

**SVĚT**

# BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

květen-červen 2017



***Absolutním  
vítězem  
Grand Prix  
CBA 2017  
se stal  
Tomáš  
Ricciardi***

**Co nás čeká na Mattoni  
Koktejl Festivalu**

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

FOTO: CBA

# Na konferenci CBA dorazilo rekordních 1 300 účastníků

Inspirativní soutěžní výkony, přítomnost velkých osobností oboru, hledání národního koktejlu i interní změny v organizaci. Taková byla výroční konference České barmanské asociace, která se o víkend 29. a 30. dubna 2017 uskutečnila v brněnském hotelu Voroněž.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

**D**voudenní akci zahájila sobotní členská schůze CBA, na níž si členové organizace zvolili nového viceprezidenta. Mojmir Prokeš se rozhodl na funkci znovu nekandidovat, valná hromada si místo něj zvolila Moniku Mecovou.

„Mojmir Prokeš za ta léta ve funkci nezištně odvedl obrovské množství práce, především co se vzdělávacích aktivit týče. Zaslouženě tak v závěru konference sklídl dlouhotrvající standing ovations,“ uvedl prezident CBA Aleš Svojanovský.

Zasedání členské základny se poprvé uskutečnilo v prostorách stále ještě nedobudovaného Národního vzdělávacího centra CBA při příležitosti kontrolního dne stavby. Plénum odsouhlasilo, že nejzazším termínem otevření objektu bude konec roku 2017. To by neměl být problém, protože již nyní byla většina prostor pro konání schůze funkčních, včetně digitální projekce, cateringu či toalet.

## Párování čaje s jídlem

Sobota pokračovala dvacátým ročníkem soutěže Mattoni Grand Drink, jehož vítězem se stal Jan Lukas s drinkem Eco-ottoni. Českokrumlovský barman tak bude reprezentovat ČR na letošním mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků.

V nedělním exhibičním vystoupení baristů Captain Bucanero Professional Mistr Kávy se představilo pět soutěžících, z nichž nejlépe se u kávovaru vedlo Adamu Troubilovi.

V tuzemském prostředí zcela novou disciplínu – párování čaje s jídlem – pak nabídla soutěž sekce Czech Teatenders, která byla národním nominačním kolem na čajové mistrovství světa. Ve velmi těsném souboji nakonec nejlépe uspěl Karel Veverka s kombinací japonského zeleného čaje Gyokuro a marinovaného lososa s koprem.

## Inspirovala se i porota

Odpoledně-večerní program gradoval exhibiční soutěží dvacítky top tuzemských barmanů – Grand Prix CBA. Absolutním vítězem se stal Tomáš Ricciardi z pražského Black Angel's, který porotě v legendárním složení Alex Kratěna, Jiří Němec, Miloš Danihelka servíroval signature drinky Womanizer a Pepper Journey.

„Všichni hodnotitelé se shodli na vysoké úrovni předvedených výkonů. Alex Kratěna dokonce prohlásil, že se zde dozvěděl mnoho nových věcí a inspiroval se. V zaplněném sále navíc vládla prakticky od rána perfektní atmosféra, celkem přišlo 1.300 lidí, tedy ještě více než loni,“ po-

chvaloval si Aleš Svojanovský hladký průběh nedělního programu, jehož bombónkem byla performance Alexe Kratěny na téma Proč je důležité mít nervy. Pozitivní stres podle univerzitních výzkumů lidi posiluje a posouvá je dál. Světznámý barman také promluvil o budování svého nového londýnského podniku a nadaci P(our), které je spoluzakladatelem.

Celou konferenci protulo jedno atraktivní téma, a to hledání českého národního koktej-

lu. Návštěvníci prostřednictvím žetonů vybírali jednu ze dvou variant, kterými byly Moravský kohout a Beton. V zapečetěných urnách se odhadem sešla bezmála tisícovka lístků. Vítěze zástupci CBA vyhlásí v pořadu České televize Dobré ráno v pátek 19. května.

*V čase uzávěrky vydání nebyly k dispozici veškeré obrazové materiály ke Grand Prix CBA. Bohatou galerii očekávejte v příštím čísle.*

## Vyhlášení pohárů

### BARMAN ROKU 2016, KATEGORIE FLAIR PROFESSIONAL

Martin Vogeltanz (reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

### BARMAN ROKU 2016, KATEGORIE CLASSIC PROFESSIONAL

Jan Teska (reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

### BARISTA ROKU 2016, KATEGORIE MISTR KÁVY PROFESSIONAL

Kamil Hégr

### BARMAN ROKU 2016, KATEGORIE JUNIOR CLASSIC

Petr Špák

### BARMAN ROKU 2016, KATEGORIE JUNIOR FLAIR

Vojtěch Rejholec

### MISTR KÁVY CBA ROKU 2016, KATEGORIE JUNIOR

Adéla Mondeková

### TEATENDER CBA ROKU 2016, KATEGORIE JUNIOR

Kateřina Vymazalová

## Oceněné osobnosti

Poděkování za přínos oboru barmanství Iveta Švédová - pedagožka Soukromé střední školy gastronomie, s.r.o., Svidnická Praha. Za svou učitelskou kariéru výborně připravila řadu studentů na barmanské soutěže, z nichž někteří se stali juniorskými barmany roku (Jaroslav Modlík, Hana Karpatská, Petr Špák, Filip Jung, Luňáková Kateřina, Jakub Luhan, Tomáš Mucha)

### GASTRONOMICKÁ OSOBNOST

Ing. Bc. Vratislav Minár, MBA - vyhlášený gurmán a gastronom, ředitel divize konferenčních a hotelových zařízení Akademie věd ČR. Cena je udělována za mimořádný životní přínos v oblasti nápojové gastronomie.

## GENERÁLNÍ PARTNER



Volkswagen

ROS, a.s.

## HLAVNÍ PARTNEŘI



MATTONI

## GASTRONOMICKÝ PARTNER



## EXKLUSIVNÍ PARTNEŘI

OREA  
HOTEL VORONĚŽ  
BRNO

BMS  
creative s.r.o.

## PARTNEŘI



# Přípravy na Mattonku: do Irska posílali bedny minerálek

Jsou zdravé, nízkokalorické, a přesto chutné. Nealkoholické koktejly. Jejich tradiční svátek v podobě Mattoni Grand Drink mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků spojeného s Mattoni Koktejl Festivalem se letos v Praze na Staroměstském náměstí uskuteční ve dnech 16. a 17. června.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Šestého ročníku světového šampionátu pod záštitou Mezinárodní barmanské asociace IBA se zúčastní reprezentanti dvacítiky zemí, například Austrálie, Švédska, Uruguaye, Jižní Koreje či samozřejmě také domácí České republiky. Sítím kvalifikace naopak neprošli zástupci Lucemburska, Chorvatska nebo Brazílie.

Nutno podotknout, že pozici v mistrovství získaly všechny asociace, které uspořádaly nomináční národní kolo, což byla většina z nich. „Do Irska dokonce zaměstnanci Mattonky posílali bedny minerálek, protože tamní asociace chtěla již v národním kole soutěžit s oficiální vodou. Jenže Mattoni na irském trhu není k dostání,“ pobavila důslednost ostrovanů prezidenta CBA Aleše Svojanovského.

Podle jeho slov se letos mohou hodnotitelé i diváci těšit na špičkové koktejly, alespoň tak soudí ze zaslaných receptur a propagačních videí.



## Vítězná receptura loňského finále

Ladislav Dobeš (Slovensko)

### A TOUCH OF SPRING

- 5 cl jablečkové a mrkvové šťávy
- 1 cl cordialu ze zázvoru a citronové trávy
- 1 cl anýzového sirupu
- 0,5 cl limetového freshe
- 25 g fenyklu
- 10 cl Mattoni
- ozdoba: mrkev, anýz, fenykl, ředkvička, řepa



### Náročné a velmi kreativní

Soutěž se přitom řídí poměrně přísnými kritérii. Každý drink by měl být inovativní a zároveň nepřilíši složitý na přípravu. Striktně daná je pak jeho

energetická hodnota, která nesmí překročit 65 kilokalorií na 100 mililitrů nápoje.

Cílem celého počínání tak je najít netradiční koktejl reprezentující současné požadavky na zdravý životní styl. Ten musí obsahovat minerální vodu Mattoni, zakázáno je naopak použití alkoholických složek vyjma bitterů a bylinkových tinktur. „Z mého pohledu jde o náročnou a velmi kreativní soutěž, kdy barmani mohou popustit uzdu své fantazii. Splnit při tvorbě drinků jejich nízkokalorickou hodnotu a chuťové požadavky zároveň, to je velká výzva,“ dodává Aleš Svojanovský.

Mezi soutěžícími se letos představí absolutní mistr světa IBA Mario Hofferer z Rakouska či finalista prestižního Diageo World Class Ariel Sanecki z Irska. Česko bude reprezentovat vítěz národního kola Jan Lukas.

Z VIP hostů svou návštěvu potvrdili prezident IBA Ron Busman, viceprezident IBA pro Evropu Pepe Dioni či předchozí šampioni soutěže Ladislav Dobeš a Achim Šipl.

### Co je na programu

Program festivalu začne pátečním odpolednem 16. června, kdy se ve velkém otevřeném baru na Staroměstském náměstí představí všichni soutěžící. Každý na svou show dostane přiděleno osm minut.

Ti nejlepší postoupí do sobotního finále, které bude součástí večerního Mattoni Koktejl Festivalu. Přímým přenosem ho od 20.15 odvysílá televize Prima. Barmani se na pódiu budou střídát s aktéry české populární hudební scény – vystoupí Lenny, Ewa Farna, Slza, David Koller, Lipo a Debbi. Večerem v centru Prahy diváky provede Leoš Mareš.

Vítěz soutěže získá šek v hodnotě deseti tisíc dolarů, druhý bere tři tisíce a třetí dva tisíce dolarů. Kromě toho ještě posuzovatelé udělí ceny za nejlepší techniku, inovativnost a design koktejlu. ●

## Co znamená slovo fernet? Čistou míchací tyč

Fernet je jako kniha od Dostojevského. Od prvního seznámení náročný, hutný. Hned víte, s čím máte tu čest.“ To jen jedna z mnoha pozoruhodných poznámek, které na začátku dubna zazněly v Praze a Brně z úst Nicolò Olianase, globálního ambasadora značky Fernet Branca. Těchto dvou vzdělávacích workshopů se v podnicích Cash Only a Spirit zúčastnili také někteří členové CBA.

Reprezentant známého italského brandu navštívil Českou republiku v rámci své několikadenní pracovní tour po Evropě

a rozhodně nešetřil zajímavými (těžko však říct, zdali pravdivými) historkami.

„Když mi byly tři roky, můj otec si otevřel bar. Něco takového vás potom formuje celý život. Ve věku dvanácti let jsem se do něj vloupal, abych sebral nějaké pití pro partu starších kamarádů. Moc jsem se bál, aby mě rodičové nenačapali, tak jsem sáhl po první láhvi a upaloval pryč. Byl to Fernet Branca. Vůbec nám tehdy nechutnal,“ vzpomínal Olianase.

Dnes bydlí přímo v areálu milánské továrny založené v roce

1845 Bernardinem Brancou, podnik v současnosti vede šestá generace majitelů. Chcete další legendu? Slovo fernet prý vzniklo z milánského dialektu, v němž znamená „čistý kov“. Označovalo údajně velké míchací tyče, jimiž se dřív při výrobě mísily všechny suroviny. Až se v alkoholu rozpustily všechny ingredience ulpěné na tyčích, byl nápoj připraven k přelití do sudů. A právě v ten moment dělníci zvolávali, že míchadla jsou již čistá...

Fernet Branca je v současnosti jednou z nejvíce rostoucích zna-

ček alkoholu v segmentu těch, kteří prodávají nad milion beden (bedna = 8,4 litru) ročně. Jen v Argentíně se ho ročně prodá 53 milionů litrů, což činí zhruba tři litry na hlavu. Není divu, národním drinkem v této latinskoamerické zemi je fernet s kolou.

Kromě klasického Fernetu Branca a mentolového Brancamenta jsou od této firmy v Česku k dostání také vermuty Carpano Antica Formula a Punt E Mes.

A až budete mít dlouhou chvíli, projedte si na instagramu hashtag #fernetface... -LAP-

# Dubliner Poetic Cup: Vítěznou Černou věž obarvily sépie

Irská whiskey, medová voda, heřmánková tinktura, pomerančový bitter a sépiové barvivo. Zkombinujte tyto suroviny ve správném poměru a jste na dobré cestě vyhrát koktejlovou soutěž. Říkat to po svém povedeném vystoupení může českokrumlovský barman Jan Lukas, který se svým drinkem Black Tower zvítězil v Dubliner Poetic Cupu 2017.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Soutěž pořádaná pod hlavičkou České barmanské asociace se uskutečnila v úterý 11. dubna 2017 v českobudějovickém baru Žlutá ponorka. Své síly při ní poměřila desítky barmanů z Prahy, jižních a západních Čech, výchozí surovinou byla irská blendovaná whiskey Dubliner, kterou v České republice distribuuje společnost Premier Wines & Spirits.

Nejlépe se dařilo již zmíněnému Janu Lukasovi z krumlovského Apotheka baru, jehož drink odkazoval k historii Českých Budějovic a jedné z jejich dominant – Černé věže.

Druhý skončil zkušený Martin Vogeltanz z plzeňského Zapa baru. Ten kromě irského destilátu použil jeho infuzi čerstvou trávou, sirup a olej z mořských řas, kořeněný bitter a mořskou vodu. Vše servíroval v ústřicích. Třetí místo obsadila



jediná startující žena, Sandra Šalátová z pražského Hemingway baru. V drinku Taste of Asia smíchala Dubliner s medovou vodou infuzovanou pepřem, čajem Lapsang Souchong, pomerančovým a Old Fashioned bitterem.

„Opět jsem si ověřil, že si česká koktejlová scéna drží vysoký standard. Na to, že většina dnešních účastníků za sebou nemá téměř žádnou soutěžní kariéru, byla úro-

## **Black Tower** Jan Lukas, Apotheka bar

- 5 cl whiskey Dubliner
- 1,5 cl medové vody
- 0,5 cl heřmánkové tinktury
- pomerančový bitter
- sépiové barvivo
- ozdoba: zlato

veň akce velmi dobrá. Vytкнуł bych nedostatečnou použitelnost soutěžních drinků v praxi. Nemyslím si, že je někdo schopný za páteční večer vyexpedovat sto drinků s plátkem obloženým smrkovými větvičkami nebo s úhledně pokrájeným chlebem a slaninou. Bombastické servery ohromovaly porotce několik let nazpět, nikoliv však dnes,“ apeloval na zjednodušení soutěžních servisů jeden z porotců soutěže, Aleš Půta. Spolu s ním ještě v komisi zasedli Milan Mriglod a Petr Vopálenský.

Výkony soutěžících si pochvaloval i majitel Žluté ponorky, která je jedním z Partner's barů České barmanské asociace, Miroslav Řehoř. „Byla to první, ale určitě ne poslední koktejlová soutěž v Ponorce,“ slíbil.

Cenu za nejlepší poetický servis získal Martin Šimek (Žlutá ponorka), cenu novinářů Tomáš Nejedlý (Cash Only) a cenu publika Petr Steinbach (Žlutá ponorka). ●

## Teatendeři do Ostravy přivezli čajové koktejly

Jak chutná pivo Sedmý schod? A jak káva Majada z dalekého Salvadoru? Jaké koktejly se dají připravit z různých druhů čaje? To všechno se dozvěděli návštěvníci dvou denního festivalu Ostravování, který se na začátku dubna uskutečnil v ostravském hotelu Clarion, u prezentačních stánků odborných sekcí České barmanské asociace.

Na zajímavě znějící gastronomickou akci vyrazili zástupci sekce Mistr kávy, Czech Teatenders a Czech Beer Specialist. Po jejím skončení bohužel museli být zklamáni z nízké návštěvnosti. „Dorazila sice řada studentů z místních gastronomických škol, účast další veřejnosti však poněkud vázla,“ postěžoval si vedoucí sekce Czech Teatenders Jiří Boháč. Cílem jeho kolegů bylo ukázat návštěvníkům čaj jako plnohodnotnou součást menu i jako surovinu, s níž jde dál



pracovat. Kromě degustace nálevů všech možných druhů čaje od bílých po černé teatendeři připravili také míchané drinky, které zaujmou nejen jednoho barmana – Pu Erh Old Fashioned, Kašmír Spritz, Pivoňkové Bellini, Matchatini nebo Afričan na malinách.

Někdejší koktejlový mistr světa Karel Mayer zase vedl workshop nazvaný Letem světem s šejkrem v ruce, členové kávové sekce pak představili kávovary značky ECM, kávové soutěže i projekt Národního vzdělávacího centra CBA. **-LAP-**

## **Nejblíží plánované akce CBA**

- 10. 5. 2017 Kocour Cup – JCC, JBC
- 13. 5. 2017 Tea Masters Cup – Tea Preparation – PTC
- 1. 9. 2017 Jan Becher Pernod Ricard – Summer Bartenders Competition – JFC, PFC
- 9. 9. 2017 Rudolf Jelínek Cup – PCC

Vysvětlivky: JCC – junior cocktail competition, JBC – junior beer competition, PCC – professional cocktail competition, PMK – profi mistr kávy, PTC – professional teatender competition

# Stoupající obliba českých vín

Máloco pomůže utřídit myšlenky a vyčistit hlavu od balastu slov pracovního dne tak, jako sklenička kvalitního vína. Hosté v hotelích ovšem řeší otázku: Je lepší zůstat v hotelové vinárně nebo si koupit ve specializované prodejně láhev vína na pokoj? Oslovili jsme vedoucího vinic Vinařství Hnanice Jiřího Šrámka a ředitele hotelu LIONS z Nesuchyně Radima Pazderu. Pánové, jak zaujmout hosta po vinné stránce?

TEXT: HONZA ŠVÁCHA



## Aha!

Původně francouzský termín terroir se používá především ve vinařství, kde se jím rozumí místní geologické podloží, složení půdy, vlhkost, srážky, nadmořská výška, tradice a um vinaře, a to, jak se tento komplex vlivů promítne do charakteru určitého vína.



Z podstatné většiny vyžadují hoteloví sommelieři k podávaným jídlům především vína suchá a tato v nabídkách hotelů převažují,“ říká Jiří Šrámek a dodává, že jde poměrně často o peníze. Podle jeho informací ale i u vína platí, že cena nemusí vždy kopírovat kvalitu.

Cena i kvalita vína odpovídá většinou ceně a úrovni gastronomie každého hotelu. Radim Pazdera na podobné téma vysvětluje, že se nabídkou vín se snaží pokrýt co nejširší spektrum hostů. Hotel Lions má ve své luxusní vinárně stolní španělská vína určená pro rozlévání, moravská vína z malého vinařství i výběr světových vín. Při výběru je podle jeho ředitele vždy důležitá nejen cílová skupina hostů, ale také vyvážený poměr kvality a ceny. „Před zařazením vína do nabídky jej nejdříve sami ochutnáváme, ale přihlížíme také k radám vinaře nebo sommeliera,“ vysvětluje ředitel hotelu. Díky tomu, že se snaží nalézt kvalitu za přiměřenou cenu, ceny přívlaskových moravských vín ve sledovaném hotelu začínají na 290 Kč za lahev. Nejdražší vína pak prodávají za 890 Kč.

## Přímo od vinaře

Jiří Šrámek říká, že nabídka vína, která vinařství prodává do hotelů je totožná pro hotely i pro retail. Hotel Lions zvolil u moravských vín takovou obchodní strategii, že provádí nákup přímo od vinaře. Stejný vinař své víno také při různých příležitostech prezentuje hotelovým hostům formou ochutnávek.

U výběru zahraničních vín se pak hotel spoléhá na dodavatele, se kterým spolupracuje dlouhodobě. Není to úplně obvyklé. Většina průměrných hotelů totiž preferuje dodávky od specializovaných velkoobchodů, které hotelům dodávají kompletní sortiment, například alkoholických i nealkoholických nápojů. Pokud hotel zásobují velkoobchody, běžně dělají pravidelné přehledky dodávaného sortimentu, na které zvou zástupce svých odběratelů.

„Pokud jde o přímé zásobování, tak je skutečně nejlepším způsobem výběru osobní návštěva zástupce hotelu ve vinařství, kde před nákupem může vše „přechutnat“,“ říká Jiří Šrámek a potvr-

zuje tak dobrou obchodní strategii hotelu Lions.

Podle dostupných zdrojů jsou v kategorii bílých vín moravská vína plně konkurenceschopná vínům zahraničním a moravským vínům dává přednost i značná část hotelové klientely v České republice. U červených vín má dovoz mírnou výhodu, ale lepší moravské ročníky se rovněž dovedou prosadit před zahraniční konkurencí.

## Z Francie i jihu Ameriky

„Z moravských vín jsme si vybrali vinařství Václava Šalši, který se zaměřuje na přívlasková vína, a za léta spolupráce máme vybudované výborné osobní vztahy. Přece jen vznikne větší přidaná hodnota, když víno prodává někdo, kdo jej sám pěstuje a věnuje mu veškerou péči, než když přijede pouze obchodník. Máme však také výběr světových vín, abychom uspokojili hosty, kteří ve víně hledají to, co jim moravská vína díky specifickému „terroir“ nejsou schopny nabídnout. Takže máme zastoupeny producenty francouzských, italských nebo třeba jihoamerických vín. A pokud se mne ptáte na konkrétní vinařství, tak rád zmíním například vinařství Luc Pirlet z oblasti Langedoc ve Francii,“ ubezpečuje o kvalitě své vinotéky ředitel hotelu.

Vinařství Hnanice má podle místních zdrojů nejraději takového zákazníka, který jejich víno v hotelu ochutná a potom už bez něho nemůže být. Stejně jako zmíněné Vinařství Václava Šalši, rovněž realizuje, pokud má hotel o tento způsob prezentace zájem, také ochutnávky.

O úspěchu vína, vinařství a v konečném důsledku i hotelu, rozhoduje hotelový host. Jaké víno vyžaduje? Co nejvíc pije? „Na objem se prodá nejvíce rozlévaných vín. To je z velké části způsobeno tím, že jako hotel zaměřený na firemní akce a školení tvoří většinu našich hostů firemní klientela, kdy pro své zaměstnance firma objedná také rozlévané víno. Na druhou stranu pro firemní klientelu pořadíme ve spolupráci s vinaři nebo dodavateli již zmíněné ochutnávky jak moravských tak ostatních vín z našeho portfolia,“ říká Radim Pazdera a dodává, že je možné pozorovat stoupající oblibu českých vín a také větší otevřenost k tomu, ochutnat něco, co hosté dosud neznají. ●

**Pusťte dovnitř kuchyni a využijte moderních technologií**

# Bar 21. století

Bar se v roce 2017 sice hlásí k předprohibičním a prohibičním tradicím, co se ale týče vybavení, zdaleka nekončí jen u šejkrů a jiggerů. Stejně jako celá gastronomie v posledních letech prošla řadou filozofických i technologických proměn, novinky se promítly i na barovou scénu. Radikálně se snižuje množství odpadu, naopak se zvyšuje škála použitelných surovin, které svojí přítomností zpravidla velmi překvapí, a mizí hranice mezi barem a kuchyní. O podobě moderního baru jsme si povídali s manažerem pražského baru L'Fleur Milošem Danihelkou.

TEXT: KAROLÍNA HEJLOVÁ



**N**a začátku všeho je potřeba si uvědomit, že jeden spolehlivý a neměnný návod, jak má vypadat bar, neexistuje. Musím mít jasno ohledně svého konceptu a toho, co chci v baru dělat a nabízet. Jednoduše řečeno, přemýšlet nad tím. A podle toho začít nakupovat vybavení a technologie. Stejně tak pamatovat na krásné české rčení, že „Nejsem tak bohatý, abych si kupoval levné věci.“

„Nákup vybavení baru se projeví v rámci několika let. Když hned od začátku vsadíte na kvalitní věci, které se nerozbijí, udělají vám službu a peníze se vám vrátí. V opačném případě do toho budete neustále investovat další peníze. Když chcete dělat kvalitní drinky, musíte ho

naplnit kvalitními věcmi,“ říká na začátek Miloš Danihelka, který se věnuje i barovému podnikání.

## Barové trendy

Když byste poslouchali debatu o neaktuálnějších trendech napříč barovým světem, snadno byste se mohli myšlenkami dostat do restaurace. Právě kuchyňské vybavení high endových podniků se čím dál tím více dostává do zázemí barů. Ty jsou dnes s kuchyní velmi propojené a čerpá se právě odtud. Mezi oblíbené přístroje patří například sous vide, centrifugy, flambovací pistole nebo klasické sušičky.

Kromě vybavení se ale vlivy z kuchyně promítají i v přístupu k surovinám a filozofii udržitelnosti provozů. Řeč je samozřejmě o oblíbeném využívání surovin do posledního kousku, které je nejen ekologické, ale také ekonomicky výhodné. „Velkým trendem je přemýšlení nad zpracováním surovin a využitím opravdu všeho, co v baru používáte, do maxima. Pokud potřebuji šťávu z citrusů, kůru pak využiji například k přípravě vlastního sirupu. Nic nevyhazovat a vytěžit z každé suroviny co nejvíce,“ shrnuje Miloš.

S tím se pojí i příprava domácích ingrediencí. Ať už jsou to výše zmíněné sirupy nebo likéry. Nejenže tím opět vyhrajete na poli nižší ceny,

o vyšší kvalitě se nedá ani diskutovat. Podle Miloše spousta barů právě zbytečně utrácí za drahé nápoje od mainstreamových značek. Přitom si snadno připravíte vlastní ze sezonních surovin. Na jaře stačí vyrazit pro fialky a připravit si vlastní fialkový likér. Květy necháte vymacerovat ve vodce, doplníte cukrem a naředíte filtrovanou vodou. Stejně můžete postupovat v létě s celou řadou sezonního ovoce.

Co se týče samotných drinků, velký návrat slaví tradiční drinky. Nabídka se nyní vrací k historii a oblíbené jsou předprohibiční a prohibiční koktejly a jejich twisty. „Trendem jsou staré klasiky, kterými nemyslím mojito nebo sex na pláži, ale věci jako manhattan, old fashion a podobně. Stále mají ve své surové podobě a chuti lidem co říct. Hodně barů se pořád žene za tím být co nejoriginálnější, neustále přicházejí s něčím novým a zajímavějším než konkurence. Kolikrát ale zapominají na historii barmanství. Podle mě by dobrý barman měl umět nabízet obojí, svoje signature drinky i klasické legendy,“ popisuje ideálně postavenou nabídku Miloš.

Kromě toho se dnes barmani vrací i k zapomenutým ingrediencím, například tradičním českým bylinkám jako je rakytník nebo meduňka. V Americe naopak ve velkém frčí kadeřávek, včetně drinků. To už se zpátky dostáváme opět





do kuchyní restaurací, kdy do drinků není problém zakomponovat i věci jako je štvá z grilovaných paprik. V neposlední řadě se momentálně nezapomíná ani na vyznavače zdravého životního stylu, a tak se objevují koktejly, ve kterých je běžný cukr nahrazen jinými sladidly jako je třeba stévie nebo med.

Nakonec ale Miloš připomíná, že moderní trendy nejsou tím jediným měřítkem. „To, co se bude pít, nakonec určuje host. Barman tomu může nějakým způsobem napomocet tím, že si hosta navede.“

### Bar 21. století

Jak už bylo zmíněno, nenajdete dva na chlup stejné bary, a tak neexistuje ani jednotný návod na optimální vybavení. I přesto existují základy, které nesmí v žádném baru chybět a patří mezi evergreeny. Těmi jsou například šejkry, jichž existuje celá řada a liší se tvarem a velikostí, kdy na každý nápoj můžete použít jiný. Stejně tak jsou to odměrky neboli jiggery či míchací lžičky. „Opět stejně jako si v kuchyni kuchař vybírá co nejkvalitnější nože i barman pracuje s kvalitním barovým náčiním. Velmi oblíbené jsou produkty z Japonska, jejichž kvalita je hodně vysoká. Styl japonského barmanství je navíc hodně elegantní, vkusný a jejich práce je ladná,“ popisuje nabídku barového náčiní Miloš a dodává,

že v případě tohoto vybavení se dneska jedná o různé slitiny kovů a nerezů. Přitom nezáleží jen na materiálu, ale také tloušťce a bytelnosti.

### Trendy z kuchyně

Metoda vaření sous vide slavila velký úspěch v restauracích už pár let zpátky a nemění pozornosti se jí aktuálně dostává i v barech. Vakuování totiž může barmanům ulehčit a zpřesnit přípravu nejdříve z ingrediencí v koktejlech. Technika sous vide totiž lépe a přesněji transportuje aroma i chutě, získáte intenzivnější výsledek a ještě ušetříte čas. Jeho využití je velmi široké, lze s ním vytvořit sirupy, infuze, tinktury, šerbety nebo likéry.

„Dřív, když jsme vařili sirupy nebo infuze, používali jsme k tomu klasické, staré zavařovačky, ve kterých jsme infuzovali za studena. Alkohol se totiž, jakmile se zahřeje, začne odpařovat. Proto infuze zastudena, aby nám, jak se říká, neulítly volty. Ve chvíli, kdy jsme objevili sous vide, začali jsme okamžitě pracovat s ním. Alkohol zavakuujete, přidáte k němu ingredienci, jejíž chuť chcete do drinku promítnout, nastavíte si 70 stupňů a necháte to dvě hodiny pracovat. Výsledný produkt je nakonec daleko lepší, intenzivnější, přesnější a ještě k tomu rychleji hotový,“ vypráví Miloš svoje zkušenosti z baru L'Fleur.

Další, dnes už poměrně běžnou, vychytávkou z kuchyní, je sušička na ovoce. Díky té se ve velké míře snižuje odpad baru, protože sušené ovoce vydrží výrazně déle než to čerstvé. Sušené ovoce nejenže déle vydrží, ale pro hosta je to zajímavá změna s koncentrovanější chutí.

Moderní bar nenabízí svým hostům jen dobrý drink, ale i zážitek, show. Proto není výjimkou potkat koktejly s originálním a netradičním servisem, například s efektem kouře. Ten dobře vypadá i ovlivní výslednou chuť nápoje. K jeho vytvoření vedou dvě cesty - za použití běžné flambovací pistole nebo smoking gunu.

„V L'Fleur máme drink Santé, Rudi!, který nakuňujeme kouskem dřeva pocházejícím ze sudu, kde zrálé portské víno, jenž je součástí drinku. Sud jsme si nechali v Portu rozřezat a poslat ho sem. Servis vypadá tak, že máme prkénko z jedné strany opálené, na které postavíme dnem vzhůru skleničku tak, aby v ní zůstal kouř. Vedle prkénka je karafa s drinkem. Když celý set doneseme, host si sám skleničku otočí, cítí aroma kouře, zakouřenou skleničku naplní drinkem a aroma se tím opět promítne. A k tomu úplně stačí flambovací pistole,“ popisuje drink Miloš.

Druhou možností je pak zmíněný smoking gun. Ten funguje skrz prostor, který slouží jako ohniště, kam vložíte ingredienci, kterou chcete zapálit a získat z ní kouř. Stroj zapnete, vzduch se stáhne do smoking gunu a kouř pak trubicí vede dál, snadno se s ním dál manipuluje. Použit můžete třeba hobliny z různých typů dřeva, které se přímo k tomuto účelu prodávají, nebo ochucený tabák, tabákové listy z doutníků, koření jako badyán, hřebíček či skořici.

Velkým tématem, které by vydalo na samostatný článek, je led. Ten se v posledních letech z obyčejné chladicí jednotky vyšvihnul na základní pilíř každého drinku. Navíc při správné volbě kostek se jedná o designový prvek koktejlu. Výběr stroje je pak opět otázkou toho, co přesně má barman v úmyslu míchat za drinky. Velmi populární značkou je japonské Hoshizaki, které dělá velmi kvalitní led. Jednoznačně je dobrou volbou pro velmi vymražené kostky ledu do silných drinků. Výrobek mrazí led na mínus 18 až 22 stupňů. Když naopak chcete dělat drinky, které potřebují větší stupeň naředění, sáhněte po výrobku s nižší teplotou mražení. V baru L'Fleur tak například pracují se značkou Brema, a pokud potřebují sáhnout po studenějším ledu, sáhnou pro blokový led z mrazáku.

### Všechno musí být po ruce

V neposlední řadě je potřeba při jakémkoliv vybavování baru myslet především na pohodlnou práci barmana. Jeho pracovním stolem je barová stanice, která musí být postavena tak, aby nemusel nikam daleko odbíhat a vše měl to ruce.

„Ve finále bar funguje opravdu podobně jako kuchyně. Jde o to přijít do práce ještě před otevřením a udělat si poctivou přípravu. Všechno si srovnat, doplnit, připravit a ve chvíli, kdy přijdou lidé, už jen míchat drinky. V baru máme připraveno spoustu premixů, na kterých se muselo několik hodin pracovat. Před hostem už to jen skládáme dohromady,“ říká Miloš a ještě dodává, že práce musí mít především pro všechny členy týmu stejný systém. ●

# Moderní espresso nenechává prostor pro chyby

Příprava výborného espresso je základ, na kterém by měla stavět každá lepší kavárna. Aby toho ale bylo dosaženo, musí se naplnit hned několik faktorů. Od skvělé suroviny až po šikovné ruce baristy. V dnešní době ale máme velké množství technologií a vybavení, které nejen espresso chuťově posunou o úroveň výš, jeho přípravu ale i zjednoduší a urychlí. Jak vypadá kavárna podle současných trendů jsme se ptali baristy roku 2017 Jana Škeříka z kavárny Double B coffee & tea.

TEXT: KAROLÍNA HEJLOVÁ

**K**avárny v České republice zažívají v posledních letech velký boom. Nejen že jejich počet neustále narůstá, zvedá se i jejich kvalita. Velká pozornost se věnuje přípravě, alternativním možnostem, původu a vlastnostem zrna, v neposlední řadě se vyvíjí technologie a možnosti vybavení, které neustále posouvají šálek s kávou dál.

„Pokud chce mít člověk stabilně dobré espresso, musí si hlídat několik faktorů. To znamená, kolik

si namelu do páky kávy a kolik vyextrahovaného nápoje dostanu do šálku, anglicky se tomu říká brew ratio. V kavárně si proto vážíme každou páku při každém espresso. Před mlýnkem máme váhu, která váží na desetinu gramu. A poté ještě vážíme každé espresso z mašiny. Například je to 18,5 gramů kávy do páky a 36 gramů do šálku na dvojitém espresso,“ popisuje preciznost přípravy kvalitního espresso Honza Škeřík. Denně v kavárně spotřebuje 200 - 300 gramů kávy jen na to, aby

dokázal připravit perfektní podmínky pro takové espresso, za které se nemusí stydět si vzít od hosta 60 Kč.

## Kávovar je základ

„Do profesionální kavárny jednoznačně patří profesionální kávovar. Bez toho to nejde,“ pokračuje Škeřík s tím, že kávovar je absolutním základem každé kavárny. Stroj musí splňovat jasné parametry jako je tlak devět barů nebo určení k profesionálnímu provozu. Pořizovací cena začíná v případě repasovaných

kousků už okolo 20 000 Kč, dobré nové stroje začínají na částce 100 000 Kč a výš.

Moderní kávovary vychází z klasických verzí, dnes už ale disponují celou řadou přidávaných funkcí. Například nastavení rozdílných teplot na hlavících. Kávovary také už nemají pouze jeden boiler, ale zvlášť na páru a vývody a další právě pro jednotlivé hlavy. Na všech těchto místech se pak teplota kontroluje separátně, díky tomu je příprava zase o něco přesnější a konzistentnější.

„Nové mašiny v sobě mají například zabudované váhy. Na těch si dokážu snadno nastavit, že se extrakce kávy zastaví na určité gramáži až v šálku. Nezávisí to na množství vody, co projde sprchou, protože do šálku se tak může dostat pokaždé jiný objem tekutiny podle toho, kolik je v páce kávy,“ popisuje jeden z nejmodernějších kávovarů Honza.

Kromě toho nové stroje dokážou i preinfuzovat kávu, automaticky se zapnout, vypnout nebo vyčistit. Mezi jejich funkcemi jsou i takové vychytávky, že s kávovarem můžete komunikovat pomocí tabletu přes bluetooth připojení. V aplikaci si pak prohlédnete grafy, kde můžete vidět například konzistentnost extrakcí nebo času.

Pozadu s vývojem nezůstávají ani další varianty kávovarů, které pracují s porcovanou kávou v kapslích. Řada chybových faktorů spojená s přípravou espresso je eliminována v těchto kávovarech právě díky značné míře automatizace. „Společnost Nespresso se neustále snaží umocnit zážitek z kávy inovativními technologiemi a špičkovým designem. Vývoj kávovarů jde pořád kupředu s cílem dopřát zákazníkovi kávu té nejvyšší kvality, a to co možná nejkomfortněji. Firma je schopna na míru pro každý podnik nabídnout ideální řešení v oblasti kávy, ať se jedná o malou kavárnu, nebo

Jan Škeřík (uprostřed) se letos v dubnu stal národním mistrem v přípravě kávy. Zamíří na světové kolo soutěže do jihokorejského Soulu.



úspěšně navštěvovaný podnik, který připraví stovky káv za den. Například profesionální kávovar Aguilá 440, který v jeden okamžik připraví čtyři šálky kávy zároveň včetně mléčného řešení,“ uvádí Andrea Petrová z firmy Nespresso.

#### Na mlýnku se nešetří

Dobry mlýnek je věc, která dokáže poměrně významně ušetřit čas za barem a zrychlit přípravu kávy. Podle Honzy Škeřika je právě mlýnek ta část vybavení, na kterém se šetřit rozhodně nevyplácí. Mlýnek s dobrým elektromotorem vydrží hodně dlouho i bez větší péče. Jediné, co se opotřebovává, jsou mlecí kameny, ale i ty mají dlouhou životnost. Mlýnky jsou nastavené podle času, který zhruba odpovídá množství namleté kávy. Což samozřejmě není vždy úplně přesné.

„Na posledním londýnském coffee festivalu byl představený nový mlýnek se zabudovanou váhou. To znamená, že vložíte páku do vidlice, ve které je váha, a mlýnek podle toho namele přesné množství kávy,“ popisuje novinku Honza s tím, že, jak už to u velmi nových technologií bývá, cena takového stroje se pohybuje okolo 100 000 Kč.

#### Investice do přesnosti

Kromě kávovaru a mlýnku, které jsou absolutním základem, se nabízí řada dalších možností, jak zvýšit přesnost a konzistentnost připravované kávy. Například váha, kterou můžete pořídit již od pár stovek až po pár tisíců. Rozdíl mezi nimi je pak jednak v rychlosti, ale i v přesnosti měření. Levnější kusy váží na půlgramy, ty dražší odlišují i desetinou nebo setinou gramu.

Běžnou součástí výbavy jsou i tampery na kávu, tedy pýchovadla. S jejich pomocí snadno barista stlačí čerstvě namletou kávu do páky. Ale i tady se potýkáte s jistou mírou nepřesnosti, která pak může způsobit, že horká voda bude pákou protékat nerovnoměrně. Proto se nabízí možnost použít tzv. distributor, který zrna v páce rozhrne rovnoměrně a až poté je barista stlačí tamerem.

„Pořízení distributoru záleží na každém. My máme třeba v kavárně jeden z nejlepších mlýnků, který má sám o sobě perfektní distribuci kávy. Pokud ale nechcete za mlýnek utratit šedesát tisíc, ale třeba jen dvacet, vyplatí se investovat ještě další čtyři tisíce do distributoru,“ dodává k distributoru Honza.

#### Aha!

Hario v japonštině znamená „král skla“. Tato tradiční japonská společnost byla založena roku 1921 a od té doby produkuje jedny z nejkvalitnějších výrobků ze skla na světě. Velkou popularitu získaly např. vakuové kávovary. Poslední novinkou jsou skleněné, plastové a porcelánové filtry Hario V60.

Další možností, jak urovnat kávu do páky naprosto přesně, je pomocí pucku pressu. Malý přístroj rovnoměrně utempuje kávu v páce pod konzistentním tlakem, který si sami nastavíte.

#### Škála možností se rozšiřuje

Zájem o kvalitní kávu neustále stoupá, a tak dnes zákazníci vyžadují chutný šálek i na místech mimo samotné kavárny. Ať už jsou to podniky jiných forem nebo třeba cateringy a jiné akce, i tady se nabízí řešení, jak nabídnout co nejlepší možný nápoj. Proto ani firmy s kapslovým řešením nepodceňují otázku původu a výběru surovin. „Používáme

kávová zrna tzv. Specialty nebo Gourmet, které představují pouhých 1–2 % celosvětové produkce kávy. Tato pečlivě vybraná zrna jsou bez vad, ideální velikosti, hustoty a barvy, téměř výhradně ručně sbírána a následně zpracována a čerstvě namletá káva hermeticky uchovávána v kapslích, zaručující kvalitu,“ představuje kávu z kapslí značky Nespresso Andrea Petrová.

Kromě toho se ale mezi českými zákazníky těší stále větší popularitě alternativní metody přípravy kávy. Podle Honzy Škeřika filtrované kávy tvoří v kavárně Double B coffee & tea až třetinu prodeje. Především se jedná o aeropress a **hario V60**. Výhodou těchto příprav je jejich jednoduchost oproti espresso. Pokud se rozhodnete pro přípravu filtrů, musíte mít především dobrý mlýnek, váha už naopak stačí běžná. Co se ovšem obejit nedá ani v tomto případě, je kvalita samotné suroviny, jejíž rozpětí chutí je u filtrované kávy ještě daleko širší než u espressa.

„V první řadě jde vždycky o surovinu. Pokud mám špatné zrno, tak mi z něj ani sebelepší mašina neudělá nic dobrého,“ dodává Honza závěrem.

INZERCE

## Prezentace Café Majada Vyzkoušejte naši kávu!



Rádi byste ochutnali unikátní kávu Café Majada, pěstovanou v sopečných oblastech El Salvadoru v originálním prostředí? Její chuť vás překvapí. Je výjimečná i díky osobitému a po generace zdokonalovanému způsobu zpracování a dokonalému pražení. Café Majada je výběrová vysokohorská 100% arabica té nejvyšší kvality s garancí původu (konkrétní oblasti / plantáže), kterou sami vybíráme přímo na plantážích v El Salvadoru.

Navštivte naši první značkovou kavárnu Café Majada Specialty Co-

ffee (Rumunská 655/9, Liberec). Kavárna a prodejna výběrové kávy s degustací je přímo v centru Liberce v Paláci Syner. Můžete zde posedět a ochutnat několik druhů kávy a vyzkoušet i různé přípravy kávových nápojů. Lze uspořádat školení i přednášku o kávě, plantážích a celém procesu zpracování kávovníkového zrna. Café Majada dodáváme do kaváren, hotelů, restaurací, ale i firem a domácností. -PR-

Více info na  
[www.cafemajada.eu](http://www.cafemajada.eu)



Ochutnejte doušek  
salvádorské kávy

Café Majada s.r.o. | Na Příkopě 1047/17 | 110 00 Praha 1  
+420 608 777 067 | [info@cafemajada.eu](mailto:info@cafemajada.eu) | [CaféMajada](https://www.cafemajada.eu)



[www.cafemajada.eu](http://www.cafemajada.eu)

## Svět H&G degustuje **Růžová radost**

Ochutnáváme výběr rosé z České republiky. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce se 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 Zahradnické 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.

### André rosé kabinetní víno 2016, Vinařství Bronislav Vajbar

Marek Babisz ★★★★★

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

Pavol Velič ★★★★★

Jiskrné víno se středně intenzivní malinovou barvou a dobrou viskozitou. Ve vůni čistě, s nižším aromatickým profilem. Vůně malin a květů je zakomponovaná také do chuti, která je středně plná. Doporučuji ke chřestovému krému s uzeným úhořem.

Petr Holeček ★★★★★

Víno z odrůdy, kterou Bronislav Vajbar zpracoval na rosé poprvé v životě v loňském roce. A hned zaujalo na soutěžích - zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2017, Stříbrná medaile Vinum Juvenale 2016.

### VÍTĚZ! Cabernet Sauvignon rosé pozdní sběr 2016, ZNOVÍN Znojmo

Marek Babisz ★★★★★

Barva vína je příjemně růžovo krémová s nádechem koroptvího oka. Ve vůni je víno intenzivní se škálou drobného lesního ovoce, kde převažují lesní jahody, ostružiny, doplněné o tropické tóny červeného grepu. V chuti je příjemné s vyváženým poměrem kyselinky a zbytkového cukru. Lesní plody dominují i v chuťovém profilu vína spolu s příjemnou a šťavnatou dochutí tropického ovoce a černého rybízu. Víno doporučuji k ovocnému salátu nebo k lehkému ovocnému dezertu.

Pavol Velič ★★★★★

Víno středně intenzivní meruňkové barvy s velmi dobrou viskozitou. Líbivé a příjemně vytvořené víno zaujme svojí výraznější vůní po černém rybízu, grepu a také jahodách. Vyvážený poměr kyseliny a zbytkového cukru umocňuje nádech třešňové omáčky, pepře a také zelené papriky. Víno s dlouhou a lahodnou dochutí. Doporučuji k Pečenému filátku z candáta s máslovým chřestem a Choron omáčkou.

Petr Holeček ★★★★★

U tohoto vína oceňují stejně jako Marek Babisz příjemný poměr mezi kvalitou a cenou (140 Kč). Víno dostalo velkou zlatou medaili na Valtických vinných trzích 2017. Víno je skvělé jako mladé, lze jej však i krátce archivovat.

### VÍTĚZ! Merlot rosé pozdní sběr 2016 Víno Hort

Marek Babisz ★★★★★

Víno má syté oranžovou barvu s meruňkovým odstínem. Aroma je příjemné, ovocné s tóny jahodové marmelády, lesních malin a kompotovaných třešní. Chuť je středně plná, šťavnatá, ovocná a plně koresponduje s vůní, v dochuti vystupuje příjemná kyselinka. Víno má moderní adjustáž uzavřeno je skleněným VINOLOKEM. Doporučuji ke studeným smetanovým omáčkám s ovocem a dušenému bílému masu s rýží natural.

Pavol Velič ★★★★★

Víno barvy šípkové růže s velmi dobrou viskozitou. Ve vůni, která je čistá a s náznakem zahradního ovoce převládá sladký dojem sladkých malin. Výraznější chuť s nádechem kompotovaných malin, banánu a přezrálého červeného rybízu. Víno působí lahodným a svěžím dojmem. Doporučuji k Rybízovénu mascarpone s mandlovým griliášem.

Petr Holeček ★★★★★

Dražší kousek (239 Kč), avšak velmi zajímavý. Působí lahodným a svěžím dojmem už od prvního doušku: plné, odrůdově výrazné víno se zvláštní kompotovou chutí a nevšední dochutí přezrálých malin. Archivace se doporučuje nejméně do roku 2019.

VÍTĚZ

VÍTĚZ

### Rulandské modré rosé pozdní sběr 2015 Víno Blatel

Marek Babisz



Barva tohoto růžového vína je lososová s měděným odleskem. Vůně je pestrá lehce nazrále ovocná s tóny bobulového ovoce a dále třešni a višni. V chuti můžeme nalézt opět ovoce, které je velmi příjemně vyvážené se šťavnatou kyselinkou, harmonickým zbytkem cukru a jemným smetanovým koncem. Hrozny na výrobu tohoto rosé pocházejí z obce Blatnice pod Sv. Antonínkem s viniční tratě s krásným a poetickým názvem Floriánky. Doporučuji k těstovinám, ke kuřecímu masu nebo k rybě, či k sýru kašaval.

Pavol Velič



Svým vzhledem víno zaujme světlejší lososovou barvou s jemnými tóny cibulové slupky. Čistá vůně s ovocným charakterem přechází do černého bobulového ovoce jako třešně a černý rybíz s náznakem pikantního koření. Chuť doprovází vyšší kyselina a plnější tělo. Červený grep, pomelo a také černý rybíz ve středně dlouhé dochuti. Doporučuji k Pečenému lososu se salátem z mořských řas.

Petr Holeček



Víno světle lososové barvy s příjemnou jemnou vůní červeného bobulového ovoce bylo oceněné medailí na soutěži TOP 77. Chuť zakončená jemnou dochutí třešňové pecky a smetany. Osvěžující charakter mu dodává živější kyselinka. Nižší cena.

### Frankovka rosé pozdní sběr 2016 Vinařství Volařík

Marek Babisz



Barva je jiskrná, krásně jahodová s lehkým malinovo meruňkovým odleskem. Svěží ovocná vůně a chuť s dominancí zralých třešní, kompotovaných jahod a rybízového likéru. V chuti doplňuje ovocnost také minerální slanost a šťavnatá kyselinka. U tohoto vína oceňuji praktický šroubový uzávěr, který určitě oceníte třeba na pikniku. Toto rosé je ideální pro horké letní večery, k lehkým předkrmům, k ovocným a těstovinovým salátům a k čerstvým tvarohovým sýrům.

Pavol Velič



Víno středně intenzivní malinově růžové barvy s nižší viskozitou. Čistá vůně s převahou ovoce. Převládají tóny jahod s jemným náznakem vanilky. V chuti je víno středně plné, se šťavnatou kyselinou a s vyšším alkoholem. Doplněné texturou malin a grepové kůry je doprovázeno středně dlouhou dochutí. Doporučuji k Pečenému pstruhovi s kroketami a topinamburovým pyré.

Petr Holeček



Ročník 2016 z tratě Plotny v Dolních Dunajovicích je výrazné víno se svěží a šťavnatou kyselinkou. V chuti je znát vyšší alkohol, ve vůni dominuje peckovité ovoce, chuť je ovocná s výrazným slanečným minerálním tónem. Cena 195 Kč.

### Čtvrté pozdní sběr 2016 Víno J. Stávek

Marek Babisz



Barva tohoto vína připomíná malinovo – jahodový kompot. Ve vůni se snoubí aroma jahodového džemu, červeného rybízu a černých přezrálých třešní. Chuť je kořenitá vyvážená, plná s širokou škálou ovocných chutí červeného grepu, třešňové pecky a letního zahradního bobulového ovoce. Růžové víno bylo vyrobeno jako cuvée Frankovky a Merlotu. Růžová cuvée z tohoto skvělého vinařství mne vždy bavila a mohu je všem doporučit.

Pavol Velič



Víno v kombinaci modrých odrůd Frankovka a Merlot zaujme sytější pivoňkovou barvou. Víno má vyšší viskozitu a čistý aromatický projev, který si uchovává v sobě aroma rostlin a ovoce. Ovocné složce dominují sladké třešně, kompotované jahody a také podtóny zelené papriky. V chuti se odráží výrazná pikantnost kyseliny, kterou doplňují tóny červeného grepu, červeného pomeranče a také černého rybízu. Zajímavé rosé!

Petr Holeček



Víno jsem degustoval přímo na Pálavě. Proč se jmenuje Čtvrté? Je to čtvrté rosé vinařství z Němčiček a je zároveň čtvrtým cuvée, tedy cuvée čtvrté generace. Kombinace tradiční Frankovky z Velkopavlovicka a Merlotu vypěstovaného na Pálavských kopcích dala vzniknout velmi zajímavému vínu.

INZERCE



## Pavlovín

– vína exkluzivní řady pro opravdové znalce

Vinařství se již řadu let specializuje na produkci vysoce kvalitních vín a neustále se snaží ještě zlepšovat. Kromě klasické přívlastkové kolekce vín vinařství vyrábí také vína limitovaných edicí, která patří k tomu nejlepšímu, co můžete z moravských vín ochutnat. Řadí se sem mimořádně úspěšná vína z výborných ročníků, často zrající ve francouzských dubových sudech. Za zmínku jistě stojí letošní zisk Šampiona na Valtických vinných trzích 2017 za Rulandské modré, výběr z hroznů 2015! Jsou jednoznačným důkazem toho, že i Morava dokáže nabídnout mimořádnou kvalitu ve velmi příznivé cenové relaci. „Od února máme nově naláhovaná vína exkluzivní řady Rulandské modré ve výběru z hroznů a Frankovku v pozdním sběru, obě vína mimořádného ročníku 2015. Ležela rok v sudech barrique. Musím říci, že to jsou opravdu perly mezi víny, koneckonců zisk šampiona je toho důkazem a úspěch podtrhuje i fakt, že v rozstřelu o šampiona byla i zmiňovaná Frankovka, která nakonec skončila druhá, což je neuvěřitelný úspěch!“ říká Ing. Radim Heča, jednatel a ředitel vinařství. Na vína s etiketou Pavlovín narazíte ve vybraných vinotékách, specializovaných prodejnách s vínem, e-shopech či přímo v provozovně vinařství.

[www.pavlovin.cz](http://www.pavlovin.cz)



## Jak správně chladit víno

# Ve vinotéce je pravda!

Říká se, že ve víně je pravda. V dobře vybrané vinotéce je však úspěch. Valná většina restauračních zařízení už přišla na to, že nabídnout svému hostu dobré víno je stejně podstatné, jako nabídnout dobré jídlo a servis. Ovšem mnozí stále nevědí, jak tento tekutý zázrak vhodně skladovat. Ideálním řešením je samozřejmě sklípek, ale málokterý prostor nabízí takové možnosti. Nebraňte se tedy vinotékám, které odvedou perfektní práci a navíc díky dokonalému designu pozvednou interiér příslušného zařízení.

TEXT: SVĚT H&G

**M**á být krásná a praktická, dělat co má a neodmlouvat. Vinotéky jsou k máni ve všech možných velikostech, tvarech a barvách. Cena vinotéky závisí na velikosti a vaší náročnosti. Špičky mezi vinotékami mají kromě skladovacích zón i police, které slouží k přechodu na konzumační teplotu vína. Je vhodné být schopný nastavit různé teploty v jednotlivých chladicích zónách pro vína s odlišnými nároky. Mívají i filtr s aktivním uhlíkem pro filtraci vzduchu přicházejícího dovnitř. Vinotéky nejlepších značek myslí i na skladování otevřených lahví, poskytují prostor i vysokým karafám. Postavte ty vaše v místnostech, kde teplota dosahuje max. 22 °C a min. 10 °C.

Při výběru vhodné vinotéky je nutné mít na paměti, že se nejedná pouze o „prosklenou vitrínu“, ale o důležité zařízení, které díky tlumení vibrací, filtrování pachů, správné vlhkosti a i potivé konstrukci přispívá k tomu, aby mělo víno

### Vinotéku vybírejte především podle následujících faktorů:

- počet lahví potřebných k uskladnění
- design a vzhled
- cena
- náročnost chlazení

### Na závěr správné teploty vín:

- červené víno 15-18 °C
- růžové, bílé víno 7-12 °C
- perlivé víno 8-10 °C
- likérové víno 6-8 °C
- šumivé víno 5-7 °C

při skladování co nevhodnější podmínky. Proto je doporučováno nehlédět pouze na design a cenu, ale především na funkčnost. Je vhodné vybírat vinotéku s tmavým sklem či sklem upraveným tak, že jím nepronikají sluneční paprsky, které vínu škodí. Existují i modely s prostorem na uložení doutníků. I u těchto zásuvek se udržuje vhodná vlhkost.

### Kolik zón?

Klasické vinotéky se rozdělují se na jednozónové a vícezónové, v druhém případě lze zvolit různou teplotu v jednotlivých zónách. Pokud někdo uvažuje o dlouhodobějším skladování vín, měl by zvážit pořízení tak zvané dozrávací vinotéky.

Klíčové je samozřejmě chlazení, přičemž vybrat lze z několika variant. Termoelektrické chlazení nefunguje na bázi chladicí kapaliny, má tichý chod a nulové vibrace. Kompresorové má nižší spotřebu, větší výkon, méně ruší, jelikož sepne jen několikrát do hodiny. Je však třeba dát pozor na to, aby byl kompresor dobře odpružen a nepřenášel škodlivé vibrace do skříně. Termočlánkové je jednoduché a nenáročné, avšak s vyšší spotřebou, protože běží nonstop. Má i menší výkon chlazení. Absorpční neobsahují žádný kompresor, žádný motor či jinou pohyblivou část. Jeho výhoda spočívá především v nulovém mechanickém opotřebení. Nedochozí k žádným vibracím, přístroje pracují zcela bezhlučně a prakticky bez jakékoliv údržby. Jejich spotřeba bývá ale výrazně vyšší.

Při výběru designu lze v dnešní době z čeho vybírat, k dostání jsou dokonce i exkluzivní dřevěné modely evokující starožitný nábytek. Některé vinotéky nabízejí i prostor na velké karafy. ●

## Prezentace společnosti FAST ČR

# Každé chce jinou teplotu a přece mohou být spolu

### Dvě různé teploty

V sortimentu Haier najdete i dvouzónové vinotéky, u nichž si můžete nastavit teplotu v horní části jinak než v dolní, tak abyste mohli najednou ideálně skladovat různé typy vín v optimálních podmínkách.

### Vinný sklípek do obývacího pokoje

Chladničky na skladování vína od firmy Haier se svým elegantním vzhledem hodí do kteréhokoliv obývacího pokoje i do každé kuchyně. Promyšlené vnitřní uspořádání zaručuje výborné podmínky skladování vína a tím i ma-

ximální požitok z něho. Naše vinotéky zajišťují přesně ty klimatické podmínky, které může nabídnout v normálním případě jen přírodní sklep. Vaše lahve s vínem se tak budou cítit stejně dobře jako tato elegantní vinotéka ve vašem pokoji.

### Luxusní provedení

Pro náročnější zákazníky máme připravenou řadu vinoték vybavenou luxusními policemi z kvalitního přírodního materiálu. Dřevěné police v našich vinotékách vynikají vkusným designem a po praktické stránce jsou uskladněné lahve chráněny proti rozbití. Tepr-

ve v takto vybavené vinotéce vaše sada vín opravdu vynikne.

### Výškově nastavitelné police

Všechny naše vinotéky jsou vybaveny výškově nastavitelnými policemi, které nabízejí možnost uspořádat je tak, aby byl prostor vinotéky maximálně využitý.

### Dvířka z bezpečnostního skla

Naše jedinečná dvířka z bezpečnostního skla jsou upravena tak, aby na nich nezůstávaly otisky prstů, a jejich povrch je odolný proti poškrábání a chrání víno proti škodlivému UV záření. Také jejich údržba je velmi jednoduchá.

Dvouzónové vinotéky Haier v exkluzivním nerezovém designu jsou ideálním partnerem pro archiv vašich oblíbených vín. Nezávislé nastavení teploty v horní a spodní části vinotéky umožňuje přizpůsobit tu správnou teplotu pro červená i bílá vína současně. Díky atraktivnímu vzhledu a nízké hlučnosti jsou vinotéky Haier vhodné do všech reprezentativních prostor hotelů, penzionů i restaurací, stejně jako do soukromí Vašeho obývacího pokoje. V prémiové řadě dvouzónových vinoték si můžete vybrat z energeticky úsporných modelů s kapacitou 151, 136, 92 nebo 50 lahví. -PR-

# Haier



Nejlepší cenu hledejte na  
srovnávací cen [www.heureka.cz](http://www.heureka.cz)  
nebo na stránkách [katalog.fastcr.cz](http://katalog.fastcr.cz)

Dopřejte svým vínům  
luxusní adresu

[www.haier.cz](http://www.haier.cz)



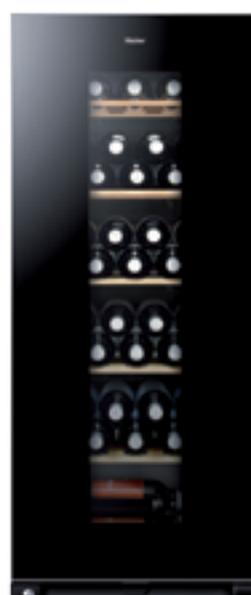
WS136GDBI



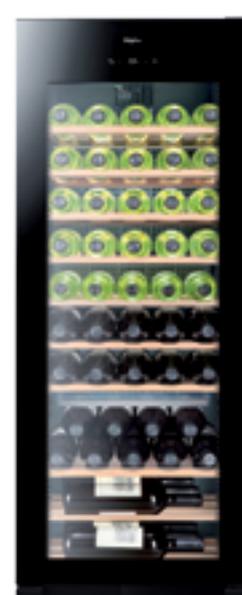
WS49GDB



WS46GDBE



WS59GAE



WS50GA

2. díl

**Vše, co potřebujete znát o pivu!**

# Pivo jako životní styl



**Radek Fuksa v podniku Pochťej výčep v Praze 8 vytvořil tak pestrou a kvalitní nabídku pív z českých a moravských pivovarů, že pronikl do pětice nejvyhledávanějších podniků s rotující pípou v naší metropoli.**

Zajít večer na pivo patří stále k dobrým českým zvykům. Jen má dnes více podob než dříve. Milovníci tohoto nápoje nejdou vždy jen za oblíbenou značkou tam, kde se o ni hostinský dobře stará, ale také stále častěji chtějí ochutnávat více různých pivních stylů za večer. O tom, ale i o základech s tím souvisejícího rodícího se oboru, pivního sommeliérství, pojednává publikace, kterou připravuje k vydání nakladatelství Smart Press. Kniha o pivu. Pavel Borowiec v ní mimo jiné vysvětluje i to, proč pít české pivo především čepované.

TEXT: MARCELA TITZLOVÁ

V posledních letech se role piva začala měnit nejen ve světě, ale i u nás, kde se stále držíme v čele celosvětové tabulky konzumace piva na obyvatele. Tento aspekt má na svědomí unikátní rys českého spodně kvašeného piva, jeho pitelnost. Zatímco piva vařeného klasickým českým nebo německým způsobem lze vypít několik půllitrů za večer, silně chmelená piva, která k nám přicházejí jako trend ze zámoří, se hodí víc do třetinkové sklenice a nechat si je přinést v takovém tupláku je zcela zbytečné. Kdo je ovšem zvědavý a rád poznává celou bohatou chuťovou pivní paletu, volí systém „ochutnávání“ piv neboli konzumaci několika druhů během večera, převážně servírovaných jen v menších sklenicích. To pak logicky vede i k tomu, že pivo je vnímáno čím dál více jako zajímavý a důstojný nápoj, vhodný i pro párování s pokrmy v rámci vyšší gastronomie.

Základ, na kterém lze tento krok uskutečnit, vytvořil aktuální pivovarnický boom, kdy v České republice vzniká kolem padesáti nových pivovarů ročně, a to jak malých, tak i střední velikosti s ambicemi na prodej piva v celém okolním regionu. Zatímco ty nejmenší pivovary jsou často orientované na „nová“ svrchně kvašená piva stylu ale, která jsou jednodušší na výrobu, větší pivovary respektují českou tradici a páteří jejich sortimentu jsou stále spodně kvašená desítka a dvanáctka. Respektují tak klasickou českou hospodskou tradici, kde pivo plní roli společenského nápoje, podporujícího hovor a zábavu na nejrůznější témata.

## Fenomén piva jako národního nápoje

Je zajímavé, že toto postavení společenského nápoje si pivo udržuje ve všech zemích, které označujeme jako historické pivní velmoci. K nim se dnes připojuje ještě Skandinávie. Sta-

čí jediná návštěva Bavorska, Anglie, Čech, ale také Rakouska, Irska. Dánska a Nizozemska, abychom se přesvědčili, že pivo se pije především ve veřejných podnicích, ať už jde o výčepy, hospody nebo pivovarské restaurace. Tento nápoj se ve většině z těchto zemí již tradičně označuje jako „národní“. To znamená, že jeho obliba dává příležitost k setkání, rozhovoru, výrazně se podílí na vytvoření atmosféry každodenního posezení, festivalu nebo svátku. Těmto setkáním dodává určitý pocit výjimečnosti a zároveň sounáležitosti pivo čepované ze sudů. Pro země, kde pivo nepatří k tradičním nápojům nebo nemá vysokou pivní kulturu, zůstává typický prodej v lahvové formě.

Z pivních velmocí se k lahvovému pivu hlásí Belgie. Skleněná lahev zde totiž slouží jako součást výrobního procesu a hraje nezastupitelný význam při dokvašování piva. Nejlepší belgická piva proto v sudu koupit ani nelze. Hledání důvodů, proč je trh v USA, ale také Mexiku nebo Kanadě postaven především na lahvách a plechovkách, je složitější, ale čepování piva v těchto zemích nehraje takovou roli, jako u nás, v Bavorsku, v dalších částech Německa, Anglii nebo také v Irsku, Rakousku a Nizozemí. První tři země můžeme prohlásit za kolébky čepovaného piva, další tři jim zdatně sekundují.

Anglie zachovala tradiční přístup k nalévání piva do sklenice v podobě ručního pumpování pípou v podobě páky. Cask ale ani jinak čepovat nelze, pokud chceme zachovat jeho chuťový charakter i způsob servírování bez vysoké pěny. V Bavorsku nebo na dalších místech v Německu s mimořádně vysokou pivní kulturou (Kolín nad Rýnem, Düsseldorf) se zachovává stáčení piva do sklenice nebo kameninového džbánku přímo z transportního sudu. Bayerischer Anstich se stal symbolem zahájení jakéhokoli pivního festivalu. Nic na tom nemění skutečnost, že ko-

mercializace pomalu a jistě vede k tomu, že se používá KEG obložený dřevem nebo v lepším případě se do sudu místo vysmlení vloží folie z umělé hmoty. Od bavorského sládky se mimo jiné požaduje, aby zajistil, že při tomto způsobu čepování mělo pivo optimální říz. Aniž by se používala tlačná média.

Ta jsou naopak typická pro čepování českého piva. Bylo by velmi prospěšné se vrátit do minulosti a rozkrýt, jak se historicky čepování našeho ležáku vyvíjelo a jak si tento způsob osvojovali v místech, kde vznikaly napodobeniny českého ležáku. Výčepní stolice na čepování piva se v Čechách objevují s nástupem průmyslové revoluce. Samozřejmě se stejně jako v Bavorsku používalo stáčení přímo ze sudů i skutečné točení kolem tak, aby došlo k vytlačení piva do sklenice. Důležitější než některé technické detaily zůstává skutečnost, že díky citlivému dosycení v pivnici dosáhneme potřebného řízu. Ten má osvěžující efekt a ležáku mimo jiné dává rozměr čerstvého a příjemného společenského nápoje. Tím se konzumace ve společnosti kvalitativně liší od pití piva doma, kde si jej člověk sám nalévá z lahve.

## Proč pít české pivo čepované?

Čepování českého piva představuje zážitek. Málokde na světě je však tak dostupný a mistrovsky zvládnutý, jako v Čechách. Navíc stále zůstává v našich rukách. To však neznamená, že o něj nemůžeme přijít. Poměr prodeje již v posledních letech převážil ve prospěch lahvového piva. Pokud dojde v tomto roce z nejrůznějších důvodů na zavírání výčepů, hospod a restaurací, ztratí tento fenomén české pospolitosti své postavení.

Pomalou a jistě se dostáváme do stejné situace, v jaké se ocitli milovníci anglického ale před založením hnutí CAMRA. Na rozdíl od nich však



Novým trendem je vaření speciálního piva jen pro určitý podnik. Název jedenáctky Bob and Dave, která je teprve druhým pivem uvařeným v obnoveném Pivovaru Kamenice nad Lipou, odkazuje na svého Roberta (Boba) Fraňka a majitele Krkonošské hospůdky v Praze 6 Davida (Dave) Housy. Nikde jinde se bez svolení obou zúčastněných pánů (na snímku druhý a třetí zleva při ochutnávce první várky) toto pivo neobjeví.



Nedávno otevřený Počernický pivovar si oblíbilo hodně žen i proto, že spojuje vyšší gastronomii se zajímavým výběrem místních piv včetně ovocného, černého nebo IPA.

nehovoříme pouze o chuti a vůni piva, ale našim životním stylu. O rozhovorech v pivnicích a rovnostářství všech, kteří usedli kolem jednoho stolu.

#### Pivo jako součást vyšší gastronomie

Slabinou klasických českých hospod zůstává gastronomie. Tradiční nakládaný hermelín a utopenec, tlačinka, párek a guláš. Přitom existují cesty, jak dodat této zdánlivě fádňi části jídelničky nové rozměry. Některé restaurace se rozhodly pro cestu hledání optimálního dodavatele nebo dohody s řezníkem, který dodává například gothaj podle speciálního receptu

(a speciální ceny) jen pro určitou restauraci. Výrobu gothajského salámu podle vlastní rodinné receptury si dohodl s řeznickou firmou například Libocký pivovar. Další variantou je obměna tradičního receptu. Šéfkuchař Počernického pivovaru vsadil na gulášovou polévku s čili, zvěřinovou sekanou, ale také příležitostně menu z mořských plodů. Olomoucká Riegrovka k několika svým pivům přidala jak regionální kuchyni prezentující v první řadě olomoucké tvarůžky, a to hned v několika podobách včetně neobvyklého pojetí pizzy. Ta se zde ovšem pečce ve speciální moderní troubě s otočnými kameny. V prvním patře podniku je navíc umístěna speciální skříň na stažení masa, které je podmínkou prvotřídních steaků podávaných v místním steakhousu.

„Obyčejná“ jídlo zkrátka už jako doprovod ke kvalitnímu pivo nestačí. Majitelé dobrých podniků se snaží vyjít hostu vstříc, aby si dobře vybral a na základě toho i pochutnal. To znamená, že nabízejí degustační prkénka s pěti nebo třeba osmi vzorky piv v malých skleničkách, aby tak nejen hostovi usnadnily volbu při další objednávce, ale také umožnily dobře vybrat správné pivo k jídlu, které si hodlá objednat. I tuto službu ovšem umožňuje jen pivo čepované, u lahvového ztrácí podobná služba jakýkoli efekt.

INZERCE

## Prezentace pivovaru Krušovice Královský pivovar Krušovice uvádí pivo s charakterem

Královský pivovar Krušovice představuje unikátní pivní novinku. Výrobní tým pivovaru a jeho sládek Michal Havrda splnili slib, který si dali před dvěma lety, a uvařili populární, za studena chmelený ležák, který v celonárodním objemu nabízí jako vůbec první v České republice. Za studena chmelené krušovické pivo, vynikající bohatším a výraznějším aroma žateckého chmelu, je už v prodejní síti.

Za studena chmelená piva se těší velké popularitě, doteď však byla výsadou pouze malých pivovarů nebo sezónní záležitostí. Královský pivovar Krušovice je vůbec prvním velkým pivovarem u nás, který dokázal tento unikátní produkt uvařit ve velkém objemu a nabídnout ho lidem za dostupnou cenu. Nový krušovický ležák má mimořádné chuťové vlastnosti a výbornou pitelnost, což umocňuje také fakt, že se ne-

jedná o sezónní produkci. Ležák za studena chmelený doplní současné portfolio krušovických piv, a to jak lahvových, tak i sudových.

V čem tkví kouzlo studeného chmelení? Jedná se o proces, který dokáže ze žateckého chmele dostat to nejlepší. Do již uvařeného piva se přidá Žatecký poloraný červeňák, který během zrání při nízké teplotě ležák obohatí o charakteristickou chmelovou vůni a výrazné chmelové doznívání. V každém doušku je cítit bohatá a výrazná chuť chmele, který patří k nejlepším na světě. „Naší unikátní technologii studeného chmelení jsme vyvíjeli téměř dva roky tak, abychom dosáhli za použití jednoduchého technického řešení optimální chmelové vůně. Myslím, že se nám to povedlo a věřím, že si ho oblíbí i naši zákazníci,“ dodal sládek krušovického pivovaru Michal Havrda. -PR-

LEŽÁK  
ZA STUDENA CHMELENÝ



# Otevíráme!

Tato rubrika 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@lprg.cz](mailto:holecck@lprg.cz)!

TEXT: SVĚT H&G



## Grand Kitchen

Centrum Chodov otevřelo na konci března rozšířenou restaurační zónu s názvem Grand Kitchen. Nabídne více než 30 restauračních jednotek a gastro obchodů. Zákazníci se vedle stávajících značek mohou těšit na zcela nové podniky, jako jsou například Spicymama, The PUB, Ryby & Chips, Makakiko, bistRAWveg, Bombay Express, Tom's Burger a mnoho dalších. Celá zóna navíc nabídne vysoký standard stolování – jídlo bude servírováno výhradně z porcelánového nádobí, k dispozici budou různé typy nábytku, stylové osvětlení či originální dekorace. Její součástí bude také speciální rodinná zóna s dětským koutkem a programem pro děti. Ostatní návštěvníci se pak mohou těšit na rozmanité večerní programy a animace. Každý první čtvrtek v měsíci se například v prostorách nové restaurační zóny budou konat Stand Up Comedy.



## MGallery by Sofitel Tarcin Forest Resort & Spa

Hotelová skupina Orbis otevře v září 2017 v Sarajevu svůj první hotel - MGallery by Sofitel Tarcin Forest Resort & Spa. Tento luxusní butik resort je v současné době ve výstavbě. Hotel bude mít 55 pokojů v devíti vilách s vlastními zahradami, restaurací, barem a velkým wellness centrem s krytým bazénem, lázeňským centrem, fitness a konferenčními prostory.

Rezort o rozloze 350 000 m<sup>2</sup> se nachází v malebném horském údolí vesničky Tarcin, cca 15 minut jízdy od letiště v Sarajevu. Svým umístěním nabízí dokonalé propojení alpského prostředí a příjemného středomořského klimatu. Komplex nabídne svým hostům exkluzivní wellness a celoroční možnost dovolené, a také obchodní MICE využití (meeting, incentives, conference and events).



## Pavillon du Vin 2

V Průhonících byl otevřen nový pavilon vín, následovník Pavillon du Vin 1 v pražské Mánesově ulici. Prostory Pavillon du Vin 2 nejsou jen o víně. Hlavním cílem zakladatelů bylo vytvořit místo s příjemnou domácí atmosférou, kde na vás dýchne styl francouzské kavárničky, kam se budou lidé rádi vracet, protože jim tam bude zkrátka a jednoduše dobře.

Skvělý tip, jak alespoň na chvíli vypnout nekonečný tok myšlenek, nebo kde zakončit víkendový výlet do Průhonického parku. Těšit se můžete na plný sortiment tak zvučných vinařství jako je vinařství Pierra Richarda či Gerard Depardieu, na vína z Burgundska, Bordeaux nebo Cote du Rhone nebo svěží vína z Provence a Champagne Brimoncourt. Čekají na vás skvělé německé ryzlinky ze světoznámé oblasti Mosely, rakouské Gruner Veltliner nebo vína z Itálie. V Pavillon du Vin 2 nezapoměli ani na zákazníky, kteří sází na lokální špičkové vinaře. Domácí patrioti potěší solidní nabídka vín z Moravy a to především z nabídky „malých“ vinařů, kteří jménem své rodiny garantují kvalitu vína za odpovídající cenu.



# 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



**Automatické dveře**  
**Turniketové dveře**

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony



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