

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

září-říjen 2017



**Zdeněk
Plášil**

***Rád si dělám
věci po svém***

**Jak hodnotí činnost CBA
prezident IBA Ron Busman**

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

FOTO: CBA

Konference CBA obrazem

Hvězdná porota, nová viceprezidentka i hlasování veřejnosti

V předchozím čísle Světa barmanů jsme kvůli termínu uzávěrky ohledně Konference CBA stihli uveřejnit pouze tiskovou zprávu. Projděte si tedy nyní dlužnou fotogalerii z báječného dubnového víkendu v brněnském hotelu Voroněž, který byl oslavou nápojové gastronomie.



1



2



3



4



5

- 1 Účastníci členské schůze zvolili do funkce II. viceprezidentky Moniku Mecovou.
- 2 Členská schůze se poprvé konala v prostorách ještě nezkolaudovaného Národního vzdělávacího centra CBA.
- 3 Atmosféra ve velkém konferenčním sále hotelu Voroněž byla vynikající.
- 4 V porotě národního kola soutěže Mattoni Grand Drink zasedl také její loňský globální vítěz Ladislav Doboš ze Slovenska.
- 5 Baristou roku 2016 byl vyhlášen Kamil Hégr.
- 6 V soutěži Capitan Bucanero Professional se utkalo pět baristů.
- 7 Grand Prix CBA rozhodovala porota v hvězdném obsazení Miloš Danihelka, Alex Kratěna a George Němec.
- 8 Beton, nebo Moravský kohout? Titul „národní koktejl“ nakonec hlasující veřejnost přisoudila prvnímu jmenovanému.
- 9 Czech Teatenders se utkali v disciplíně párování čaje s jídlem.
- 10 V barmanské exhibici Grand Prix CBA se představila dvacítka top tuzemských barmanů.
- 11 Konference CBA je mimo jiné také časem předávání řady pohárů a ocenění.
- 12 Trofej Barmana roku 2016 převzal Jan Teska.
- 13 Absolutním vítězem Grand Prix CBA se stal Tomáš Ricciardi s drinky The Pepper Journey a The Womanizer.



Národní drink Beton vznikl na Expu před 50 lety

Je osvěžující, jednoduchý, chlubí se historií několika dekád, a především – lidé ho pijí rádi. Takový je nový český národní koktejl Beton. Zástupci České barmanské asociace ho vyhlásili letošního 19. května v přímém přenosu pořadu Dobré ráno v České televizi. Beton tak porazil svého finálového soka, Moravského kohouta.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



O tom, který ze dvou drinků bude Českou republiku reprezentovat na listině oficiálních koktejlů Mezinárodní barmanské asociace IBA se však nerozhodovalo v televizním studiu. Tam se pouze sčítaly hlasy udělené účastníky letošní konference České barmanské asociace. V brněnském hotelu Voroněž na konci dubna hlasovala více než tisícovka návštěvníků a Beton Moravského kohouta porazil o rovných 99 žetonů.

Beton je drink složený ze 4 centilitrů karlovarského bylinného likéru Becherovka, 1 centilitru čerstvě vymačkané citronové šťávy, 20 centilitrů Kinley Tonic Water, plátku citronu a ledu. Jeho prvotní varianta vznikla na světové výstavě EXPO 1967 v kanadském Montrealu jako výraz československo-kanadského přátelství. Za autora koktejlu tehdy pojmenovaného Becherbitter- tonic pamětníci označili slovenského číšníka Vlada Beloviče, který do Kanady přicestoval z Grandhotelu Starý Smokovec.

Moravský kohout je pak aperitivní short drink složený ze 4 centilitrů červeného vermutu Metropol, 2 centilitrů zlaté slivovice

Rudolf Jelínek, několika stříků hořkého likéru KV 14, plátku pomeranče a sušené švestky. Jeho autorem je legendární český barman Bohumil Pavlíček, který ho dle tradovaného příběhu poprvé namíchal v brněnském hotelu International obchodníkovi, jenž dovážel do USA české potraviny a vlastnil zde také síť českých restaurací.

Slavnostní předání certifikátu pro nový český národní koktejl se uskutečnilo 24. července v pražském sídle společnosti Jan Becher – Pernod Ricard. Koktejlové mini-slavnosti se mimo jiné zúčastnili za CBA prezident Aleš Svojanovský a člen odborné rady Miroslav Černík, za Jan Becher – Pernod Ricard obchodní ředitel Martin Pučalík, brand manažer Filip Větrovský, on trade manažer Vlastimil Fau či ambasador značky Jiří George Němec.

Právě George Němec, vyhlášený barman a ambasador Becherovky, našel tři důvody, proč je Beton tím správným českým národním drinkem. „Zprvém, ve světě o něm již existuje jistě povědomí. Zadruhé, má za sebou půlstoletí historie. A zatřetí, Becherovka i kvalitní tonik jsou globálně dostupnými surovinami. Správně namíchat třeba

v Austrálii Moravského kohouta by asi bylo hodně obtížné,“ uvedl George Němec.

Kromě základní receptury Betonu Becherovka od tohoto roku pracuje také s jeho twisty. Tyto nedávno vyvinuté varianty testovala ve svém mobilním baru objíždějícím letní festivaly. Například na Colours of Ostrava údajně ve špičce činila spotřeba publika jednu litrovou láhev karlovarského likéru za několik minut.

Hledání českého národního koktejlu uspořádala Česká barmanská asociace na popud Mezinárodní barmanské asociace IBA, která v tomto roce vyhlásila záměr

rozšířit řady jejích oficiálních koktejlových receptur právě o národní drinky a oslovila s tímto požadavkem všechny členské národní asociace světa.

Současný seznam oficiálních 35 drinků IBA tak letos doplní o dalších 65 těchto národních

koktejlů, celkem tedy bude oficiální seznam nově čítat 100 světových drinků.

„Tato koktejlová kniha IBA je dlouhodobou inspirací pro bary z celého světa. Spousta podniků po ní sahá při sestavování koktejlových menu, citují z ní odborná média,“ doplnil Aleš Svojanovský.

Nejblíže akce České barmanské asociace

5. 10. 2017	Junior Beer Competition - For Gastro & Hotel	JBC
5. 10. 2017	Gordon's Junior Bartenders Cup	JCC
6. 10. 2017	Junior Teatender Competition - For Gastro & Hotel	JTC
6. 10. 2017	Baileys Mistr Kávy - For Gastro & Hotel	JMK
7. 10. 2017	Baileys Professional Mistr Kávy - For Gastro & Hotel	PMK
7. 10. 2017	Pampero Cup - Czech Mixologist Cup	PCC
8. 10. 2017	Havana Club Especial Flair Cup	JFC, PFC
19. 10. 2017	Lázeňský pohár Jeseník	JCC, JMK
8. 11. 2017	Metelka Cup	JCC
8. 11. 2017	Teekanne - Czech Teatenders Cup	JTC
26.-27. 11. 2017	Apotheka Real Bartenders Cup	PCC
12/2017	Brněnský vánoční pohár	JCC

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



Hltali jsme každé jeho slovo, vzpomíná Karel Mayer na Bohumila Pavlíčka

V přímém přenosu České televize míchal oba finálové drinky a zasvěcení zřejmě poznali, že ve skrytu duše trochu víc fandí Moravskému kohoutu než Betonu. „Bylo to ze dvou důvodů. Jednak je to jeden z mála opravdu povedených koktejlů na slivovici, jednak kvůli osobnosti autora, pana Bohumila Pavlíčka,“ přiznává barman Karel Mayer, který je zakládajícím členem Šejkr klubu, předchůdce České barmanské asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Barmanský kroužek se v socialistickém Československu zformoval pod křídly vědecko-technické společnosti na přelomu let 1987 a 1988. Byla to doba, kdy jste míchaný nápoj dostali pouze v síti interhotelů, a to pouze příležitostně jako doprovod narozenin, svateb či Silvestrů. Na imperialisticky znějícího barmana jste také nenarazili, jejich práci zastávali nápojaři nebo prostě jen číšníci. Názvy dnes profláknutých značek jako Martini nebo Dubonnet téměř nikdo z gastronomických pracovníků neznal a na úplně prvních barmanských soutěžích musely být drinky z 90 procent vyrobené z tuzemských surovin.

Koncem 80. let se společenské poměry čím dál víc uvolňovaly, čehož využila skupina barmanů soustředěná kolem Bohumila Pavlíčka, která 10. října 1987 rozhodla o založení barmanského kroužku Šejkr klub. Ustavující schůze se konala 10. ledna 1988.

Počátky to byly vskutku pionýrské. Setkání designovaná jako barmanské kurzy se uskutečňovala v motorestu ležícího u východočeské přehrady Rozkoš, protože Bohumil Pavlíček měl v Praze z politických důvodů velmi ztížené působení. V oknech budovy se sice dařilo pavučinám, ale ubytování na druhou stranu nestálo majlant, vyrobené koktejly se dobře prodávaly turistům a s blížící se revolucí začali za barmany jezdit i novináři.

Kouzlo Bohumila Pavlíčka dle pamětníků spočívalo v jeho charismatu a obrovských zkušenostech. „Byl to profesionál. Hovořil anglicky, německy, francouzsky, věci pojmenovával na rozdíl od jiných s tvrdou pravdivostí. Vykládal nám, jak všude po světě fungují asociace, on byl totiž čestným členem mnohých z nich, a my jsme to obdivně poslouchali,“ líčí Karel Mayer.

Pokud se dnes těžce rozhodujete, kam večer vyrazíte za zábavou, tak věřte, že v takovém socialistickém Brně existovala vyjma dvou hotelových zařízení přesně nula podniků, které se nazývaly barem, nebo tak alespoň vypadaly.

„V takové situaci lidé chtějí hltat informace o něčem, o čem jim dlouhá léta bylo zakázáno vůbec vědět. A to je optimální výchozí bod pro člověka znalého světových poměrů, jemuž se díky různým konexím podařilo dostat se ven a který poznal, jak ve světě barová kultura funguje,“ zasazuje současný prezident CBA Aleš Svojanovský působení Bohumila Pavlíčka do dobového kontextu.

Také připomíná, že se zakladateli Šejkr Klubu podařilo v krátké době vybudovat členskou základnu a strukturu regionálních sekcí, která v původní podobě vydržela až do roku 2015. „Našel nadšence v regionech, kteří na sebe nabíli další členy. Bylo běžné, že se někdo přihlásil do územní sekce, a s panem Pavlíčkem se třeba potkal až za rok či dva. Nežilo se současným stylem – dnes v Brně, zítra v Praze. Pro dnešní mladou generaci, která si kdykoliv najde jakékoliv informace sama, je to neuvěřitelná představa,“ doplňuje Aleš Svojanovský.

Bohumil Pavlíček proslavil ve světě Československo nejen Moravským kohoutem, ale také koktejlem Felicia ve složení koňak Courvoisier, Becherovka a Rapid bitter. S ním v roce 1964 zvítězil v barmanské soutěži konané přímo pod Eiffelovou věží. Obsluhoval Louise Armstronga, Waldemara Matušku či Jana Wericha. Porevoluční Československou barmanskou asociaci dovedl v roce 1990 do IBA na jejím kongresu v Mexico City. V Los Angeles od mezinárodní asociace obdržel zlatou sošku „Cena národů“ za celoživotní přínos oboru.

Díky Janu Lukasovi bralo Česko na Mattoni Grand Drink druhé místo

Když Leoš Mareš na pódiu vyhlásil konečné pořadí, finská výprava ve VIP stanu se rozkřepčila radostí. „Oh my God, oh my God!“ opakoval ještě dlouho poté prezident finské barmanské asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Byla sobota 17. června a na Staroměstském náměstí v Praze právě vyvrcholil jubilejní 20. ročník soutěže Mattoni Grand Drink. Vítězkou tohoto mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů se stala Alina Laaksonen ze severského Turku. „Tohle je ten nejlepší dárek k mým jednatřicátým narozeninám,“ přiznala oslavenkyně, jakmile skončilo její pózování fotografům před reklamní zástěnou.

To už si všichni připíjeli jejím vítězným koktejlem Royal Ruby, který se skládá z minerální vody Mattoni, malin, ananasového džusu, rebarborového sirupu, máty a cukrářského posypu.

Skončily tak dva soutěžní dny, v nichž se pražskému publiku představilo 20 barmanů a barmanek z celého světa – od Uruguaye přes Jižní Koreu, Hongkong a Austrálii až po řadu evropských zemí.



Jan Lukas se svým drinkem Eco-ttoni obsadil skvělé druhé místo.

Skvěle se vedlo domácímu Janu Lukasovi, který se svým drinkem Eco-ttoni obsadil druhé místo a bral tak šek na 5 tisíc dolarů. Jak již název nealkoholického koktejlu Eco-ttoni napovídá, pětadvacetiletý barman působící v česko-

krumlovském podniku Apotheke se jeho prostřednictvím zaměřil na téma ekologie.

„Nejsem aktivistou, jen jsem chtěl zdůraznit pár ekologických problémů, které se dotýkají i našeho oboru – gastronomie. Poukázal jsem na globální oteplování, zamoření planety plasty a nevyužívání surovin na maximum,“ řekl Jan Lukas s tím, že například v jeho domovském baru třídí odpad a využívají vlastní suroviny včetně takzvané „nehezke zeleniny“.

Eco-ttoni je lehký a osvěžující koktejl, v němž se odráží čistota přírody. „Nejsložitější bylo zajistit solidní aftertaste, aby finiš drinku nebyl prázdný. To se mi dle mého názoru nakonec podařilo použitím anýzového sirupu,“ vysvětlil Jan Lukas. Dalšími složkami koktejlu jsou domácí jahodový cordial, okurková šťáva, domácí levandulová voda a samozřejmě povinná soutěžní složka, minerální voda Mattoni.

Ředitel soutěže a člen Odborné rady CBA Miroslav Černík ocenil, že většina soutěžících přistoupila k tvorbě svých drinků kreativně. „Minimálně polovina koktejlů byla velmi inovativních. V případě surovin se v posledních letech objevují stále jako yuzu. Snad nejdůležitější ingrediencí je bezinka, která drinku dodává pěkné aroma,“ doplnil Miroslav Černík s tím, že v příštích letech by se s vedením soutěže chtěl více podpořit myšlenku, aby prezentované drinky byly jednodušší ve smyslu lepší použitelnosti v barové praxi. ●

Prezident IBA Ron Busman: Mattoni je kmotřenkou moderního nealko drinku

Svou účast na Mattoni Grand Drink si evidentně užíval. S dobrou náladou a zároveň výrazem uznání sledoval prezident Mezinárodní barmanské asociace IBA Ron Busman výkony soutěžících barmanů.

Jak byste akci Mattoni Grand Drink i se souvisejícím koktejlovým festivalem zhodnotil?

Hned ze začátku je potřeba říct, že je to skvěle organizovaný event. Unikátnost nespátřuji ani tak v tom, že se soutěží v míchání nealkoholických koktejlů, ale hlavně v místě konání. Nacházíme se v centru Starého Města, na jednom z nejužasnějších míst v Praze! Právě díky tomu jde o výjimečnou akci. Nevzpomínám si na žádný pravidelný koktejlový event, který by se mohl chlubit právě tímhle parametrem – že jej pořadatelé zasadili do samotného středu některé z významných světových metropolí.

Jakou roli hrají nealkoholické koktejly v současném barmanství?

Ony vždycky byly jeho pevnou součástí. Pokud nahlédnete do starých koktejlových knih minulých staletí, vždycky tam nějaké nealkoholické drinky naleznete. Jen si myslím, že nikdy nebyly tak populární, a také samotnými barmany bývaly trochu přehlíženy. To se ale v globálu naprosto změnilo a velký podíl na tom má i Mattoni Grand Drink. Barma-

ni se nyní k nealko drinkům staví profesionálně, což ostatně můžete vidět i tady na soutěži – všechny výtvořky jsou fantastické. Troufám si tvrdit, že Mattoni je kmotřenkou moderního nealko drinku.

Má IBA vytyčené nějaké cíle pro další roky?

Víte, jsem velkým fanouškem fotbalu, a rád přirovnávám IBA k FIFA. Jediným možným objektem marketingu téhle fotbalové asociace je hra samotná. Hra je cestou, jak najít sponzory a globální publikum, vše se točí kolem ní. Pokud by funkcionáři v jeden moment nějak drasticky změnili pravidla hry, všechny to minimálně zaskočí. A možná by kvůli tomu spousta příznivců a sponzorů, kteří si zvykli na fotbal v jeho současné podobě, ztratili. Takže nemají moc velký manévrovací prostor a nezbývá jim nic jiného než kolem hry vytvářet marketingové chvění pro sponzory, ale hra samotná zůstává více méně pořád stejná.

Takže podobně to vidíte i s IBA.

Ano, naší hrou je World Cocktail Championships, jejíž pravidla

mírně upravujeme, ale nemůžeme vše naráz hodit přes palubu a začít s čistým štítem. To by pro nás znamenalo velké ztráty. Jsme tradiční organizací a místo revoluce tedy musíme volit evoluci tak, aby naše hra zůstala pro sponzory nadále atraktivní. Mám nějaké nápady, a mohly by to být docela výrazné změny, jenže nyní je na ně ještě příliš brzy.

Můžete zhodnotit fungování CBA v rámci IBA?

Neříkám to proto, abych vás prvoplánově potěšil, ale CBA je jednou z top asociací. Známa, velmi silná, výborně organizovaná, profesionální každým coulem. Je radost s ní spolupracovat. Může být vzorem těm asociacím, které v posledních letech potkal úpadek. Což je pochopitelné, v téhle době je velice těžké strhnout mladou generaci k nějaké organizované činnosti. Jsou to individualisté, nebudou se ve svém volném čase zadarmo zapojovat do dění v nějaké asociaci... V Česku se to ale daří a CBA tak může být vzorem zasluhujícím si respekt. ●

Obývací v Táboře: vlastní káva a výhradně české suroviny

V gastronomii profesně působí dvě desetiletí. Pracoval v barových, restauračních a hotelových provozech v České republice a Bavorsku, uspěl v řadě barmanských soutěží. Poháry však v jeho baru nevidíte. „Mám je v garáži, schované v krabici pod nánosem prachu. Na vitríny si nepotrpím,“ vysvětluje člen České barmanské asociace Zdeněk Plášil za pultem svého vlastního baru Obývací, jenž se od jara minulého roku nachází v historickém centru jihočeského Tábora.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

P roč jste po dvaceti letech vyměnil jistotu zaměstnání za podnikání?

Přiměla mě k tomu ne zcela ideální zkušenost z předchozího působiště. Obecně když pro někoho pracujete, máte od něj nastavené mantinely. Mě to do jisté míry omezuje, protože rád experimentuji a dělám si věci po svém. Cítil jsem potřebu osamostatnit se. A Obývací je toho výsledkem.

Zaujal mě název. Člověk se tu má tedy primárně cítit jako doma?

Téměř ano. Až na pár společensky nepřijatelných detailů.

Je to opravdu moc pěkný prostor...

Navíc v době, kdy jsem dostal nabídku tady provozovat bar, byl již hotový, takže jsem na něm téměř nic neměnil. Dříve tu fungoval nekuřácký salonek patřící k vedlejší restauraci, předtím kavárna a cukrárna.

Popište koncept vašeho podniku.

Coffee & Cocktail bar. Jak můžete odlišit, odpolední provoz se točí kolem kávy, večerní se pak více týká drinků. Zásadním záměrem je fakt, že veškerý sortiment pochází z Česka. V Německu, Itálii či Francii běžně podniky vyjma mezinárodních hotelů a některých barů používají lokální suroviny, jak je to jen možné. Postavit koktejlové menu na českých výrobcích není žádný problém, ať už jde o pálenky, gin, vodku, whisky nebo likéry. Kávu si navíc pražím sám v mini-pražičce, kterou tady v Táboře provozuji.

Jakými zásadami se při pražení řídíte?

Je důležité vybrat si cílovou skupinu konzumentů a poté držet dlouhodobý standard. V otázce pražení existují dva protipóly. Při středomořském stylu vzniká hořká tmavá káva, při skandinávském zase kyselější a výrazně světlá, samozřejmě v závislosti na použité surovině. Já se snažím o zlatý střed, protože jsem po zralé úvaze a několika pokusech usoudil, že je nám Středoevropanům vlastní.

Co nabízí místní koktejlový lístek?

Dvacet až třicet koktejlů, z nichž třetinu tvoří drinky signaturní, třetinu české a třetinu světové. Nejpopulárnějším signaturním drinkem je u hostů El Niño, který spojuje tradiční český gin, třešňový sirup, mandarinkový fresh a suchý sekt. Z dalších zajímavostí můžu jmenovat třeba používání kávy a čaje jako koktejlových



ingrediencí nebo servírování dezertů a tapas k některým drinkům.

Menu obsahuje nezvykle mnoho nealkoholických drinků.

Souvisí to s odpoledním provozem kavárenského charakteru – lidé tady přes den alkoholické drinky moc nepijí. Skvěle naopak fungují smoothies.

Existuje v táboře nějaká koktejlová scéna?

Tábor je město dobrým koktejlem nepolíbené. Před Obývacím se tady vývoj zastavil na Mojitu a Gimletu, až pak se nabídka začala rozšiřovat. Ale co vím, tak třeba Old Fashioned jinde než v Obývacím nedostanete.

Jaká je historie tohoto malebného domu?

Nacházíme se v památkově chráněném historickém centru, takže docela dlouhá. Budova byla postavena v 16. století a už v kronice z 18. století je popsána jako šenk a pivnice.

Zatím jste na celý podnik sám. Jak to vidíte do budoucna?

Potřebuji najít a vytrénovat nějakého schopného kolegu, abych mohl například rozšířit otevřenou dobu. Současný stav podnik samozřejmě v těchto záležitostech limituje.

Jaké to je, být na vše sám?

Náročné. Člověk nesmí být měkký. Hlavně na sebe.



Svět H&G degustuje

Raritní & netradiční

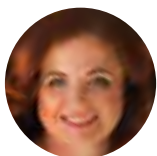
Ochutnáváme výběr netradičních vín České republiky. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce s Vinařským fondem? Pro magazín Svět H&G hodnotí hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz, sommelierka Globusu Marie Mlynaříková a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr 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.



MARIE MLYNAŘIKOVÁ

Sommelierka e-shopu Vinotéka Globus. Vínu se věnuje přes deset let. Své zkušenosti čerpala jako nákupčí pro Globus, v předešlých letech v jedné z pražských vinoték.



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.



Malverina pozdní sběr 2015, Vinselekt Michlovský

Marek Babisz



Víno se vyznačuje hravou zelenkavožlutou barvou. Vůně je jemná a ovocná se skořicovo jablečným nádechem. V chuti je víno příjemně svěží s pikantní kyselinkou a tóny po zralých rynglích a bělomasé broskvi. PIWI odrůda povolena v ČR roce 2001, vznikla křížením odrůd Merlan a Rakiš. Víno lze velmi dobře snoubit s masitými pokrmy české kuchyně, s jemným bílým masem, ale i s telecím a mladým vepřovým.

Marie Mlynaříková



Slámově žlutá barva s měděným odleskem a velmi dobrou viskozitou. Vůně je intenzivní, plná, ovocně kořenitá s nádechem ořechů a chleboviny. Harmonická, plná chuť se svěží kyselinou, ořechovým aroma a dlouhotrvající dochutí. V kombinaci s králikem nadivoko.

Petr Holeček



Réva odrůdy malverina je velmi specifická. Byla vyšlechtěna v roce 2001 v České republice kolektivem šlechtitelů Vědeckovýrobního sdružení Resistant Velké Bílovice (později Vinselekt Perná), je to kříženec odrůd Rakiš (Villard blanc x Veltlínské červené rané) a Merlan (Merlot x Seibel 13666). Jedním ze šlechtitelů byl právě Miloš Michlovský, je tedy jasné, že se víno dostává i do produkce Vinselektu. Je vhodné jak tvrdým sýrům, tak k bílému masu. Má harmonickou, plnou chuť.

Floriánka výběr z bobulí, botrytický sběr 2016

Marek Babisz



Barva vína je jiskrně žlutá se zelenkavým odstínem. Vůně vína je medově ovocná s tóny manga, kdoulí a hrozinek. V chuti dominují medové tóny, které jsou doplněny o ovocné tóny jako banán, ananas, přezralá hruška a žlutý meloun. Odrůda je povolena v ČR od roku 2010 a vznikla křížením odrůd Veltlínské červené rané a Muller Thurgau. Doporučuji k lehkým ovocným salátům nebo k méně sladším dezertům.

Marie Mlynaříková



Medově zlatá barva s velmi vysokou viskozitou, což je dáno vysokým obsahem zbytkového cukru. Vůně je velmi příjemná, svěží, plná, ovocného charakteru. Připomíná zralé broskve doprovázené náznaky medu. Hebká chuť s tóny květového medu působí harmonicky a svěže i přes vyšší zbytkový cukr. Dlouhý intenzivní závěr. Vhodné snoubení se sýrem z kravského mléka s modrou plisní Blue d' Auvergne.

Petr Holeček



Do odrůdové knihy ČR byla tato odrůda zapsána až roku 2010. Pro svou odolnost vůči zimním mrazům a rané zrání je odrůda vhodná i do okrajových poloh obou našich vinařských oblastí. Zatím je pěstována na malých plochách víceméně v pokusných výsadbách. Udržovatelem odrůdy je Radim Masařík. Název odrůdy je odvozen od názvu viniční trati „Floriánky“ ve vinařské obci Blatnice pod Svatým Antonínkem, kde se nachází i samotná udržovací vinice této odrůdy. Skvělé k dezertům!

Rinot pozdní sběr 2016, Ing. Jan Plaček

Marek Babisz



Barva vína je žlutozelená, s nádechem žlutého melounu. Vůně je zprvu decentní, po nadechnutí se uvolní aroma zralého letního ovoce, broskví, v podtextu svěžích jarních bylin. V chuti můžeme najít zralou letní hrušku, letní jablko, broskvev, angréšt. Chuť je příjemná, s decentním zbytkovým cukrem a jemnou kyselinkou. Jedná se o další českou PIWI odrůdu povolenou v ČR od roku 2008. Odrůda vznikla křížením Merzling x (SV 12375 x Rulandské šedé). Doporučuji jako aperitiv či ke studeným předkrmům, ke chřestu a kozím sýrům, popř. ke kořenitým pokrmům nebo k uzeným rybám.

Marie Mlynaříková



Žlutozelená barva se stříbrným odleskem a velmi dobrou viskozitou. Jemná harmonická vůně připomíná zralé zahradní ovoce s jemným náznakem bylinek. Plná chuť má ovocný charakter zralých podzimních jablek s příjemnou kyselinou v závěru. Delší závěr s patrnou stopou vyššího alkoholu. Skvěle doplní drůbeží maso na grilu.

Petr Holeček



Jedná se o interspecifickou moštovou odrůdu révy – PIWI odrůdu – povolenou v roce 2008. Je to kříženec odrůd Merzling a Pinot gris. Rinot je odrůda, která je v České republice pěstována zatím pouze velmi vzácně. Chuť tohoto vína je velice příjemná, s decentním zbytkovým cukrem a jemnou kyselinkou. Skvělá k paštice nebo lehkým dezertům.

Ehrenfelser moravské zemské víno 2016, Fasora a synové

Marek Babisz



Barva je intenzivní žlutá až zlatožlutá. Decentní vůně vína je velmi bohatá, můžeme v ní najít tóny medu, hrozinek a vyzrálých meruněk. Chuť je plná, harmonická s dlouhou dochutí a tóny po akátovém medu, mirabelek a broskví. Ehrenfelser byl vyšlechtěn v německém Geisenheimu křížením odrůd Ryzlink rýnský a Sylvánské zelené. Doporučuji k lehkým dezertům, k lehké úpravě drůbeže nebo k sýrům s modrou plísní.

Marie Mlynařiková



Barva lipového květu se zlatavým odleskem a velmi dobrou viskozitou. Středně intenzivní ovocná vůně připomíná zralou meruňku. V chuti je plná, harmonická s nádechem zahradního ovoce, jako jsou žlutá jablka a meruňky. Delší závěr s příjemnou kyselinou. Vhodné snoubení s candátem na grilu s bylinkami.

Petr Holeček



Hrozny byly vypěstovány rodinou Fasorů ve vlastních vinohradech v trati Podvinohradí v Hovoranech ve Slovácké podoblasti. Odrůda byla vyšlechtěna v Německu křížením Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného. Ve vůni tohoto vína převažují kompotované meruňky. Víno je ryzlinkového typu se svěží kyselinou, avšak ovocitějšího charakteru.

Solaris výběr z hroznů 2016, Vinařství Červinka

Marek Babisz



Barva vína je zelenkavá až žlutozelená. Vůně vína je příjemně grepová s tóny přezrálého manga a ananasu. Chuť je plná s příjemnou svěží kyselinkou a pěkným muškátovo-citrusovým podtónem v dochuti a sladkým závěrem. Solaris je německá PIWI odrůda pěstovaná od roku 1975. Odrůda vznikla křížením odrůd Merzling a Gm 6493. Víno bych doporučil ke sladkým dezertům, či k masům se sladkou omáčkou, popř. ovocnému salátu.

Marie Mlynařiková



Středně žlutá barva se zlatavými odlesky a velmi dobrou viskozitou. Jemná vůně je harmonická, velmi příjemná, ovocná s nádechem citrusových plodů. Chuť je plná, harmonická s tóny ovocné zavařeniny a medové plástve. Středně dlouhá dochť podpořená příjemným zbytkovým cukrem. Vhodné snoubení s ovocnými dezerty a vanilkou.

Petr Holeček



Vinařství z Horních Věstonic pod Pálavou má velmi bohatou odrůdovou skladbu. Pracují zde už tři generace rodu Červinků. Jaroslav Červinka st., zakladatel firmy, se stále aktivně stará o vinohrady. Mladší Jaroslav je hlavním sklepemistrem. Do vinařství se pomalu zapojují jeho dva synové Lukáš a Jakub. Solaris je německá PIWI odrůda, vytvořil ji Prof. Dr. Norbert Becker ve Freiburgu roku 1975 křížením odrůd Merzling a Gm 6493. Víno je velmi harmonické a má příjemnou dlouhou dochť.

Fratava pozdní sběr 2015, Vinařství Malánik - Osíčka

Marek Babisz



Víno je tmavočervené až inkoustové barvy s fialovým meniskem. Vůně je příjemně ovocná s tóny lesního ovoce a koření. Chuť je hebká, sametová s ovocnými tóny ostružin a borůvek, doplněná o povidlovo-marmeládové tóny. Fratava je odrůda pěstována od roku 2008, vznikla křížením odrůd Frankovka a Svatovavřínecké. Víno je vhodné kombinovat k pečeným masům, ke zvěřině, k huse nebo k sýrům s bílou plísní.

Marie Mlynařiková



Kříženec dvou nejpěstovanějších odrůd v České republice, Frankovky a Svatovavříneckého, převzal z obou svých rodičů jen ty nejlepší vlastnosti. Tmavá rubínově červená barva s úzkým světlým meniskem a velmi dobrou viskozitou. Vůně je primárně ovocná s tóny modrého zahradního ovoce, jako jsou švestky, ostružiny a černý rybíz. V závěru vůně lze zachytit jemný nádech lékořice. Chuť je svěží s poměrně intenzivní tříslovinou a opět ovocným projevem. Středně dlouhý závěr. Archivace 3-5 let. Vhodné snoubení s hovězím steakiem na pepři.

Petr Holeček



Nevšední červené víno, které ihned zaujme. Fratava je odrůda pěstována od roku 2008, vznikla křížením odrůd Frankovka a Svatovavřínecké. Ve knize odrůd je od roku 2008, vyšlechlil ji Lubomír Glos v Moravské Nové Vsi roku 1973. Vinařství Malánik-Osíčka navazuje na dlouholetou rodinnou tradici vinařů. Jejich vinice se rozkládají jihozápadně od obce Mikulčice.



Nealko nápoje na vzestupu



Spotřeba nealkoholických nápojů každoročně stoupá, trendem je pak navíc vzrůstající spotřeba neslazených a neperlivých vod. Zdravý životní styl a přidaná hodnota jednoduše táhnou i v restauracích.

TEXT: KAMILA ONDRÁČKOVÁ

INZERCE

ZDRAVÉ
svačinky a mlsy
(nejen) PRO NAŠE DĚTI

- 100% džusy 200 ml
- 100% smoothie 200 ml
- zeleninové čipsy
- ovesné medové bochánky
- LYOFIjó
- mrazem sušené ovoce

www.j-plus.cz

Ve světě se objevuje trend, kdy spotřebitelé stále více vyhledávají pramenité a minerální vody a přírodní produkty coby zdravější pití v alternativě k syceným nealkoholickým nápojům – podle potvrzení agentury na výzkum trhu Canadean z ledna 2016 celosvětové prodeje kategorie balených vod v roce 2015 dosáhly 231 miliard litrů, takže poprvé předstihly prodeje sycených nápojů (229 miliard litrů). V roce 2016 pak podle Canadean stoupl globální prodej balené vody o 5,3 procenta.

Češi milují domácí limonády

Na rozdíl od jiných vyspělých zemí však v Česku není růst poptávky po balené vodě tak patrný. Důvodů je více. Prvním je návrat lidí k vodě z kohoutku, oproti které balená voda nemá prakticky žádnou přidanou hodnotu, druhým je růst obliby domácích limonád v domácích podmínkách i restauračních zařízeních.

Třetí vliv má sezónnost. Obecně se dá říct, že v horkých letních měsících si z nealkoholických nápojů jako osvěžení nejčastěji vyberou lidé vodu, v chladnějších měsících preferují slazené nápoje. Podle ředitele Svazu výrobců nealkoholických nápojů Zdeňka Humla Češi rádi zkusí nové nápoje, vzpomeňme na boom nealkoholických piv.

„Lidé teď oproti předchozím letům hodně pijí džusy a ovocné nektary. Stabilně vzrůstá spotřeba kvalitních balených minerálních a pramenitých vod,“ dodal Huml. Z hlediska příchutí pak mezi nejoblíbenější příchutě patří citron, pomeranč nebo bílé hrozny, ale Češi rádi vyzkouší i méně typické chuťové varianty, jako například granátové jablko nebo okurková příchut.

Nealko piva stále populárnější

„Nejoblíbenější jsou tradičně ochucená a neslazená lahvová voda a ochucené sody. Kategorie, která je výraznější, je kategorie ochucených nealkoholických nápojů na bázi nealkoholického piva. Ty se stávají stále více populárními a lidé si na ně zvyklí jako na osvěžení při práci, sportu nebo na výlety,“ míní Jitka Němečková, manažerka firemní komunikace Plzeňský Prazdroj. Tradiční pivovar také nyní představuje novinku – nealkoholický Birell Botanicals s příchutěmi Bezový květ s tymiánem a citrónem a Zelený čaj s jasmínem a bergamotem. „Výroba a zrání nápoje trvá devatenáct dní. Během této doby se

postupně přidávají přírodní ingredience – každá z nich má totiž svůj čas,“ říká Němečková.

„V prodeji se projevuje také zájem i schopnost lidí kupovat kvalitnější a dražší produkty, což se nejvíce odrazilo právě v kategorii džusů. Ta v roce 2016 podle údajů agentury Nielsen narostla meziročně téměř o 6 procent, přičemž výrobky prémiových značek, tedy kvalitnější a dražší produkty zaznamenaly velký nárůst oproti levnějším privátním značkám. Konkrétně skupina KMV zvýšila prodej ovocných džusů Fruttimo Aquila meziročně o 55 procent a džusů Granini o 20 procent,“ uvádí Ondřej Postránský, ředitel pro strategický marketing z Karlovarských minerálních vod.

Přírodní suroviny vedou

Příklon k přírodním surovinám, alespoň u prémiových produktů potvrzuje i Pavel Vavruška z obchodního oddělení Sodovkárny Kolín: „Například u nově zařazené Bezinky s 83% extraktem v bio kvalitě a přírodním cukrem zaznamenáme meziročně největší nárůst, přestože patří mezi nejdražší výrobky na trhu s točenými limonádami.“

„Čeští spotřebitelé věnují větší pozornost složení potravin a více času k aktivnímu životnímu stylu. Podle našich průzkumů je více než polovina Čechů nazývána aktivní. Aktivní životní styl pro ně znamená zdravě se stravovat, sportovat, ale také to, že jezdí s rodinou na výlet. Samozřejmě, my jako výrobci nealkoholických piv a radlerů Birell reagujeme na tento trend a měníme si nákupní chování,“ uvádí Jitka Němečková a současně dodává: „Například jsme upravili recepturu pro řadu ochucených nealkoholických nápojů na bázi nealkoholického piva Birell a přidali jsme vitamíny B5, B6 a C a naše výrobky neobsahují konzervační látky, umělé barviva a umělé sladidla. Také obsah cukru je nižší než u běžně slazených sycených nápojů.“

V úvodu zmíněná přidaná hodnota se však ne zcela vždy naplňuje beze zbytku – mnohdy je pouze o marketingový tah a zákazníci na něj slyší. „Asi největší fenomén poslední doby jsou domácí limonády. Je až s podivem, kolik lidí je ochotno platit za rozlévanou sodovku se sirupem z maloobchodu a plátkem zázvoru či citrónu. Částky převyšující 50 Kč za porci při výrobních nákladech 2 až 3 Kč dle použitých surovin. Vlastní sirup si vaří dle našich průzkumů méně

CHUŤ, KTERÁ SE ROZVINE



19 DNŮ | POSTUPNĚ PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ
— S NĚM VAŘENÍ A ZRÁNÍ —





jak 10 % provozoven, tam se pak samozřejmě opravdu jedná o domácí limonády a vyšší cena je zcela na místě," míní Vavruška.

Obal, obsah i výroba podléhá trendům

V inovacích výrobní technologie se firmy zaměřují i na obaly. „Inovativnost je garantem růstu našeho byznysu. V každé kategorii, ve které společnost působí, tak chystáme další a další novinky. Pokračujeme také v našem ekologickém úsilí v rámci snižování obsahu plastu v obalech. Všechny naše obaly jsou navíc 100 procentně recyklovatelné. Všechny PET lahve, které vyprodukuje, je možné znovu využít pro další zpracování. A to včetně víčka a etikety. Při navrhování nových lahví myslíme

nejen na jejich praktičnost a design, ale také na šetrnost k životnímu prostředí. Proto trvale snižujeme množství plastu potřebného k výrobě lahví. V naší eco-lahvi, kterou KMV začaly v roce 2015 používat jako první v ČR, je třetina plastu nahrazena rostlinnou složkou pocházející ze zpracování cukrové třtiny," uvádí Ondřej Postránský.

Z hlediska samotných nápojů je pak podle něj důležité přizpůsobit se poptávce. „Co se týče zdravého životního stylu, stále přicházíme s inovacemi směrem ke zdravějším nápojům, včetně snižování obsahu cukru. Celkově si ale nehrajeme na počet novinek, více nám záleží na kvalitě a jejich přijetí ze strany spotřebitelů. Pro letošní rok je jednou z našich hlavních novinek letní limitovaná edice Mattoni Spritz, mix minerální vody Mattoni a hořkosladkých tónů pomerančů. Svým složením a chutí se hodí jako nealkoholický aperitiv i osvěžující," míní Postránský.

Z hlediska samotné výroby je dosavadním vrcholem technologických počínů aseptická linka v závodě Mattoni Kyselka, umístěná v kontrolovaném prostředí přetlakové haly. Toto nejmodernější zařízení, první svého druhu v České republice, umožňuje výrobu nových druhů neperlivých nápojů ve sterilním prostředí.

To Sodovkárna Kolín nápoje dodává v sudcích KEG jako Ready To Drink. „Obsluha nemá šanci během čepování kvalitu nápoje již nijak ovlivnit, což je také záměr," uzavírá Pavel Vavruška. ●



Lidé teď oproti předchozím letům hodně pijí džusy a ovocné nektary. Stabilně vzrůstá spotřeba kvalitních balených minerálních a pramenitých vod.

INZERCE

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTRO *trendy*

& FESTIVAL POTRAVIN A NÁPOJŮ

2.- 3. LISTOPADU

10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 623 217

VSTUPENKA ZDARMA



3. díl

Vše, co potřebujete znát o pivu!

Pivo v kuchyni

Na podzim vycházející kniha *Pivo v kuchyni* z nakladatelství Smart Press se věnuje jak pivnímu sommeliérství, tak použití tohoto nápoje v kuchyni. Přináší také 22 ukázkových receptů, které ukazují šíři využití různých pivních stylů při vaření a pečení.

TEXT: MARCELA TITZLOVÁ



Pivo je více či méně hořký nápoj, a podle toho je třeba s ním zacházet. Nahradit jím v receptu tekutinu automaticky tam, kde je uvedena voda, vývar nebo mléko, lze jen v některých případech, a rozhodně ne každým pivem, které máte po ruce. Pokud ale začnete naopak od piva a vyberete mu na míru vybraný recept, můžete s potěšením zjistit, že vznikla vyslovená delikatesa. Různé pivní styly totiž nabízejí velmi bohatou paletu chutí a s tím se před námi otevírá velmi široké pole možností, jak je v kuchyni využít, ovšem nevhodně vybrané pivo celý složitě a s láskou připravovaný pokrm v lepším případě nijak chuťově neobohatí, v horším případě zkaží. Většinou platí, že se lépe vaří s pivem chuťově výrazným, silným a hutným. U nás se nejčastěji používá tmavý speciál a pšeničné pivo, na masa a do omáček se hodí silný speciál plzeňského typu. Ze zahraničí k nám přichází inspirace v podobě receptů se stoutem a portem, které se velmi dobře hodí i do dezertů.

Knihy o pivu přináší recepty, které mají kořeny nejen u nás, ale také ve Velké Británii nebo Německu a nezapomíná na kuchyni belgickou, jejíž bytostné spojení s pivem a neobyčejná různorodost jeho stylů z ní udělala také evrop-

skou kolébku párování jídel s pivem. Bohatost zdejší kuchyně odráží nejen zeměpisnou polohu mezi Francií a Nizozemím, ale také do sebe ochotně nasákla vlivy z dalších evropských zemí i bývalých kolonií. Větší část obyvatel si dobrou chuť přeje vlámsky, menší francouzsky. Od Němců obě ochotně převzaly měšťanskou poctivost porcí, od Francouzů úzkostlivou péči o kvalitu surovin a rafinovanost jejich kombinací. V knize o pivu najdete recept na tradiční vlámskou karbonádu, kterou si příliš neodkážeme představit s jiným pivem, než skutečně belgického původu. Pro většinu dalších zahraničních receptů však vhodnou pivní alternativu z produkce českých pivovarů nalézt lze. Třeba pro pivní variantu oblíbeného italského tiramisu lze u nás najít vynikající pivo českého původu a dokonce je ozvláštnit regionální delikatesou, jakou je pardubický perník.

Využití piva v kuchyni je stejně jako jeho párování ve vyšší gastronomii u nás stále relativní novinkou a právě kniha o pivu autorů Pavla Borowiece a Marcely Titzlové si klade za cíl na více než 200 stránkách přiblížit čtenáři nesmírně pestré možnosti různých světových pivních stylů, kterých je vedle našeho piva plzeňského typu na světě nejméně devět desítek. ●

PIVNÍ RECEPT PRO VÁS!

VLÁMSKÁ HOVĚZÍ KARBONÁDA

4 porce



Francouzský název tohoto pokrmu carbonnade flamande (vlámský stoverij), mírně připomínajícího náš guláš, odkazuje k tomu, že se dříve připravoval na dřevěném uhlí. Servírujte ho tradičně po belgickém způsobu s bramborovými hranolkami a salátem z endivie nebo čekanky s hořčičnou zálivkou. Vhodné pivo je Dubbel La Trappe z Bierbrouwerij de Koningshoeven. Belgický dubbel určuje jednoznačně charakter chuti a tento pokrm odlišuje od všech obdobně připravovaných pomalu připravovaných mas. K dispozici pro tento recept se nabízí přes sto nejrůznějších značek piva, a každá z nich má velmi individuální chuťový profil. V Nizozemsku vařený Dubbel La Trappe má plné, velmi výrazné sladové tělo, které doplňují tóny tmavého ovoce a portského vína. Na rozdíl od levnějších z Belgie nebo Nizozemí dovážených piv v tomto stylu není tak sladký, což je pro karbonádu optimálně vyhovující.

INGREDIENCE

- 0,33 l belgického piva dubbel ale
- 750 g kvalitního masa, zadního hovězího, falešné svíčkové nebo klišky
- 3-4 větší cibule
- 4 plátky slaniny
- 1 lžice hladké mouky
- 0,5 l silného hovězího vývaru
- olej
- ½ lžice hnědého cukru
- 2 bobkové listy
- větší špetka tymiánu, lépe čerstvého
- 2 kuličky nového koření
- sůl a pepř dle chuti
- 1 lžička bílého vinného octa
- hrst nasekané petrželky
- 1-2 lžice dijonské hořčice

POSTUP

Cibuli nasekejte nadrobno, slaninu také. Maso očistěte a také nakrájejte na kostky, ovšem větší, o hraně délky asi jednoho centimetru. Ve větší misce smíchejte hladkou mouku, sůl a pepř. Kostky hovězího v této směsi důkladně obalte. V hrnci se silným dnem rozpalte olej a opečte na něm maso, raději po částech než vše najednou. Když zhnědne, vyberte ho z hrnce a dejte stranou. Přilijte do hrnce trošku hovězího vývaru a odškrábněte do něj eventuální připeklé zbytky. Přidejte vše ven k masu. Do hrnce opět na pár kapek oleje vhodte slaninu a osmahněte dokrupava. Vyjměte ji a opět uložte stranou. Na vypečený tuk ze slaniny nasypte do hrnce cibuli a restujte asi 15 minut. Po několika minutách přidejte cukr, aby cibule jemně zkaramelizovala.

Zaprašte polovinou lžice mouky, zamíchejte a vraťte maso zpět. Snižte teplotu pod hrncem a přilijte pivo. Když pivo přestane pění, přidejte hovězí vývar, bobkový list, tymián, nové koření a čerstvě namletý pepř. Osolte podle chuti a přidejte lžičku octa.

Přiveďte k varu, přikryjte a nechte vařit nebo vložte do rozehřáté trouby. (Také můžete vše přemístit do pomalého hrnce, crock potu, a v něm pokračovat v dohotovení pokrmu.) Vařte asi dvě hodiny a občas promíchejte. Na závěr vmíchejte hrst nasekané petrželky a podle chuti hořčice.

Memorandum CBA a AKC ČR: otevření nových možností

Česká barmanská asociace a Asociace kuchařů a cukrářů ČR se dohodly na spolupráci, která jim pomůže k dosahování vytyčených cílů. Svými podpisy společného memoranda to v sobotu 3. června 2017 stvrdili prezidenti obou organizací, Aleš Svojanovský (CBA) a Miroslav Kubec (AKC ČR).

K ceremonii došlo v rámci programu akce Gastronomická slavnost na Zichovci aneb Vzpomínka na Mistra kuchaře Ladislava Nodla v areálu Zichoveckého pivovaru ve středních Čechách.

Vedení obou asociací věří, že díky součinnosti snáze realizuje dlouho-



dobé cíle. Mezi ty patří například zvyšování úrovně gastronomie v České republice, její propagace v tuzemsku i zahraničí nebo podpora růstu cestovního ruchu prostřednictvím propagace tradičních regionálních specialit.

„Memorandum nám otevřelo další možnosti k jednání a následnému podnikání konkrétních kroků. Těší mě, že řada účastníků sobotních slavností přihlížela slavnostnímu podpisu a k nové spolupráci se vyjadřovala kladně,“ okomentoval atmosféru víkendové akce prezident CBA Aleš Svojanovský.

Zástupci CBA v Pekingu přednášeli před 300 VIP hosty

Pivo, víno a destiláty z České republiky jako vývozní artikl do nejlidnatější země světa? Právě tuto myšlenku podpořilo uspořádáním degustační recepce Czech Beverage Night Beijing 2017 české velvyslanectví v Pekingu.

Propagační večer českých alkoholických nápojů se konal 25. května v prostorách hotelu Ritz-Carlton v Pekingu. O odbornou záštitu programu ambasáda požádala zástupce České barmanské asociace, která do čínské metropole vyslala pivního specialistu Mojmir Prokeše, barmana Martina Vogeltanze a sommeliera Tomáše Brůhu.

Akce byla vyvrcholením účasti několika českých pivovarů a vinařství na veletrhu Top Wine China 2017. Své reprezentanty do Pekingu vyslaly například Budějovický Budvar, Dalešice, Bohemia Sekt, Lahofer, Jan Becher či Rudolf Jelínek.

Návštěvnost večera nakonec předčila očekávání organizátorů – z 330 pozvaných hostů se jich dostavily tři stovky včetně všech klíčových partnerů. „Dostat v Pekingu na jedno místo v daný čas tři stovky značně vlivných lidí, to je unikátní počín,“ hodnotí účast Mojmir Prokeš.

Zástupci CBA formou přednášek v obecné rovině představili české pivovarnictví, vinohradnictví a lihovarnictví, poté se v hotelové zahradě individuálně věnovali hostům při ochutnávkách konkrétních produktů. „Lidé se zajímali o české realie, specifické vlastnosti vína, párování s pokrmy, pивní tradice i techničtější fakta jako trvanlivost či správný způsob skladování produktů,“ dodává Mojmir Prokeš.

Program vyšperkovala ukáзка sabráže od několikanásobného mistra ČR Martina Prokeše z vinařství Proqin a servis absintu Markem Vyskočilem. O akci také informovala některá celostátní čínská média.

Teatendeři znají všechny reprezentanty na letošní Tea Masters Cup



Seriál českých národních kol celosvětové soutěže Tea Masters Cup v neděli 20. srpna pokračoval na pražském Vyšehradě, kde se uskutečnil další ročník vyhlášeného festivalu Čajomírfest. A právě disciplíny Tea Mixology a Tea Degustation byly součástí bohatého programu tradiční čajové akce. Sérii Tea Masters Cup v Česku druhým rokem pořádá čajová sekce České barmanské asociace Czech Teatenders.

V kategorii Tea Mixology se utkalo 7 soutěžících, kteří měli za úkol připravit v 15minutovém časovém limitu dva druhy čajových drinků. Ten první, signature, byl zcela prostý jakýchkoliv omezení, vyjma podmínky, že musí obsahovat čajovou složku. Druhý koktejl soutěžící tvořili ze surovin ukrytých v mystery boxu.

V mixologické kategorii se nejlépe vedlo teprve 17leté Katerině Vymazalové ze SOŠ a SOU Polička. Její signature Oča no saru (Čajový opičák) obsahuje čaj Sencha Asa-

noka Kirishima, banánový džus, medovou vodu a citronový fresh. Je k nevíře, že tahle juniorská teatendryně vypálila rybník svým seniorským kolegům a pojede tak v září reprezentovat ve své disciplíně Českou republiku na světové finále do Číny!

Do zápolení v kategorii Tea Degustation se zapojilo 13 teatenderů. Ti se měli zorientovat v charakteristikách desítky světlých oolongů, aby následně v pouhé pětiminutovce správně určili co nejvíce z pěti podávaných vzorků. Nejlépe se vedlo Jakubovi Ryšavému, jenž správně zařadil čtyři z pěti degustovaných čajů. Také ho tak na podzim čeká cesta do Asie.

Už dříve se uskutečnily zbývající dvě disciplíny českého Tea Masters Cupu. V Tea Pairing se nejlépe vedlo Karlu Veverkovi a Tea Preparation vyhrál Libor Andla. Také je čeká na konci září cesta do čínského města Enshi, kde se uskuteční světové finále Tea Masters Cup.

Dorazili hosté z různých organizací, například:

- COFCO, jedna z největších čínských firem, výrobce a obchodník s potravinami
- Alibaba Group, holding největších e-komerce platforem na světě
- Three Gorges Group, vodohospodářská společnost spravující mimo jiné i přehradu Tři soutěsky
- Wanda Vista Hotel Group, největší čínská 5* hotelová skupina
- CAWA, největší čínská asociace velkoobchodů se zemědělskými a potravinářskými produkty
- CCTV, čínská státní televize s globálním pokrytím
- Reuters, světová novinářská agentura
- dále byli přítomni majitelé pekingských barů a restaurací, zástupci čínských univerzit, státních institucí, zahraniční diplomaté atd.

Čistota s úsměvem

profesionální úklid a čištění

Star[®]

www.everstar.cz
— since 1991 —

LACHIM komplexní
hygiena+ zásobování

WWW.VT-VOTRUBEC.CZ
V&F
CHRÁNĚNÁ PRÁCOVNÍ DÍLNA
VRCHLABÍ

hygoTrend[®]
dodávky pro úklid a hygienu komplexně

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



Videmann[®]
komplexní řešení úklidu a čištění


EXPO 2017

Udáváme
takt
české
gastronomii



PRAHA PVA LETŇANY 15-16. 11. 2017
OLOMOUC FLORA 29-30. 11. 2017

Přihlaste se na: www.bidfood.cz/expo

Případně pište na: expo@bidfood.cz

nebo volejte na tel.: 414 113 417 a 605 642 417 (pondělí až pátek 8:00 – 16:30 hod.)