

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

květen-červen 2019



Robert Weis:
**Barmanství
ze mě
udělalo
extroverta**



+
**Loňský rok nahrál
přívlastkovým
vínům**

**AHOL CUP
2019**

Robert Weis: Barmanství ze mě udělalo extroverta

Zúčastnil se všech loňských soutěží CBA o Barmana roku a pokaždé se dokázal umístit na pomyslných stupních vítězů. Robert Weis se proto v celkovém součtu stal po právu Barmanem roku 2018 v klasické kategorii a letos na podzim tak bude reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa v Číně.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Domovským barem Roberta Weise je v současnosti českokrumlovská Apotheke, kterou provozuje jeho otec Robert Weis starší. „Nejraději mám, když mi hosté dají volnou ruku, já můžu tvořit drinky na základě jejich chuťových preferencí a strefovat se jim do chutí,“ popisuje 22letý barman svou nejoblíbenější pracovní disciplínu.

„Jak jste se dostal k barmanství“ je takovou obligátní otázkou rozhovorů s barmany.

U syna majitele českokrumlovského baru Apotheke však zní trochu zbytečně.

Bylo to samozřejmě díky tátovi, ale tu profesi jsem paradoxně nechtěl dělat odmala. Vlastně mě nelákala ještě ani v době, kdy už s ní začínal starší brácha. Jenže sedmnáctiletý student gymnázia v létě potřebuje vydělat nějaké peníze na brigádě a skrze Apotheku k tomu vedla nejjednodušší cesta. Tam jsem postupně objevil kouzlo míchání za barovým pultem a začal se o něj v hobby rovině zajímat.

A kdy se z tohoto hobby stala opravdová práce?

Po maturitě jsem šel do Brna na práva a rychle zjistil, že advokát ze mě určitě nikdy nebude, protože je mi mnohem přirozenější míchat koktejly než sedět v kanceláři, řešit papíry a řídit se zákoníky. Hned v prvním semestru jsem to tedy zabalil a našel si místo v baru v rakouském Linci.

Co vám na to řekli doma?

Nebylo to dramatické, i když hlavně táta by byl dodnes radši, kdybych zůstal na škole. Já jsem nikdy zrovna studijní typ nebyl, na maturitu jsem se naučil jen dějepis a zbytek dal tak nějak bez přípravy. Momentálně nevím o žádném oboru, který bych chtěl na výšce studovat, ale až ho najdu, tak se na školu vrátím klidně třeba ve třiceti.

Váš táta kdysi říkal, že od barmanství oba své syny odrazil...

To je pravda. Zdůrazňoval nám, jaká je to doopravdy dřina. A že nechce, abychom se tak dřeli, ale raději vystudovali školu a byli pak víc v klidu. Z mého pohledu barmanství skutečně je dřina, ale pokud člověka baví tak jako mě, pak není co řešit. Aspoň zatím, když ještě nemám manželku a děti.

U vás doma to fungovalo jak?

Táta založil Apotheku, když mi bylo 12 let. To tam trávil každý den od rána do noci, protože na rozjezd chyběli zaměstnanci. Asi po půl roce nebo po roce se pak už dostal do klidnějšího režimu.

Jak jste se po škole ocitnul v Linci?

Šlo o to vyzkoušet práci v zahraničí a zlepšit si němčinu. Rakousko máme za humny a díky kontaktům přes známého barmana Stefana Hanedera z Freistadtu jsem se dostal do zmíněného Lince do Baru Neuf. Ve všední dny jsem tam byl jediný barman, na víkend mi přišel někdo na výpomoc. Měl jsem na starost všechno kolem provozu podniku, objednávek zboží nebo vymýšlení nových koktejlů.



Přibližte, jak bar vypadal?

Žádná putyka, zkrátka elegantní koktejlový bar. Rakouská scéna je od té naší odlišná, hosté si potrpí hlavně na rumové klasiky – Caipirinu, Cuba Libre nebo Planter's Punch. Hodně pijí i pivo, víno nebo střiky. V Baru Neuf jsme se jim pokoušeli nabídnout naše kreativní koktejly s domácími surovinami a originálním servisem a mělo to docela úspěch.

Bar Neuf už ale není mezi živými.

Podnik dál funguje pod jiným jménem. Po mém odchodu ho majitelé prodali svému kamarádovi.

Proč jste odešel?

Pobýt tam rok mi stačilo, hlavně jazykově. Ze začátku jsem německy zvládal pár naučených vět, teď dokážu bez problémů konverzovat. I když gramatické záležitosti jako préteritum nebo perfektum moc neřeším.

V Apothece teď němčinu asi využíváte často...

Jezdí k nám spousta turistů a pro hosta je určitě příjemnější komunikovat v jeho jazyce. A možná toho i víc vypije (smích).

Český Krumlov je turistickým zájmem vyhlášený. Chodí k vám vůbec někdo místní?

Bavíme se o 13tisícovém městě. Kamarádů za námi chodí hodně, ale v porovnání s turisty je to samozřejmě jen zlomek. Máme štamgasty z Prahy i zbytku republiky, kteří se pravidelně vracejí v zimních měsících, kdy ve městě není na rozdíl od léta hlava na hlavě. Nejčastěji k nám ale zavítají anglicky či německy hovořící cizinci, pak Rusové. Asiatů jezdí do Krumlova dost, ale k nám jich zajde jen pár a většinou pouze na kávu, bary je tolik nelákají. Výjimku tvoří lidé z Hongkongu a Singapuru, to jsou naopak jedni z nejvděčnějších hostů. Nedávno jsem shodou náhod obsluhoval hosta z čínského města Čcheng-tu, kam v listopadu pojedou reprezentovat na koktejlové mistrovství světa. Takže jsme se měli o čem bavit.

Budete soutěžit v kategorii After Dinner.

To je docela fajn. Slyšel jsem totiž, že na šampionátu letí sladké drinky. Určitě proto vymyslím

“

Z mého pohledu je barmanství dřina, ale pokud člověka baví tak jako mě, pak není co řešit. Aspoň zatím, když ještě nemám manželku a děti.

nějaký dezertní koktejl. Co se týče výsledku, rád bych se umístil „na bedně“ a přiblížil se tak skvělému loňskému výkonu Martina Vogeltanze.

Šel jste do loňské sezony s ambicí stát se barmanem roku?

Věřil jsem si, že na to mám. Byl to i jeden z důvodů odchodu z Rakouska – dojíždět odtamtud do Česka na soutěže by v kombinaci s tou pracovní dobou bylo velice obtížné.

Co vás motivovalo k tomu, abyste vůbec se soutěžením začal?

Chtěl jsem to prostě zkusit stejně jako ostatní kolegové. Na vůbec první soutěži z toho bylo poslední místo, ale přišel jsem na to, co dělám špatně. Takže jsem se pro příště poučil a vytváření soutěžních drinků a jejich prezentace přítomným mě prostě začaly bavit, přestože jsem rozený introvert.

A co konfrontace s ostatními?

Soutěže se mi naopak zdají hodně kolegiální. Když se nás z Apotheke účastní víc, tak si koktejly ještě v baru navzájem ochutnáme a poradíme, co komu chybí, jestli jsme v drincích nenašli

nějakou disbalanci. Musím říct, že soutěžení je příjemným zpestřením běžné práce za barem. A nejde jen o to přijít a vyhrát. Ale také o to, že se potkáte s kluky ze zbytku republiky, seznámíte se a už se těšíte na další shledání. Získáte přehled o barové scéně, bavíte se o trendech, které zrovna frčí v Praze. Takže já si nejvíc cením právě příležitosti nového rozhledu a vzájemné komunikace.

Čemu přičítáte, že se vám v minulé sezoně podařilo uspět?

V barmanském soutěžení nezáleží pouze na koktejlu, ale také jeho prezentaci. Popravdě, samotné drinky mícháme minimálně velmi dobré všichni. Takže ve finále rozhoduje to kolem nich. Kdybych celou dobu mlčel a pak komisi podal sklenici s tím nejlepším koktejlem na světě, určitě bych skončil poslední. Musíte umět komunikovat, bavit se s porotci a prodat jim svůj drink.

Před chvílí jste ale říkal, že jste býval introvert.

Ano, nechtěl jsem kvůli tomu s barmanstvím ani začínat. Neměl jsem rád komunikaci s lidmi a volný čas trávil u počítače. Pařby a seznamování se někde venku nepřipadaly v úvahu. Praxe v baru ten povahový rys postupně otočila, ale jeden kolega si ze mě doteď utahuje, když vzpomíná, jak jsem jen tak koukal do země a všichni okolo museli říkat, co mám dělat.

Je vám teprve 22 let a už máte na kontě takovou cennou trofej. Co chcete v životě dokázat?

Žádné extra velké plány opravdu nemám, protože ty většinou nevycházejí. Snad jen přemýšlím o vlastním podniku, ale to je daleká budoucnost. Nemusel by to být za každou cenu bar. Nebo ještě lépe, mělo by to být víc podniků a jeden z nich by byl bar. Pak ještě nějaká restaurace nebo kavárna. Ani ubytování by nemusela být nuda. Musím se ale ještě hodně učit.

Co?

Nevím, to právě musím ještě časem zjistit (smích).

Můžeme se těšit na nové ročníkové chutě i na speciality

Vinařský rok 2018 byl opravdu výjimečný. Nejen kvůli velikosti úrody. Mimořádné byly také klimatické podmínky, které se podepsaly na vysoké cukernatosti hroznů. Občas se v této souvislosti dokonce hovořilo i o ročníku století. Hovořilo se o tom, že by mohl přinést i některé ročníkové novinky a speciality. Na to, jaká je skutečnost, jsme se zeptali v několika vinařstvích.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Marek Suský z RODINNÉHO VINAŘSTVÍ SUSKÝ: „Novinky jako takové až tak nechystáme, tradičně jedeme v osvědčených druzích. Teď se právě zabýváme přípravou bílých vín ročníku 2018 na lahvování. Připravujeme ovšem i jednu specialitu, ale ta bude až na podzim. Bude to Solaris, výběr z bobulí, které jsme nechali mimořádně dlouho prokvášet. Odhadem bude mít kolem 14 procent alkoholu, takže půjde o výraznější, mohutnější víno. S vyšším alkoholem u přezrálejších hroznů jsme experimentovali už v minulosti a líbilo se nám to. Teď se nám to hodí, protože loňský ročník byl mimořádně cukernatý a vyššímu alkoholu nahrál.“

Ing. Dagmar Fialová, ředitelka prodeje a marketingu vinařství SONBERK:

„Žádné zásadní novinky nechystáme. Jedeme po jasně zajetých kolejích, věnujeme se především suchým vínům, s pevnou kyselinou, ovocnou štavnatostí a kořenitostí. Každý ročník je jiný a výkyvy počasí či změny klimatu, chcete-li, ovlivňují i nás, ale musíme se přírodě přizpůsobit. Nejvíce je to vidět na termínech začátku sklizně, zatímco jindy náš vinohradník Roman Slouk začínal až v průběhu září, loni to bylo už kolem poloviny srpna. Fyziologicky dobře vyzrálý hrozen s dobrým poměrem cukru a kyselin, to je hlavní úkol, který se Romanovi dlouhodobě daří plnit, sklep mistr Olda Drápal ml. už má potom ‚lehčí‘ posláni – a to vyrobit z něj víno, které bude splňovat vlastnosti, jež jsou pro naše vína typické. Teď na Sonberku děláme jednu z nejzajímavějších záležitostí vůbec, slámovou Pálavu. Hrozny, které jsme pět měsíců sušili na sítech pod vlnitou střechou, jsme poslali do lisu a s moštem teď bude náš sklep mistr několik měsíců pracovat. Lahvovat se toto přírodní sladké víno bude někdy kolem Vánoc. Doufáme, že se mu bude u zákazníků a na soutěžích dařit stejně jako jeho předchůdcům.“

Ing. Radim HEČA, jednatel a generální ředitel společnosti PAVLOVÍN, VINAŘSTVÍ VELKÉ PAVLOVICE:

„V letošním roce si naši zákazníci opravdu přijdou na své a bude z čeho vybírat. Už v tak širokém sortimentu budeme mít letos nově vína Solaris, Hibernál, Tramín, Cabernet Cortis. Vše samozřejmě v přívlastcích. Milovníkům červeného vína vřele doporučuji Cabernet Cortis, který máme ve výběru z hroznů a se 14 % alkoholu. Je to nádherné, plné víno s aroma černého rybízu. Část tohoto vína necháváme zrát i ve zbrusu nových barrikových sudech, které už tak skvělé víno ještě zlepší. Také máme v plánu výrobu sektu, který plánujeme dostat na trh v podzimním období.“

Martin Fousek, marketingový ředitel společnosti BOHEMIA SEKT:

„V loňském roce jsme redesignovali celé portfolio značky Bohemia Sekt, takže letos v kategorii sektů nepřipravujeme žádnou zásadní novinku. Určitě připravíme různé limitované edice našich sektů. Pokud jde o jakostní odrůdová vína, úroda ročníku 2018 byla velmi dobrá z hlediska množství, určitě i z hlediska cukernatosti sklizených hroznů. Trochu nám chybí kyselinky, které jsou pro naše domácí vína tak typické a samozřejmě také pro výrobu sektů. Naštěstí byl ale ročník dobrý množstevně a po dvou letech, které byly mimořádně hubené, vinařům umožnil, aby si naplnili sklepy a nemuseli odmítat objednávky svých zákazníků, jak se dělo před rokem, kdy byl moravského vína nedostatek. Doufáme, že i letos

bude úroda dobrá a dostaneme se na čísla, kdy bude možné si s vínem trochu více pohrát. Pokud jde tedy o to, co bude nového, tak ročník 2018 bude jiný než ročníky 2017, 2016 či 2015. Nakolik budou vinaři na trh uvádět více přívlastkových vín než v minulých ročnících, záleží samozřejmě na jejich strategii a stylu vín, kterými se chtějí prezentovat. V kvalitativně vyšších kategoriích tichých vín se tak může stát, ale jak říkám, každý vinař má svůj rukopis a styl, který bude určitě dodržovat i u ročníku 2018. Pokud jde o naše značky tichých vín, což jsou Habánské sklepy, Víno Mikulov, Chateau Bzenec, Vinařství Pavlov, tak tam samozřejmě přijdeme s dalšími ročníky, které se vždy poněkud chuťově odlišují, ale i zde nechystáme žádnou převratnou novinku v tom smyslu, že bychom na trh přišli s nějakými zcela novými odrůdami nebo novými značkami.“

Společnost BOHEMIA SEKT na českém trhu distribuuje v kategorii šumivých vín i severoitalské prosecco. Konkrétně značku Mionetto. Jeho obliba u nás roste téměř raketově. Máte pro to nějaké vysvětlení?

„Zájem o prosecco meziročně roste řádově v desítkách procent. Ale neděje se tak pouze v České republice, prosecco se stalo celosvětovým trendem. Zájem o prosecco roste v celé Evropě, v USA a v celé řadě dalších států. Je to dáno určitě tím, že komunikuje italský životní styl, který je nyní vnímán velmi pozitivně. A samozřejmě i samotný produkt je velmi dobře pitelný. Je svěží, ovocný, má příjemnou vůni, prostě dobře se pije. I kul-

tura jeho pití je vstřícnější. Není problém si dát v restauraci skleničku prosecca k obědu, kdežto sklenku sektu vám nikdo v restauraci k obědu nenabídne. Z pohledu tuzemského výrobce šumivých vín je to samozřejmě škoda, ale taková je realita. Sekt je považován za víno pro vybrané příležitosti, což u prosecca už tak neplatí. Myslíme si ale, že trend prosecca, a už se to i objevuje, může obecně pomoci spotřebě sektů, šampaňských, španělské cavy a dalších typů šumivých vín.“

Shrnutí: I když se nechystají převratné novinky, na trhu je a bude dostatek produktů, u nichž si chuťové buňky i další smysly přijdou skutečně na své. Předpoklad: víno bude věnovaná patřičná péče. Nejen při výrobě, ale i při skladování a samotné degustaci. Každé dobré víno si zaslouží odpovídající zacházení a požadovanou teplotu! Víno vadí náhlé změny a přechody teploty. Mimořádnou pozornost je proto třeba věnovat jeho chlazení. Odborníci shodně uvádějí, že chlazení během výroby napomáhá ke zlepšování kvality výsledného produktu a chlazení je nutné i při dalším skladování. Abyste si víno mohli řádně vychutnat, musí být také o správné teplotě servírováno. Málo vychlazená bílá vína chutnají mdlé a nudně, naopak přechlazená červená vína jsou zcela bez chuti i vůně. Příliš teplé červené a příliš přechlazené bílé víno také nejsou nic moc chutného. Pouze u vín o té správné teplotě dojde k pořádnému rozvinutí buketu vůni a chuti. Naštěstí dnes existuje řada zajímavých a schůdných řešení, jak to zařídit, i když nemáte vinný sklípek.

INZERCE

Robinia



Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu Znojmo. *Robinia pseudoacacia L.* je latinský název pro trnovník akát. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín jemně **limetkovými a květinkovými tóny** a dávají vínu strukturu a komplexnost. Víno si vychutnejte ve svěží podobě, ale zcela určitě bude skvělé i v průběhu několika let.

Toto velké víno získalo řadu významných ocenění, jako například Stříbrná medaile na „CONCOURS MONDIAL BRUSEL 2017“ (Belgie); Zlatá medaile na „GRAND PRIX VINEX 2017“; Zlatá medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno); Zlatá medaile na „SÉLECTIONS MONDIALES DES VIN-CANADA 2017“ Quebec (Kanada); Pečeť kvality na „AWC VIENNA 2017“ Vídeň (Rakousko). Víno má výborné předpoklady k archivaci.



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



Ředitel Vinařského fondu ČR Jaroslav Machovec:

Loňský rok nahrál přívlastkovým vínům

Když jsem se vás loni na podzim ptal, jak hodnotíte vinařskou úrodu, odpověděli jste, že na to je ještě velmi brzy. Nyní se už ale vína z ročníku 2018 začínají lahvovat. Co mi k němu řeknete teď?

Obecně je kvalita vín ročníku 2018 velmi dobrá. Takže prognózy, že stav bude horší zejména kvůli velmi suchému podnebí, se naštěstí nenaplnily. Samozřejmě se na výsledné kvalitě vín podepsala i práce vinařů. V mnohých případech, zejména u bílých odrůd, museli totiž pracovat i s nízkým základním obsahem kyselin v moštích. Pro červená vína platí, že loňský rok pro ně byl velmi dobrý. Jejich dozrání a kvalita se tak může vyrovnat

vinům např. z ročníku 2015. Celkově se dá říct, že s kvalitou můžeme být velmi spokojeni. Nehovořil bych ale o tom, jak někteří říkali na začátku, že půjde o ročník století. Bezsporně to ale bude velmi dobrý ročník, který má svoji nepopiratelnou kvalitu.

Nahrálo loňské velmi teplé počasí a s ním spojená vysoká cukernatost hroznů přívlastkovým vínům?

Sto procentně ano. Nahrálo. Celá řada odrůd vyzrávala v podstatě souběžně, takže v mnoha případech v tak krátkém čase nešlo posbírat všechno a docházelo i k mimořádně vysoké cukernatosti některých hroznů, což často ani nebylo v zájmu vinařů, proto-

že to vede k tomu, že má víno vyšší obsah alkoholu nebo že v něm zůstane vyšší zbytkový cukr. Víno s přívlastkem výběr z hroznů bylo skutečně hodně.

Když pomínu Moravu, tak mám i z české vinařské oblasti informace, že i tam byla cukernatost hroznů velmi vysoká a často se pohybovala až v kategorii výběr z hroznů. Protože pro nabídku k prodeji potřebujete vína všech jakostních parametrů – od jakostních vín až po výběr z hroznů – tak někteří vinaři i trochu zehrali na to, že měli hodně hroznů, které byly ve vyzrálosti hodně daleko. To se může na jedné straně zdát jako výhoda, ale z druhé strany tomu až tak není, protože potřebujete pro své zákazníky celou škálu. Loni se přívlastková vína ale v podstatě stala standardem. Až na určité výjimky hrozny ve všech oblastech dosáhly přívlastkové kvality, což u velkých výrobců vín mohlo vést k tomu, že některé šarže přes vyšší cukernatost nechali v kategorii jakostních vín.

Můžeme se tedy i těšit na nějaké speciality?

Jde o to, co považujeme za specialitu. Nevyskytovalo se příliš botryckých a jiných podobných vín, byť i taková byla. Spíš je to o tom, že každý ročník vína má svůj individuální charakter a už tím je výjimečný. Budou v něm velmi dobře pitelná vína, a pokud dojde k jejich dostatečnému vyzrání, tak se můžeme opravdu těšit na velmi vysokou kvalitu. To je už dnes z některých vzorků zcela evidentní. A to přesto, že u některých vín byl snížený obsah kyselin. I proto bylo dovoleno – a to nejenom u nás, ale třeba i v Rakousku a dalších zemích – použít kyselinu vinnou na dokyselování. Pokud s tím vinař pracoval dobře a včas, tak mohl nedostatek kyselin v hroznech velmi dobře eliminovat. Pokud ne, což ovšem nedokážu dohlédnout, tak



tam by mohl nastat problém v určité fádnosti, kterou nedostatek kyselin může způsobit. Z toho, co jsem mohl zatím ochutnávat, jsem se ale k takovým vínům nedostal, což je dobré znamení, které znovu potvrzuje kvalitu našeho vinařství.

V poslední době můžeme také sledovat, že i mnozí malí vinaři začínají dělat šumivá vína...

Ano, tento fenomén narůstá, výrobců, kteří jsou schopni vyrobit šumivá vína, každoročně přibývá, i když právě jim minulý rok příliš nepřál, protože museli sbírat hrozny velmi brzy. Někteří už na konci srpna, byť běžně se sbírají až v půlce září. Právě u šumivých vín je potřeba, aby tam byla jak kyselina, tak snížený obsah alkoholu, a proto je potřeba, jak se říká, hrozny při vinobraní trochu „podtrhnout“. Sbírat dřívě, než jsou vína na naprostém vrcholu zralosti. Jestliže to vinař zvládl, tak i sekty mohou být na velmi dobré úrovni. To, že vinařů, kteří se zabývají mimo výroby tichých vín i výrobou sektu, přibývá, je velmi dobře. Už proto, že obohacují nabídku. Šumivá vína u nás byla a stále ještě jsou brána jako slavnostní nápoj. Ovšem podívejte se, jakou doslova díru do světa udělalo italské prosecco. To jsou poměrně jednoduchá vína, trochu i prázdnější, která mají obsah oxidu uhličitého. Velmi dobře se prodávají a jsou velmi oblíbená. Ta naše jsou jim v mnohém podobná, takže pokud se naši výrobci udrží v rozumných cenových relacích, mohla by být také úspěšná. Samozřejmě, nebude to pod názvem prosecco, to je místní italská záležitost. V podstatě to ovšem jsou také sekty jako prosecco. Úspěch sektů vede k tomu, že i u nás se jich objevuje stále víc. A to je dobře. Rozšiřuje se nejen škála nabídky, ale také to ukazuje, co se dá i v našich podmínkách vyrobit z domácích surovin.

INZERCE



Hrozny pro výrobu vína pocházejí pouze ze schválených vinic ležících v katastru Valtice a Úvaly.

Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský jsou odrůdy, které zde mají staletou tradici pěstování.

Půdní složení dává těmto vínům odrůdový charakter, který zráním vytváří zajímavé kompozice.

www.vocvaltice.com

MORAVĚNO
V A L T I C E

A. 13. 1491
CHÂTEAU VALTICE
Vinné sklepy Valtice, a.s.
www.vsvaltice.cz



www.valtickavina.cz



www.vinumbonum.cz



www.svisv.cz



www.dworacek.cz

Tradiční AHOL CUP se konal pojednadvacáté



Ve středu 27. února se v prostorách ostravské multifunkční haly Gong za odborné garance České barmanské asociace uskutečnil již jednadvacátý ročník AHOL CUPu. Studenti středních hotelových a gastronomických škol soutěžili v barmanské, kávové, čajové i pivní kategorii.

Do koktejlové soutěže se registrovalo úctyhodných 34 studentů nejen z českých středních škol gastronomického zaměření, ale také ze slovenské hotelové akademie Ludovíta Wintera v Piešťanech a gastronomické školy v polském Těšíně.

Účastníci měli za úkol připravit sparkling koktejl za použití minimálně sedmi centilitrů nealkoholického Bohemia Sektu nebo nealkoholického Bohemia Sektu rosé. „Všichni soutěžící se velice snažili a za poznamenání určitě stojí také velké množství pěkných koktejlových ozdob,“ uvedla Šárka Seibertová z pořadatelského týmu Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství AHOL.

Z vítězství se v Ostravě radovala Nikola Varvařovská (SŠ Charbulova Brno), která uspěla se svým drinkem Cherry Bomb ve složení Absolut Level Vodka, likér Monin Manzana Verde, třešňové pyré Monin, citronový fresh, ananasový džus Cappy, nealkoholický Bohemia Sekt a zástřík citronovou kůrou. Na druhém místě skončil Sebastián Ozimák (HA Ludovíta Wintera Piešťany) a jako třetí se umístila Barbora Kociánová (SSŠG Svídnická Praha).

Už popáté soutěžili na AHOL CUPu juniorští teatendeři, tedy reprezentanti mladého oboru

zaměřujícího se na vhodné využití čaje v nápojové gastronomii. „Právě tady před pěti lety celá historie čajového soutěžení pod hlavičkou České barmanské asociace začala. Koncept soutěže od té doby prodělal mírné změny, především zkrácení soutěžního času z 20 na 12 minut. Při tvorbě volného nápoje je důležité zapojit moderní trendy čajové mixologie jako cold brew, speed infusion či bitters,“ vysvětlil vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders Jiří Boháč.

Čtrnáct studentů středních hotelových a gastronomických škol muselo tentokrát plnit hned trojici soutěžních úkolů. Nejdříve v blind tastingu nálevů správně určit čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravit nálev klasického zeleného čaje, a nakonec připravit čtyři porce nealkoholického sparkling koktejlu za použití čaje z portfolia společnosti Oxalis.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Janě Večeřové ze SOŠ a SOU Polička. Ta ve svém drinku Enlightenment použila čaj Malý Buddha, ananasové pyré, vaječný bílek, karamelový sirup Monin a nealkoholický Bohemia Sekt. Koktejl ozdobila drceným červeným pepřem a ananasovým prachem. Druhá skončila Dominika Hoffmannová (SHŠ Bukaschool Most) a třetí místo obsadil Matej Janíček (HA L. Wintera Piešťany).

V baristickém klání poměřilo své síly jednadvacet účastníků, jejichž úkolem bylo připravit espresso, cappuccino a volný nápoj za pomoci šlehačkové lahve značky ISI Gourmet whip plus.

Po sečtení všech disciplín se na špici pořadí objevil Patrik Paždora ze SHŠ Bukaschool Most, jenž svůj volný nápoj nazvaný #maybe vytvořil z espressa, kávového sirupu Monin, sirupu Monin Sweet and Sour, rumu Capitan Bucanero a toniku Kinley. Drink ozdobil jedlým květem. Stříbrnou pozici obsadila Nicola Carajiová také ze SHŠ Bukaschool Most a třetí místo vykouzlilo úsměv na tváři Barboře Pohlové ze SŠ Bohumín.

A konečně Birell Cupu, tedy pivní soutěže, se zúčastnila devítka juniorů. Ti měli za úkol načepovat odborné porotě dvě třetinková nealkoholická piva v co nejlepší kvalitě. Mimo samotné načepování piva 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 dvaceti otázek zaměřených na výrobu piva, historii pivovarnictví a další oblasti.

„Písemný test tentokrát vůbec nebyl jednoduchý a bez přípravy jste neměli šanci uspět. Přesto se našli studenti, kteří z 20 možných bodů získali 17 nebo 18. Klobouk dolů,“ uvedl hlavní garant soutěže za Českou barmanskou asociaci Radek Poláček.

Po celkovém zhodnocení komisařů se z vítězství v soutěži mohl radovat Daniel Kubíček z domácní AHOL – SŠGTL. Druhý skončil Dominik Dostál a třetí místo obsadil Dominik Šebela, oba ze SŠHS a VOŠ Opava.

Grand Prix CBA:

JAN ŠEBEK NA VÍTĚZNÉ VLNĚ

Tradiční výroční konference České barmanské asociace v novém kabátě, to je event pojmenovaný jako Abzac hands up, jehož premiérový ročník s datem 2019 se v pátek 12. dubna uskutečnil v brněnském centru CBA Abzac.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Clodenní program zahrnoval barmanskou exhibici Grand Prix CBA s dvacítkou nominovaných barmanů z top českých barů, předávání pohárů značek a ocenění za minulou soutěžní sezonu, prezentace VIP osobností a samozřejmě také ochutnávky a workshopy vystavujících partnerů.

Od rána až do nočních hodin se v Abzacu prostrídalo přesně 1812 hostů a přátel gastronomie. „Je skvělé, že se brněnské centrum Abzac stává místem setkávání lidí z oblasti gastronomie. To, že jich přijde tolik, jsme vůbec nečekali. Vážíme si takového zájmu a kvalitu eventu budeme profesně určitě dále posouvat,“ okomentoval návštěvnický zájem prezident CBA Aleš Svojanovský.

Velkému zájmu se pochopitelně těšila vystoupení barmanů v rámci Grand Prix CBA. Nakonec v ní zvítězil barman z pražského baru L'Fleur Jan Šebek se svým short drinkem Wine Street. Ten se skládá ze 3 cl ginu Tanqueray No. 10, 2 cl klarifikované grepové šťávy, 2 cl čajového cordialu a 1,5 cl šampaňského. Koktejl jeho autor ozdobil květem heřmánku a grepovým prachem.

Pro Jana Šebka jde o druhý soutěžní úspěch v krátké době – už na začátku dubna zvítězil v národním kole soutěže Mattoni Grand Drink, díky čemuž bude reprezentovat Českou republiku na červnovém mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků v Praze.

Je nutné dodat, že Grand Prix CBA byla opravdovou exhibiční přehlídkou schopností mixologů, baristů a teatenderů působících v top českých barech. Prakticky každý z dvacítky soutěžících zaujal použitými surovinami, technikou přípravy nebo příběhem svého drinku. V akci se tak ocitla řada domácích surovin jako kávová kombucha, klarifikovaný bezinkovo-vanilkový cordial, fermentovaný tonik, pивní likér či ledový kvádr vody z šumavského pramene. Z použitých technik se běžnému formátu vymykalo flambování drinku na pánvičce, práce s aeropressem nebo rychlé infuzování v sifonové lahvi.

V průběhu dne na pódiu vystoupilo s prezentacemi na téma „Investice do krásného života“ několik VIP osobností – David Neumann, Zdeněk Kortiš, Petr Kymla, George Němec a Daniel Šmíd – které zvolenou tematickou linku pojaly odlišně. Zatímco David Neumann vyzval zúčastněné osoby, aby naučily diváky po jednom flairovém kousku, Zdeněk Kortiš mluvil o investicích do alkoholu a George Němec zase

o investicích do člověka samotného. Lektor etikety Daniel Šmíd akcentoval environmentální hledisko při investicích do oděvů a dopad textilní produkce na vodní zdroje.

Součástí programu bylo také tradiční vyhlašování pohárů značek a vítězů kategorií za rok 2018. Pro ocenění si přišli také Barman roku

2018 v kategorii Classic Robert Weis, Barman roku 2018 v kategorii Flair Václav Abraham a Baristka roku 2018 Adéla Mondeková. Cenu Bohumila Pavlíčka za celoživotní přínos gastronomii obdržel František Holík. Prestižního otisku dlaní na bar slávy se dočkali George Němec, Miroslav Řehoř a Robert Weis.

Abzac hands up 2019 - udělená ocenění

BARMAN ROKU 2018 PROFI CLASSIC

1. místo Robert Weis
2. místo Tomáš Nyáři
3. místo Jan Lukas

BARMAN ROKU 2018 PROFI FLAIR

1. místo Václav Abraham
2. místo Michal Těžký
3. místo Michal Novák

BARISTA ROKU 2018 PROFI

1. místo Adéla Mondeková
2. místo Kamil Hégr
3. místo Daniel Markovec

BARMAN ROKU 2018 JUNIOR CLASSIC

1. místo Kateřina Vymazalová
2. místo Barbora Kociánová
3. místo Jakub Valenta

BARMAN ROKU 2018 JUNIOR FLAIR

1. místo David Sedlák
2. místo Lukáš Musil
3. místo Tomáš Jelínek

BARISTA ROKU 2018 JUNIOR

1. místo Ondřej Kaňka
2. místo Nicola Carajiová
3. místo Veronika Šnajdrová

TEATENDER CBA ROKU 2018 JUNIOR

1. místo Dominika Hoffmannová
2. místo Kateřina Vymazalová
3. místo Lukáš Musil

PIVNÍ SPECIALISTA CBA ROKU 2018 JUNIOR

1. místo Václav Ruček
2. místo Kateřina Vymazalová
3. místo Kateřina Pražanová

POHÁR Coca-Cola 2018 PROFESIONÁL

1. místo Václav Abraham
2. místo Michal Těžký
3. místo Dominik Prouza

POHÁR Coca-Cola 2018 JUNIOR

1. místo Barbora Kociánová
2. místo Kateřina Vymazalová
3. místo Jakub Valenta

POHÁR MONIN 2018 PROFESIONÁL

1. místo Václav Abraham
2. místo Adéla Mondeková
3. místo Kamil Hégr

POHÁR MONIN 2018 JUNIOR

1. místo Kateřina Vymazalová
2. místo Nicola Carajiová
3. místo Barbora Kociánová

POHÁR TEISSEIRE 2018 JUNIOR

1. místo Barbora Kociánová
2. místo Nikola Varvařovská
3. místo Kateřina Vymazalová

POHÁR Red Bull 2018 PROFESIONÁL

1. místo Václav Abraham
2. místo Michal Těžký
3. místo Michal Novák

POHÁR Red Bull 2018 JUNIOR

1. místo David Sedlák
2. místo Lukáš Musil
3. místo Tomáš Jelínek

POHÁR Stock 2018 PROFESIONÁL

1. místo Robert Weis
2. místo Tomáš Nyáři
3. místo Jan Lukas

POHÁR Stock 2018 JUNIOR

1. místo Kateřina Vymazalová
2. místo Kateřina Pražanová
3. místo Barbora Kociánová

POHÁR Bohemia Sekt 2018 JUNIOR

1. místo Kateřina Vymazalová
2. místo Barbora Kociánová
3. místo Jakub Valenta

CENA BOHUMILA PAVLÍČKA

František Holík

GRAND PRIX CBA WINNER

Jan Šebek

GRAND PRIX CBA BEST BARISTA

Monika Hofmanová

GRAND PRIX CBA BEST TEATENDER

Libor Andla

GRAND PRIX CBA skupina Stock Pizeň-Božkov

Tomáš Nyáři

GRAND PRIX CBA skupina Jan Becher Pernod Ricard

Ondřej Císař

GRAND PRIX CBA skupina Bohemia Sekt

Zuzana Fusková

GRAND PRIX CBA skupina Rudolf Jelínek

Jakub Zouzal

GRAND PRIX CBA skupina Ultra Premium Brands

Jan Šebek



Tomáš Nyári přivezl z Normandie bronz

Na konci března se ve francouzském městě Caen uskutečnilo finále barmanské calvadosové soutěže Calvados Nouvelle Vogue International Trophies. Českou republiku reprezentovali vítězové národního kola Tomáš Nyári a Kateřina Pražanová.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Když v roce 1588 ztroskotala u břehů Normandie španělská válečná loď El Calvador, začalo se skalisku, o které karavela roztránila svůj trup, říkat Calvados. S proudem času se toto pojmenování stalo synonymem celé oblasti a také místní jablečné pálenky.

Francouzi umí být na „to své“ velmi hrdí a jejich tradiční artefakty se tak těší všemožné podpoře a ochraně. To je ve světě nápojů kromě šampaňského nebo koňaku příklad také calvadosu. Za tímto účelem funguje ve Francii organizace IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles), která letos uspořádala už 23. ročník barmanské calvadosové soutěže Calvados Nouvelle Vogue International Trophies.

Soutěž se tentokrát konala ve 14 evropských zemích, podruhé také v České republice. Letošním tématem byl Mír jako upomínka 75. výročí vylovení v Normandii a organizátoři soutěžíci barmany vyzvali, aby ve svých koktejlech harmonicky snoubili calvados se surovinou typickou pro jejich zemi, to vše samozřejmě na znamení míru.

Únorové národní kolo v České republice vyhrál v kategorii profesionálů Tomáš Nyári, mezi juniory excelovala Kateřina Pražanová ze SOŠ a SOU Polička. Ti se tak za doprovodu pedagož-

ky Petry Reslerové a Romana Uhlíře z CBA zúčastnili finále soutěže, které se na konci března uskutečnilo v normandské metropoli Caen.

A byl z toho nakonec velký úspěch, protože Tomáš Nyári při závěrečném vyhlášení stál na soutěžním pódiu s českou vlajkou v rukou a bronzovou medailí na krku. „Moje první světová soutěž a hned třetí místo, to je obrovský úspěch,“ potvrzuje litoměřický barman, že jde o dosavadní vrchol jeho soutěžní kariéry.

Svůj drink La Touques míchal Tomáš Nyári stejně jako v národním kole z calvadosu Chateau du Breuil VSOP, Becherovky, skořicového sirupu Monin, citronového freshe, šípkové marmelády a jablečného moštu. Při tvorbě se inspiroval historickou událostí – vánočním příměřím, které mezi sebou na Vánoce roku 1914 uzavřeli němečtí a britští vojáci u belgického města Ypry. Během několika dnů spolu zpívali koledy, odehráli několik fotbalových utkání, a dokonce si vyměnili drobné dary. „Na tohle téma mě navedl klučina, který ještě studuje a k nám do podniku chodí na brigádu. Jinak ale fanda války nejsem, mám radši právě ten mír,“ přiznává.

Český reprezentant zaujal hodnotitele a obecnost nejen do detailu dotaženým servisem v podobě armádních čutor, placetek a kompasů, ale také komunikací – jako jediný ze soutěžících

při vystoupení pracoval a vykládal zároveň i po úvodní rozpravě.

Podle jeho slov vsadila většina soutěžících ve svých recepturách na sladkou kartu. „Některé drinky byly o stupeň sladší, než by musely být. V Česku už jsme se od tohoto trendu přece jen posunuli k více osvěžujícím, lehčím nebo hořkým chutím,“ říká Tomáš Nyári.

Kateřina Pražanová v juniorské kategorii nakonec obsadila deváté místo. Pro sedmnáctiletou studentku druhého ročníku oboru gastronomie bylo vítězství v národním kole vůbec prvním soutěžním triumfem, k němuž ji dovedl drink obsahující calvados infuzovaný hřebíčkem, lipový výluh, elixír z bezového květu, sirup Monin Maple Spice a nealkoholický sekt. „Propojování různých chutí, zkoušení kombinací, vymýšlení, ochutnávání. To všechno mě na barmanství zaujalo,“ prozrazuje.

Za nejpозорuhodnější zážitek kromě samotného soutěžení v městě Caen Kateřina označila workshop, při němž účastníci snoubili calvados s hřebenatkami různého stupně přípravy – syrová s avokádovým pyré, medium s jablečným pyré a třetí well done. Do soutěžení se nepřimo zapojila také její pedagožka Petra Reslerová, která spolu s prezidentem belgické barmanské asociace utvořila hodnotitelskou dvojici.

Vítěz Mattoni Grand Drink: acai, yuzu, bezinka a vinný mošt

Nejdůležitější ingredience moderní mixologie? Originalita, inovace a cit pro vyváženou chuť. Dokázal to 22. ročník barmanské soutěže Mattoni Grand Drink, který se za garance České barmanské asociace konal v úterý 2. dubna v českobudějovickém baru Žlutá ponorka. V tomto národním nominačním kole na Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů se představilo dvanáct českých barmanů se svými neotřelými nealkoholickými drinky.

TEXT: VIKTORIE SONNKOVÁ

Prestižní soutěž v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink přinesla za dobu své existence již mnoho originálních drinků, na nichž je možné sledovat vývoj trendů v míchání koktejlů. Letošní cenné vítězství vybojoval Jan Šebek s drinkem Birdie, který porotu nadchl nejen zajímavou recepturou, ale samozřejmě především chutí. V receptuře se skvěle doplňuje chuť acai, yuzu a bezinky s povinnou ingrediencí – minerální vodou Mattoni. Podmínkou je také nízká kalorická hodnota drinku. Každý koktejl by měl navíc odpovídat současným trendům barmanského světa.

Mattoni Grand Drink je již tradiční světovou soutěží a za léta své existence získala ve světě velkou popularitu. Světovou barmanskou asociací je dokonce považována za jednu z nejlepších a nejvíce respektovaných barmanských soutěží na světě. „Na letošní ročník světového finále dorazí soutěžící i z mnoha exotických zemí a dá se tak očekávat, že mezinárodní konkurence bude opravdu velká. Proto jsem moc rád, že naši republiku bude letos reprezentovat Jan Šebek se svým opravdu originálním a trendy koktejlem a držím palce, aby se mu podařilo vybojovat co nejlepší příčku,“ uvedl ředitel soutěže Mattoni Grand Drink Miroslav Černík.

Pravidla soutěže jsou velice přísná. Soutěžící barmani musejí své drinky vytvořit tak, aby byly trendy, inovativní, kreativní a zároveň nízkokalorické. Na jejich přípravu před porotou mají pouhých sedm minut.

Letošní vítěz Jan Šebek se při tvorbě koktejlů Birdie inspiroval jarní přírodou. „Na jaře k nám přilétají z tropických krajín ptáci. Takže jsem použil tropická ovoce yuzu a acai, která obsahují velké množství vitamínů a dalších prospěšných látek. Pak jsem se se surovinami vrátil k nám do České republiky a zkombinoval jsem tropické plody s typicky českými surovinami – bezinkový cordial a vinný mošt. A dolil jsem ho perlivou minerálkou Mattoni, která drink pěkně odlehčí,“ přiblížil svůj vítězný koktejl Jan Šebek.

Druhé místo obsadil Jan Zlámaný s drinkem Match-toni a z třetí příčky se radoval Tomáš Staněk s drinkem nazvaným Lady Mineral.

Devátý ročník Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink, na němž bude Jan Šebek reprezentovat Českou republiku, se uskuteční v rámci Mattoni koktejl festivalu 8. června na pražském Staroměstském náměstí.

„Jsme rádi, že trend nealkoholických drinků získává v posledních letech čím dál větší oblibu. Soutěž Mattoni Grand Drink je navíc pro nás jako pro značku minerální vody velkou inspirací. Díky ní známe nejnovější trendy moderní mixologie a můžeme jim přizpůsobovat i naše produkty – ať už se jedná o nové příchutě či limitované edice hotových nealkoholických koktejlů,“ popsal dlouholetou spolupráci na organizaci soutěže senior brand manager společnosti Karlovarské minerální vody Jan Kolafa.



Jan Šebek, koktejl BIRDIE

Ingredience:

- Mattoni Grand perlivá 10 cl
- Štáva z acai 1 cl
- Štáva z yuzu 0,5 cl
- Vinný mošt 3 cl
- Bezinkový cordial 2 cl

Ozdoba: kopr, květiny, malinový prach

Postup přípravy: Do shakeru nalijeme šťávy z yuzu a acai, bezinkový cordial a vinný mošt. Zalijeme Mattoni perlivou a promícháme barovou lžící. Směs nalijeme do sklenice, přidáme brčko obalené v malinovém prachu a ozdobíme koprem a květinami.

Jan Zlámaný, koktejl MATCH-TTONI

Ingredience:

- Mattoni Grand perlivá 10 cl
- Mattoni Grand neperlivá 4 cl
- Matcha tea premium 1,5 g
- Čerstvá citronová šťáva 0,5 cl
- Čekankový sirup 2 cl

Ozdoba: citronová kůra

Postup přípravy: Do vychlazené misky nalijeme čekankový sirup, citronovou šťávu, nasypeme čaj Matcha a zalijeme neperlivou minerální vodou Mattoni. Vše pečlivě promícháme metličkou na čaj Matcha a přelijeme do vychlazené sklenice. Dolijeme Mattoni perlivou a zastříkneme citronovou kůrou, kterou následně ozdobíme sklenici.



3. místo



Tomáš Staněk, koktejl LADY MINERAL

Ingredience:

- Mattoni Grand perlivá 10 cl
- Citronová šťáva 2 cl
- Sirup bílá čokoláda Monin 2 cl
- Jablečný mošt 4 cl
- Zázvor

Ozdoba: jablečno-zázvorová kůže

Postup přípravy: Do sklenice nasypeme led a necháme vychladit. Do shakeru vymačkáme citronovou šťávu, přidáme zázvor a rozdrťme paličkou. Přilijeme sirup s příchutí bílé čokolády a jablečný mošt, zasypeme ledem a pečlivě protřepeme. Ze sklenice vysypeme led a vložíme čerstvé ledové kvádry. Na ně přes sítko nalijeme směs ze shakeru. Dolijeme Mattoni perlivou, promícháme barovou lžící a ozdobíme jablečno-zázvorovou kůží.

Hendikepovaný chce mít kavárnu. Barmanský kurz zvládl na výbornou

Dvacetiletý Denis Žíla má životní sen – chce se stát baristou a barmanem. Za běžných okolností poměrně dosažitelná meta, tento mladý muž studující speciální střední školu F. D. Roosevelta v Brně však prodělal mozkovou obrnu, a je tak ve svém snažení značně znevýhodněn.

Přesto je však svému snu po tomto týdnu o něco blíže. Denis se totiž na popud majitelů brněnské restaurace Signature stal součástí projektu spolku POMÁHÁME, který se snaží vrátit znevýhodněné lidi do plnohodnotného a samostatného života i většinové společnosti. A na konci letošního února absolvoval Denis individuální základní barmanský a baristický kurz v brněnské Bar akademii.

Po tři dny trávil dopoledne i odpoledne v tréninkové místnosti s odborným lektorem a postupně



se naučil základní kapitoly barmanské teorie, koktejlové historie, definice různých druhů destilátů, popis kávového zrna i zbožiznalství. Z praktických dovedností si vyzkoušel i práci s různými pomůckami – jiggerem, barmanskou lžící, odšťavňovačem, míchací sklenicí i šejkrem. Samozřejmě nešlo vynechat i kompletní přípra-

vu espressa, cappuccina či caffè latte. Na úplný závěr se Denis naučil pětici receptur nejznámějších klasických koktejlů, které také namíchal.

„Byl velice šikovný, zvládal práci rukama a osvojil si i nějaké vědomosti. Po zásluze tak obdržel certifikát o absolvování základního barmanského kurzu, který je uzná-

vaný v kavárnách a barech po celém světě,“ chválí svého žáka certifikovaný lektor České barmanské asociace David Švábenský.

Samotný Denis si třídní kurz dle svých slov moc užil. „Nejvíce mě bavilo samotné míchání drinků. Na druhou stranu teorii se budu muset ještě doučit, tam mám nějaké mezery. Rád bych v budoucnu pár hodin denně pracoval za barem a dostal se tak mezi lidi,“ těší se mladý muž na uplatnění nově nabytých znalostí v praxi.

Na splnění jeho přání teď ve spolku POMÁHÁME intenzivně pracují. „Máme vizi stánku se stolkem a kávovarem, který bude Denis obsluhovat. Tato naše představa již nabývá konkrétních kontur a aktuálně děláme maximum pro to, abychom Denisovi splnili jeho sen co nejdříve,“ dodává předseda spolku Marek Chýla.

Nový viceprezident Vogeltanz: nezůstaneme pozadu

Novým prvním viceprezidentem České barmanské asociace je Martin Vogeltanz. Rozhodla o tom volba účastníků výroční členské schůze asociace, která se uskutečnila v neděli 17. března v brněnském centru Abzac.

Martin Vogeltanz byl jediným kandidujícím uchazečem na funkci a byl zvolen jednomyslně. Jeho mandát trvá do roku 2023, v této pozici střídá Romana Uhlíře. Známy barman v posledních letech působil jako generální komisař soutěží CBA, zvolení do funkce prvního viceprezidenta je tedy vyústěním jeho mnohaleté činnosti ve struktuře asociace.

„Plánuji pokračovat ve směřování asociace udávaném moderními trendy tak, abychom nezůstali pozadu a nestala se z nás zkosnatělá organizace. Souzním s konceptem nové Czech Bartenders League a dokážu si její představu aplikovat i ve flairové kategorii. V obecné rovině podle mě CBA funguje dobře, budu se snažit k tomu ze své nové pozice přispívat,“ uvedl Martin Vogeltanz.



Rodák ze západočeských Rokycan působí v oboru gastronomie 15 let, do CBA vstoupil v roce 2008. Doposud se účastnil mnoha desítek barmanských soutěží a jako několikanásobný Barman roku reprezentoval Českou republiku na koktejlových mistrovstvích světa, na nichž dokonce získával medaile. Svůj nejlepší výkon předvedl loni v Tallinnu, kde získal stříbrnou medaili v klasické kategorii a bronz v kategorii exhibičního barmanství.

V současnosti vede vlastní barmanskou agenturu a spolupracuje se společností Stock Plzeň-Božkov, s.r.o., pro kterou například vymýšlí koktejly nebo zajišťuje barmanská vystoupení na různých eventech.

Do gesce prvního viceprezidenta asociace spadají veškeré záležitosti ohledně soutěží pořádaných nebo garantovaných CBA. První viceprezident například navrhuje úpravy soutěžních pravidel, řídí práci komisařů, ale také zastupuje prezidenta asociace při reprezentačních příležitostech.

Plán akcí České barmanské asociace pro nadcházející období

25. 4. 2019	Kocour Cup	JBC, JCC
7. 5. 2019	Žatecký Cup	JCC, JMK, JBC
8. 6. 2019	Mattoni Grand Drink 2019	světové finále Praha
11. 6. 2016	Můj Fernet Stock Bavorák	CBL
17. 9. 2019	International Rudolf Jelínek Cup	CBL

VYSVĚTLIVKY: JCC - junior cocktail competition, JMK - junior mistr kávy, JBC - junior beer competition, CBL - Czech Bartenders League

Průběžná tabulka Czech Bartenders League k 24. 4. 2019

Od 5 do 10 bodů doposud posbíralo dalších 67 barmanů. Do finálové Grand Prix o Barmana roku postoupí 15 nejlepších.

Započítané soutěže: Calvados Nouvelle Vogue International Trophies (ukončená), Saint James Rhum Cocktail Competition (ukončená), Mattoni Grand Drink (ukončená), Diageo Reserve World Class Competition (probíhající), Chivas Masters 2019 (probíhající).

Nadcházející soutěže: Můj Fernet Stock Bavorák, International Rudolf Jelínek Cup, Becherovka Punch in da House, Whisky World Professional Cocktail Competition.

Pořadí	Barman	Počet bodů
1.	Jan Zlámaný	46
2.	Jan Šebek	44
3.	Tomáš Nyáři	36
4.	Daniel Jach	25
5.	Marek Vybíral	23
6.	Nikita Abramenko	21
7.	Jakub Zouzal	17
8-12.	Marek Adam	15
8-12.	Matej Brunovský	15
8-12.	Tomáš Mazáč	15
8-12.	Filip Štumper	15
8-12.	Robert Weis	15
13-14.	Martin Kůla	14
13-14.	Jan Lukas	14
15-16.	Charlie Lorenzi	13
15-16.	Tomáš Staněk	13
17.	Jiří Boháč	12
18.	Tomáš Zezulák	11

NEWSLETTER

UKÁZKA ZPRÁV

HOTEL news

- * Hotelový pokoj vzhůru nohama
- * Nový hotel HENRI ve stylu 60. a 70. let
- * Představujeme Charlotte Street hotel v Londýně
- * Hotelový exteriér klade důraz na ekonomičnost a viditelnost branding
- * Kvalitní hotelový textil zlepší spánek vašich hostů
- * O spokojenosti hotelových hostů rozhodují i nejmenší detaily
- * Zahrada jako dominanta hotelu ve městě
- * Hotel Vernet v Paříži nabízí nadčasový luxus

GASTRO news

- * Na designu záleží!
- * Když ryby, tak čerstvé!
- * Kvalitní konvence, které kuchaři ocení
- * Trendy bylinných a ovocných infuzí 2018/19
- * Chytré kuchyně 21. století šetří investiční i provozní náklady
- * Studie: Nejlepší franšízové firmy v Německu
- * Jíst stylově - jak důležitý je design v restauraci
- * Čokoláda je trend napříč gastronomií, který z módy nevyjde

BAR news

- * Nejnovější edice 28leté Midnight Blend whisky
- * Čtyři medaile pro české pivovary
- * Co vybrat z bohaté domácí nabídky sektů?
- * Barmanské soutěže v novém
- * Volarik Wine Investment
- * Titul nealko šampiona míří na Slovensko
- * Není vodka jako vodka
- * Nejlepší hudební drink
- * První zážitkový obchod s whisky Johnnie Walker v Madridu



**Každých 14 dní
přímo na váš
email**

**Cíleno na horeca
management
a provoz**

**Zprávy
z tuzemska
a zahraničí**

JAK SE
PŘIHLÁSIT?

Zašlete nám na e-mail: info@lprg.cz
vaši emailovou adresu, kam si přejete
zpravodajství zasílat.



dveřní a vratové systémy

Automatické dveře

Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony

