé pivovary mohou mnohem snadněji experimentovat jak s pivními styly, tak s názvy a etiketami svých piv. Určitou nevýhodou je v jejich případě kratší doba minimální trvanlivosti piva. Jde většinou o nepasterizovaný nápoj, na který je výhodnější používat menší sudy o objemu od 10 l. U minipivovarů jde o naprosto běžnou záležitost a v poslední době na své luxusnější speciály používají sudy o objemu 15 l a 25 l i velké pivovary.

Jeden večer, různé styly

Dnes již rozhodně neplatí, že lahvová piva jsou v porovnání se sudovými méněcenná. Obě se naopak mohou výborně doplňovat. Řada hostů, kteří již o pivo něco vědí, dnes nechce zůstat celý večer u jedné značky. Naopak, začít a zakončit večer je vhodné některým zajímavým silnějším pivem, které na počátku rozproudiví zábavu a na závěr se stane příjemným rozloučením. Taková ušlechtilá piva v lahvách vyžadují odpovídající péči. Kdo má zónové ledničky, většinou ví, že zatímco ležákům svědčí teplota 6 °C, svrchně kvašená piva, kam zajímavé importy ze zahraničí většinou patří, potřebují při servírování teplotu 10 °C i vyšší, aby se dostatečně rozvinula jejich vůně a chuť. Jak piva kombinovat, správně servírovat, párovat s jídlem, je disciplína, které se věnují pivní sommeliéři. Povolání je to

v České republice poměrně nové, velmi zkušeného odborníka má například Budweiser Budvar v osobě Aleše Dvořáka. První původní česká publikace, která se zevrubně věnuje jak pivním stylům, jeho výrobě a poznávání kvality, vychází letos v nakladatelství Smart Press pod názvem Kniha o pivu. Jejím autorem je Pavel Borowiec, vydavatel a šéfredaktor časopisu Pivo, Bier & Ale, který již šest let mapuje českou pivní kulturu v kontextu se světovými trendy a děním.

Jak vybírat exkluzivní piva

V celosvětovém měřítku se rozlišuje ke stovce různých pivních stylů, ležák plzeňského stylu je jedním z nich. Jejich chuťová škála sahající od kyselých přes sladká až k hořkým pivům je proto bohatší než chuťová paleta vín. Cenově se ušlechtilá piva vyrovnají některým vínům, a to při stejném objemu, lahvi 0,7 l. Přitom mnoho žen dá přednost belgickému Kasteel Rouge, svrchně kvašenému pivu dochucenému třesněmi, které je objemem alkoholu blízko pod hranici vína. Roli v tomto případě hraje i velmi atraktivní unikátní sklenice. Speciální sklenky na nožce ke svým exkluzivním pivům již nabízejí i české pivovary. Jejich speciály se ve společnosti dovezených piv z Belgie, ale také Velké Británie a Německa, rozhodně neztratí. Všechna tato piva mají zajímavou expiraci, německá pšeničná piva jako Pikantus z Erdingeru dozrávají v lahvi poměrně dlouho. Až 15 let má deklarovanou záruku na etiketě Tsarina Esra z pivovaru De Molen, za zkoušku určitě stojí i jeho Rasputin nebo Russian Imperial Stout. Jsou to piva velmi žádaná především ruskými návštěvníky, kteří oceňují jejich plnost a obsah alkoholu.



Možnost seznámit se s výjimečně rozsáhlou škálou zahraničních piv lze například v pražském Pivkupectví s nabídkou 300 – 400 různých lahvových piv, nebo v Pivovarském klubu či Pivní mozaice, sídlících v Praze v Křížíkové ulici. Nejlepší příležitosti, kde ochutnat velkou škálu piv a zároveň se o nich dozvědět všechny potřebné informace, ať už přímo od sládků nebo distributorů, nabízejí pivní festivaly. Ten, který je přímo určen profesionálům z oboru, se koná ve dnech 23. – 25. února v pražském hotelu Olšanka, jako součást degustační soutěže a odborného veletrhu Pivo, Bier & Ale Expo 2017.

Atraktivní pivotěky

Stejně jako si dobré hotely a restaurace hýčkají své vinotěky, začínají se prosazovat i stejně pečlivě spravované pivotěky. Do nich se většinou hodí lahve o objemu 0,7 l, které by na rozdíl od vinných měly vždy stát, nikoli ležet. Pivovary, které dokážou uvést na trh špičková piva v sedmičkových lahvích, si většinou dokážou poradit velmi dobře i s dostatečně efektním pojetím samotné lahve a etikety, takže na stole mohou bez problému konkurovat lahvi s vínem. To je případ třeba pivovarů Matuška, Clock, Mazák, Zámeckého pivovaru Frýdlant, Slavkovského pivovaru, Klášterního pivovaru na Strahově nebo Krušnohoru. Z velkých pivovarů se jim úspěšně po bok přiřadil Bernard se svým Bohemian Ale.

Většinou silná a velmi kvalitní piva těchto značek vydrží v žádané kvalitě minimálně měsíc, pivovary využívající mikrofiltraci zvládnou produkovat piva s podstatně delší trvanlivostí. Příjemným zpestřením společenských akcí jsou i malé soudky s dřevěným designem, z nichž se



čepuje pivo samospádem, takže lze narazit přímo u stolu bez připojení na výčepní zařízení. Mívají objem 10 l a pro hosty je neobyčejnou atrakcí možnost obhospodařovat soudek vlastnoručně, protože jde o jednoduchou záležitost. Jen samotné naražení je lepší nechávat na zkušeném profesionálovi.

Pivní archivy

Stejně jako u vín existují i archivní piva, která jejich tvůrci doporučují nechat uležet i několik let, než dosáhnou dokonalé chuti. To je sice disciplína vlastní především belgickým trapistickým pivům, ale u nás již na tuto zatím poměrně neobhospodařovanou půdu vstoupil například Pivovar Starobrno.

Jak funguje ukázkový pivní archiv postavený na belgických značkách, se lze přesvědčit v nedávno otevřeném podniku Beer huis Gulden Draak v Truhlářské ulici v Praze 1. Archiv založil zkušený dovozce belgických piv Juraj Acsay a je to na něm znát. Kdo si chce založit vlastní archiv, měl by začít podle nejjednodušších pravidel – piva v něm by měla mít nejméně 8 % alkoholu a měl by v nich převažovat podíl sladu nad chmelem. Velmi vhodná jsou piva dokvašovaná v lahvi. Měla by být skladována v temnu, chladu a pokud možno za neměnného teplotního režimu. Nejvhodnější teplota je od 10 do 12°C. Obecně platí, že čím vyšší obsah alkoholu pivo má, tím je pro něj příznivější vyšší teplota. Ječné víno, barley wine, lze například archiovat i při pokojové teplotě. Pořizovat piva do archivu znalci doporučují minimálně po třech kusech, aby bylo možné sledovat jejich chuťový vývoj v čase – a případně ho i zaznamenat. ●

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 holecck@1prg.cz!

TEXT: SVĚT H&G



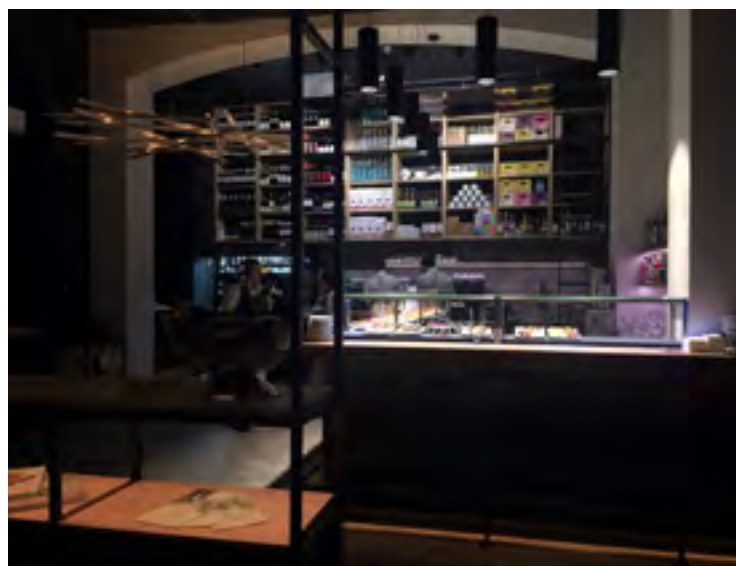
Nespresso Experience Center

Aby si mohli všichni milovníci kávy vychutnat kávu všemi smysly a navíc o ní zjistit něco nového, otevřela společnost Nespresso Experience Center v pražské Pařížské ulici 11. „Chtěli jsme pro pražské Experience Center najít takovou adresu, která bude souznít s celkovou koncepcí značky, která podtrhne exkluzivitu a jedinečnost světa Nespresso. A kde jinde toho dosáhnout lépe než v Pařížské ulici, právě tady se totiž před deseti lety začal psát příběh značky Nespresso v České republice,“ uvedla manažerka Simone Jansen. Za návrhem Nespresso Experience Center stojí studio Parisotto+Formenton Architetti. Jednotlivé pokoje, do nichž je tento „byt“ rozdělen, se zaměřují na různé typy zážitků, během návštěvy se tak lze o kávě dozvědět více a objevovat její svět. Provozu a programu centra se bude věnovat Coffee Ambassador značky Nespresso.



Schweppes The Bar

Pouze během listopadu měli lidé možnost navštívit moderní bar, který se zjevil vždy na jiném místě. Poprvé se otevřel na DesignWeeku v Kačkově domě a dále putoval po akcích Žena roku, Štrúdl, VIP Věnce, Pechakucha a Křišťálová lupa. Každého z umělců, kteří se v projektu sešli, přitahuje barové prostředí něčím jiným a každý přistoupil k roli konzultanta či realizátora po svém. Společně ale výtvarnice Léna Brauner, light designér Světloňoš, komiksový kreslíř Jonáš Ledecký, barman Milan Zaleš a architekt Juraj Calaj vytvořili něco, co bylo tradiční, současné i nadčasové zároveň. Speciální menu s originálními koktejly vytvořil pátý člen kreativního týmu Milan Zaleš, šéfbarmán Bugsy's Baru a loňský nejlepší český barman podle Cen barové akademie. Uvidíme, zda se tato parta opět objeví s nějakým podobným projektem.



Špejle

Nově otevřený podnik Špejle v Jindřišské 16 v Praze 1 nabízí svým hostům denně od 8 do 23 hodin možnost ochutnat z velké palety chutí, přestože zde nenajdete žádné menu. Vše si vybíráte očima a sami se obsluhujete, navíc neplatíte za jídlo, nýbrž za nasbírané špejle. Kvalitní jídlo doprovází stejně tak kreativní nabídka nápojů, kde nechybí správně připravená káva, domácí kvašené limonády, koktejly, pивní speciály a vybraná vína včetně sektů a Champagne. Špejle můžete využít k rychlé refresh zastávce, či zde strávit celý večer s přáteli, čemuž jdou naproti i příznivé ceny. ●

Hledáte nové obchodní příležitosti?



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

Pro koho je inzerce vhodná?

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

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