

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2018



Historický úspěch Martina Vogeltanze

+
Oxalis slavil
v Abzacu

MISTROVSTVÍ SVĚTA V ESTONSKU: ÚSPĚCH NA VŠECH FRONTÁCH

Byl to ten z okamžiků, kdy se sny mění ve skutečnost. Na krku mu cinkaly dvě cenné placky a v obecenstvu konferenčního sálu se mísil jásot s údivem. Nával emocí způsobil, že tenhle hrdina na chvíli zcela oněměl a nemohl ze sebe vydat ani hlásku.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Psal se 4. říjen letošního roku a český reprezentant Martin Vogeltanz právě v estonském Tallinnu zazářil na koktejlovém mistrovství světa pořádaném Mezinárodní barmanskou asociací. Podařilo se mu nevídaný husarský kousek – vybojovat stříbrnou a bronzovou medaili ve zcela odlišných kategoriích, jako první barman v historii šampionátu.

Ne nadarmo se nedlouho poté začaly na sociálních sítích českých barmanů objevovat příspěvky s přirovnáním k olympioničce Ester Ledecké. Paralela je v tomto případě pro zasvěcené více než zřejmá.

Barmani se totiž většinou specializují na jeden ze dvou základních směrů tohoto oboru – klasické barmanství, nebo flairové (exhibiční) barmanství. Prvně jmenovaní se soustředí zejména na chuť a vůni výsledného drinku, jeho nápaditý servis, vymyšlení netradičních ingrediencí nebo precizní pracovní postupy zahrnující například přesné odměřování surovin či čistotu na barovém pultu. Pro flairové barmany je naopak důležitá hlavně show – házení s lahve a šejkry za doprovodu hlasité hudby a vymyšlení co nejobtížnějších triků.

Plzeňský barman a jedna z nejvýraznějších postav současné CBA Martin Vogeltanz se loni na základě celoročních soutěžních výsledků stal Barmanem roku ČR v obou kategoriích a vysloužil si tak právo startovat na letošních World Cocktail Championships pořádaných Mezinárodní barmanskou asociací IBA. Jako jediný z reprezentantů 56 zemí v Tallinnu nastoupil v klasice i flairu.

Nejdříve v klasice v podkategorii Bartender's Choice, kdy soutěžící může do receptury koktejlu zahrnout jednu home made surovinu. Našel jen jednoho přemožitele a stal se tak prvním vicemistrem světa v této kategorii.

„Zaměřil jsem se na vytvoření drinku bohaté chuti a dlouhotrvající aftertaste. Čerstvost mu dodala bazalka, kořenitost zase citronová tráva. Důležité bylo použití sirupu z byliny vonokvětky, což je asijská obdoba našeho bezového květu,“ vysvětluje Martin Vogeltanz.

Ve flairu pak postoupil ze skupiny do finále, po něm nakonec bral bronzovou pozici. „Svou sestavu jsem intenzivně trénoval poslední dva

“

Historie koktejlových mistrovství světa nepamatuje účastníka, který by startoval v klasice i flairu najednou a umístil se na medailových pozicích.

“

Zaměřil jsem se na vytvoření drinku bohaté chuti a dlouhotrvající aftertaste. Čerstvost mu dodala bazalka, kořenitost zase citronová tráva. Důležité bylo použití sirupu z byliny vonokvětky, což je asijská obdoba našeho bezového květu.

Martin Vogeltanz

měsíce každý den, alespoň desetkrát po sobě. Ve skupině mi náčiní spadlo kvůli nervozitě pouze jednou, ve finále dvakrát. Měl jsem nadříváno,“ hodnotí.

Historie koktejlových mistrovství světa nepamatuje účastníka, který by startoval v klasice i flairu najednou a umístil se na medailových pozicích. „Martin po vyhlášení výsledků přijímal nekonečné množství gratulací. Přestože nezískal zlato, byl za hrdinu mistrovství. Jeho výkon vyvolal velmi emotivní atmosféru v dobrém slova smyslu,“ říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský a upozorňuje na to, že s loňskou zlatou medailí Jana Tesky se Česká republika chlubí ziskem kompletní medailové sbírky v pouhých dvou letech. „To je opravdový unikát, který nás právem řadí k barmanské světové špičce,“ těší Aleše Svojanovského.

Martin Vogeltanz už jednou na koktejlovém mistrovství světa zaznamenal úspěch – v roce 2013 získal v kategorii klasik bronzovou medaili. 37letý barman z Plzně vede vlastní barmanskou agenturu a spolupracuje se společností Stock Plzeň-Božkov, pro kterou například vymýšlí koktejly nebo zajišťuje barmanská vystoupení na různých akcích.

Kromě soutěžních úspěchů delegáti České barmanské asociace bodovali i v zákulisí. Na jejich bedrech totiž už druhým rokem spočívá vzdělávání hodnotitelského sboru IBA a letošní školení komisařů bylo obzvláště úspěšné. Mimo teorii čeští lektori zkusili také jejich senzorní schopnosti, a to pomocí testovacích sad od pražské Vysoké školy chemicko-technologické. Cílem bylo vybrat ty nejlepší z týmu a dále s nimi pracovat.

„Workshop pro komisaře měl maximální úspěch, jsme pověřeni pokračováním těchto aktivit i v příštím roce. Dokonce nám krátce po kongresu psali z čínské asociace, jestli bychom je nepřijeli speciálně proškolení,“ dodává Aleš Svojanovský, který sám byl na koktejlovém mistrovství světa členem technické komise a jeho kolega Miroslav Černík zastával roli ředitele jakostní komise. „Žádná jiná země neměla na kongresu IBA takové zastoupení v důležitých funkcích,“ uzavírá prezident CBA.



Receptura klasického koktejlu Emerald Eye (Smaragdové oko)

- 4 cl London Dry Gin
- 1 cl Monin Manzana Verde liqueur
- 1 cl Monin Osmanthus syrup
- 1 cl čerstvé limetové šťávy
- 6 bobulí bílého hroznového vína
- 6 lístků čerstvé bazalky
- Kousek čerstvé citronové trávy (cca 2 cm)

Dekorace koktejlu

Kombinace citronové trávy, květu orchideje, ruscusu, tymiánu, zlatého prachu, cukrových perel

Postup výroby koktejlu

V šejkru vydrtíme čerstvou bazalku s citronovou trávou a hroznovým vínem. Přidáme ostatní ingredience, kostkový led a dobře protřepeme. Scedíme přes double strain do vychlazené sklenice.



Filip Jung a Petr Špák

MLADÍ BARMANI DOBÝVAJÍ ŠPIČKOVÉ BARY



Petr Špák (vlevo)
a Filip Jung

Ještě ani neopustili lavici Soukromé odborné školy v Bohnicích a již získali nabídky od prestižních barů. Jak se jim na sebe podařilo upozornit? Petr Špák a Filip Jung se shodují na tom, že je za tím nadšení pro obor, disciplína a odvaha přijímat nové životní výzvy. O tom, jaké byly jejich začátky a kde se vidí za pár let, se rozprávěli v rozhovoru pro magazín Svět H&G.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ

Oba působíte jako barmani ve špičkových barech. Co bylo zásadní pro vaši kariéru?

FJ: Asi největším milníkem byla nabídka od bar managera Cloud 9 sky bar & lounge Romana Uhlíře,

který mi nabídl pozici barbacka ve chvíli, kdy jsem si tam vlastně jen šel půjčit sklenice na další soutěž. Dále už to bylo o dřině a snaze se posunout dál.

PŠ: Ze začátku byl zásadní hlavně výběr školy se zaměřením přímo na obor barman, potom jsem za-

čal jezdit na juniorské barmanské soutěže a postupem času jsem začal mít zájem o reálnou práci v baru a na doporučení jsem se dostal na pozici barback do baru La Casa de La Havana vjeja, kde se teprve začala rozvíjet moje kariéra v reálném provozu.

Jedno máte společné, a to profesorku Ivetu Švédovou, která ze studentů dělá barmany. Jak vzpomínáte na první soutěž pod jejím vedením?

FJ: Vzpomínka na moji první soutěž je lehce mrazivá, ne však ani tak kvůli nervozitě, jako spíš kvůli

nedostatku tepla, asi škrty v rozpočtu sponzora (smích). Mimo všudypřítomnou zimu jsem byl v poměrně stresující situaci, kdy člověk vlastně ani neví, co má dělat, a myslí jen na to, aby už to měl všechno za sebou. Navzdory všemu to ale pro mě byla obrovská zkušenost, kdy jsem si uvědomil, že v tom chci pokračovat.

PŠ: Co se týče mojích prvních soutěží, bylo to v roce 2015, a to v Žatci, kde probíhá specifická soutěž míchání drinků s použitím piva. V tu dobu jsem nevěděl o barmanství prakticky nic, snažil jsem se vše udělat hlavně podle plánu. Myslí si, že zrovna na téhle soutěži se ani nic moc z mého pohledu nepokazilo, ale věřím, že mít nějaké video, tak se tomu dnes budu smát, protože jsem skončil jako úplně poslední.

Podařilo se vám obhájit úspěchy v soutěži Barman roku junior, a to hned dva roky po sobě. V čem tkvěla vaše neotřesitelná pozice?

FJ: Jednoznačně to byl dril a touha se zdokonalovat, v čemž mi velmi pomohl také začátek působení v baru Cloud 9. Dále to byla jakási revolva v tom, jak jsem pracoval, sestavoval receptury, kdy jsem se snažil pozvednout nepříliš používané techniky nebo suroviny. Většina soutěžících používá výhradně to, co má stanoveno v propozicích, a nesnaží se moc experimentovat, což je podle mého veliká škoda, protože pak je ve výsledku většina drinků podobná jako vejce vejci.

PŠ: V rámci této série soutěží jde hlavně o to, že se opravdu musíte účastnit co nejvíce z nich, protože se za každou soutěž počítají body do celkového hodnocení. Samozřejmě na juniorských soutěžích jde o to, aby se člověk nejdříve vůbec naučil pracovat s jednotlivými surovinami, jak co a s čím může

Filip Jung

Stávající zaměstnání/podnik:
Cloud 9 sky bar & lounge Hilton Prague

Oblíbený drink:
Penicilin

Osobnost, které si vážíte:
Vážím si všech, kteří dělají cest své profese

Kde se vidíte za 10 let:
Ve svém podniku

Petr Špák

Zaměstnání:
The Banker's Bar, Praha

Oblíbený drink:
Lagavulin 16 - Old Fashioned

Osobnost, které si vážíte:
Filip Jančárek

Kde se vidím za 10 let:
Těžká otázka... Pokud zůstanu v tomhle oboru, chtěl bych dělat nějakou vyšší pozici v baru - šéfbarmán anebo manažer baru

fungovat a jak správně vybalancovat drink, tak aby byl vůbec pitelný. K tomuto každý potřebuje nějaký základ. V mém případě to byla právě škola, kde jsem získal přehled, jak vůbec tu jednoduchou mixologii zvládnout. Velmi důležitý je také zápal do tohoto oboru... bez velkého zájmu o barmanství to prostě nejde, mně se podařilo v rámci celkového hodnocení po oba dva roky získat nejvíce bodů. Myslí si, že v těchto soutěžích by mohla být mnohem větší konkurence a mohlo by tu růst spousta dobrých barmanů. Tento základ by studentům měla poskytnout škola. Ale ne studentům ze všech škol s tímto zaměřením mají takovou možnost. Domnívám se, že tajemství mého úspěchu spočívá hlavně v tom, že mě to baví.

“

Dobrý barman musí být týmovým hráčem a umět svou práci na výbornou.

Filip Jung

“

Pokud se barman v práci cítí jako doma, je schopen připravit hostům ten nejlepší zážitek.

Petr Špák

Již nějaký ten pátek působíte za barem. Co je podle vás zásadní, abyste pro podnik, jako barmani, byli přínosem?

FJ: Hlavně být týmovým hráčem, umět svou práci na výbornou, ale být také schopný zastoupit kohokoliv z týmu, a nezáleží, zda je to barback, číšník nebo hosteska. Dokonce jsem několikrát zaskakoval i za kuchaře (smích).

PŠ: Určitě vám musí sednout ten podnik, jak atmosféra, tak typy drinků, které se v podniku připravují, klientela baru, a musíte si sednout s kolegy. Pokud se barman cítí jako doma, je schopen připravit hostu ten nejlepší zážitek a každý host je pro podnik přínosem. Za svoji výhodu považují, že jsem stále v poměrně krátce otevřeném The Banker's Baru, v podstatě od samého začátku. Aktuálně jsme

tam čtyři barmani a všichni čtyři tam působíme od zrození podniku. Řekl bych tedy, že od vztahu k podniku se odvíjí všechno ostatní.

A závěrem: jakou máte radu pro začínající barmany?

FJ: Nebát se zkoušet nové věci, být svůj a snažit se na sobě pracovat. Ale z mé zkušenosti vím, že nejdůležitější je nebát se práce, což mnohým chybí. Je důležité mít sny, ale nejdůležitější je na nich neustále pracovat.

PŠ: Nemyslím si, že jsem dostatečně kompetentní k tomu, abych radil začínajícím barmanům, já sám se ve spoustě věcí považuji za začínajícího barmana. Když si vezmu začínajícího barmana jakožto studenta, poradil bych hlavně to, ať se člověk při prohrě nevzdává a že pro tenhle obor se musí udělat něco navíc, to je podle mě stěžejní.

Plán akcí České barmanské asociace pro nadcházející období

9.-10.11.2018	WORKSHOP PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ	BRNO
14.11.2018	METELKA CUP	JCC
14.11.2018	TEEKANNE - CZECH TEATENDERS CUP	JTC
22.11.2018	DŽEZVA IBRIK CUP	JMK, PMK
25.-26.11.2018	APOTHEKA REAL BARTENDERS COMPETITION	PCC
3.12.2018	BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR	JCC
3.12.2018	BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR - JUNIOR MISTR KÁVY	JMK
17.-20.1.2019	GASTRO JUNIOR BRNO 2019 - barman, barista, teatender, číšník	

VYSVĚTLIVKY: JCC - junior cocktail competition, JMK - junior mistr kávy, JTC - junior teatender competition, PCC - professional cocktail competition

Soutěže na For Gastru: KÁVOVÁ POLÉVKA A EKOLOGICKÁ BRČKA

Bezmála třicet tisíc návštěvníků, přes tři stovky vystavovatelů v několika halách a čtyřdenní nabitý program od rána do pozdního odpoledne. Takový byl letošní veletrh For Gastro a Hotel 2018, který se ve dnech 4. až 7. října uskutečnil na výstavišti v pražských Letňanech. Zaslouhou České barmanské asociace okořenily odborný program veletrhu soutěže nápojových profesionálů i studentů hotelových škol – celkem šlo o osm klání.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Celý čtvrtek 7. října patřil juniorům. Na soutěžním pódiu prostor vyplnily paralelně konané pivní Kocour Cup a barmanský Gordon's Pink Junior Bartenders Cup. V pivní soutěži podpořené varnsdorfským pivovarem Kocour měli účastníci za úkol načepovat odborné porotě dvě „třetinková“ piva v co nejlepší kvalitě. Mimo samotné načepování světlého varnsdorfského ležáku museli soutěžící předvést správně provedenou péči a přípravu pivního skla, přípravu výčepního zařízení a odborný servis porotě. Další část přípravy soutěžících prověřil teoretický test, který se skládal z deseti otázek zaměřených na výrobu piva a historii pivovarnictví.

Podle hodnocení komisařů se z desítky studentů nejvíce dařilo Petru Kaiserovi z ISŠ HPOS Příbram. Druhý skončil Ted Zahradil (Kavovary.cz) a třetí místo obsadila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

Namíchat long drink na bázi prémiového britského ginu Gordon's Pink, použít alespoň jednu další alkoholickou složku a minimálně 8 centilitrů nealkoholického nápoje – takové

bylo zadání již zmíněné juniorské barmanské soutěže Gordon's Pink Junior Bartenders Cup.

Gordon's Premium Pink Distilled Gin je destilát z produkce jedné z nejoblíbenějších britských značek ginu. Kromě jalovce obsahuje i přírodní ovocné výtažky, které mu propůjčují jemné chutě červeného ovoce. Je inspirován originální recepturou Gordon's z roku 1880.

Soutěž obsazenou 22 juniory ovládla Nikola Varvařovská z brněnské SŠ Charbulova. Ta ve svém drinku Sunset kromě ginu Gordon's Pink použila Martini bitters, bezinkový sirup Teisseire, rakytníkové pyré Monin, citronový fresh a tonik Kinley. Jako ozdobu použila plátek sušeného jablka s lístkem ananasové šalvěje a větvičku s plody rakytníku.

Na druhém místě se umístila Kateřina Pražnová (SOŠ a SOU Polička) a třetí místo brala Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

V hlavní roli čaj Matcha

Také následující veletržní den patřil nastupující generaci. Tentokrát studenti hotelových škol pracovali s čajem a kávou. Šest mladých teaten-

derů se utkali v Matcha Tea Czech Teatenders Cupu. Nejdříve v blind tastingu nálevů určovali čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravovali čtyři porce klasického bílého či žlutého čaje, a nakonec vytvářeli čtyři porce nealkoholického drinku obsahujícího Matcha Tea.

Nejlépe svou práci zvládl Igor Milshin z mostecké SHŠ Bukaschool. Ten ve svém drinku Ma-tea-cha kromě Matcha Tea použil kokosové pyré, matcha sirup, čerstvou šťávu z limetky a domácí pěnu (ananasový džus, nealkoholické zázvorové pivo, vaječný bílek). Koktejl přizdobil ananasovým chipsem s kokosovým dipem.

Druhý byl Matej Janíček (HA L. Wintera Piešťany), třetí Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

Souběžně s teatendery představilo svou kreativitu a technické dovednosti 13 juniorských baristů v Baileys Junior Mistr kávy 2018. Připravovali dvě espressa, dvě cappuccina a dva kávové drinky, v nichž musel být obsažen alespoň jeden centilitr likéru Baileys a téma příběhu ke koktejlu mělo souviset s oslavami 100 let od založení Československa.



S tímto zadáním se nejlépe popasovala Nicola Carajiová ze SHŠ Bukaschool Most. Její koktejl pojmenovaný jako Mr. President se skládá z čaje Matcha s příchutí meruňky, čaje Teekanne Red Orange, medového sirupu Monin a domácí pěny (bílek, Baileys, tonik, medový sirup, pomerančový sirup, espresso). Drink přizdobila krupicovou kaší.

Na druhém místě se umístil Ondřej Kaňka (SOŠ a SOU Polička), třetí příčku obsadil Ján Fuksa (HA L. Wintera Piešťany). Mezi zajímavými surovinami, které soutěžící junioři použili ve svých volných drincích, se vyskytly šalvějový extrakt, kokosovo-banánová emulze, domácí makovec nebo domácí angreštové pyré.

Cobbler inspirovaný kolonizací

V sobotu už na soutěžní pódium nastoupili profesionálové – nejdříve ti z kavárny. V Baileys Professional Mistr kávy 2018 dostali za úkol seřadit kávový mlýnek a připravit po čtyřech porcích espresso a kávového fancy koktejlu, který musel povinně obsahovat minimálně 2 centilitry irského likéru Baileys a espresso.

Nejvíce bodů u porotců za svůj výkon získala Adéla Mondeková z Brna. Ta svůj volný drink sestavila z 2 centilitrů Baileys, espressa, rumu Brugal a pěny z bílku a sirupu tonka bean. Koktejl vítězka servírovala do polévkového talíře a ozdobila jej drcenými ořechy a švýcarským sýrem. Baristé se tak naladili na svou poslední letošní soutěž – Džezva Ibrik Cup – která se uskuteční 22. listopadu v plzeňské kavárně Orient Coffee.

Také profesionální barmani si v Praze odbyli letošní předposlední soutěžní setkání, Gordon's Pink Cup. Jeho tématem se s trochou nadsázky stal exkurz do historie. Požadovaným soutěžním drinkem, i když v provedení „modern bartending“, byl totiž Cobbler – klasický styl známý ze starých koktejlových knih 19. století. Servíruje se nejčastěji do vinných sklenic nebo sklenic Collins, bývá chlazen ledovou tříští a bohatě zdoben ovocem.

K účasti se odhodlalo celkem šest soutěžících, z toho polovina do hlavního města přijela z českokrumlovského baru Apotheke. Měli za úkol připravit čtyři porce drinku s obsahem ale-



spoň dvou centilitrů prémiového britského ginu Gordon's Pink.

Hodnotitelé nakonec první místo přisoudili Robertu Weisovi mladšímu z Apotheke. Jeho drink Colonial Treasures kromě ginu Gordon's Pink obsahuje i citronový sorbet, maracuju, čajový sirup či rozmarýn. Zdoben je grepovou kůrou, lesním ovocem a snítkou rozmarýnu.

„Koktejl jsem sestavil z ingrediencí, které britské impérium získávalo při kolonizaci území po celém světě. Maracuju z Jižní Ameriky, rozmarýn ze Středomoří, citronový sorbet z osmanské říše nebo grep z Barbadosu,“ vysvětlil Robert Weis s tím, že Cobbler si jako host zatím objednal jen jednou v životě – ve vyhlášeném londýnském baru The Nightjar.

Podle něj bylo míchání z ginu Gordon's Pink výzvou, protože se jedná o nový, a tudíž ještě málo prověřený produkt. „Vyniká výraznou a příjemnou chutí. Díky ní se dá s drinkem hodně vyhrát, intenzivní chuť ostatními použitými surovinami jen tak nepřebijete,“ dodal Robert Weis.

Podle hodnotící komise splnil Robert Weis soutěžní zadání do puntíku. „Posbíral tradiční ingredience z celého světa související s britskou kolonizací a drink servíroval v typickém cobblerovém skle. Jako kdybychom ho vystřihli z knížky Jerryho Thomase,“ uvedl jeden z komisařů, zástupce společnosti Stock Plzeň-Božkov, s.r.o. Michal Marešovský. Ten zároveň ocenil, že všechna použitá brčka nebyla vyrobená z plastu a splňovala tak principy zero waste.

Na druhém místě skončil Tomáš Nyári a třetí pozici obsadil Lukáš Konečný. Barmani ani tentokrát nešetřili nevšedními surovinami, použili například pampeliškovo-limetový sirup, růžovo-vanilkový cordial, ananasový shrub či vinný sirup.

Abraham opět králem flairu

Konec veškerému soutěžení přinesla neděle a Havana Club Flair Cup za účasti osmi junior-

ských a profesionálních exhibičních barmanů. Ti předvedli dvě disciplíny, přičemž v každé namíchali jeden koktejl. Ve working flairu to byl drink složený z rumu Havana Club a energetického nápoje Red Bull, v disciplíně exhibition flair pak účastníci míchali volný fancy koktejl za použití minimálně 2 centilitrů rumu Havana Club. Při tom všem samozřejmě předváděli triky s lahvemi, šejkry a dalším barovým náčiním.

V juniorské věkové kategorii při pětičlenné účasti uspěl David Sedláček ze Žďaru nad Sázavou. Profesionální kategorii pak ovládl šestinásobný flairový Barman roku ČR a vicemistr světa Václav Abraham. Ten zajel nejlépe hodnocenou exhibiční sestavu a nenašel tak přemožitele. Druhý skončil Michal Novák, třetí příčku obsadil Michal Těžký. Václav Abraham letos ve flairových soutěžích bral samá první místa a bude tak reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa v roce 2019.

Rozloučení

Na nedělní flairové soutěži zazněla vzpomínka na Martina Bařtu, průkopníka exhibičního barmanství v České republice, jenž 10. září 2018 v pouhých 38 letech zemřel po vážné a dlouhé nemoci. Pro barmanskou komunitu jeho smrt znamená citelnou ztrátu, protože kolegové Martina vnímali nejen jako odborníka, ale především jako veselého člověka a výborného kamaráda. Martin Bařta byl několikanásobným mistrem ČR ve flair bartendingu a držitelem bronzové medaile z mistrovství světa IBA na Kubě. Psal blog, lektoroval v barové akademii Jan Becher Pernod Ricard, provozoval cateringovou agenturu. V posledních letech často zastával funkci komisaře flairových soutěží České barmanské asociace. Naposledy letos v únoru – kvůli zhoršujícímu se zdravotnímu stavu na

dálku prostřednictvím on-line videopřenosu.



SLIVOVICE V DRINČÍCH? SKVĚLE SI ROZUMÍ S ČAJEM

Namíchat fancy cocktail, který obsahuje alespoň 2 centilitry pětileté Slivovice Koshar a jehož příběh se týká výročí 100 let od založení Československa. Takový byl úkol účastníků osmnáctého ročníku barmanské soutěže International Rudolf Jelínek Cup, který se v úterý 18. září 2018 uskutečnil v prostorách vizovické likérky Rudolf Jelínek. Odborným garantem soutěže byla Česká barmanská asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Na východ Moravy dorazil úctyhodný počet 38 barmanů z desítky evropských zemí, pořadatelé totiž soutěž titulují jako evropský pohár v míchání drinků z ovocných destilátů. Z celkového vítězství se po celodenním maratonu radoval Jan Zlámaný (Crazy Daisy Praha), druhé místo obsadil Lukáš Konečný (Apotheka Český Krumlov) a třetí skončil Robert Weis (Apotheka Český Krumlov). Cenu pro nejlepšího cizince převzala Nora Karolina (Estonsko), nejlepší techniku dle porotců předvedl Zdeněk Javorský (Lobby bar hotelu Nové Lázně) a cenu za kreativitu a inovaci převzala Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

Tři nejlepší barmani obdrželi finanční ohodnocení ve výši 500, 300 a 100 eur, vítěz si navíc užil zájezd na Bar Convent Berlin zdarma.

Pražský barman Jan Zlámaný uspěl s drinkem Maffie, který se kromě pětileté slivovice skládá z vermutu Carpano Antica Formula, extraktu z lipového květu, švestkového shrubu a medové vody. Je servírován v coupette skleničkách z antikvariátu, zdoben sušenou švestkou posypanou lipovým prachem a podává se k němu výtisk Lidových novin z 29. října 1918.

„Komisaře jsem navíc osvěžil sklenicí prémiového čaje matcha. Při vymýšlení drinku jsem vyjma

vermutu šel cestou lokálních surovin včetně lípy jako národního stromu. Míchání koktejlů ze slivovice je náročné, ale zároveň představuje velkou výzvu. A barmani výzvy milují,“ uvedl Jan Zlámaný.

Zároveň dodal, že si vítězství v International Rudolf Jelínek Cupu velmi cení. „Konkurence byla neskutečná, větší soutěž jsem ještě v životě nezažil,“ konstatoval loňský vicemistr ČR v přípravě čaje.

Podle jednoho z porotců soutěže, Adriána Michalčíka z norského baru *ISM v Oslu, je slivovice v drinčích dobře použitelná jako báze i jako modifikátor. „Ochutnal jsem i limitovanou edici Československé slivovice vydané

k výročí založení našeho státu a velice mě překvapila. Cítil jsem v ní mandlovost až ořechovost, určitě by také byla mixologicky využitelná,“ prohlásil barman patřící do současné česko-slovenské absolutní špičky.

Zároveň ocenil, že hned několik soutěžních drinků obsahovalo čaj. „Je to skvělá surovina a dnes se ukázalo, že čaj do koktejlů patří,“ doplnil Adrián Michalčík s tím, že kromě vítězného drinku ho zaujalo i několik dalších výtvorů – třeba ten od Kateřiny Vymazalové (slivovice, makový likér, bezinkový sirup, švestkový čaj, citronový fresh) či Jana Šebka (slivovice, vermut, švestkové pivo, švestková omáčka, ořešákové bitters).

U VÍN STÁLE VÍCE POŽADUJEME KVALITU

Spotřeba vína u nás v posledních letech stále roste. Dosáhla už 21 litrů na hlavu za rok. Jak říká ředitel Vinařského fondu Ing. Jaroslav Machovec, stále ještě nedosahujeme hodnot jako Lucembursko (70 l) a jsme pod průměrem EU (28 l), ale růst je patrný, a to razantní. Před 15 lety se konzumace vína na jednoho obyvatele ČR pohybovala kolem 16 litrů. Na otázku, co je důvodem skokového růstu, Ing. Machovec odpovídá: „Faktorů je několik. Je tu lepší ekonomická situace, přiblížení se ke standardům těch vyspělejších zemí a také větší osvěta a lepší informovanost o vínu. Není to tedy jeden důvod, ale všechny tyto faktory hrají svoji roli v tom, že dochází k pozitivnímu vývoji.“

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

S potřebitelé přicházejí stále víc na chuť domácím produktům

Díky lepší chuti a kvalitě naše vína pijí více a častěji a jsou ochotni si za to dobré připlatit. Oproti roku 2012 vzrostla loni průměrná měsíční útrata za víno o 65 korun na 379 Kč. Naši měsíční útratu za víno ale nezvyšuje jen výběr dražších, tedy zpravidla kvalitnějších vín. Víno totiž také pijeme častěji, a když ho pijeme, pijeme ho o něco více. Víno nejraději pijeme ve společnosti lidí, které máme rádi, a to na návštěvě (25 %), doma s partnerem (19 %) anebo u příležitosti rodinné oslavy (16 %).

Mladí lidé objevují vína

Mezi konzumenty vína také přibývá žen. Víno si u nás oblíbilo 75 % dospělé populace. Spotřeba vína roste zvláště u mladých lidí, kteří mu dávají přednost před jinými druhy alkoholu. A to zejména na úkor piva. Mladí prostě objevují vína. Podle ředitele Vinařského institutu ČR Ing. Petra Psotky zvláště růžová, která jsou jakousi jejich bránou do světa vína.

Ale nejedná se pouze o mladou generaci. Nejlepšími konzumenty jsou podle průzkumů lidé od 30 do 55 let.

Oblíbené odrůdy

Nejvíce jsme si z bílých vín oblíbili odrůdy Pálava (16 %), Rulandské šedé (14 %), Chardonnay (13 %), Sauvignon (13 %) nebo Tramín červený (12 %) a mezi červenými víny máme nejraději Modrý Portugal (17 %), Frankovku (17 %) a Svatovavřínecké (13 %).

Na zvýšené konzumaci vína u nás se podepisuje i rostoucí zájem o sekty a šumivá vína. Marketingový ředitel Bohemia Sekt dokládá: „V roce 2017 se u nás dle statistických dat Celní správy České republiky prodalo 19,3 milionu lahví šumivých vín. Oproti roku 2016 se jedná o 6% nárůst. Spotřeba sektů tak roste v podstatě stejným tempem již třetí rok po sobě. Meziročně u nás vzrostla také spotřeba prosecca, a to o 46 procent. Společnost BOHEMIA SEKT distribuuje na českém trhu značku Mionetto. Češi si toto severoitalské šumivé víno oblíbili a myslím, že jeho spotřeba bude i nadále růst. Prodeje ale nejdou prozatím srovnávat se sekty, které mají na tuzemském trhu dlouholetou tradici a lidé je v kategorii šumivých



“Pozoruhodné je, že zatímco u nás zaznamenáváme nárůst, ve starých zemích EU dochází u pití vína naopak k poklesu. Třeba ve Francii, která se za posledních 30 let ve spotřebě vína dosti propadla.”

vín preferují. Nicméně určitou výhodou prosecca je, že není vnímáno jako symbol výjimečných událostí a přináší do kategorie šumivých vín také jiné příležitosti, nežli jsou oslavy.

Jedinečnost našich vín je dána i podnebím. Jeho vrtošivost způsobuje, že jednotlivé ročníky

mají odlišný charakter a nepodobají se natolik, jako je tomu třeba u italských, francouzských a španělských vín, která zrají za skoro stejných klimatických podmínek a vinaři mají skoro jistotu, že cukernatost bude 24 stupňů a charakter vína je téměř neměnný.“

I proměnlivost charakteru českých vín spojená s vysokou kvalitou je asi jedním z důvodů, proč v posledních letech pravidelně zažívají medailové žně na různých mezinárodních výstavách, a to i ve vinařských metropolích, jako je třeba Paříž.

Ing. Psotka říká: „U nás má vinař každý rok jiné podmínky a počasí před něj staví úkol si s tím poradit. Třeba ročník 2016 byl hodně propršený, měl málo cukru a hodně kyseliny, letos bylo naopak teplo a cukernatost je vysoká. Naši vinaři jsou v tomto jedineční, že si s každým ročníkem, ať je jakýkoli, dokážou poradit.“

A jak to vypadá s tím letošním ročníkem?

Ing. Machovec odpovídá: „Úroda bude vyšší než v předchozích letech. Obecně všichni vinaři hlásí, že mají o něco více, jestli to bude na konci 10, 15 nebo 20 procent, to nelze ještě predikovat. Extrémně horké léto ale způsobilo zejména u bílých vín určitý nedostatek kyselin, což by mohlo způsobit určitou fádnost vín. To se ale dá řešit povoleným přírodním dokyselením. Kvalitní vinařství tohle prostě musí umět.“

A Ing. Psotka dodává: „Budou se dělat vína ve vyšších přívlastcích, pozdní sběry, výběry z hroznů a výše, a to i u červených odrůd, což nebývá často. Vína tak budou mít i jiný charakter. O našich vínech se říká, že jsou ‚sluncem slazená, nocí kořeněná. Letos vzhledem k abnormálním teplotám ta druhá složka, ta kořenitost a kyselinka, která je typická pro naše zejména



Pavel Vajčner,
Znovín
Znojmo



Martin Fousek,
BOHEMIA SEKT



Petr Psotka,
Vinařský institut



Tomáš Kubík,
Templářské sklepy
Čejkovice

bílá vína, trošičku pokulhává. Nelze to ale pašalizovat, bude záviset na odrůdě, času sběru hroznů a samozřejmě na lokalitě. I letos se tak mohou vyloupnout opravdu šampioni.“

Tyto předpovědi potvrzují i vinaři. Ing. Pavel Vajčner, předseda představenstva Znovín, a.s.:

„Letos očekáváme, že vína díky teplu a suchu budou mít vyšší cukernatost. Možná jednu z rekordních, což jsme v začátku sklizně nepředpokládali. Takže tu bude celé spektrum od klasických suchých vín s jemným cukrem na delší pití až po výběry z hodně sladkých bobulí. Vše budeme mít v portfoliu. Pokud jde o odrůdy, tak se už nyní těším na bílé ryzlinky rýnské a na všechny modré odrůdy, které letos díky extrémnímu sluníčku nádherně vyzrály. Ale těším se i na Veltlínské zelené, které je naší nejplastičtější odrůdou. Když je chladný rok, tak dá určitý typ veltlínu, a pokud je jako letos přezrálý rok, tak dá opět jiný typ veltlínu. A to je na něm krásné.“

Podobně to vidí i obchodní a marketingový ředitel Templářských sklepů Čejkovice Ing. Tomáš Kubík: „Letošní rok byl skvělý a většina hroznů krásně vyzrála až přezrála, ale nepřechvalme ročník 2018. Bylo totiž nejenom velké sucho, ale i extrémní horko, což některé bílé odrůdy mohlo lehce poznamenat. Určitě excelentní budou všechna červená vína a ročník 2018 snese srovnání s legendárním ročníkem 2015 a doufáme, že ho v budoucnu i předčí. Z bílých odrůd bych asi nejvíce vyzdvihl všechny rulandské odrůdy, Chardonnay a nezapomínejme na stále ještě nepříliš známý, ale velmi populární Hibernál. Nebudme však nedočkaví, na vína z ročníku 2018 v plné zralosti a kondici si budeme muset alespoň několik měsíců, případně i let počkat.“

PR

Originální Medové pro vaše hosty

Vinaři z Lednice mají světový patent! Unikátní kombinací vína, ovocné šťávy a medu vzniklo naprosto originální Medové v několika ovocných příchutích.

Ukázalo se, že receptura je tak skvělá a originální, že si Vinařství Annovino Lednice nechalo Medové patentovat pro celou Evropu! O Medové už je nyní velký zájem u prodejců v Čechách i na Moravě. A vypadá to,

že se díky milovníkům vína a originálních nápojů brzy podívá i do zahraničí.

Je ideální pro všechny milovníky polosuchých a polosladkých přírodních nápojů. A co víc, dá se pít po celý rok! V létě ledově

vychlazený nebo s kostkou ledu, v zimě tak teplý, jak vám bude chutnat.

Netrvalo dlouho a světlo světa spatřily první receptury na míchané nápoje, kterých je Medové součástí:



Sektové Medové

Sekt či šumivé víno, Medové
Ozdoba: plátek citronu



Hot Medové

Medové zahřejeme s kousky ovoce, hřebíčkem a skořicí. Lze přidat i chilli.
Ozdoba: ovoce



Strong Medové

Medové lze kombinovat s destiláty. Např. hrušku s bílým rumem, malinu a černý rybíz s ginem.
Ozdoba: ovoce



Medové na ledu

Ledovou tříšť zalijeme ve sklenici Medovým.
Ozdoba: plátek citronu, snítky máty



Medové Smoothies

Rozmixujeme mražené ovoce a přidáme Medové, nejlépe stejné příchutě jako zvolený druh ovoce.
Ozdoba: ovoce

Spojení: **VINAŘSTVÍ LEDNICE ANNOVINO a.s.**, Vinařské náměstí, Nejdecká 714, 691 44 Lednice
+420 602 349 821, krejcik@vinarstvilednice.cz, www.vinarstvilednice.cz

APERITIV JE STARTEM KE GURMÁNSKÉMU POŽITKU

Aperitiv (z francouzského apéritif – „otvírající“) je nápoj, který se podává 15–20 minut před začátkem jídla. Většinou jde o nápoj alkoholický, ale dnes se stále častěji podává i jako nealko. Zpříjemňuje čekání na pokrm, dokáže zprostředkovat první kontakt s ostatními hosty u slavnostní tabule, jež případně neznáme, a vyvolává či probouzí větší chuť na jídlo. Mělo by ho být skutečně jen malé množství a jde také o společenskou záležitost. Už ve starém Římě se pil aperitiv, aby se připravil trávicí trakt na požitky z nadcházející hostiny.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Jako **aperitivy** jsou vhodné některé lihoviny, vína, šumivá vína a různé short drinks, tzv. before-Diner Coctails. Někdy to může být ale i pivo. Co se bude podávat, je často ovlivněno různými regionálními zvyky, ale i módními trendy. V jižní Francii je tak třeba oblíbeným aperitivem pastis, v Burgundsku Kir. Také suché sherry je častým aperitivem. Obecně jsou aperitivy natrpklé nebo nahořklé, protože tak povzbuzují chuť k jídlu.

Aperitiv by měl být vhodný k menu nebo k vínům, která k němu budou později podávána. Proto se například nepodává žádný sladký aperitiv, pokud se později bude pít suché víno, chybou by byl také aperitiv s ledem před horkou polévkou.

Pár příkladů pro inspiraci

Jako aperitiv je díky svým vlastnostem vhodná celá řada našich vín. O důvod více, proč jsme jejich výrobcům položili otázku, které moky ze své produkce by doporučili jako vhodný začátek gurmánského hodování. Třeba i vás budou jejich tipy inspirovat a napomohou tak ke správné volbě při nejbližší příležitosti, kdy se budete rozhodovat, jak nastartovat vaše hosty.

Ing. Zbyněk Žiška, technolog Zámeckého vinařství Bzenec: „Jednoznačně Sekt 1876, který má výraznější kyselinku a potřebnou živost k tomu, aby vás naladil na každou další dobrotu. Je vhodný k jednohubkám či předkrmům, skvěle doplní také krémovou polévku či

zeleninový salát. Zaujme intenzivním perlením a svěží vůní s nádechem letního ovoce a pečeného toastu. V chuti je intenzivní, ovocný, s jemně nazrálým tónem. Delší závěr. Bylo oceněno na Prague Wine Trophy 2017.“

Ing. Radim Heča, jednatel a generální ředitel společnosti Pavlovín – Vinařství Velké Pavlovice: „Určitě jako aperitiv před lehčím obědem obsahujícím například zeleninovou polévku a dále rybu či drůbeží maso bych doporučil suchou kabinetní Muller Thurgau 2017. Nádherné, lehké, svěží a příjemně aromatické víno, které mnohé překvapí a zaujme svoji citrusovou vůní a lahodnou chutí. Jako další mě třeba napadá Ryzlink rýnský v pozdním sběru 2017. Je to tělnaté, po-

INZERCE



Naše vína označená samolepkou **JEŠTĚRKA ZELENÁ** latinsky **LACERTA VIRIDIS**, jsou vyráběna z hroznů z viničních tratí, které jsou současně i teritoriem vzácné a velmi krásné ještěrky zelené. Ještěrka zelená – hýčící smaragdově měnícími se barvami – se v České republice vyskytuje jen na několika lokalitách, vždy však pouze v ekologicky čisté krajině. Na Znojemsku jsou to i vinice na kamenitém podloží v povodí meandrující řeky Dyje táhnoucí se od Šobesu, přes vinařské obce Hnanice, Havraníky, Znojmo, Načeratice a končící v Tasovicích a Krhovicích.



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



losuché víno se svěží kyselinkou a určitě skvěle doprovodí jak pokrmy z drůbeže, tak i vepřového masa. Toto víno se vyznačuje příjemnou vůní černého bezu, která přechází až do tropického ovoce. Před sladšími pokrmy bezpochyby doporučí Pálavu ve výběru z hroznů v polosladkém provedení – již výše zmiňovanou panenskou sklizeň. To je pro tuto příležitost příkladné víno. Nádherná expanzivní ovocná vůně spolu s plnou kořenitou chutí doprovázenou dojmem vyzrálých rozinek a mandarinek přivedou slavnostní okamžik skutečně ke gastronomickému zážitku.“

Martin Fousek, marketingový ředitel společnosti BOHEMIA SEKT: „Jako aperitiv bych doporučil sušší sekty, například Bohemia Sekt brut či Bohemia Sekt Prestige brut, tedy sekt, který vzniká klasickou výrobní metodou kvašením v lahvi. Naopak sekty ve sladší kondici doporučujeme na závěr menu k dezertům či sladším pokrmům, aby se chutě dobře snoubily. Pro ty, kteří nechťejí nebo z nějakého důvodu nemohou pít alkohol, máme v portfoliu také Bohemia Sekt nealkoholický, jehož znalost i spotřeba stále prudce roste.“

Ing. Tomáš Kubík, obchodní a marketingový ředitel společnosti Templářské sklepy Čejkovice: „Jako aperitiv bych jednoznačně doporučil náš Sang Real Sekt brut, sekt připravovaný klasickou metodou, druhotným kvašením v lahvi. Jedná se o 100% Chardonnay z ročníku 2011. Nádherný sekt, ve kterém se prolíná svěžest, pikantnost a ovocný projev odrůdy s nádherným výrazem dlouhého zrání na jemných kalcích, pl-



ností a lahovou zralostí. Sekt je univerzálním aperitivem a svým jemným perlením vždy krásně naladí chuťové pohárky v očekávání gurmánského zážitku.

Pádným argumentem, potvrzujícím kvalitu tohoto sektu, je vítězství v kategorii sektů z letošní prestižní soutěže Král vín.

Ing. Pavel Vajčner, předseda představenstva Znovín, a.s.: „Určitě nějaké suché víno, ale nikoli moc kyselé. Takže buď nějaké chardonnay nebo některý náš veltlín. Třeba Veltlínské zelené ze sklizeň 2017. Po přivonění potěší příjemnou vůní po letních jablkách, vanilce nebo pražených mandlích. V ústech zaujme čistotou, svěžestí a příchutí po zahradním ovoci. Oceníte i jemnou kořenitost a minerálnost v dochuti. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo kvalitním sýrům. Máme i vynikající sauvignony, ale ty bych naléval až v průběhu oslavy k nějaké rybě. Jako digestiv bych pak doporučil Ryzlink rýnský nebo máme vynikající Pálavu nebo Kerner, výběr z bobulí.“

Aha!

Dnešní význam slova **aperitiv** jako „alkoholického nápoje k povzbuzení apetitu“ se vyvíjel v 19. století ve francouzštině a z ní přešel i do dalších jazyků. Ve starším významu z 16. století byl odborným pojmem v medicíně a označoval „otvírací“ léčivý prostředek s projímacími účinky.

PR

PAVLOVÍN - z malého vinařství klenotem mezi moravskými vinaři



Historie vinařství, které zraje jako dobré víno

Byla doba, kdy firmu tvořili jen tři moravští starousedlíci, rodáci z Velkých Pavlovic, kteří se rozhodli věnovat se výrobě vína. Na počátku devadesátých let nejprve zpracovávali hrozny od drobných vinařů, kteří nestačili přebytky sami spotřebovat. S časem rostlo množství hroznů, přibývaly modernější technologie na výrobu kvalitního vína, vybudovala se nová linka na lahvo-

ování a zvětšoval se celý závod. Nyní

Vlastní vinice a zázemí

Vinařství Pavlovín v současné době obhospodařuje již 100 hektarů vinic, které se nacházejí v blízkosti střediska a které má v plánu ještě rozšířit na 140 hektarů. Nově jsou vysázeny odrůdy jako Hibernál, Pálava, Tramín, Rulandské šedé a Solaris. Těšit se také můžete na odrůdy jako Johanniter, Saphira, Malverina, Cabernet cortis či Roesler postupně dobývající své místo na trhu. „Obhospodařování čím dál větší rozlohy vinic je samozřejmě náročné, hlavně nové výsadby, než začnou rodit, pojmu spoustu práce a zatíží ekonomiku. Tohle teď musíme být schopni ustát. Navíc je také nutné zvýšit skladové kapacity díky novým odrůdám. Dívám se na to ale jako na investici do budoucna, kdy díky široké odrůdo-

vé základně ve vlastních vinicích uspokojíme to nejširší spektrum zákazníků a hlavně si neustále můžeme sami řídit práci na vinicích pro co nejlepší hrozny. Mít zdravé hrozny a možnost dělat si vlastní selekci, to je základ pro úspěšné víno,“ říká Ing. Radim Heča, jednatel a gen. ředitel vinařství. Sklizeň je zde tak jako ostatní sezónní práce prováděna z části ručně a z části stále se rozvíjejícími novými strojovými technologiemi. Vlastní provozovna vinařství s technologickým zázemím

i kanceláři je v Bohumilicích. Technologie řízeného kvašení, ne-rezové tanky, moderní plnicí linky pro lahve či bag in boxy – to vše je již samozřejmostí. „Snažíme se modernizovat a růst postupně, v dnešní době není nic lehké. Vše musí být samozřejmě podloženo poptávkou po našich produktech, trhu se přizpůsobujeme a s tím souvisí také náš celkový rozvoj. Snažíme se dělat skvělá vína, která jsou cenově dostupná, a cílem je, aby naše značka Pavlovín byla i nadále oblíbená.“ **PR**



ČEŠI SYPANÝ ČAJ OBJEVILI SKRZE SKLENĚNOU DÓZU

Čtvrtstoletí existence, 65 prodejen, 1.500 položek v sortimentu a roční obrat 250 milionů korun. Taková je současná bilance společnosti Oxalis, která platí za průkopníka trhu s kvalitními sypanými čaji v České republice. Půlkulaté narozeniny firmy její zaměstnanci i partneři oslavili na konci září v Abzacu, brněnském centru České barmanické asociace. „Sypaný čaj byl u nás na začátku 90. let zcela novým zbožím. Bylo náročné přiblížit jej lidem natolik, aby se ho naučili pít,“ říká v krátkém rozhovoru majitel a zakladatel Oxalису Petr Zelík.

Podle magazínu Forbes jste Čechy naučil pít sypaný čaj. Souhlasíte?

Je to trošku odvázné tvrzení. Konfrontovat jej s mým podnikatelským příběhem by zabralo mnoho času. Ostatně jsem o něm napsal celou knihu, takže zájemci si ji mohou přečíst. Každopádně, když jsem se v roce 1993 začal o sypané čaje podnikatelsky zajímat, málokdo tady o nich něco věděl. První tři roky se mi moc nedařilo, až v roce 1996 se spuštěním prvních specializovaných prodejen v Praze se začalo blýskat na lepší časy.

Vytáhnete z rukávu nějaká aktuální čísla?

Uvědomme si, že sypaný čaj pravidelně nakupuje pouze 15 procent české populace. Roční obrat z prodeje čajů včetně porcovaných na našem území činí 1,3 miliardy korun, takže si dokážete představit, že ten trh je relativně malý a firmám se na něm obtížně prosazuje. Oxalis loni prodejem čaje a výběrové kávy dosáhl obratu čtvrt miliardy korun, což je pro mě v uvedeném kontextu velká satisfakce. Prostřednictvím sítě 35 vlastních a 30 franšizových prodejen zásobujeme sypaným čajem a výběrovou kávou všechna krajská města a většinu významných nákupních středisek v republice.

Osobně by mě zajímalo, jak jste sypaný čaj v oněch dřevních porevolučních dobách veřejnosti představili.

Naši nejlepší reklamou vždy byla prodejna jako taková, aktuální šíře sortimentu činí 1.500 položek. Veřejnosti jsme čaj komunikovali postupně a pomalu. Dnes už samozřejmě používáme různé marketingové nástroje, ale před mnoha lety byla takovou hlavní pomůckou skleněná dóza. Zákazník totiž v průhledné nádobě viděl strukturu čaje a odkrytím víka si mohl přivonět. Tím jsme produkt spotřebiteli přiblížili. V úplných začátcích byl čaj umístěn výhradně v plechových krabičkách. Bylo pak velice obtížné lidem ukázat, o co vlastně kráčí. Skleněná dóza se tedy stala předmětem, který obrátil čajové kormidlo v Česku žádoucím směrem.

Chápu to správně tak, že v 90. letech tady spousta lidí ani nevěděla, jak vlastně čaj vypadá?



“

Nejlépe jde paradoxně na odbyt ovocný čaj Babiččina zahrádka, jenž nemá s čajovníkem vůbec nic společného. Základem ovocných čajů nejčastěji bývá šípek, ibišek, pomerančová kůra, sušené jablko.

Do revoluce u nás byl sypaný čaj neznámým pojmem. Existovaly pouze čaje porcované, přičemž 90 procent trhu ovládala Jemča Jemnice, jejíž vlajkovou lodí byl všeobecně známý Pigi čaj. Lidé znali indický čaj, ale nikoliv Darjeeling nebo Assam. Pokud bychom se bavili o dalších teritoriích, pil se ještě gruzínský nebo cejlonský čaj. Zelený čaj byl neznámý. Rooibos, maté nebo lapacho taktéž. Nechat nahlédnout veřejnost do bohatě strukturovaného světa čaje proto znamenalo několik let práce. Prodávali jsme prakticky nový produkt.

Letos Oxalis slaví 25 let existence. Jakým největším obtížím jste po tu dobu museli čelit?

Již jsem zmiňoval těžké začátky, kdy se podnikání nedařilo a já kompletně přišel o kapitál z předcházející firmy. Nepříjemná černá labuť

nás potkala v roce 1999. Jeden ze zaměstnanců odcizil veškeré receptury, utekl s nimi k zákazníkovi na Slovensko a odtud atakoval naše pozice v Česku. Bylo z toho náročné tříleté konkurenční období. Před dvěma lety jsme zase čelili hackerskému útoku a přišli kvůli němu o spoustu databází, například fotografických. Avšak co se týče obratu, byl doposud každý rok lepší než ten předcházející, takže si stále udržujeme růstovou křivku.

Který čaj je vlajkovou lodí Oxalису?

Nejlépe jde paradoxně na odbyt ovocný čaj Babiččina zahrádka, jenž nemá s čajovníkem vůbec nic společného. Základem ovocných čajů nejčastěji bývá šípek, ibišek, pomerančová kůra, sušené jablko. Nejen Češi, ale i další Středoevropané jako Němci, Rakušané nebo Slováci si tyto ovocné čaje velice oblíbili. V součtu jsou na tom ale čaje z čajovníku obratově lépe než ty ovocné, pokud se bavíme o sortimentu Oxalису.

Zrovna dnes jste představili novinku, s níž hodláte zanedlouho přijít na trh.

Bude to celý nový segment – přírodní, ručně vyráběná kosmetika na bázi japonského zeleného čaje Sencha Satsuma a kolumbijské kávy Supremo.

Oxalis dlouhodobě na partnerské úrovni podporuje čajovou sekci České barmanické asociace - Czech Teatenders. Souzníte s myšlenkou českých teatenderů postupně dostat čaj ze specifických čajoven do široké gastronomie?

Velmi mě to zajímá. Plánujeme dokonce ve spolupráci s CBA uspořádat sérii eventů, které snad pomohou posunout kvalitní čaj blíže k mainstreamové gastronomii. CBA nám v tom bude nápomocna minimálně už jen poskytnutím luxusních prostor svého nového vzdělávacího a konferenčního centra Abzac.

MICHAEL LAPČÍK

Nabízíte své produkty a služby pro **HORECA & RETAIL** trh?



naši čtenáři:

OBCHODNÍ ŘETĚZCE **PRODEJNY POTRAVIN • PRODEJNY PEČIVA** **PRODEJNY MASA • DROGERIE**

www.svetobchodu.cz



naši čtenáři:

HOTELY • RESTAURACE **LÁZEŇSKÁ ZAŘÍZENÍ • KAVÁRNY** **CUKRÁRNY • VINÁRNY • BARY**

www.svethg.cz



dveřní a vratové systémy

Automatické dveře

Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony

