

víno / pivo / bar / káva / nealko / gastronomie / cestování / zdravý životní styl

BEVERAGE

& gastronomy

3-4/2019

49 Kč / 2 €



JARO / PETR KUNC / BARISTA ROKU 2019 / **WORLD CLASS** /
JARNÍ VÍNA OD SOMMELIERŮ / **LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE** /
PETR KYMLA / **DVOJITÉ ZRÁNÍ RUMU** / TREND JARNÍ DRINKY

www.beverage-gastronomy.cz

SVÉHO MYSLIVCE NAJDETE V NOVÉ LAHVI 0,7 L

ORIGINÁL
s ŽITNÝM
DESTILÁTEM

1 ZRAJE
ROK



CO PŘINESE BŘEZEN?

„Nebudu lhát – jde nám o michelinskou hvězdu. Myslím, že na úrovni, ve které se pohybují, je to sen každého kuchaře,“ říká v rozhovoru pro Beverage & Gastronomy na následujících stránkách šéfkuchař Petr Kunc. A je to tak naprosto v pořádku. Nejenom pro Petra, ale pro celou zemi. Hvězd prostě nutně potřebujeme více.

Koncem března, tedy za malou chvíli, se budou udělovat michelinská ocenění pro edici Michelin Guide Main Cities of Europe, kam Česká republika spadá. Dle zákulisních informací se ví, že komisaři Michelinu chodili po pražských podnicích (to samozřejmě), a dokonce se ví, kde všude se najedli a navíc kde je to zaujalo. To ale samo o sobě ještě hvězdu nemusí přinést. Díky loňské ztrátě jedné hvězdy, kterou se pyšnila restaurace Alcron Hotelu, jsme v napětí, jak to celé letos dopadne, snad ještě více. Nebudeme tak naivní, abychom doufali v takového „skokana roku“, jakým se letos stala kodaňská Noma, která šla z nuly rovnou na dvě hvězdy, ovšem nějaká by přibýt v Praze rozhodně měla. Dokonce se v souvislosti se stávajícími dvěma restauracemi, které už v Praze jednu hvězdu mají, mluví o hvězdě druhé. Osobně bych dvě hvězdy přál oběma z nich – Radek Kašpárek i Oldřich Sahajdák si je zaslouží.

A ti další? Uvidíme. A dočkáme se koncem března.

*Vážené čtenářky a čtenáři,
krásné jaro a příjemné čtení Vám přeje
Ján Chovanec,
šéfredaktor*





30



36



66



GASTRO

- 14 Ideální stav
- 20 Jarní detox není hladovka
- 22 Praha poprvé ochutná Garden Food Festival

PIVO

- 38 Jerevan – od pивní klasiky k moderně
- 40 Mnoho pivovarů, málo sládků
- 44 Gose – pivní styl, který odmítl zaniknout

VÍNO

- 23 Jarní vína ve špičkových restauracích
- 30 Piper-Heidsieck – více než champagne
- 34 Seznamte se s ročníkem 2018
- 36 La Bouteille de Champagne
– druhý ročník je minulostí

BAR

- 48 World Class – prim hraje barman
- 52 Entering Red Campari
- 54 Dvojitě zrání rumu
- 56 Mícháme jaro!

BEVERAGE

& gastronomy

Vydává: WPremium event, s. r. o.
Jana Masaryka 281/28, 120 00 Praha 2
Tel.: +420 246 033 022
E-mail: redakce@wpevent.cz

Šéfredaktor: Ján Chovanec
Redakce: Vít Dvořák, Otakar Gembala,
Nela Wagnerová
Foto: archiv autorů, výrobců a redakce
Jazyková redakce: Bohuslava Marková
Inzerce: Blanka Součková
Grafika: TRIVIA Group, s. r. o.

Nepodepsané příspěvky a příspěvky
označené PR či Advertorial jsou součástí
placené inzerce.

Předplatné zajišťuje Česká pošta.
Předplatné časopisu můžete objednat na:
bezplatné lince České pošty: 800 300 302
email: postabo.prstc@cpost.cz
dále písemně na adrese:
Česká pošta, s.p.
oddělení periodického tisku
Olšanská 38/9
225 99 Praha 3

Registrovaná značka:
MK ČR E 20574, ISSN 12134627

www.beverage-gastronomy.cz



@beveragegastronomy



BeverageGastronomy

DESIGN

- 64 WPO potvrdilo setkání výkonného výboru v Praze
- 66 Figgjo kolekce Oslo

KÁVA

- 69 Svět kávy je pestrý a pohánějí ho vize. Nordbeans
- 70 Barista roku 2019

KNIHY

- 74 Výběr knižních novinek

54



GALLERY 44

Do pražské top gastro scény letos přibyla restaurace Gallery 44. Stojí za ní zkušení restauratéři Honza Šimice a Tomáš Procházka. Ti se rozhodli každý čtvrtrok měnit menu hostujícím šéfem. Po Portugalci Manueli Linovi se zkušenostmi z michelinských restaurací se na postu aktuálně střídá japonská televizní hvězda z Argentiny Takehiro Ohno. Více na: www.gallery44.cz, Karlova 44, Praha 1

RAPSO – TEKUTÉ ZLATO Z ŘEPKOVÝCH POLÍ

Jednodruhový řepkový olej RAPSO je pečlivě extrahován za tepla bez chemické extrakce. Je vhodný do zeleninových salátů, majonéz, na vaření, pečení i smažení sladkých i slaných pokrmů. Díky optimálnímu poměru nenasycených mastných kyselin je ideální pro zdravou výživu.

K dostání je v prodejnách Billa, Globus a Makro. Více informací na www.vog.cz



BUGSY'S DNA GIN VOL.4

Na světě je již čtvrtou emisí jedinečného ginu, který vzniká díky umu palírníka Martina Žufánka vždy v limitované edici ručně číslovaných 666 lahví. Výběr bylin je ale na týmu Bugsy's baru. Každý člen si zvolí jednu, která jej ve směsi zastupuje, a tím zrcadlí atmosféru a DNA baru. Bugsy's DNA gin Vol.4 je věrný stylu svých předchůdců, ale speciální tím, že obsahuje větší než malé množství čerstvé kůry bergamotu, bazalky posvátné, šalvěje a pepře. Dárková krabice je originální ke každé šarži, neboť jsou na ní vždy vypsány a vyobrazeny aktuálně zastoupené ingredience. Gin je k mání za 795 Kč přímo v Bugsy's baru, v bistro Špejle či na www.lepsinalada.cz/gin/bugsys-dna-gin/.



RUMAKO NOVĚ ZASTUPUJE I KALIFORNSKÁ VÍNA HONIG

Na český trh vstupují výběrová kalifornská vína Honig z přední světové vinařské oblasti Napa. Hrozny pro výrobu vín Honig pocházejí jak z centrálního údolí Ruthefordu, tak i z výše položených vinic. Toto složení předává výsledným vínům tu správnou komplexnost. Honig se zaměřuje výhradně na ruční výrobu vín Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon té nejvyšší kvality. Oficiální zastoupení má na starost společnost RUMAKO.

LASVIT SOMMELIER SET

Skleničky Sommelier Set jsou jednou z nejrozsáhlejších kolekcí nápojového skla, které LASVIT vyrábí. Design sady vytvořilo kreativní duo Lars Kemper & Peter Olah. Poprvé byla kolekce skleniček představena na veletrhu Maison et Objet v Paříži v roce 2018. Se stejnými designéry vyvíjí LASVIT také trofeje Tour de France a další produkty.



Rapso®

- vysoce hodnotný olej pro zdravou výživu
- 100% čistý řepkový olej šetrně lisovaný
- vhodný do salátů, na vaření, pečení a fritování
- dlouhodobé obchodní smlouvy s vybranými rakouskými pěstiteli



čistý řepkový olej z Rakouska

Další informace si můžete vyžádat u
VOG, s.r.o., Všechnomy 43, 251 63 Strančice,
tel.: 323610511 nebo na www.vog.cz



TRNAVA RUM FEST 2019

Historicky první Rum Fest ve slovenské Trnavě je další logickou skládkou do mozaiky festivalů, které se na Slovensku úspěšně konají. Stejně, jako je tomu v České republice, je také na Slovensku jedním z nejvíce trendy destilátů vůbec. Na trnavském Nádvorí, přímo v historickém jádru města, se akce uskuteční 15. června 2019. Návštěvníci se mohou těšit na rumy z celého světa, kvalitní rumové koktejly, inspirativní přednášky od předních barmanských osobností a také na skvělou atmosféru. Časopis Beverage & Gastronomy je mediálním partnerem festivalu. Více na: www.facebook.com/trnavarumfest/

SLUNEČNÍKY BAHAMA

Celosvětově prodávaná značka slunečníků BAHAMA s modelem JUMBRELLA 4 x 4 m získala po světově uznávaných oceněních iF DESIGN AWARD 2018 a RED DOT AWARD 2018 v krátké době i třetí designové ocenění v řadě – cenu GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019. Již třetí expertní porota ocenila moderní vzhled, funkčnost a inovace velkoplošného slunečníku Bahama s hodnocením „Výjimečně vhodný pro komerční využití při venkovních aktivitách“. V nabídce je 61 modelů, 7 typů, 4 tvary a 50 barev membrán slunečníků. Více informací na www.bahama.cz



100 A 1 NEJLEPŠÍ MORAVSKÉ A ČESKÉ VÍNO PRO ROK 2019

Salón vín České republiky představuje kolekci 100 nejlepších moravských a českých vín pro rok 2019. Díky rovnosti bodů při finálním hodnocení se však prestižním titulem může pochlubit celkem 101 vín, která uspěla v konkurenci 2199 vín. Od února jsou tato vína po celý rok prezentována ve stejnojmenné degustační expozici v historickém sklepení valtického zámku. V kolekci samozřejmě nechybí ani letošní absolutní Šampion – Rulandské bílé, Collection 1508, pozdní sběr, ročník 2017 ze Zámeckého vinařství Bzenec.



Garden Food Festival®

GARDEN FOOD&ART



4.–6. 4.
PRAHA
KARLÍN
Invalidovna

27.–28. 4.
OSTRAVA
Slezskoostravský
hrad

25.–26. 5.
ROŽNOV
P. R.
Městský
park

31.8.–1.9.
UHERSKÉ
HRADIŠTĚ
Smetanovy
sady

28.–29. 9.
OLOMOUC
Korunní
pevnůstka

Navštivte Garden Food Festival a potkejte se
s osobnostmi MasterChef Česko

Ochutnejte speciality z restaurací a bister
z Prahy, Čech, Moravy, Slezska i celého světa

Spojte gastronomické zážitky s výbornou hudbou

www.GardenFoodFestival.cz



MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ PODPORUJE ANKETU ZLATÝ AMOS

Mlékárna Valašské Meziříčí se v loňském roce poprvé zúčastnila jako partner ankety Zlatý Amos. A rozhodla se tento projekt podpořit i v letošním roce. Mlékárna podporuje především regionální kola proto, aby byly motivovány všechny děti. Jen na nich závisí nominace oblíbených učitelů do soutěže. Komu ministr školství nakonec korunku Zlatého Amose nasadí, bude známo 28. března, kdy se uskuteční závěrečné finále. Slavnostní korunovace proběhne následující den na Kantorském bálu.

DEUTZ ROSÉ SAKURA 0,75 L

Pro Českou republiku se podařilo získat pouze 48 láhví Deutz Rosé Sakura. Toto šampaňské, jehož název znamená v překladu „třešňový květ“, vzniklo na počest každoročního rozkvetu japonské třešně, která je symbolem příchodu jara a oslavou krásy přírody. Víno je ve vůni elegantní, s tóny třešní, granátového jablka a ostružin. Jemnou vyváženou chuť čerstvých jahod a malin doplňuje svěží kyselina. Doporučujeme k pokrmům z lososa a čerstvým sýrům. K zakoupení na: www.1er.cz



NAKOUŘENÝ B.BARREL NEW MAKE Z BLATNÉ

Na český trh přichází novinka, blatenský ječmenný destilát B.Barrel. Jde o tzv. new make spirit, mladý destilát z nakuřovaného sladu, ze kterého by následně dlouhým zráním a stařením v sudech vznikla whisky. Skvěle si jej vychutnáte jak samotný, tak v koktejlu. B.Barrel neboli Before Barrel se vyrábí ze sladinky z nakuřovaného českého sladu a vody z artéských studní Zámecké palírny Blatná. Dohled nad celou výrobou B.Barrel New Make má destilátér Václav Šitner.



PRAGUE ICE CREAM FESTIVAL 2019

2. ČERVNA OD 10:00 - 19:00 NA PRAŽSKÉM VÝSTAVIŠTI



Prague
Ice Cream
Festival



PRAGUEICECREAMFESTIVAL

WWW.PRAGUEICECREAMFESTIVAL.CZ



PRAZDROJ ROZJÍŽDÍ NOVOU CERTIFIKACI HOSPOD

Plzeňský Prazdroj přichází s novým komplexním oceněním pro hospody, které se nejlépe starají o pivo a umí ho i správně načepovat. Ty nejlepší z celé České republiky se mohou na jeden rok pyšnit titulem Hvězda sládků. Prazdroj ho pro letošní rok plánuje udělit více než 300 provozovnám.

PRIMÁTOR – REKORDNÍ VÝSTAV A OCENĚNÍ PRO STOUT

Rekordních osm miliónů půllitrů náchodského piva vyvezl v loňském roce pivovar PRIMÁTOR, a. s., za hranice České republiky. Podíl exportu tak přesáhl 30 % celkového výstavu, což je pro pivovar velmi zajímavé číslo. Významného úspěchu v zahraničí dosáhl i PRIMÁTOR Stout ziskem ocenění „nejlepší stout na světě“ na jedné z nejprestižnějších degustačních soutěží světa World Beer Awards, pořádané v Londýně.



WORLD'S BEST
STOUT & PORTER
STOUT

PRIMÁTOR
STOUT

Michal Ujčák

Prima Ujčák

Michal Ujčák

Prima Ujčák



LITOVEL HLÁSÍ – PATRIKA OCHUTNÁTE I LETOS!

Letos na jaře opět ochutnáte speciál Litovel Patrik. Kromě své neobvyklé zelené barvy se toto velikonoční pivo vyznačuje i dnem stáčení, které je naplánováno na 17. března, tedy den svátku stejnojmenného irského světce. K dostání bude od dubna ve vybraných restauracích.

BUDVAR 33 JE HOŘKÝ

Plná chuť a o poznání víc hořký – takové by mělo být nové pivo Budvar 33 od Budějovického Budvaru, které pivovar od února testuje v řadě českých hospod a pivnic. Pyšní se právě 33 jednotkami hořkosti, a to především díky českému chmelu Agnus, který patří k jedné z nejvíce hořkých odrůd vůbec. 33 by měla zajímat i sladom Crystal Light, který se používá především do svrchně kvašených piv. V tuto chvíli je nové pivo k dispozici jenom v čepované formě.



MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR V KUTNÉ HOŘE CHCE ZVÝŠIT VÝROBU A EXPORTOVAT

Nedávno obnovený Měšťanský pivovar v Kutné Hoře loni uvařil 7500 hektolitrů piva a chystá se zvýšit výrobu. Hlavní prodejní místa má ve městě, v letošním a příštím roce se chce zaměřit i na jeho širší okolí. Kromě toho chce vedení pivovaru začít pracovat na jeho exportu. Plánuje své pivo vyvážet například do Číny.

inzerce

Ronabuelo12.com #characteristimeless

DRINK RESPONSIBLY

Character is timeless



Ron
ABUELO
PANAMA

INSPIRING GENERATIONS SINCE 1908



IDEÁLNÍ STAV

TEXT Ján Chovanec FOTO Archiv restaurace Salabka

Respektovaný a stále výraznější Petr Kunc, šéfkuchař pražského restaurantu Salabka, který je spojen se stejnojmenným vinařstvím v Troji, oplývá značným talentem. Kromě něj ale i pílí a tahem na branku. Několik let sbíral profesní zkušenosti u skutečně zajímavých jmen především ve Velké Británii. Pracoval pro přední gastronomické osobnosti jako Albert Roux, Tom Aikens a Giorgio Locatelli. Za sebou má navíc ještě několik pozoruhodných stáží, například u Pierra Gagnaira, Gordona Ramsayho nebo třeba Hestona Blumenthala. „Chci hostům na Salabce ukázat exkluzivní suroviny, které v Česku máme,“ říká šéfkuchař v rozhovoru pro Beverage & Gastronomy

K tomu všemu, co jsme si teď vyjmenovali, mě zajímá, proč jste se usadil v Praze a vybral si právě Salabku.

Salabka přišla vlastně celkem přirozeně a ve správný čas. Když jsme s mou ženou Gabrielou končili v restauraci Soho+, zajel jsem si na stáž do restaurace Pure C, kterou vede Sergio Herman. Můžu říci, že jsme si s celým týmem lidsky sedli. Dokonce za mnou přijeli do Prahy na teambuilding. Vzalí mě mezi sebe a následně přišla nabídka od Sergia Hermana na pozici senior sous-chefa v Pure C, která mě opravdu potěšila. Nabídka přišla i pro moji manželku Gabrielu, která v Sohu pracovala jako manažerka restaurace s tím, že by šla pracovat do nové restaurace Sergia Hermana AIRrepublic.

Mezitím však také přišla nabídka ze Salabky. Rozhodování nebylo vůbec jednoduché, protože Sergio Herman patří mezi nejlepší kuchaře světa. Když jsem však přišel poprvé na Salabku, vycítil jsem zde obrovský potenciál. Možnost něco vytvořit v opravdu unikátních prostorech největšího pražského vinařství. Každý,



„VŠECHNO UŽ BYLO VYMYŠLENO, ALE I PŘESTO JE ZDE STÁLE DOST PROSTORU, ABY SI KAŽDÝ KUCHAŘ MOHL VYTVOŘIT VLASTNÍ ORIGINÁLNÍ RUKOPIS, KTERÝ BUDE REFLEKTOVAT SOUČASNOU DOBU, VE KTERÉ ŽIJEME.“

kdo byl na Salabce, vám potvrdí, že tak krásné a jedinečné místo v širokém okolí nenajdete. Taková příležitost se prostě neodmítá.

Od majitele jsme dostali volnou ruku a Salabku jsme přeměnili od základu. Já mám na starost chod kuchyně a Gabriela chod restaurace. Může se vám zdát poněkud divné pracovat s partnerem, ale ve světě je relativně běžné, že restauraci vedou manželé. Nám to tak vyhovuje a na Salabce už spolu pracujeme třetím rokem.

Nechci říci, že by snad Salabka byla stranou, nepochybně sídlí na lukrativním místě, ale od centra Prahy je stejně trochu dál. Jak si vás lidé najdou?

Právě naopak, my jsme z centra, co by kamenem dohodil. Je to k nám blíž než například do Průhonice. Autem jste u nás za 15 minut, a ještě to můžete spojit s výletem do botanické zahrady a zoo. Mimochodem pražská zoologická zahrada je opravdu bomba, a jestli jste tam dlouho nebyli, tak ji vřele doporučuji.

Jak jste před chvílí zmínil, Salabka pod vašim vedením prošla relativně velkou proměnou a reorganizací. Pokračuje ještě?

Ano, pořád bouráme, budujeme, vytváříme. Když chcete být v oboru úspěšný, nesmíte být nikdy spokojený. Teď jsme například udělali takovou menší úpravu kuchyně. Takže teď máme částečně otevřenou kuchyň a hosté nás můžou vidět při práci. Prodloužili jsme si tím také náš pracovní prostor, protože od té doby, kdy jsme restauraci převzali, jsme udělali velký posun kupředu a stávající kuchyň nám už nestačila.

Znamená to, že jste od majitele dostal opravdu volnou ruku?

Zcela určitě. Samozřejmě že vše probíhá po konzultaci s majitelem, ale nechává nás dělat naši práci, protože ví, že k Salabce přistupujeme, jako by byla naše vlastní. Je to takové naše další dítě. Opravdu o vše v tomto smyslu pečujeme, řešíme problémy a jsme v tom ponořeni dvacet čtyři hodin denně. Věříme, že jinak to ani dělat nejde, pokud to chcete dělat na sto procent. Potřebujete plnou důvěru od majitele a on to z vás zase potřebuje cítit. A pokud k tomuto souznění dojde, nikdo nemusí nic víc řešit. Dýcháme pro Salabku, dáváme do ní veškerou energii a věřím, že to cítí i hosté, což je velmi důležité.

A bylo těžké majitele o něčem takovém přesvědčit?

Myslím, že ne. Majitel nám nemluví do ničeho ve smyslu provozu restaurace. Na druhou stranu je on zase silný v jiných oblastech řízení Salabky, a musím říci, že jsme se od něj hodně věcí naučili. Nesmíte zapomínat, že Salabka je opravdu velký provoz. Vinice má 4,5 hektaru, což je rozloha Václavského

náměstí. Z toho náš vinař Tomáš Osička vyprodukuje přibližně 18 tisíc lahví vína ročně. A k tomu ještě šest apartmánů. Skloubit všechno dohromady tak, aby to fungovalo, není vůbec jednoduché, protože na tak velký provoz už musíte být velmi schopným manažerem. A pokud máte majitele, který tohle dokáže a navíc chápe, že je lepší nechat jednotlivé provozy na profesionálech, nastane ideální stav pro všechny. Pak může daný podnik prosperovat a růst.

Jak moc jsou pro vás důležité sociální sítě a práce s nimi?

Sociální sítě jsou dle mého názoru velice důležitá věc. Žijeme přece ve 21. století a sociálními sítěmi žije v podstatě celý svět. A ať se nám to líbí, nebo ne, musíme toho být součástí. Propojují nás se světem – a na druhou stranu mohou lidé po celém světě vidět, co děláme my. Sociální sítě mně pomáhají sledovat trendy a fungují také jako zdroj inspirace. Inspiraci však nesbírám jen na sociálních sítích. Hodně s manželkou cestujeme, a to je vždy spojeno s jídlem. Cestování vám otevře úplně jiný zdroj inspirace, a to vše má vliv na způsob mé práce. Další důležitou součástí jsou produkty. Rád bych našim zákazníkům ukázal, že se z lokálních produktů dá připravit jedinečné jídlo, protože naše okolí nabízí skutečně prvotřídní suroviny. Je sice těžké se k nim dostat, protože 90 % těch nejlepších produktů vyvážíme, nicméně když si s tím tu práci dáte, můžete pak hostům naservírovat to nejlepší možné jídlo.

Situace se surovinami se snad u nás zlepšuje...

Krásný příklad – bereme zvěřinu od Windsor Enterprise, kteří sídlí kousek od Znojma. Máme ji celoročně a jsme hrdí, že ji můžeme nabízet, protože je to nejlepší česká zvěřina.

Firma ale většinu produkce vyváží do Švýcarska, protože většina kuchařů buď nechce, nebo si nemůže dovolit kupovat tu nejlepší kvalitu. Bohužel cílová skupina pro takovou surovinu je u nás stále poměrně malá. Naštěstí, díky konstelaci, kterou na Salabce máme, můžu nakoupit ten nejexkluzivnější srnčí hřbet, abych mohl našim hostům servírovat to nejlepší.

To jsme mluvili o inspiraci na sociálních sítích, rád bych ještě pohovořil o prezentaci vaší práce.

Jistě. Pro nás je nesmírně důležité, aby bylo na první pohled patrné, co můžete od návštěvy Salabky očekávat. Nejenom veškerou kreativitu, která jde do přípravy jídel, ale také způsob, kterým jídla podáváme. Servis je nezbytnou součástí naší práce. Musí být na první pohled zřejmé, že když k nám přijдете, můžete očekávat číšníka v parádní uniformě, všechno bude vyžehlené a elegantní. To vše musí být patrné

z každého příspěvku, který na síti dáváme. To, jak se dnes prezentujete v médiích a sociálních sítích, je stejně důležité jako vaření samotné. Bohužel tomu tak je a musíte na to reagovat.

Sám jste zmínil lokálnost a o její důležitosti, stejně jako o sezónnosti se snad ani nemusíme bavit. Z vaší práce je akcent na tyto trendy jednoznačně zřejmý.

Odkud člověk s vaší zkušeností ještě čerpá inspiraci – kromě sociálních sítí a cestování?

Hodně mluvím o práci a inspiracích se svým týmem. Můj tým je pro mě nesmírně důležitý. Chci se obklopot lidmi, kteří jsou nejen skvělí kuchaři, ale také jsou v pořádku lidsky. Každý z mého týmu má své zdroje inspirace, ať už jsou to knížky, internet, nebo osobní zážitky a zkušenosti. Každý z týmu také přispívá svým vlastním způsobem do konceptu naší kuchyně. Například jsme si s kolegy řekli, že jsme už dlouho neměli na jídelním lístku něco extravagantního, jako je třeba kaviár. Naším dodavatelem je pan Klecka, který má sádky asi 50 km od Vídně, kde chová jesetery. S panem Kleckou jsme se v Praze sešli na kafi, a on mi říká – ti naši jeseteři jsou ze Sibíře, a víte, jak to tam kdysi bylo? Rybáři na Sibíři chytali jesetery, každý měl k tomu své políčko a pěstovali brambory a cibuli, do toho měl každý krávu, takže měli mléko a jogurt. Pak ještě měli ten kaviár, ale nevěděli, jak ho mají uchovávat. Nakonec si vyrobili dřevěné krabičky, do kterých ten kaviár dávali a zasolovali ho, čímž ho konzervovali. Pak k takovému kaviáru jedli brambory, cibuli a jogurt. Tento příběh nás krásně inspiroval – a teď máme na lístku beluga kaviár, textury brambor & cibule a jogurt. Kaviár servírujeme do malé plechovky na kaviár, vedle je konvička s cibulovým consommé a dále je součástí jídla bramborové rizoto, domácí jogurt, cibulová marmeláda, bramborový chips a cibulovo-bramborová drobenka. Je to tradice přetvořená v moderní pokrm.





**„NECHCI NA LIDI POUZE „ŠTĚKAT“ ROZKAZY.
CHCI, ABY BYLI ZAPOJENI DO KREATIVNÍ
ČÁSTI PRÁCE.“**

Ano, tento postup rozložení původního receptu řeší vícero špičkových kuchařů. Samozřejmě, protože všechno už bylo vymyšleno, ale i přesto je zde stále dost prostoru, aby si každý kuchař mohl vytvořit vlastní originální rukopis, který bude reflektovat současnou dobu, ve které žijeme. Proto také nazýváme koncept naší kuchyně „současná gastronomie“. Při vytváření jídel společně s týmem o všem hodně mluvíme. Dávám jim opravdu hodně prostoru. Nechci na lidi pouze „štěkat“ rozkazy. Chci, aby byli zapojeni do kreativní části práce. Tím se vlastně rozvíjejí jako kuchaři a třeba se nám podaří je posunout dál. Jedním z příkladů je náš kolega Kuba, který začínal na cukrárně. Vymyslel jsem si, že budeme dělat petit fours pralinky. Jenže jsme zrovna neměli v týmu cukráře, který by to zvládl. Pozvali jsme si profíka, který nás to naučil, plus se kluci dovzdělali z literatury. A troufám si tvrdit, že dnes máme opravdu skvělé pralinky. A aby toho nebylo málo, nechal jsem si na pralinky vyrobit speciální kazetu, ve které je servírujeme. Zašli jsme v Dejvicích za čalouníkem, který nám ji udělal na míru z kůže. Ale abych dokončil ten příběh – Kuba na Salabce končí a bude si otvírat vlastní pralinkárnu, což je super. Posunul se.

To je ta volná ruka, o které jsme před chvílí mluvili. Počítám, že ne všude by to prošlo.

Zřejmě asi ne, to máte pravdu, ta kazeta byla poměrně drahá. My jsme však chtěli, aby tak řemeslná práce, jako je výroba pralinek, byla servírovaná adekvátním způsobem. A co je lepšího než ji zabalit do další exkluzivní řemeslné práce. My chceme propojovat to, co na Salabce děláme, s dalšími šikovnými lidmi kolem nás, a nemusí to být jenom přímo výrobcí. Dalším způsobem, kterým se snažíme dávat lidem dohromady, je například workshop, který jsme s týmem měli v Makro Akademii. Udělali jsme tam krásné tříchodové menu, spárované s víny ze Salabky. Dorazilo nám tam 15 profíků, šéfkuchařů z celé republiky. Sedm z nich se mi hned přihlásilo na stáž. Tak to má být. Občas mě mrzí, že tady v Čechách si jede hlavně každý sám na sebe. Místo toho, abychom jako kolegové drželi při sobě, tak se pomlouváme.

Když už mluvíme o tom vyvíjení a posouvání dál, musím se zeptat – kam máte namířeno?

Nebudu lhát, jde nám o michelinskou hvězdu. Myslím, že na úrovni, ve které se pohybují, je to sen každého kuchaře. A když vám někdo řekne, že není, tak lže. Je to takové poděkování a především prestižní záležitost. Pomůže to restauraci jak pro byznys, tak pro zviditelnění kolegů i mě samotného. A v konečném důsledku je každá hvězda skvělá také pro Českou republiku. Bylo by dobré, kdyby u nás konečně bylo více restaurací s tímto prestižním oceněním. Michelinská hvězda pozvedne i vnímání kultury dané země. Gastronomie je přece součástí kultury národa. Vyrostlo zde dost zajímavých podniků a objevit by se mělo více BIBů i hvězd.



LOMNICA
— * * * * —
HOTEL

FINE DINING,

NEBOLI ZÁŽITKOVÁ
GASTRONOMIE
HOTELU LOMNICA JE
VYHLEDÁVANÝM ZÁŽITKEM



Hotel Lomnica v Tatranské Lomnici se v roku 2016 definitivně vrátil na hotelovou mapu, na které chyběl celé čtvrtstoletí. V historii měl přitom důležité poslání: Byl prvním svého druhu ve Vysokých Tatrách a na dlouhá leta nastavil standardy luxusního ubytování v regionu.

Restaurace Sissi a restaurace spojená s vinárnou Franz Josef

Zážitková gastronomie si u První dámy Tater našla své čestné místo, a to nejenom díky gastronomickému rukopisu šéfkuchaře restaurace Sissi Tomáše Levého. Hlavním prvkem Restaurace Sissi je moderní, někdy až puristické vyhotovení jídel s jemným dotekem tradice. Restaurace Franz Josef sebou nese přívlastky jako jsou živelnost, tradice a autentičnost tvorby. Způsob vaření a nápaditost šéfkuchaře a jeho týmu reflektují jednotlivé pokrmy. Lesní houby, bylinky, jedlé květy z lokality Vysokých Tater nebo čerstvé suroviny a přísady. To všechno jsou základní pilíře při tvorbě koncepce sezónního menu. Jestliže zatoužíte po kvalitních cukrovinkách, v Kavárně Mozart můžete ochutnat opravdu širokou paletu čerstvých desertů od šéfcukráře Matúše Reľovského.

Skutečně výjimečnou restauraci s vinotékou najdete taky v ulicích hlavního města Slovenska

Součástí zrekonstruovaného historického Hotelu Lomnica v srdci Tatranské Lomnice je i vinotéka s názvem Selaví. Propaguje zejména regionální produkty

Když jednou vstoupíte do historického Hotelu Lomnica, zaručeně vás chytne za srdce. Způsobí to nejen famózní rukopis špičkové gastronomie od profesionálního týmu šéfkuchařů, ale i široká paleta jiných klenotů ve formě všudypřítomných uměleckých děl nebo třeba honosných sbírek veteránů.



a tradice. Tento koncept se postupně stal velice populární mezi lidmi po celém Slovensku, a tak nové prostory Selaví najdete už i v Bratislavě.

V restauraci a vinotéce Selaví představujeme špičkovou gastronomii, která ale kráčí cestou lokálnosti a jedinečnosti s důrazem na precizní přípravu jídel a výběr kvalitních surovin. Kuchyni vede český šéfkuchař Jiří Zajíček, který má ve svém oboru dlouholeté zkušenosti. Zajímavostí tohoto podniku je, že v nabídce dokonce má i vína, které už nejsou u výrobců standardně v prodeji, případně z nich vinaři mají jenom několik lahví. Ke každému pokrmu vám zároveň someliér doporučí hned několik vhodně spárovaných vín. V nabídce najdete více než pět set druhů vína a těch které můžete ochutnat formou „by the glass“, tedy po skleničce je více než čtyřicet. Takže milovníci kvalitního vína a gastronomie se opět jednou mají na co těšit.



Restaurace Sissi, Hotel Lomnica
Tatranská Lomnica 92
059 60 Vysoké Tatry, Slovensko

Degustační menu se 4-6-8 chody
Čtvrtek - neděle
od 18.00 hod. do 22.00 hod.
Rezervace: +421 522 853 500
reception@hotellomnica.sk

Selaví restaurace a vinotéka
Klobučnícka 442/4
811 01 Bratislava, Slovensko

Degustační menu se 4-6 chody
Úterý - sobota
Obědy 12.00 - 14.00 hod.,
Večeře 18.00 - 21.00 hod.
Rezervace: +421 918 509 802, reservation@selavi.sk

JARNÍ DETOX NENÍ HLADOVKA

POMŮŽE VÁM K CELKOVÉ REGENERACI VAŠEHO TĚLA

TEXT Red. | FOTO Archiv společnosti Tesco

Do očisty těla se nevrhejte bezhlavě. Nejde o závody, ale o vaše zdraví. Pro úspěch detoxu dodržujte základní principy. V první řadě je důležité si uvědomit, že detox není hladovka. Naše játra, trávicí trakt, plíce, kůže, lymfatický systém i ledviny se zbavují nepotřebných a toxických látek dennodenně. Při detoxikaci pouze pomáháme této komplexní očistě menším příjmem toxinů a podporou jejich vylučování. Detox si rozhodně nezaměňujte ani s dietou na hubnutí. I když většinou dochází k rychlému úbytku hmotnosti, jde pouze o dočasný stav a není cílem detoxu. Tím je odlehčení organismu od nežádoucích látek, které jsou v něm nashromážděny. „Detoxikace není jen prostředkem na zhubnutí. Je to nástroj na celkovou regeneraci našeho těla,“ vysvětluje specialistka na oblast zdravé výživy Zuzana Pavelková Šafářová.



PŘIPRAVTE SE NA DETOX TAKÉ PSYCHICKY

Během detoxu se v našem organismu děje celá řada složitých procesů. „Organismus například přestane zadržovat přebytečnou vodu, vyčistí se střeva a začne se živit tím, co nepotřebuje – nemocnými buňkami, solí ze zanesených kloubů, ale i tukem,“ říká Zuzana Pavelková Šafářová.

Kromě fyzického má detox i psychologický efekt. Prokážete silnou vůli, protože vyкроčíte ze své komfortní zóny a ve vlastním zájmu si odepřete maso a nezdravé dobroty. Později se budete muset vypořádat také s pocitem hladu. A to nedokáže úplně každý.

Pokud se pro detox rozhodnete, měli byste být připraveni na jeho možné krátkodobé negativní projevy. Jde o přechodné stavy, jako jsou:

- **Zhoršení stavu pleti** - škodlivé látky se totiž vylučují póry a žlázami pokožky, z čehož se mohou tvořit vyrážky
- **Plynatost, průjem nebo naopak zácpa** - krátkodobý průjem není rizikový. Naopak zácpu je nutné řešit laxativní minerálkou. S laxativy však

budte opatrní. Sice pročišťují střeva, ale mohou způsobit dehydrataci, úbytek elektrolytů a narušení normální funkce střev. Zkusit můžete i přírodní vlákninu, lněná semínka či sušené švestky, které pomáhají peristaltice střev.

- **Pocit hladu** - člověk z vyspělé civilizace je zvyklý mít neustále plný žaludek.
- **Nervozita, únava a bolesti hlavy** - zmírníte je užitím lžičky medu.

PRINCIPY ZDRAVÉHO DETOXU

Před tím, než se pustíte do detoxikace organismu, měli byste se poradit s lékařem nebo odborníkem na výživu, abyste nedělali zbytečné chyby. Nutriční expert vám navíc připraví jídelníček na míru, s přihlédnutím na vaše případná omezení.

NA CO SI DÁVEJTE PŘI DETOXU POZOR

1. Zaměřte se na ovoce a zeleninu

Do jídelníčku nejdříve přidejte velké množství ovoce a zeleniny v syrovém stavu. Zeleninu můžete upravovat na páře nebo krátce vařit ve vodě. Vylučte z potravy přidaný cukr a také chemicky zpracované potraviny a polotovary.

Během detoxu se vyhněte mléku a mléčným výrobkům, masu a výrobkům z masa, pečivu, kouření a alkoholu.

2. Pijte jako duha

Pití čisté vody je neoddělitelnou součástí detoxu. Doplnit ji lze kvalitním zeleným čajem, který lehce povzbudí organismus v očistě, nebo speciální detoxikační čajovou směsí.

Začněte hned ráno sklenicí vody pokojové teploty se šťávou z poloviny citronu. Během dne vypijte aspoň 2,5 litru neslazených tekutin.

3. Potit se, potit se, potit se

Velkou část toxinů odvede tělo právě potem. Proto je dobré detoxikaci doplnit pravidelným cvičením. Vypotit se můžete také v sauně.

4. Pročistěte vzduch

Pokud vám to čas dovolí, vydejte se během očisty do hor nebo alespoň na delší procházku. Zhluboka dýchejte a hodně větrejte.

5. Nezapomínejte na pokožku

Aby se mohla kůže efektivně pročistit, je potřeba zbavovat ji pravidelně starých odumřelých buněk. S tím vám pomůže peeling. Dopřejte si masáže a trochu se rozmazlujte. Zbavíte se stresu a vaše pokožka bude zářit štěstím. Taková medová masáž je pro detox jako stvořená.

KDY ZAČÍT S DETOXEM?

Postní dny si pořádně naplánujte, mohou totiž ovlivnit vaši celkovou psychickou pohodu i pracovní nasazení. Připravte se na únavu, hlad, bolest hlavy, nervozitu. „Nejnáročnější dny, kdy se konzumuje pouze polévka, si naplánujte pokud možno na den pracovního volna. V půstu se nedoporučuje náročné fyzické ani psychické cvičení, vhodnou aktivitou jsou však dlouhé procházky, deálně v přírodě, a saunování,“ doporučuje Zuzana Pavelková Šafářová a důrazně dodává: „Pokud kouříte, omezte to.“

KDY DETOX NENÍ VHODNÝ?

Detox je pro tělo určitou zátěží, a proto ho nepodstupujte:

- při aktuální viróze
- v těhotenství
- při poruchách příjmu potravy – anorexii, bulimii
- máte-li diagnostikovanou rakovinu
- při cukrovce
- trpíte-li onemocněním ledvin
- máte-li vředy v zažívacím ústrojí či jiné závažné onemocnění
- nebo to konzultujte se svým lékařem.

DETOXIKAČNÍ ZELENINOVÁ POLÉVKA

Ideální detoxikační polévka pro vaše tělo, která vás uvolní a zároveň dostatečně zasytí.

Doba přípravy 40 minut, 6 porcí

Postup přípravy

1. Omyjeme a nakrájíme cibuli, mrkev, celer a zelí.
2. Opepříme a zeleninu restujeme na rozpáleném oleji 3–5 minut. Poté přidáme česnek, fazole a ještě chvíli necháme restovat.
3. Následně zalijeme směs vývarem nebo vodou, přidáme rajčata se šťávou, bylinky kromě petrželky a vaříme asi 25 minut.
4. Podáváme posypané nasekanou petrželkou.

Další recepty a užitečné rady k detoxu naleznete na stránkách <https://itesco.cz/hello/>



Ingredience

- 1 střední cibule
- 1 velká mrkev
- 2 stonky celeru
- 1 červená paprika
- 4 stroužky česneku
- 2 hrnky mražených zelených fazolí
- 400 g konzervovaných rajčat
- 1/4 hlávky zelí
- 1,5 l zeleninového vývaru (nebo vody)
- 1 lžíce olivového oleje
- 1,5 lžičky sušeného oregana
- 1 lžička sušená bazalka
- 1/2 lžičky sušeného tymiánu
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky drceného černého pepře
- 2 lžičky čerstvé petrželky

PRAHA POPRVÉ OCHUTNÁ GARDEN FOOD FESTIVAL

TEXT Red. I FOTO Robert Mročka

Svátek dobrého jídla a pití Garden Food Festival (GFF) letos poprvé zavítá také do Prahy, kde 4. až 6. dubna oživí jedinečný prostor barokní Invalidovny. Návštěvníci se mohou těšit na netradiční ochutnávky a prezentace známých i méně známých restaurací, bister i regionálních výrobců. Lidé se mohou potkat i s porotci a soutěžícími z pořadu MasterChef Česko, který vysílá TV Nova.



PŘIPRAVTE SE NA DETOX TAKÉ PSYCHICKY

Na své si přijdou milovníci vybraných delikates, ale také příznivci tradiční české kuchyně. Účastníci se mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty z celé republiky i ze zahraničí. Na výběr budou hmyzí pokrmy, hlemýždi, pečení pštroši, vyžralé hovězí, ústřice, foie gras, čokolády, pralinky, lanýže, vegetariánské a raw speciality a další dobroty. Nabídku doplní kvalitní hudební produkce a poutavý program pro děti. „Praha 8 je potěšena, že se tato významná akce s celopražským dosahem uskuteční právě v karlínské Invalidovně. Bude jednou z vrcholů letošní kulturní a společenské sezóny u nás,“ řekl Michal Švarc, radní Městské části Praha 8.

Festival přiváží pravidelně do měst nejlepší kuchaře, kteří vaří na pódiu a rádi se s návštěvníky podělí o své zkušenosti. V pražské premiéře se objeví michelinský šéfkuchař Radek Kašpárek, Jan Punčochář, který je trojnásobným vítězem soutěže Zlatý kuchař v ČR, a talentovaný

šéfkuchař Přemek Forejt. Ten je nejmladším porotcem televizní soutěže MasterChef Česko. Novinkou letošní série Garden Food Festivalu je také spojení jídla s uměním. „Program na pódiu bude každý den prodloužen až do večera. Gastronomii na scéně vystřídá muzika, která navodí správnou atmosféru ke kulinářským zážitkům,“ řekl ředitel festivalu Dušan Neumann. Lidé uslyší blues, jazz, latinu a podobné pohodové žánry.

Organizátoři rozmístí své stany na nádvoří unikátní budovy Invalidovny, která je národní kulturní památkou a byla dlouhá léta veřejnosti nepřístupná. Na jaře loňského roku přešla do rukou Národního památkového ústavu, který ji chce nyní otevřít pro veřejnost. „Naším cílem je budovu obnovit a zpřístupnit ji lidem. Pravidelné prohlídky areálu připravujeme už od letošního dubna a těší nás, že návštěvnickou sezónu v Invalidovně můžeme odstartovat právě touto jedinečnou akcí, která zapadá do našeho konceptu vytvořit z Invalidovny kulturně-vzdělávací a společenské centrum pro širokou veřejnost,“ uvedla generální ředitelka Národního památkového ústavu Naďa Goryczková.

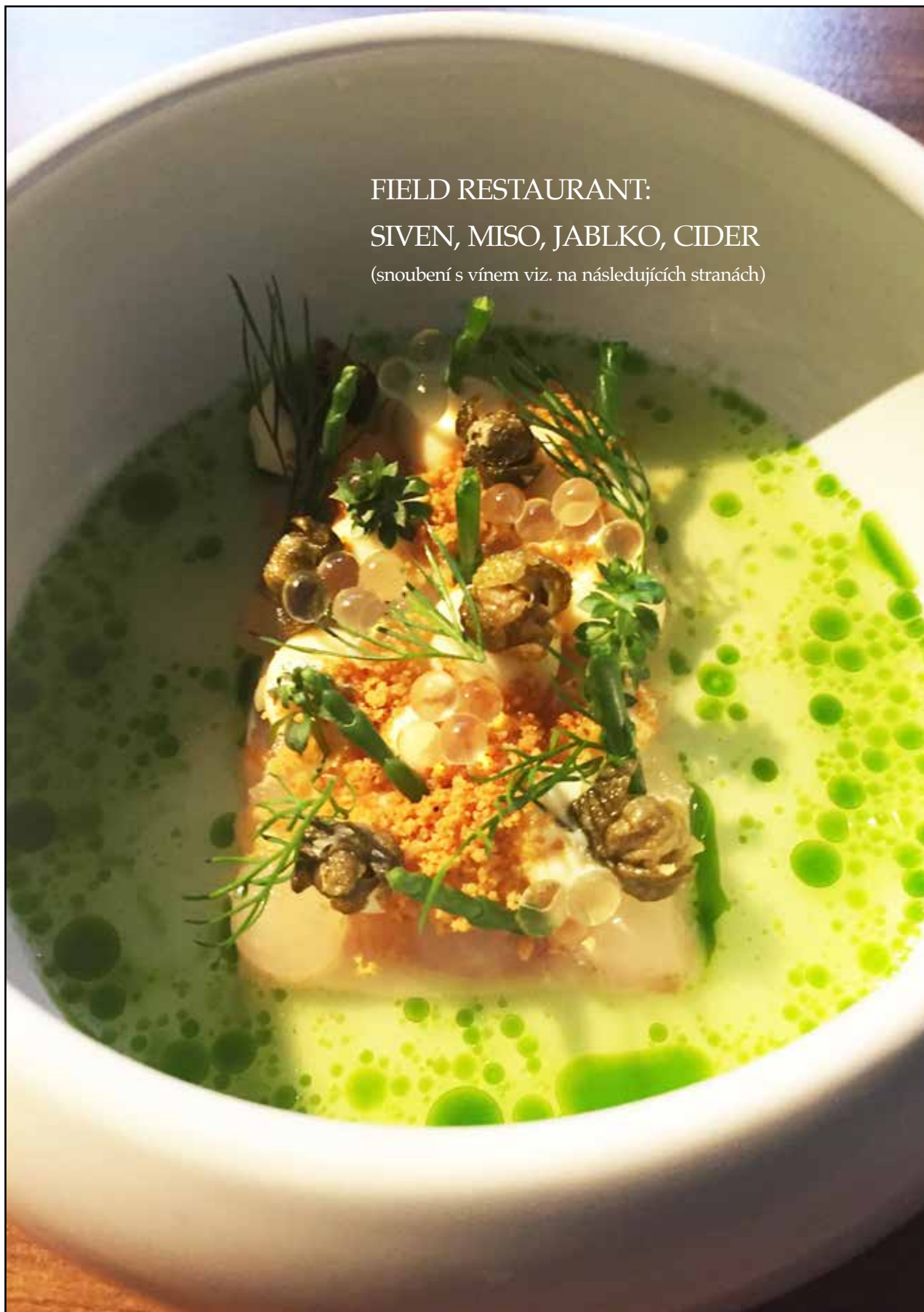
Na konci dubna festival navštíví Ostravu. O měsíc později, 25. a 26. května, se představí v Městském parku v Rožnově pod Radhoštěm, 31. srpna a 1. září poprvé v Uherském Hradišti a na konci září v Olomouci. Vstupenky si mohou zájemci objednat na webových stránkách gardenfoodfestival.cz. Ve všech festivalových areálech bude opět platit jednotná měna – grešle.

Garden Food Festival je již pátým rokem nejchutnějším festivalem dobrého jídla a pití v Česku. Každou z akcí pravidelně navštěvuje přes 12 tisíc návštěvníků. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městech, krajích i v celé republice, že v daném regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Organizátoři podporují místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch a propagují gastroturistiku.

FIELD RESTAURANT:

SIVEN, MISO, JABLKO, CIDER

(snoubení s vínem viz. na následujících stranách)



JARNÍ VÍNA VE ŠPIČKOVÝCH RESTAURACÍCH

TEXT Red. | FOTO Archiv restaurací a redakce, úvodní fotografie – archiv Field Restaurantu

Opět se ptáme sommelierů z vybraných TOP českých restaurací na doporučení, jaká vína budou letos nabízet svým hostům v nadcházející jarní sezóně.

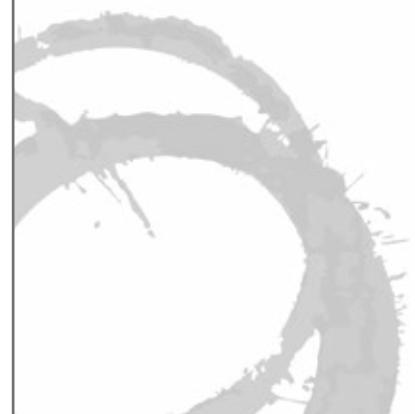
Anketní otázky:

1. Lehká a svěží – taková vína se dají pro nastávající jarní sezónu očekávat. Jaké aromatické a chuťové tóny bychom v nich měli nalézt?
2. S nastávající sezónou jistě změníte i nabídku vín. Na jaká vína a od jakých vinařů se konkrétně zaměříte, aby měl host ve vaší restauraci dojem, že přišlo jaro?
3. Doporučte nám příklad z aktuálního (jarního) menu restaurace ve snoubení s vínem, které k němu budete nabízet. Pokud je to možné, prosím o vysvětlení, proč právě toto párování.

Silvia Lizoňová | ESKA

1. S očekáváním lehkých a svěžích vín máte samozřejmě pravdu, ale za mě osobně mluvit o konkrétní aromaticke nebo senzorických aspektech vína nedává tak úplně smysl. Pro mě je víno hodně subjektivní záležitost, kterou vnímá každý jinak. Sensorika každého z nás je jinak senzitivní. I když já sama budu ve víně cítit citrusy, ne každý to může vnímat stejně.
2. Nabídku jsme už začali pomalu obměňovat. Zaměřili jsme se převážně na vína po skleničce. Konkrétně jsme zatím vyměnili champagne, kde jsme na lístek místo Pinot Meunier od Christopha Mignona dali BdB od Andrého Jacquarta, což je hodně ovocité, elegantní, svěží a zároveň minerální champagne. Pak bychom chtěli určitě rozšířit nabídku vín od Jakuba Nováka a dalších skvělých vinařů z Moravy a Čech. A největší radost máme z toho, že k nám konečně dorazila paleta vín z Jury. Jsou to hodně specifická vína a také moje srdcová záležitost, se kterou budeme v Esce určitě hodně pracovat.
3. Grilované cukety s čerstvým kozím sýrem a bazalkovým pestem. K tomu zvolíme pravděpodobně naši novinku na lístku, a to je pét-nat z oblasti Valpolicella, která je z odrůdy Garganega.





Zdeněk Oudes | LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

1. Aromatika a chuť jsou pro každého zcela individuální. Musí to být taková souhra, že to ve vás otevře vzpomínky něčeho nového a nabitého energií.
Pro mě osobně je na jaře čas pro živá, šťavnatá vína s výraznou kyselinou, popřípadě mohou být i aromatictější.
Víno by vás mělo probudit a nastartovat, stejně jako se jaře probouzí celá příroda!
2. Jaro je pro nás sezónou mladé a čerstvé zeleniny, bylinek, mladého masa atd...
Pro následující ingredience volíme vína, která jsou většinou postavená na jednoduchosti, tedy žádné přehnané tělo. Víno musí mít, jak již poněkolkáté zmiňuji, tak šťavnaté kyseliny, že máte pořád chuť ochutnávat víc a víc. Stejně, jako chutná čerstvá zelenina. Když ochutnáte čerstvý chřest a cítíte tu svěžest a šťavnatost – stejně se měla chovat vaše vína ve sklence, respektive se o to alespoň snažíme.
Co se týká vinařů, nemáme segment vinařů nastavený tak, že bychom je dělili podle ročních období. Spíše se jedná o dané oblasti, odrůdy apod... Jaro bude určitě soustředěno spíše na vína ze střední Evropy, severu Itálie, údolí řeky Loiry, Jury nebo Champagne.
3. Konkrétním jídlem, které se objeví na menu, bude pošírovaná říční ryba s jarní zeleninou – mladé ředkvičky, celery, mrkve, řepy atd...
K tomuto chodu se pravděpodobně budou podávat vína typu Ryzlink rýnský od Jakuba Nováka – víno postavené na výrazné kyselině s lehkou oxidací.
nebo
Ex Vero II 2013 od vinařství Werlitsch ze Štýrska. Víno postavené na odrůdách Sauvignon blanc a Chardonnay. Nádherná slanosť s výraznou kyselinou jsou tím, co toto víno dělá tak atraktivním a neodolatelným.
V kombinaci se šťavnatou zeleninou a jemnou říční rybou si myslím, že tato vína obstojí!



Milan Polanecký | FIELD RESTAURANT

1. Ano, už sama otázka správně naznačuje, co očekávat, i když samozřejmě každý preferuje něco jiného. Ale pokud se někdo zeptá na jarní vína, charakterizují je lehkost, svěžest, šťavnatost, kyselinka, luční kvítí, bílé ovoce, tráva atd.
2. Pravděpodobně rozšíříme stávající nabídku rakouských a německých vín. Chceme více vín odrůd Riesling a Grüner Veltliner. Konkrétní vinařství ještě vybíráme.
3. Novým chodem je teď siven, miso, jablko, cider. Je to marinovaný siven s misem, cider, crumble z kuřecích kůží – vše zaléváme šťávou z Granny smitha jablíček, okurky a křenu. Navíc dokončujeme esencí citrusů. K němu máme Sancerre Domaine Vacheron 2017 se svěžestí a lehkostí citrusů a s tóny peckovitého ovoce.



PIPER-HEIDSIECK – VÍCE NEŽ CHAMPAGNE

TEXT Ján Chovanec | FOTO Autor

Díky každoroční galadegustaci, kterou v Praze pořádá přední dovozce vín a destilátů, společnost Premier Wines & Spirits, měli letos návštěvníci této akce možnost ochutnat exkluzivní champagne Piper-Heidsieck, a to dokonce s komentářem, který jim osobně dopřála Dominique Cima-Sander, která zastává v tomto champagne domě funkci International Brand Ambassador. Elegantní Francouzka je totiž tím nejpovolanějším člověkem, ke kterému se dá v rámci tohoto tradičního vinařství, jehož kořeny sahají až do 18. století, vůbec dostat. A za více než čtvrtstoletí, kdy pro Piper-Heidsieck pracuje, se témat pro rozhovor nasbírá více než dost. Seděli jsme Kaiserštejnském paláci u sklenky Piper-Heidsieck Cuvée Brut a rozhovor plynul nenuceně sám.

„JE TO OPRAVDU
JENOM PÁR MĚSÍCŮ,
CO JSME UVEDLI
PIPER-HEIDSIECK
ESSENTIEL BLANC
DE BLANCS
EXTRA BRUT.“

Toto champagne znám. Mám pocit, že se v České republice docela dobře prodává a lidé ho mají rádi. Není pro konzumenta nijak zvlášť náročné. Je suché, má příjemnou plnost i perlivost a je svěží a ovocité. Těchto vlastností si mnoho lidí cení. S čím byste ho v gastronomii snoubila?

Máte pravdu, je hodně populární. A díky naší spolupráci s Premier Wines & Spirits se i v České republice prodává skvěle. Jeho charakteristika, kterou jste ho teď označil, ho v gastronomii předurčuje ke snoubení s rybou či s mořskými plody...

No, na první dobrou skoro každý k champagne nabízí mořské plody...

Jistě, mořské plody jsou skvělé a s champagne tohoto druhu je to dohromady opravdu požitek.

Pak ještě ústřice...

Ústřice miluji! Ale s champagne Extra Brut. Například Cuvée Brut, které máme teď ve skleničkách, je příliš ovocité. Můžete ho s ústřicemi snoubit, nebude to velký problém, ale lepší bude k teplým rybím pokrmům, nebo si k němu dejte třeba risotto. Právě díky této variabilitě je Cuvée Brut jedním z nejoblíbenějších vín – můžete ho pít jenom tak s přáteli, dát si ho v pátek večer a oslavit nadcházející víkend, dát si ho s rodinou a mít pohodu. Pije se příjemně, nemusíte nad ním nijak zvlášť hloubat, je to skutečně moc fajn víno.

To všechno je pravda.

Mimochodem, když už o tom mluvíme, právě Piper-Heidsieck Cuvée Brut má nejvyšší prodeje. Představte si, že zastavíte na ulici člověka, který nemá téma champagne v malíku. Co vlastně běžný smrtelník od champagne očekává? Lidé milují

jemné perlení, zlatavou champagne barvu a samozřejmě příjemnou svěžest. Toto všechno naše cuvée perfektně splňuje. Je to klasické champagne, což lidé ocení. A milovníci champagne, kteří už mají něco napito, ho zase milují pro jeho ovocitost a příjemné doznívání v ústech.

Zatím jsme stále u vašeho cuvée, je ale možné jednotně popsat styl všech champagne vín vinařství Piper-Heidsieck?

Piper-Heidsieck je především skvěle vnímané a oceňované champagne, čehož si moc vážíme. Enologové a znalci vín ho uznávají jako velké klasické champagne. Před osmi lety nás potkalo další obrovské štěstí, protože naším majitelem se stal skutečný milovník vína Christopher Descours, a od té doby jsme nezávislou společností. Nicméně mnoho se toho změnilo za posledních až patnáct let, v jejichž průběhu jsme postupně měnili výrobu. Všechna vína se už dnes vyrábějí malolaktickým kvašením, protože chceme mít champagne svěží, ale s nepříliš vysokou kyselinkou. Hodně to pomáhá i neročníkovému champagne, které je mnohem příjemnější, pitelnější, plnější. To je přesně idea Christophera Descourse – vyrábět champagne svěží a v perfektní kvalitě.

Za druhé, a to s tím souvisí, máme mnohem větší zájem na tom, nechat vína v lahvi zrát déle. Non-vintage vína leží v lahvi minimálně tři roky. Nechceme totiž vína, která mají vysokou aciditu, jsou chuťově úplně přímá a nejsou příjemná pro zákazníka. Po těch třech letech sekundárního kvašení je víno stále hezky čitelné, drží si příjemnou svěžest, ale v chuti je více ovocité. Můžete v něm cítit červené jablko a další svěží ovoce. Pro ročníková vína je minimum v lahvi šest let.

Což je hodně příjemné.

Zní to možná jako klišé, ale v Piper-Heidsieck dělají skutečně vína pro lidi. Mnoho vinařů je dělalo nebo dělá pro šéfy dané společnosti, berou si tedy reference od jedné malé skupiny. Lidé z Piper-Heidsieck se hodně setkávali s odborníky, sommeliery, pracovníky restaurací a zajímali se o to, co si o našem víně myslí. A ti

se ptali – proč nemáte žádný Extra Brut nebo proč nemáte Blanc de Blancs? Poslouchali jsme a krok za krokem pracovali na tom, abychom vyhověli milovníkům champagne. A je to opravdu jenom pár měsíců, co jsme uvedli Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs Extra Brut. Do České republiky dorazí už v dubnu. Jedná se o hodně unikátní víno. Můžete mít samozřejmě champagne Extra Brut a také bez problémů najdete Blanc de Blancs champagne, ale mít champagne Extra Brut v kombinaci s Blanc de Blancs je hodně ojedinělá záležitost. 100% Chardonnay – s tímto obsahem cukru... Reagujeme vlastně přímo na hosty restaurací, což je pro nás velmi důležité. Vytvořili jsme víno přímo pro ně.

Samozřejmě, poslouchat, co lidé chtějí, je dobré nejenom pro vaše víno, ale pro byznys jako takový. Všeobecně je champagne Piper-Heidsieck považováno za jedno z nejlépe pitelných a přijímaných champagne vůbec.

Víte, já pro tuto společnost pracuji už 27 let a práce s lidmi je jednou z mých největších radostí. Jako International Brand Ambassador samozřejmě hodně jezdím, prezentuji, prostě setkávám lidi a vyprávím jim o naší filozofii, stylu, o tom, jak si champagne správně užít a kdy...

Ano, v souvislosti s tím mě napadá, že Piper-Heidsieck vnímám víc jako lifestyle než jako víno samotné.

Když jste doma sám, otevřete si pivo, možná si dáte sklenku vína, nalijete si whisky nebo gin, a je to v pohodě. Běžně si ale doma sám neotevřete champagne. Je to mnohem více společenský nápoj, chcete tu radost z něj sdílet s dalšími lidmi. Je to přece výjimečné a luxusní víno. Podívejte se na tu etiketu na lahvi. Kdybyste tuto značku neznal, co vám evokuje?

Kombinace červené a zlaté – zřejmě tradici, možná sázku na jistotu,



pokud bych si šel lahev champagne vybrat do prodejny...

Dobrá odpověď. Ten lifestyle, o kterém jste mluvil, tradice, luxus, to všechno může být evokováno právě červenou barvou. Ferrari je červené, koberec na předávání Oscarů, kde jsme partnerem a naše champagne pijí filmové hvězdy, je červený, logo Hermès nebo Cartier jsou také červené, je to barva selekce. Pokud jde dáma v pátek večer do společnosti, použije červenou rtěnku, případně si obuje vezme červené lodičky – detail, ale neuvěřitelně důležitý. Pro nás jsou tyto maličkosti stejně podstatné. Je to hodně atraktivní, a tak to vnímáme i v souvislosti s naším vínem. I proto neustále marketingově spolupracujeme s designéry, návrháři, umělci či herci. Velmi úspěšný byl a stále v mnoha zemích je právě obal na lahev ve tvaru rtěnky. A jedeme dál. Viděla jsem návrhy nové kampaně. Letos na jaře se opět budou díť věci – vzpomenete si na mě. Bude to ještě více o oslavě života, luxusu, létě, párty, radostech vůbec.

S tím, co jste právě vyjmenovala, je jistě champagne hodně spojováno. O tom není pochyb. Pojďme teď ale doslova ke kořenům Piper-Heidsieck. Jistě, naší výhodou je, že patříme do skupiny pěti nejstarších champagne domů vůbec. Když se podíváte na naši červenou etiketu, může na vás působit docela trendy a moderně. A přitom byla vytvořena v roce 1785 – čtyři roky před Velkou francouzskou revolucí. Ale rozhodně nejsme old fashion.

Tomu rozumím. Rád bych se ale zeptal na samotného vinaře a vinice náležící Piper-Heidsieck.

Zde především musím říci, že máme nového vinaře. A to jenom několik posledních měsíců (tuto novinku avizovala společnost v létě loňského roku – pozn. red.). Jmenuje se Émilien Boutillat a je to nová mladá krev do našeho týmu. Stalo se tak i díky tomu, že nám dorůstají mileniálové

a Émilien má k této generaci blíže. Samozřejmě, je to vynikající enolog, pracoval ve Státech, sbíral zkušenosti v Jižní Africe, v Chile, ale také v třeba Bordeaux, ve vinařství Château Margaux. I díky zkušenostem si uvědomuje, že je na co navazovat, protože v posledních 25 letech byl v Londýně na prestižní mezinárodní International Wine Challenge jeho předchůdce Régis Camus, osmkrát vyhlášený za nejlepšího výrobce šumivých vín daného roku.

Co se týče samotných vinic, máme vlastních 70 hektarů. Je to sice zajímavé číslo, nicméně i tak musíme na každý rok nakoupit dalších 80 % hroznů, abychom pokryli celou produkci. Námi vykupované hrozny procházejí striktní kontrolou, mnoho vinařů a jejich vinice perfektně známe, což není jenom fráze. Některé kontrakty dodávek tak trvají nepřetržitě již třeba dvacet let – a mohu říci, že s dodavateli máme skutečně nadstandardní vztahy. Například je každý rok zveme k nám do vinařství ochutnat víno před tím, než se dá do lahve podruhé kvasit. Tuto tradici mám moc ráda.

Ještě k Émilienovi. Určitě je skvělý tah omladit tým, a obrátit tak na sebe více pozornosti mladých lidí právě i díky tomuto vinaři. Piper-Heidsieck je ale velmi dobře zavedená značka. Jak se odrazí na portfoliu změna vinaře po tolika letech?

Émilien Boutillat říká, že nechce měnit zavedené zvyklosti. Naopak, chce pokračovat v kontinuální práci na portfoliu Piper-Heidsieck. Možná za pár let přijde se svým cuvée. To je docela možné. Teď je ale jeho hlavním úkolem pokračovat v práci svého předchůdce. Mít stále champagne Piper-Heidsieck svěží a příjemně pitelné tak, jak ho máme všichni rádi. A samozřejmě v maximální kvalitě. Třeba ročníková vína děláme jenom v případě, že je dobrý rok. Ani Émilien na toto nebude tlačit.

Ano, ročníkové champagne bylo v Piper-Heidsieck vyrobeno zatím jenom několikrát.

Je to tak. Od roku 1976, kdy se společnost poprvé rozhodla nabídnout ročníkové cuvée, se tak stalo zatím jenom devětkrát. Konkrétně existují ročníky 1976, 1979, 1985, 1988, 1991, 1998, 1999, 2002 a zatím posledním je ročník 2007. Jedná se teď už o samostatně stojící značku Rare. Přirovnala bych ho k perle, ke klenotu, k něčemu mimořádnému. Lahev má krásnou etiketu, od začátku vlastně úplně stejnou – až na to, že už na ní nebude zmíněno jméno Piper-Heidsieck. Vlastně je to zcela nová společnost a jejím vinařem je právě Régis Camus. Rare je jedním z neoceňovanějších ročníkových champagne na světě (v nabídce Premier Wines & Spirits je aktuálně ročník 2007 – pozn. red.).

Jsou právě tato ročníková vína také vašimi nejoblíbenějšími?

Pokud mám mluvit za sebe, tak vlastně žiji svůj sen. Pracuji s champagne, degustuji, představuji ho lidem. Pro mě neexistuje krásnější zaměstnání. Ovšem nekoukám na cenu. Kdybych na ni brala ohledy, možná by si pak někdo myslel, že označím za své nejoblíbenější právě ročníkové champagne. Je to čistě osobní preference, ale nejradši mám Piper-Heidsieck Cuvée Brut, které teď popíjíme. To najdete v mé lednici vždy. Nejsem na růžová vína, nemám ráda ani sladké ale Cuvée Brut – to je jiná kapitola. Jedu na dovolenou, mám ho v autě; je pátek večer, popíjím ho s přáteli; můžu slavit narozeniny, mít společnou rodinnou večeři... Opravdu se podle mě hodí ke každé takové příležitosti. Je svěží, elegantní, jemně perlivé a krásně pitelné. Přesně takové, proč ho mám ráda.

SEZNAMTE SE S ROČNÍKEM 2018

TEXT Red. | FOTO AWMB/Marcus Wiesner



Loňská nejranější sklizeň z rakouských vinic s objemem 2,75 miliónu hektolitrů suverénně předčila průměrný objem úrody za posledních pět let. Za bohatou úrodou vinné révy se skrývají především klimatické podmínky, které charakterizují historicky nejteplejší jaro, nulové ztráty z pozdních mrazíků a zejména stabilní teplé a suché počasí. Vína roku 2018 tak budou zkrátka výjimečná.

Ještě než pozvedneme sklenku vína pocházejícího z rakouských vinic, ohlédneme se za průběhem loňského roku jak z pohledu povětrnostních podmínek, tak z pohledu vinařů. Za posledních pět let byla sklizen nejranější a nejplodnější, a to především díky stabilnímu teplému a suchému počasí. Již druhého srpna byly zkouškám kvality podrobeny vzorky vína z regionu Burgenland. Rok 2018 nebyl ovšem pro všechny vegetační cykly vinné révy ideální. Převaha nadprůměrně suchého léta s občasnými přeháňkami způsobila v některých oblastech například problémy se zavlažováním. Další zásadní změna pak přišla se začátkem meteorologického podzimu. Ten byl ve znamení rozsáhlých dešťových srážek, a to zejména v oblasti Dunaje a Štýrska, což tamním vinařům způsobilo velké obavy. Zbytek měsíce září a říjen pak charakterizovalo mírné a slunečné počasí, takže rané sklizeni nic nebránilo.

VYBERTE SI Z PLNĚ ZRALÝCH BÍLÝCH NEBO MIMOŘÁDNÝCH ČERVENÝCH VÍN

Bílá vína roku 2018 vykazují vysokou míru zralosti a celkový objem sklizně se pohybuje značně nad dlouhodobým průměrem. Aromatické odrůdy, mezi které patří Sauvignon Blanc a žlutý muškát, jsou typicky výrazné a zároveň lehčí než v roce 2017, což představuje určitou výjimku z pravidla. Bílá vína můžeme dále posoudit i z hlediska hodnoty kyselin, které jsou v obecném měřítku za loňský rok mírně nižší než v roce 2017. Doslova exoticky působí na rakouských vinicích veltlínské červené, které vzhledem ke své tmavé pigmentaci odolává intenzivnímu slunečnímu světlu.

Červená vína z loňského roku vyvolávají u rakouských vinařů doslova vlnu euforie. Ta se nese nejen všemi známými středisky výroby červeného vína, ale ovlivňuje i veškeré jeho schválené odrůdy. Hrozny dosáhly velmi vysoké úrovně zralosti a vína jsou spíše tmavé barvy, dokonce tmavší ve srovnání se sklizní v roce 2017. Obecná charakteristika červených rakouských vín zní: silná, koncentrovaná a s přiměřenou kyselostí. Vynikající výsledky tak lze předvídat nejen u původních

rakouských červených odrůd, jakými jsou Frankovka či Zweigelt, ale také u francouzských, jako jsou Cabernet, Merlot a Syrah.

REKAPITULACE ROČNÍKU 2018

Sklizeň

- celkový objem s 2,75 miliónu hektolitrů je o 24 % nad pětiletým průměrem

Vegetační cyklus

- nulové ztráty způsobené pozdními mrazíky
- raný rozkvet
- horké, suché léto
- extrémně časná sklizeň

Bílá vína

- vysoká míra zralosti hroznů
- rozmanitost odrůd
- hodnoty kyselin jsou nepatrně nižší než v roce 2017

Červená vína

- extrémní úroveň zralosti hroznů
- silná vína; sametové třísloviny, adekvátní kyselost, dobře vyvážená

A DASH OF SEDUCTION



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

– DRUHÝ ROČNÍK JE MINULOSTÍ

TEXT Red. | FOTO Ján Chovanec

V Nostickém paláci v Praze se v sobotu 23. února uskutečnil druhý ročník festivalu rukodělných šampaňských vín La Bouteille de Champagne. TOP vinařům z Champagne, jejichž vína naleznete v nejprestižnějších světových restauracích, sekundovala karlínská restaurace Eska, Tamarind Tree, Caviar-Club a Respekt Coffee.

Organizátoři festivalu Antonín Suchánek (Champagnier.cz) a Miloš Danihelka (Terroirchampagne.cz) podruhé přijali výzvu a uspořádali v pražském Nosticově paláci festival šampaňských vín, který nemá vzhledem ke svým parametrům v České republice konkurenci. Letos se festivalu osobně (!) zúčastnilo 15 vinařů z různých částí proslulého regionu Champagne. Vinařství a vinaři Pierre Paillard, André Jacquart, Christophe Mignon, Charles Dufour, Bonnet-Ponson, Vouette et Sorbée, Leclerc Briant, Pierre Gerbais, Chevreux Bournazel, Jeaunaux-Robin, Huré Frères, Fleury, Augustin, Vincent Charlot a Dhondt-Grellet ne nechali návštěvníky ani u jediného stánku svými víny na pochybách, že se stali svědky špičkové luxusní akce, která se v České republice nebude jen tak opakovat.

A to doslova. Organizátoři totiž mají v plánu v příštím roce její uspořádání vynechat a soustředit se na rok 2021, kdy by se měl festival La Bouteille de Champagne opět uskutečnit.

Časopis Beverage & Gastronomy je hrdým mediálním partnerem tohoto festivalu.





JEREVAN

– OD PIVNÍ KLASIKY K MODERNĚ

TEXT Vít Dvořák | FOTO Archiv autora

Xenofón, řecký vojevůdce a Sokratův žák, ve svém díle Anabáze popisuje pití „silného, lahodného nápoje z ječmene“. Stalo se ve 4. století před Kristem, jde o jeden z nejstarších psaných záznamů o konzumaci piva a odehrála se na území dnešní Arménie. Hrdá země na pomezí Evropy a Asie tak má vedle tisícileté tradice vinařské i prastaré pivovarské kořeny. Nejlepší obrázek o tom, jak se rozvíjí dnes, nabízí hlavní město Jerevan.

„Bude pivo v Baku? Ano, bude. Bude pivo v Rize? Bude. Bude pivo v Jerevanu? Ano, výstava dorazí i do Jerevanu.“ Ten vtip patřil v éře SSSR ke zlatému fondu lidového humoru a koloval v nesčetných variantách, aby se dostalo na všechna větší města i nedostatkové produkty tehdejší reality. Mezi ně patřilo i pivo. Sovětský režim s pivovarskou tradicí zrovna v Jerevanu naložil po svém: pivovar Zanga, založený už roku 1892, fungoval po znárodnění tak neefektivně, že bylo nutno do řídicí funkce znovu dosadit Harutyuna Avedyantse, syna zakladatele a původního vyvlastněného majitele. Když roku 1926 zemřel, pivovar byl zbořen a obyvatelé Jerevanu čekali na vlastní pivo téměř třicet let. Nový „pivzavod“ přineslo až poválečné budování, první várky byly uvařeny roku 1952 a od té doby se výroba navzdory politickým

i ekonomickým proměnám, díky nimž je dnes pivovar akciovou společností v nezávislé Arménské republice, nikdy nezastavila. A co víc – produkty zdejších sládků doslova ovládly domácí trh, a přestože průmyslové pivovary vaří i v Gyumri a Abovianu, jerevanská značka Kilikia je v celé zemi doslova všudypřítomná. Najdete ji v nabýlkaných supermarketech stejně jako v zaprášeném regálu benzínky na arménsko-íránské hranici, s podivně nadčasovou, zlatobílozelenou etiketou na plastové butylce či starší generaci povědomé lahvi ze zeleného skla, současně spotřebitelskými cenami ověřený produkt i pozdrav jakoby z uplynulých dob. Zájemcům o historii zamotá hlavu maličko matoucí jméno. Kilikijské království nevzniklo v samotné Arménii, tento středověký státní útvar založila exilová arménská dynastie v oblasti na pomezí dnešního Turecka a Sýrie. Je v tom



jistě kus symboliky, že nejoblíbenější arménské pivo se jménem odkazuje na bohatou tradici arménské diaspory, dnes rozestet ve všech koutech světa. Však se také exportuje, a ruku na srdce, spíše než jeho nevšední kvalita hraje roli nostalgie arménských emigrantů po kousku domova. „Vyvážíme i do Ameriky,“ zazubí se hrdě výčepní malý hospůdky hned u brány „pivzavodu“ na třídě Admirála Isakova. Jeho sortiment se ani tak blízko u zdroje nijak neliší od běžné nabídky, ovšem budova samotného pivovaru z tmavě rudého kamene s masivní podezdívkou, zakončená jakýmsi cimbuřím, tvoří k čepované Kilikii impozantní pozadí. Malá výstavka etiket odhalí i nenápadný odkaz na české pivovarnictví: před lety pivovar uvedl na trh světlý ležák se jménem „Městské pivo“, vyvedeným včetně správné české diakritiky. A není to jediná česká pivní stopa v arménské metropoli.

Tento podnik na prestižní Moskevské třídě v samém centru Jerevanu našinec těžko přehlédne a na první pohled je patrné, že inspiraci hledal v Čechách. To však zdaleka nevystihuje realitu: ve skutečnosti je populární restaurační pivovar Karloff Czech Brewery důsledně provedeným pokusem vytvořit kus nefalšovaných Čech přímo v arménské metropoli. Od loga se siluetou Karlova

mostu přes nablýskanou měděnou varnu z Pacovských strojíren, již uvedl do provozu český sládek, aby se v ní dodnes vařila konzervativní dvojice světlý a tmavý ležák, samozřejmě nefiltrovaný, až po jídelní lístek, ve kterém nechybějí položky jako nakládaný hermelín, polévka s knedlíčky a svíčková na smetaně s knedlíkem. Pivovar dokonale těží z prestiže, kterou české pivo a kuchyně stále mají u starší generace, která pamatuje družební cesty do Československa i méně idylické shánění českého piva na černém trhu koncem 80. let, ale i generace mladší, jež měla příležitost do střední Evropy opakovaně cestovat. Nejde ovšem o žádnou lidovou hospodu s hrabalovskými štamgasty; od otevření podniku v roce 2012 se do Karloffu chodí nechat se vidět nad vepřovou pečení se zelím a oroseným püllitem ležáku

„PRODUKTY ZDEJŠÍCH SLÁDKŮ DOSLOVA OVLÁDLY DOMÁCÍ TRH.“

dobře situovaná jerevanská vrstva. Připočteme-li nevyhnutelně poněkud formálnější atmosféru, trochu připomínající zahraniční klientelu cílící pražské podniky 90. let (koženkové desky jídelního lístku mimoděk vyvolají řadu neblahých vzpomínek na gulášovou polévku ve tři dny starém bochníčku chleba a další „trumfy“ té doby), v člověku po několika „kouscích“, jakkoli velmi zdařile napodobujících český vzor, začne silit pocit, že současnost arménského pivovarnictví bude třeba hledat jinde.

Od jara 2016, kdy bratři Aren a Hovhannes Dungarijanovi otevřeli v přízemí výškového domu v Aramské ulici craft pivovar Dargett, je hledání velmi snadné. Podnik s moderním, industriálně minimalistickým interiérem, který zútulňuje spousta měkkého světla i úsměvy servírek, hned po vstupu upoutá baterii nerezových ležáckých tanků a dlouhým výčepem, který čítá ke třiceti různým domácím pivům – stylově rozkročeným od klasických spodně kvašených přes řadu „ejlů“ v duchu amerických craftových pivovárků až po originální experimentální počiny. Italský sládek Nicola Gabrielli si připsal řadu domácích prvenství, když uvařil např. první arménská piva stylu IPA, vedle klasické „Vertigo“ pro jistotu rovnou i úžasnou tmavou black IPA „Milestones“, zakousl se do bavorské klasiky nádherně banánově hřebíčkovým weizenem „Steppenwolf“, ale doplnil ho také o americkou pšeničnou inspiraci, osvěžující a jemně citrusový wheat ale „The catcher in the wheat“, odvahy a zároveň nadhled a smysl pro humor projevil i dokonale dotaženým, silným, a přitom skvěle vyváženým imperial russian stoutem „Archipelag Gudlak“. „Když jsme začínali, lidi nás měli trochu za blázny. Proč vařit dvacet různých stylů, když si velké pivovary vystačí s jedním? No, snad už jsme jim dokázali, že to stojí za to,“ usmívá se Aren Dungarijan, který si k nám přisedl na skleničku a spokojeně sleduje, jak fešná servírka na tabuli nad výčepem křídou připsuje čerstvě naraženou imperial IPA „Armenia Invicta“. Zase jedno prvenství... „Oblíbená je samozřejmě i klasika. Jak vám chutná náš plzeňský ležák La Rapsodia? Dáváme do něj originální žatecký poloraný červeňák,“ usměje se Aren, který pak přizná, že sám má nejradši lehký, citrusový american pale ale „Coney Island“, a láká nás na novinku – pšeničné pivo s arménskými meruňkami. Zdejší tým nikdy nezapomíná, že skvělé suroviny nabízí i rodná země, a tak ochutnáváme ještě ležák s přidavkem medu od včelařů z pohraničního Tavuše a speciál „Morello“, kvašený spolu se zmraženými arménskými višněmi. Unikátnost těchto domácích variací podtrhuje fakt, že část z výtěžku jejich prodeje věnují bratři Dungarijanové nadačnímu fondu One Armenia, který rozvíjí řadu podpůrných projektů po celé zemi. Dargett je zkrátka místem s vizí, odvahou a umem, jeden z těch skvělých craftových pivovarů nové vlny, jež přinesla báječný a pestrý svět pivních chutí i do jedné z pravlastí tohoto nápoje, svým většinou a významem však už hranice své arménské domoviny stihl přesáhnout.





MNOHO PIVOVARŮ, MÁLO SLÁDKŮ – PŘÍLEŽITOSTÍ JE REKVALIFIKACE

TEXT Otakar Gembala | FOTO Foto archiv VÚPS

Za několik tisíc let své existence se řemeslo sládka výrazně proměnilo, v současnosti je jakýmsi průsečíkem původních i zcela nových pivovarských profesí. Vzhledem k boomu v oboru se však v posledních dvou desetiletích stali sládci nedostatkovým artiklem. V českých a moravských pivovarech, jejichž počet od nejmenších po největší přesáhl čtyři stovky, citelně scházejí.

K řešení aktuálního nedostatku kvalifikovaných sil pro české pivovarství a sladařství se již před několika lety přihlásil Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., který se ve výchově a vzdělávání odborníků může pochlubit bohatými zkušenostmi ze své delší než stopadesátileté činnosti. Hovoříme s jeho ředitelem RNDr. Karlem Kosařem, CSc., a vedoucím programů vzdělávání a inovací Ing. Jaromírem Fialou, Ph.D., odborným garantem rekvalifikačního kurzu Pivovarnické a sladovnické práce.

V čem vidíte příčiny nedostatku kvalifikovaných odborných pracovníků pro pivovary, a to jak pro průmyslové provozy, tak pro minipivovary?

K: Jednoznačně je způsobil bouřlivý rozvoj minipivovarů, s jakým nikdo nepočítal. Titíž lidé, kteří před pár lety tvrdili, že se jejich počet ustálí na dvou stech, dnes připouštějí, že jich

může být až tisícovka. Prakticky každý týden se otvírají jeden až dva nové. Na takový nápor není odborné školství připraveno. U nás existují v podstatě jen dvě školy úzce specializované na pivovarství: Střední průmyslová škola potravinářských technologií v Podskalské ulici a Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. Pivovarství se ale vyučuje i na zemědělských univerzitách v Praze, Brně a Českých Budějovicích a v posledních letech se pivovarníci a sladaři začali vzdělávat na středních školách a odborných učilištích v Litovli, Českých Budějovicích, Žatci, Nové Pace, Turnově či Veselí nad Lužnicí. Ani jejich absolventi však nejsou schopni mezeru na trhu pracovních sil vyplnit. Proto se náš ústav chopil iniciativy, Ing. Jaromír Fiala zpracoval program výuky a získal pro náš rekvalifikační kurz akreditaci ministerstva školství.

Obsah práce sládky se v průběhu historie změnil a mění se stále. Proč a jak?

K: V rámci velkých pivovarských skupin a průmyslových pivovarů historická role sládky slábne. Odjakživa to býval v pivovaru jakýsi „pán“, nejvyšší šéf, dnes však fakticky řídí výrobní procesy výpočetní technika a sládek spíše upravuje její software a výrobu kontroluje. Technologické kroky se rozdrobily, nákup surovin či ekonomiku provozu mají na starost specializovaná oddělení. U velkých výrobců tak potřeba pivovarských odborníků paradoxně klesá, avšak stoupají požadavky na inženýry, IT odborníky, strojaře, laboranty. Lidé na pozicích vrchních sládků nebo podsládků jsou vesměs absolventy Vysoké školy chemicko-technologické. My si uvědomujeme akutní nedostatek kvalifikovaných sládků pro malé provozy, vždyť ti stávající nezřídka obsluhují několik minipivovarů nebo jsou najímáni jen na určitou várku. Tento deficit je obrovský a ještě nějakou dobu potrvá.

Veselé Velikonoce!

Svijanské velikonoční obtisky uvnitř multipaku!

A co si letos vykoledujete vy?

Zahajujete šestý běh rekvalifikačního kurzu. Kdo se do nich hlásí a jaké jsou podmínky přijetí?

F: Přicházejí například vedoucí stáčíren nebo ekonomové z velkých pivovarů, kteří se chtějí o řemesle dozvědět co nejvíc, anebo pivovarníci, kteří vystudovali před deseti patnácti lety a chtějí si doplnit vzdělání o nové poznatky. Další skupinu uchazečů tvoří podnikatelé. Začínají stavět minipivovar nebo rozjíždějí jeho provoz a chtějí svou pivovarnickou kariéru zahájit co nejúspěšněji. Majitelé minipivovarů si u nás chtějí důkladněji osvojit technologii. Studují u nás i lidé zcela mimo pivovarský obor. Minulý běh navštěvovali například novinář či pokrývač, který se s přibývajícím věkem rozhodl změnit řemeslo. Hlásí se i tzv. domácí vaříči, pro něž je vaření piva koníčkem.

Kurz někdy nazýváme „šanci středního věku“, neboť největší zájem o něj mají lidé od třiceti do padesáti let. Vstupními požadavky jsou dosažení osmnácti let, středoškolské vzdělání a zdravotní průkaz umožňující práci v potravinářství.

K: Dodám, že uchazeči nemusí mít předběžné znalosti z oboru, nesmí ale vzniknout dojem, že rekvalifikační kurz využívají nějací „podivíni“. Naprostá většina adeptů jej potřebuje pro výkon svého povolání, pro svůj profesní růst, ať přímo ve výrobě piva, v jeho prodeji, či jako dodavatelé pivovarských technologií. Nedá se proto říct ani to, že sto procent našich absolventů jde přímo do výroby.

Co je obsahem kurzu a jaký je rozsah učební látky?

F: Celkový rozsah výuky je 301 hodin, kurz trvá šest, resp. včetně letních prázdnin sedm měsíců. Hlavními předměty jsou technologie výroby sladu a piva, další jsou zaměřeny na strojní zařízení sladoven a pivovarů, značný prostor věnujeme mikrobiologii, protože ji považujeme za velice potřebnou pro malý i velký provoz. Neméně důležitá je bezpečnost práce. Předměty se dělí na teoretickou část, v níž posluchači získají základní informace, a část praktickou, která se dále člení na laboratorní práce, což jsou např. analýzy sladovnického ječmene, sladu, rozborů hotového piva, jeho senzorická analýza, ale také laboratorní práce týkající se mikrobiologie výroby piva. Frekventanti si mohou vyzkoušet např. kultivační metody, tj. namnožit do požadovaného objemu kvasnice. Laboratorní cvičení doplňuje praktická část technologická, pro niž využíváme naše dva pokusné pivovary s vybavením, s jakým se jinde neseckají. Praxe probíhá i v dalších malých pivovarech, pořádáme exkurze do velkých provozů a jejich stáčíren, do sladoven, za chmelaři. Výuku vedou vedle našich vlastních odborníků lidé z praxe, z pivovarů. Spektrum teoretických i praktických informací a zkušeností bylo navrženo tak, aby bylo využitelné jak pro pracovníka v minipivovaru, tak pro „nepivovarského“ na určité pozici ve velkém pivovaru. Obchodní nebo marketingový ředitel problematiku výroby nemusí ovládat detailně, ale v našem kurzu si rozšíří své znalosti a dovednosti.

Co si tedy z kurzu absolvent odnáší?

F: Má teoretické znalosti o historii a technologických postupech výroby sladu a piva, je schopný kvalifikovaně pracovat podle daného výrobního postupu, zvolit technologické podmínky a parametry výroby, měl by ovládat základní bilanční výpočty, např. množství sladu pro sypání. V kurzu si osvojí odbornou sladařskou a pivovarskou terminologii, znalosti o surovinách či obalech. Jak již bylo řečeno, je schopen udržovat a pomnožit kvasničné kultury, umí obsluhovat základní zařízení pro výrobu sladu a piva. Po absolvování závěrečných zkoušek je schopen vyrobit slad, sladinu, mladinu a pivo, čistit, dezinfikovat a udržovat technické vybavení pivovaru. Dále ovládá základní mikrobiologické a analytické rozborů jak vstupních surovin a meziproduktů výroby, tak výsledného výrobku. K tomu musí umět odebírat vzorky a pivo také smyslově posoudit. Seznámí se rovněž se základní legislativou vztahující se k výrobě sladu a piva.

Dá se říci, že naplno využíváte jedinečné výhody vašeho odborného pracoviště...

K: Jsme jediné pracoviště v republice, které nabízí komplexní servis v rámci pivovarství a sladařství. Naši „konkurenti“ v oblasti pivovarského školství nemohou poskytnout podobně detailní praxi na surovinách (ječmen, slad, chmel), technologiích, na mikrobiologii, na analytice. Dá se říci, že vždy mají k dispozici jen něco z toho. V ústavu máme k dispozici také špičkové senzorické centrum. Mikrobiologie zaujímá v kurzu významné místo právem. Ve velkých pivovarech jsou mikrobiologická kontrola a sanitace automaticky zajištěny systémem řízení v rámci výrobního procesu. V minipivovarech tyto věci automatizované nejsou, záleží na lidském faktoru a je obecnou snahou je někdy podceňovat. Pokud se ale tyto práce vykonávají nedostatečně, pivo nestojí za nic. Mikroorganismy okem nevidíte. Naši předkové v pivovarech proto vždy před várkou vyslovovali přání: Dej Bůh štěstí! Nikdy totiž dost dobře nevěděli, jak várka dopadne. Neznači, co je kontaminace. Naši posluchači vidí vše pod mikroskopem. To je asi ten největší přínos pro budoucí sládky, že získají předpoklady uhlídat mikrobiologickou čistotu výroby piva.

F: Mikrobiologií jsou účastníci kurzu zřejmě nejvíce okouzleni. Mnozí se s ní setkávají poprvé a jsou nadšeni, když zjistí, o jak krásný obor jde, a hlavně – jak je důležitý. Při senzorických rozbořech například simulujeme produkty mikroorganismů, prezentujeme je jako závady piva a oni mají možnost je poznat.

Jak probíhá závěrečná zkouška a hodnocení posluchačů?

F: Skládá se z teoretické části, která obsahuje test znalostí, a na základě jeho výsledku postupují k ústní zkoušce před komisí. Vedle toho probíhá praktická zkouška, před níž si posluchači vylosují, zda půjdou k laboratorní, nebo technologické praktické zkoušce. Součástí hodnocení jsou senzorické semináře a test, na který se posluchači připravují a trénují

své smysly. Senzorické hodnocení však vyžaduje individuální předpoklady. Posluchač tak nemusí nutně obdržet certifikát hodnotitele, ale vždy je v senzorce vyškolen.

Kolik má již kurz absolventů? Pořádáte i jiná školení?

K: Předchozí běhy absolvovalo 47 studentů, z nichž 21 mělo předchozí vysokoškolské vzdělání. Byly mezi nimi čtyři ženy. Vedle českých frequentantů absolvovalo kurz i osm posluchačů z Běloruska, Nizozemska, Ruska a Slovenska.

F: Ohlasy jsou kladné. Po zakončení každého běhu pořádáme setkání předchozích absolventů. Vznikají tak nové důležité kontakty a přátelství. Mezi další kurzy pořádané VÚPS patří rekvalifikační kurz Sanitační technik nápojových cest, což je novinka letošního roku. Je kratší – během 48 hodin výuky posluchači zvládají obecnou technologii nápojů, základy chemie, mikrobiologie a sanitace a chemické výpočty, které jim v budoucnu umožní správně dávkovat sanitační prostředky. VÚPS nabízí také pravidelná degustační školení, pro velké pivovary organizujeme školení sládků, což je jakýsi upgrade po vysoké škole, seznámení s posledními novinkami v oboru a ve výzkumu.

Řemeslo staré jako samo pivo

* Nejstaršími sládky v historii byly s největší pravděpodobností ženy. Pivo vzniklo na Středním a Blízkém východě před 7000 – 10 000 lety a místem jeho zrodu byly domácí kuchyně, kde se ze stejných surovin připravoval i pivo blíže příbuzný chléb.

* Císař Karel IV. roku 1356 sice přiznal právo vařit pivo všem občanům měst, ale už v jeho době měšťané, městské rady, cechy, šlechta a církevní instituce začali vést o tuto ekonomicky nesmírně výnosnou výsadu spory.

* Příprava sladu byla ve středověku zařazena mezi řemeslné obory a vaření piva spadalo do sféry obchodu. Měšťané, šlechta či klášterníci připravovali slad a vařili pivo sami a své pivo rovněž čepovali a prodávali.

* Ve středověkých dokumentech byla často veškerá výroba sladu a piva nazývána sladovnictvím. Majitelé várečných domů svá pivovarská zařízení také pronajímali k várkám tzv. nákladníkům, kteří sice měli sladovny i právo vaření a výčepu, ale neměli pivo kde uvařit.

* Základy pivovarské vědy v Čechách položil koncem 18. století sládek-reformátor František Ondřej Poupě (1753–1805), který zavedl do praxe např. používání teploměru. V roce 1794 vydal německy publikaci Umění pivovarnictví (Die Kunst des Bierbrauen), roku 1801 v češtině spis Počátkové základního naučení o Vaření piwa pro učedníky, tovaryše, sládky a pro každého hospodáře, kterýž té věci dokonale vyučen býti žádá.

* Navázal na něj Karel Josef Napoleon Balling (1805–1868), profesor chemie na pražské technice, který se kromě jiného věnoval kvasné chemii, do pivovarské praxe zavedl sacharometr a v roce 1844 vydal souhrnné dílo Kvasná chemie (Die Gärungschemie).

* Od roku 1990 vyjelo do světa již několik desítek českých sládků. Zasvěcovali do tajemství výroby pivovarníky na Barbadosu, v Bělorusku, Číně, na Filipínách, ve Francii, Itálii, Japonsku, Jihoafrické republice, Jižní Koreji, Kanadě, Laosu, Mexiku, Mongolsku, Rakousku, Rusku, ve Slovinsku a v dalších balkánských zemích, v Tunisku, Uzbekistánu, Venezuele či ve Vietnamu. I to je jedním z důvodů, proč v současnosti sládci v českých a moravských pivovarech scházejí.

PRIMATOR

Náš přístup k pivu byl vždycky

TROCHU JINÝ...



SKUTEČNÉ
ŘEMESLO

GOSE – PIVNÍ STYL, KTERÝ ODMÍTL ZANIKNOUT

TEXT Vít Dvořák | FOTO Autor

Může se v Německu, známém zákonem o čistotě piva Reinheitsgebot, vařit pivo, které chutná po koriandru a soli? Kupodivu ano. Jmenuje se gose a jde o svérázné, svrchně kvašené pšeničné pivo unikátní nakyslé chuti, která vzniká díky mléčnému kvašení, s kořenými tóny mletého koriandru, ostrostí po špetce soli a se starobylou, místy skoro detektivní historií.



Jarní paprsky prosvětlují úzké uličky Goslaru a pozlacují řady jeho hrázděných domů – dolnosaské městečko z podhůří Harze se může pochlubit více než 1500 zachovalými hrázděnými budovami, což mu vyneslo místo v seznamu Světového dědictví UNESCO. Trámy hrázdění zdobí i průčelí zdejšího pivovaru Brauhaus Goslar, který nese označení Gose-Brauerei. Milovníkům pivních kuriozit se hned rozzáří oči – vždyť Goslar dal světu osobitou pivní specialitu jménem gose. Ve městě se vařila prokazatelně už ve 14. století, zřejmě ještě dříve, a slaná chuť nebyla ani tak svérázným manýrem jako spíše výsledkem vlastností vody stejnojmenné říčky Gose. Moderní měděné varny uprostřed lokálu zdejšího restauračního pivovaru ale napovídají, že se tu na původní historickou tradici, přerušenu po poslední válce gose v roce 1869, dnes po letech navazuje. Podivuhodný pivní styl se do Goslaru vrátil teprve před několika lety a pivovárek vedle toho, že dostal odkazu předků, pro jistotu vaří pro svéráznému gose neuvyklé jazyčky i klasický ležák a pšenici. „Jsme hrdi na to, co staří sládci vymysleli. No ale já mám přece jen radši pšeničné,“ přiznává s plachým úsměvem sličná výčepní, přestože zdejší gose vám slaností ani bylinnými tóny ústa nezkrvíví. Pivovárek vaří i variantu v biokvalitě pro nedalekou romantickou restauraci Mühlen v budově starého mlýna (samozřejmě hrázděného...), jinak je ale znát, že svérázné pivo z Goslaru získalo slávu jinde. Podobně jako silné sladové bocky sice začali vařit v nedalekém Einbecku, ale nejvíc je proslavilo Bavorsko, gose dosáhlo věhlasu ve 180 kilometrů vzdáleném Lipsku.

SPECIALITA NĚCO STOJÍ

To nabídlo proti od konce středověku stále provinčnějšímu Goslaru nadšené konzumenty i kapacitu velkých pivovarů, takže na sklonku 18. století bylo gose vnímáno už jako lipská specialita. Šlo přitom o drahou

„NAD PODIVUHDNÝM PIVNÍM STYLEM SE NA TÉMĚŘ DVĚ DESETILETÍ HISTORIE ZAVŘELA. O JEHO ZNOVUZROZENÍ SE ZASLOUŽIL V 80. LETECH LOTHAR GOLDHAHN.“

a náročnou specialitu. Klíčový byl správný moment přidání bakterie mléčného kvašení a nemalé nároky kladlo i na hostinské. Na rozdíl od ležáku nezrálo v pivovaru dlouho, nýbrž se, ještě čile kvasící, převáželo do sklepů hostinců, kde dokvášelo ve speciálních baňatých lahvích s dlouhým, úzkým hrdlem. Nebylo nutné je zátkovat, špunt nahradily vzhůru stoupající kvasinky. Přes náročnost výroby i skladování poptávka převyšovala nabídku, kterou pivovary držely záměrně dole. Ač bylo gose erbovním pivem Lipska, ani v době své největší slávy nebylo nápojem mas. Tím si ovšem částečně připravilo svůj následný osud. Po druhé světové válce výroba díky nedostatku kvalitních surovin i kvalifikované síly klesala, až ustala zcela. Naštěstí ji brzy Friedrich Wurzel, bývalý zaměstnanec jednoho z pivovarů, obnovil s pomocí sešitu s původními recepty a poznámkami. A tad příběh nabírá románových rysů: zmíněný sešit Wurzel předal nevlastnímu synovi Guidu Pfnisterovi, který podle něj vařil gose pro několik posledních lipských hostinců až do roku 1966, kdy náhle zemřel, a sešit se brzy nato ztratil. Nad podivuhodným pivním stylem se na téměř dvě desetiletí historie zavřela. O jeho znovuzrození se zasloužil v 80. letech Lothar Goldhahn. Nejprve obnovil provoz tradiční hospody Ohne Bedenken, od zásahu bombou v roce 1943 uzavřené, a pak se rozhodl vzkřísit i samotné gose. Nenašel legendární ztracený sešit, dokázal ale vystopovat jednoho z bývalých zaměstnanců Wurzel Brauerei a s jeho pomocí sestavil recepturu... o níž žádný ze státních pivovarských kombinátů v Lipsku a okolí neprojevil zájem. Až v berlínském Schultheiss Brauerei se uvolili ji vyzkoušet, snad proto, že zdejší pivní specialita Berliner weisse je gose chutí i výrobními postupy nejblíží. Vychutnejte si sklenici Original Ritterguts Gose pod klenutými stropy nebo v příjemné pivní zahrádce „goseknajpy“ Ohne Bedenken v ulici Menckestrasse a zkuste si představit, jaká atmosféra asi panovala při ochutnávce první várky, na niž Goldhahn do svého bytu sezval staré štamgasty. Pamětníci se shodli, že takto před dvaceti lety gose skutečně chutnalo. Ohne Bedenken, tedy bezpochyby! A tak se polozapomenutý představitel pivní historie znovu vrátil na pivní scénu.

JEDINÝ VE MĚSTĚ

Vedle osobité pivnice je v Lipsku při pouti za gose zcela nezbytné navštívit pivovar Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, který ho jako jediný přímo ve městě vaří. Po pravdě, byl by prvotřídní atrakcí i bez něj – sídlí totiž v originální budově železničního nádraží z roku 1842. Architekt Christian Pötzsch navrhl okázalou klasicistní budovu s monumentálním portikem tak velkoryse, že kritici psali o „chrámu rozmáilosti“. Navzdory bombám ve 2. světové válce i nezájmu v éře NDR dnes představuje nejstarší zachovalou nádražní budovu v Evropě a domov jednoho z nejpodivuhodnějších restauračních pivovarů v celém Německu. Interiér tvoří eklektické bludiště větších či menších místností; nejpříjemnější je v zimní zahradě Arkád, nejživěji tradičně v Šalandě a v teplých měsících pak venku pod letitými platany. U měděné varny si možná budete lámat hlavu, proč je místnost tak dlouhá, než vám dojde, že se táhne v délce bývalého nástupiště. Od železničních profesí jsou také odvozena jména tří základních piv v nabídce: ležáku Schaffner (průvodčí), pšenky Kuppler (spojovatel) i tmavého Heizer (topič). Přesto pivní nadšenci touží

„PŘES NÁROČNOST VÝROBY I SKLADOVÁNÍ POPTÁVKA PŘEVYŠOVALA NABÍDKU, KTEROU PIVOVARY DRŽELY ZÁMĚRNĚ DOLE.“

ochutnat především Original Leipziger Gose a třeba si ho domů odnést v originální lahvi s patentním uzávěrem a typickým dlouhým úzkým hrdlem. Relativně nízký obsah alkoholu celoročně vařeného gose nárazově zvyšují sezónní speciály od něho odvozené, Gose-Bock a Goseator, které skutečně nejsou nic pro nepoučené začátečníky, a názorně zároveň ukazují, jak lze základní styl dovedně rozvíjet.

Navzdory svému znovuzrození je gose stále obtížně dostupnou raritou, neuniklo však pozornosti inovativních českých sládků. Jakkoli se jistě nestane univerzálním hitem jako IPA, už několik českých pivovarů představilo své variace tohoto stylu. Pivovar Chroust dokonce ve třech verzích, kromě základní i višňovou a mandarinkovou, a pravý poprask vyvolala spolupráce potštejnského Clocka a létajícího pivovaru Crazy

Clown, do jejichž první várky „Oh my fishy gose“ kromě himálajské soli a sušeného tuňáka dodal své ginové koření populární lihovar Žufánek. Ať už s přídavkem tuňáka, nebo bez této extravagance nám gose svíravou kyselostí a slanou notou důrazně připomíná, že jde o pivo pro ty, kteří mají odvahu a chuť objevovat nevšední a nečekané. Stejně jako kdysi, i dnes si hledá svou vlastní, vybranou a poučenou klientelu. Stojí za to ho ochutnat a ptát se sám sebe, jestli tahle pivní kuriozita a historická rarita, která už několikrát přežila vlastní zánik, není vlastně nakonec především tím, čím by být měla: vynikajícím a zajímavým pivem.



THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



Rakouská vína jsou doma v srdci Evropy, kde se kontinentální teplé podnebí snoubí s chladným vzduchem ze severu. V tomto jedinečném klimatu se daří ušlechtilým vínům s chráněným

označením původu. Poznáte ho podle kolku v barvách rakouské vlajky na uzávěru a podle kódu ověření kvality na etiketě.

austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.

WORLD CLASS – PRIM HRAJE BARMAN

TEXT Ján Chovanec | FOTO Ultra Premium Brands



Prestižní barmanská soutěž Diageo Reserve World Class každoročně osloví úctyhodný počet barmanů, kteří se jí chtějí zúčastnit a vyhrát ji. Není se čemu divit. O vítězi klání se mluví jako o nejlepším barmanovi České republiky a titul je pro výherce skvělým profesním argumentem. Rok od roku jsou na soutěžící kladeny vyšší nároky, disciplíny souzní s trendy doby i vzrůstajícími požadavky jak z profesionální scény, tak ze strany hostů. Doba tomu nahrává. „Osobitost, originalita a know-how je to, co barmana dovede na vítěznou pozici,“ glosuje ambasador českého kola mezinárodní soutěže Diageo Reserve World Class Petr Kymela. S Petrem Kymelou jsme si na začátku března povídali o právě probíhajícím šestém ročníku národní soutěže, který vystřelí českého vítěze na globální finále do skotského Glasgow.

Na co se můžeme v šestém ročníku Diageo Reserve World Class těšit?

Především na nové a nadějné tváře. Aktuálně máme za sebou první část základního kola, brzy přijde část druhá. Letos jsme porotu sestavili z vítězů minulých národních finále, takže v ní sedí Víťa Círok, Tomáš Melzer a Milan Zaleš. Je zajímavé sledovat, jakým způsobem dávají soutěžícím zpětnou vazbu. Snaží se aktivně pomáhat, radí s dalšími postupy do případných následujících kol. Jako nestranného pozorovatele, který soutěží provází, mě taková podpora hodně zaujala.

Porota, kterou jste právě vyjmenoval, tvoří i pro mne pozoruhodnou mozaiku.

Všichni tři jsou velmi zkušené barmany a skvěle se doplňují. Každý přistupuje k hodnocení jinak. Víťa Círok se celou svou kariéru systematicky vzdělává a stejně tak to dokáže ocenit u druhých, Tomáš Melzer má neuvěřitelnou chuťovou mapu a klade důraz na čistý, jednoduchý servis. Nejvíce mě ovšem

překvapil Milan Zaleš. Domníval jsem se, že bude k soutěžícím příliš vlídný a laskavý. Spletl jsem se, má akurátní názory a hodnocení. Zatím máme osm postupujících a přibudou ještě další, čtyři nebo pět barmanů, kteří skupinu doplní. Záleží na počtu přihlášek.

Kdo všechno se dostal do první osmičky postupujících?

První kolo vyhrála žena-barmanka, Anna Postnikova z AnonymouS baru. Pro někoho možná nečekané, ale Anna všechny kolegy tak trochu převálcovala. Dále postoupila známá jména, která se účastnila loňského finále, jako třeba Regis Roix-Roux z L’Fleur baru nebo Pavel Mandrla z Black Angel’s. Probojovali se i barmani z mimopražských podniků: Tomáš Nyáři z Capra Restaurantu v Litoměřicích a Robert Weis z českokrumlovského Apotheka cafe baru. Doplnuje je pražské trio Jan Šebek z L’Fleur baru, Peter Bobula z Black Angel’s a Jan Vlasák z Cash Only Baru.

Vím, že mnoho věcí zůstane utajených až do konce, ale přece jen – co můžete prozradit o letošním českém finále soutěže Diageo Reserve World Class? Kdy se bude konat? Jaké budou konkrétní disciplíny?

Termín českého národního finále se uskuteční 29. a 30. května 2019. Barmani se tradičně utkají ve třech mixologických disciplínách a já sám ještě připojím nějaký malý „chyták“. Dvě disciplíny budou znát soutěžící dopředu, zadání třetí se dozvědí na místě.

České finále soutěže máme pokaždé spojeno atraktivním místem. Kde se bude odehrávat letošní finále?

Prostory ještě řešíme, vyjednáváme velmi exkluzivní lokaci. Pokud vše půjde podle plánu, bude celý večer otevřený odborné i laické veřejnosti.

„JAK FINÁLOVÁ LOKACE PROZRAZUJE, LETOS SE SOUTĚŽ
HODNĚ ZAMĚŘUJE NA SKOTSKOU WHISKY.“

Ještě jednou k disciplínám. V loňském roce jste s vítězem národního kola Milanem Zalešem podnikl cestu na světové finále Diageo Reserve World Class do Berlína. Před rokem jste mi pro Beverage & Gastro říkal, že se globálním finále rádi necháváte inspirovat. Je něco, co můžete pro letošek prozradit?

Jak globální lokace prozrazuje, letos se soutěž hodně zaměřuje na skotskou whisky. Proto na ni cílí i jedna z našich finálových disciplín. Může to být Talisker, Singleton, ... Objeví se i můj oblíbený gin, budeme pracovat konkrétně s prémiovým Tanqueray No. Ten. K finále také neodmyslitelně patří nizozemská vodka Ketel One a guatemalský Zacapa rum. Víc už neprozradím. Na co se ale těším už od loňska, jsou projekty s celkovým přesahem, které finálovým globálním kláním rezonovaly.

Zřejmě máte na mysli projekt Better Drinking...

Ano, díky disciplíně Better Drinking Challenge barmani dokázali, zda a jak dokážou přemýšlet i za hranicemi svého baru. Loni měli najít způsob, jak přípravou soutěžního drinku podpořit komunitu ve svém okolí. Barman si měl vybrat jeden ze tří klasických drinků, přetvořit ho dle vlastní invence a obohatit o přidanou hodnotu podporou komunity. Nadchlo mě, jak osobitě k úkolu přistoupili třeba barmani z Afriky či Jižní Ameriky. Soutěžící z Kolumbie vzpomenu svůj vlastní osobní příběh: vyrůstal v chudé čtvrti v Bogotě a před sedmi lety absolvoval program společnosti Diageo s názvem Learning for Life. Ten firma pořádá jako barmanskou rekvalifikační aktivitu pro ty, kteří by si něco podobného jinak nemohli dovolit. Tvrdě na sobě dlouhé roky dřel, až se loni probojoval na globální finále. V disciplíně Better Drinking připravil drink na bázi Bloody Mary. Suroviny na něj vykupoval přímo od své rodiny, příbuzných a sousedů. Dal jim tak vydělat peníze na živobytí, aby se i oni mohli

posunout dál a měli se lépe. Porota na loňském globálním finále silné životní příběhy ocenila: mezi první pěticí dostal jenom jeden Brit, ostatní finalisté byli z mimoevropských zemí.

Využití lokálních zdrojů je téma, které rozhodně hýbe světem...

A neplatí to jen v barmanské branži. Když se budeme bavit třeba o kávě, je fair trade už takřka standardem. Ekonomická a ekologická udržitelnost, lokálnost, to jsou témata, která nás musí zajímat.

Ano, i díky tomu, co jste právě řekl, má pro mě soutěž Diageo Reserve World Class dvě pevně propojené roviny – na jedné straně velké emoce, na straně druhé v soutěži panuje obrovská profesionalita. Co tato soutěž představuje pro vás?

World Class není obyčejná barmanská soutěž. Diktuje trendy, má společenský přesah. Před dvěma lety se začínalo opatrně říkat, že by bylo dobré omezit používání plastů, ale Diageo bylo jednou



z prvních firem, která se pustila do skutečného boje proti nadměrnému a nesmyslnému využívání brček a plastového materiálu. World Class je také silná celosvětová komunita, pro mě osobně doslova barmanská rodina. Když potřebuji v zahraničí profesně cokoli zajistit, vím, na koho se můžu s důvěrou obrátit. A stejně tak jsem českou spojkou pro všechny ostatní barmany z celého světa. Jsem pyšný, že jsem součástí World Class. V České republice jsem soutěž vypíplal, nastavil pravidla, věnuju jí maximum a moc mi na ní záleží.

Rád bych se vás ještě zeptal, jakým způsobem v centrále nastavují pravidla pro následující ročník soutěže.

Diageo v pravidlech a soutěžních disciplínách reaguje na aktuální trendy. Ať už je to méně plastů, nebo odlehčenější pití s menším množstvím alkoholu, nově třeba i zcela nealkoholické destiláty. Navzdory všem módním vlnám i palčivým tématům ale zůstává stále ten nejdůležitější úkol: všemi

„NAVZDORY VŠEM MÓDNÍM VLNÁM I PALČIVÝM TÉMATŮM ALE ZŮSTÁVÁ STÁLE TEN NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ÚKOL: VŠEMI CESTAMI NAJÍT TOHO NEJLEPŠÍHO BARMANA NA SVĚTĚ, JEHOŽ UM OHROMÍ.“

cestami najít toho nejlepšího barmana na světě, jehož um ohromí. Na seminářích barmany školíme, učíme je, jak různé ingredience využít v praxi, a to i jinak, než z běžné praxe sami znají.

Jak moc vám Diageo promlouvá do samotných pravidel národního kola?

Nabídnou nám paletu variant, my si vybereme ty, které uznáme za vhodné, zadaptujeme je a použijeme. Letos jsme třeba sáhli po konceptu Finishing Moves. Ten barmany motivoval k tomu, aby nám předvedli, jak dokáží využít poslední ingredienci jako finální tečku, kterou drink vyladí do naprosté dokonalosti.

Globální finále letos bude ve skotském Glasgow. Jaká máte očekávání?

Každý ročník nás překvapí svými inovacemi, netroufnu si nic odhadovat. Globální finále má každoročně na starost britský tým profesionálů „Sweet & Chilli“, který celek zastřešuje od organizace barmanů, načasování až po veškeré uspořádání soutěží. Jsem zvědav na jejich osvěžující nápady.





ENTERING RED CAMPARI

TEXT Red. | FOTO Ze snímku Entering Red, archiv Campari

Noční Milán v zastřeném červeném oparu. Ikonická místa jako světoznámý Dóm či Galerie Viktora Emanuela II. Tato místa a řada dalších hrají důležitou roli v nejnovějším krátkometrážním snímku Entering Red, který značka Campari představila na začátku února v celosvětové premiéře v severoitalské metropoli. Hlavní hvězda filmu, Ana de Armasová, kterou můžete znát i z hollywoodského trháku Blade Runner, spojila své jméno s letošními oslavami výročí sta let od vzniku legendárního drinku Negroni.

Campari je značka dekády spojovaná s nejlepším světovým designem, módou, výtvarným uměním a v posledních letech i filmovou kulturou. Pod taktovkou režiséra pyšníciho se oscarovými nominacemi Mattea Garroneho vznikla pocta geniálnímu spojení ginu, červeného vermutu a Campari.

Naši odbornou veřejnost potěší slavnostní česká premiéra filmu, kterou s netradičním doprovodným programem chystá na začátek dubna český distributor značky Campari, firma Ultra Premium Brands. Nenechte si z aktuálního dění nic utéct a sledujte na sociálních sítích českého ambasadora značky Campari Milana Zaleše. Milan Zaleš je zatím jediným českým držitelem červené rukavice a pyšní se titulem Red Hand. Bude na konci dubna v českých barech červených rukavic víc?



DVOJITÉ ZRÁNÍ RUMU

TEXT Jan Končel | FOTO Archiv společnosti RUMAKO



V tomto rumovém seriálu nahlédneme na moderní způsob dokončení chuťového profilu rumů pomocí tzv. dvojitého zrání, které je také někdy označováno jako „double wood“ nebo „cask finish“. Jedná se o metodu dokončení rumu v sudech, ve kterých byl předtím uložen jiný prémiový destilát či velmi aromatické, nejčastěji fortifikované víno. Ty při dozrávání předávají výslednému rumu své charakteristické vlastnosti, a vzniká tak jedinečný styl rumu.

DŘEVO A SUDY

Je obecně známo, že pro výrobu naprosté většiny rumů se využívají již použité sudy po bourbonu, a důvodem není právě jeho typická chuť. Taniny (trísloviny), které obsahuje nové dubové dřevo, jsou u výrobců rumu nežádoucím faktorem. Často je také dokonce odstraněna prosáknutá vrstva tak, aby nebyla ovlivněna čistá chuť rumu. Navíc je nákup použitých sudů pro výrobce rumů ekonomicky výhodnější než u nových sudů. V případě sudů, které jsou určeny k dozrávání, je zmíněná vrstva naprosto stěžejní, a výrobci rumů tak hledají sudy s potenciálem předat co nejvíce aromatu a chuti z použitého sudu do určeného rumu. Mezi další zásadní faktory patří velikost sudu, síla vypálení či zda byl sud vyroben z amerického, nebo evropského dubu.

INOVACE A OLIVER & OLIVER

Jedním z průkopníků a inovátorem této metody je výrobce dominikánských rumů Oliver & Oliver. Kromě vynikajících rumů postavených na základech kubánské historie výroby dnes Oliver aplikuje nejmodernější postupy, mezi něž patří také dvojité zrání. Za zmínku stojí rumová řada Puntacana Club, kdy je každý rum charakteristický odlišným dozráváním. Prvním z nich je naprosto unikátní rum Puntacana Club XOX, který je dokončen v sudech po prémiovém portském vínu. V blendu tohoto rumu nalezneme i více než 25 let staré rumy a sud po portském jen podtrhuje jeho výjimečnost. Následuje Puntacana Club Tesoro s dozráváním po single malt whisky známého výrobce Tomatin. Rumovou řadu uzavírá Puntacana Club Espléndido. Zde jsou k finálnímu odpočinku využity francouzské sudy z oblasti Limousine produkce François Frères, který je věhlasným výrobcem sudů mimořádné kvality pro světoznámé vinaře. Duby z této oblasti mají odlišné vrásnění a pórovitost, než je tomu u dubů amerických. Kromě toho také předávají výslednému rumu jedinečné vlastnosti v podobě až neuvěřitelné jemnosti a chuti po vanilce.

ČAS A MISTR RUMU

Časový úsek dozrávání vždy určuje mistr rumu. Podstatné jsou také oblast a nadmořská výška, kde rumy zrají. V případě Karibiku se čas díky intenzivnímu a rychlému zrání pohybuje řádově v měsících, jako je tomu právě u rumové řady Puntacana Club výrobce Oliver & Oliver. Naopak pomalé dozrávání v evropském klimatu může trvat i několik let. Podstatné je včasné ukončení zrání v momentě, kdy je takový rum perfektně sladěn, aby nedošlo k nadměrnému ovlivnění jeho chuti a aromatu sudem, který byl použit pro finalizaci rumu.

RICHARD SEALE A THE REAL MCCOY

Zajímavý způsob dvojitého zrání nalezneme i u známé destilerie Foursquare z karibského ostrova Barbados, konkrétně u rumů The Real McCoy. Ikona mistrů rumu Richard Seale vytvořil limitovanou edici dvanáctiletého rumu za použití sudů, ve kterých zrála výběrová Madeira. V tomto případě však nedochází k dozrávání již hotového

rumu, ale celkový blend naopak obsahuje rum přímo ze sudů po Madeiře, který zrál celých 12 let. Vzniká tak unikátní rum, ve kterém je intenzita Madeiry opravdu znát.

TROJITÉ ZRÁNÍ A SISTER ISLES

Novinku v oblasti prémiových rumů s výrazným podílem dozrávání v evropském klimatu představuje výrobce The Haciendas Rhum Company a rumy Sister Isles.

Původem rumů Sister Isles jsou malé karibské ostrůvky Svatý Kryštof a Nevis (ST. Kitts & Nevis), které se nacházejí v pásmu Malých Antil. Pro vyváženost výsledných rumů Sister Isles se využívá zrání v sudech z amerického i francouzského dubu. Počáteční zrání rumů Sister Isles probíhá tradičně

v použitých sudech po bourbonu. Toto prvotní zrání trvá po dobu přesahující šest let přímo na ostrovech Svatý Kryštof a Nevis. Takové rumy jsou již krásně vyžralé a mají skvělý potenciál k dalšímu dozrávání, čímž vynikají všechny rumy Sister Isles. Romy Sister Isles dozrávají v nádherné oblasti Duero Valley (Ribera del Duero) ve Španělsku, kam jsou přesunuty právě z ostrovů Svatý Kryštof a Nevis. V nadmořské výšce více než 800 metrů v Hacienda Zorita dochází v porovnání s Karibikem k velmi pomalému zrání ve výběrových sudech, ve kterých předtím zrála ty nejlepší červená vína od známého výrobce Marques de la Concordia. Právě ta nejlepší předávají rumům Sister Isles příjemné ovocné aroma a zcela unikátní chuť.

Na podzim minulého roku byly představeny dva zcela nové rumy o síle 45 % alkoholu, které se mohou pyšnit dokonce trojitým zráním, kdy finální dozrávání pokračuje v sudech po sladkých vínech Muškát – Sister Isles Dark Moscatel Rhum a Pedro Ximénez – Sister Isles Dark PX Rhum. Počátkem roku 2019 doplnil portfolio značky dlouho očekávaný 15letý ultraprémiový rum, který zraje šest let v sudech po bourbonu na ostrovech Svatý Kryštof a Nevis, po převozu do regionu Ribera del Duero čtyři roky ve vinných sudech a nakonec ještě pět let v sudech po výběrové brandy.

Přestože každý rum Sister Isles z produkce The Haciendas Rhum Company vyniká svým jedinečným aromatem i zcela unikátní chutí, mají všechny tyto rumy jedno společné, a to je až neuvěřitelná jemnost.

Moderní způsoby výroby a zejména dozrávání v sudech po prémiových destilátech či vínech nabízejí výrobcům rumů obrovské možnosti. Je také potřeba zmínit, že právě milovníky rumu z řad začátečníků i odborníků takové rumy baví, a rumový průmysl se tak neustále vyvíjí do krásy unikátních vůní a chutí tohoto okouzlujícího destilátu.





MÍCHÁME JARO!

TEXT Red. | FOTO Archiv barů a barmanů

Tři pražské bary, tři různé drinky, tři pohledy, jak se skrze sklo koktejlové sklenice dívat na příchod jara. Vítězslav Círok (L'Fleur Bar), Tomáš Nejedlý (Cash Only Bar) a tým Banker's Baru představují svůj drink inspirovaný touto sezónou.

EL DORADO RUM

Demerara Distillers zpracovává pouze tu nejlepší cukrovou třtinu z Guyany a rumy El Dorado jsou vyráběny podle několik století starého receptu.

Základem pro výrobu rumu El Dorado je melasa – čistá lep-kavá hmota získaná po několikanásobném převaření sirupu z nejkvalitnější cukrové třtiny. Melasa se zředí vodou, přidají se kvasinky a při kontrolované teplotě 28–32° C probíhá fermentace. Následuje unikátní sudová kontinuální destilace (Wooden Coffey Continuous Still), kterou dnes používá pouze společnost Demerara Distillers. Díky tomuto výrobnímu procesu jsou rumy El Dorado jedinečné a uznávané po celém světě. Následné stažení probíhá v dubových sudech, převážně po bourbonu, whisky či koňaku, po různě dlouhou dobu, od několika měsíců po desítky let. Guyanské tropické klima poskytuje pro zrání ideální podmínky. Při teplotě 30–34 °C je oxidační proces rychlejší a vytváří delikátnější aroma a chuť. Posledním, ale velmi důležitým krokem je míchání. Na řadu přichází umění hlavního sklepmistra, který k přípravě finálního produktu vybírá rumy různých destilací, stárí, ale i jednotlivých sudů stejného ročníku. Stárí výsledného rumu je pak dáno nejmladším použitým rumem.

Díky jedinečnému způsobu destilace a použití výhradně melasy jako základu tvoří El Dorado rum samostatnou kategorii karibských rumů – Demerara. Tím je také dána jejich obecná charakteristika: velmi aromatické, s plným tělem a bohatou chutí.



Dovozce El Dorado rumů do České republiky je společnost ADVEAL, s. r. o. | www.adveal.cz





Cash Only Bar

Tomáš Nejedlý

SPRING MEADOW

Složení:

Pisco

June Esprit likér

čerstvá limetová šťáva

cukrový sirup

cukrový hrášek

Ozdoba: fialový zvoneček

Jarní menu startujeme v těchto dnech. Neřídíme se podle slunovratu, ale podle aktuálního počasí a jak to cítíme. Pro jarní menu máme připravených 10 drinků – a jedním z nich je právě Spring Meadow. Hlavní myšlenkou byla napodobit rozkvetlou jarní louku. Drink je lehký a jemný díky Piscu, je sladkokyselý a květinové tóny mu dodává June Esprit. Vymadlovaný hrášek překvapivě nedodává hráškovou chuť, ale skvělou svěžest a navíc díky chlorofylu zelenkavou barvu. Fialový zvoneček zdobí a podtrhuje dojem jarní louky.



Banker's Bar

Tým Banker's Baru

BŘÍZA

Složení:

Plymouth gin
březová voda
Supasawa
Skinos Mastiha
aroma čerstvě posečené trávy

Ozdoba: kůra břízy

Jedná se o highball, který se servíruje na dlouhý válec ledu a je ozdoben březovou kůrou. Krásně tak zapadá do konceptu celého menu, které startuje 21. 3., tedy na 1. jarní den. Menu má 9 koktejlů a každý koktejl odráží nějakou surovinu, která se vždy projevuje nestandardním způsobem. Zde je to právě březová voda nebo spíše míza. Dalším aspektem je „no waste“ přístup, který v menu aplikujeme. Vše se snažíme zpracovat když ne v jednom koktejl, tak „zbytek“ z jednoho využijeme v dalším drinku. překvapivě nedodává hráškovou chuť, ale skvělou svěžest a navíc díky chlorofylu zelenkavou barvu. Fialový zvoneček zdobí a podtrhuje dojem jarní louky.



L'Fleur Bar
Vítězslav Círok

FRESH FOX

Složení:

Johny Walker Black Label
pampeliškové víno
rebarborový fresh (lehce převařený a filtrovaný)
lesní med

Ozdoba: řepné výhonky

Cocktail Spring Fox neboli Jarní liška je Low ABV cocktail – koktejl s nižším obsahem alkoholu. Je postavený na 20 ml skvělé skotské míchané whisky Johnnie Walker Black Label, 20 ml pampeliškového vína a 25 ml čerstvé rebarborové šťávy, kterou lehce převaříme a filtrujeme přes kávový filtr. Přidávám dvě barové lžíce lesního medu. Drink je inspirován prvními jarními procházkami v přírodě a lehce dostupnými lokálními surovinami, se kterými se lze nejčastěji setkat na začátku jara. Drink následuje trend lehčích, méně alkoholických koktejlů. Je lehký, svěží, ovocno-květinový, má ozdobu v podobě řepných výhonků, které dodávají drinku lehkou zemitost a pikantnost.

WPO POTVRDILO SETKÁNÍ VÝKONNÉHO VÝBORU V PRAZE V KVĚTNU 2019

TEXT Kateřina Kolářová | FOTO Archiv asociace SYBA

Výkonný tým a členové World Packaging Organization z celého světa se setkají tentokrát v České republice, a to v týdnu od 13. do 17. května 2019

Letošní první zasedání výkonné rady WPO (World Packaging Organisation – www.worldpackaging.org) se uskuteční v Praze. Program celého pracovního týdne pořádá místní člen WPO, OBALOVÝ INSTITUT SYBA (www.syba.cz). Intenzivní pracovní týden pro členy WPO znamená setkání pracovních skupin zaměřených na vzdělávání (Education Committee), marketing (Marketing Committee) a zejména udržitelnost a bezpečnost potravin (Sustainable Committee).

Kromě tiskové konference se v týdnu odehraje také obalový ceremoniál a předávání nejvyšších ocenění WorldStar Award (www.worldstar.org).

Dalším z cílů tohoto týdenního setkání je také interakce a navazování spolupráce s místním průmyslovým odvětvím. „Chceme šířit zprávy o aktivitách WPO, detailněji představit programy, které WPO nabízí, a referovat o výsledcích akcí, které proběhly v uplynulém roce. Velkým přínosem byly zejména vzdělávací programy," uvádí prezident WPO Pierre Pienaar.

V rámci chystaného programu budou mít členové WPO možnost navštívit závod společnosti THIMM ve Všetatech (www.thimm.cz), jednoho z předních poskytovatelů řešení pro balení z vlnité lepenky. Portfolio společnosti zahrnuje jak transportní, tak prodejní obaly z vlnité lepenky i vysoce kvalitní reklamní displeje. Skupina THIMM The Highpack Group zpracovává řadu materiálů a nabízí jejich produktů





je rozšířena o širokou škálu přidružených obalových služeb, pokrývajících celý dodavatelský řetězec. Mezi zákazníky patří prestižní značky produktů ze všech sektorů. Společnost byla založena v roce 1949 a má více než 3000 zaměstnanců v 19 závodech v Německu, České republice, Rumunsku, Polsku a Mexiku a generuje roční příjmy ve výši přibližně 601 milionů eur.

Plzeňský pivovar, nositel světoznámé značky Pilsner Urquell (www.pilsner-urquell.com), je další návštěvní destinací členů WPO. Pivovar je celosvětově známý produkcí světlého ležáku plzeňského typu. Tento typ piva, který byl poprvé uvařen v roce 1842 sládkem Josefem Grollem, se stal nejoblíbenějším pivem na světě.

Celkem 190 vítězných obalů z 35 zemí světa získalo nejvyšší globální ocenění WorldStar Packaging Award 2019. Slavnostní předávání ocenění a galavečer se uskuteční ve středu 15. května. Celkový počet vítězných projektů je podle kategorií následující:

Nápoje 45 (ze 74 přihlášených); Elektronika 5 (ze 7 přihlášek); Potraviny 38 (z 56 přihlášek); Zdraví & osobní péče 11 (z 32 přihlášek); Čisticí a prací prostředky 9 (z 13 přihlášek); Etikety 3 (z 5); Dárkové obaly 5 (z 10); Farmacie 11 (ze 13); Ostatní 22 (z 29); Obalové materiály a komponenty 14 (z 31); Prodejní displeje 9 (ze 14) a Transportní obaly a Automotive 18 (z 35).

Skvěle si vedlo například Japonsko, které skončilo s nejvyšším počtem oceněných (26); v závěsu se držely Turecko (22) a Čína (21). Česká republika získala 13 ocenění, což je ve srovnání s rozlohou a velikostí trhu předních hráčů výborný výsledek.

Během hlavního večera budou také oceněni vítězové speciálních kategorií, hodnotících obaly z hlediska udržitelnosti (Sustainability), marketingového náboje (Marketing) a z pohledu snižování plýtvání potravinami (Saves Food). Nejvyšším oceněním je cena prezidenta (President's Award), která bude spolu s oceněním za celoživotní dílo také vyhlášena během hlavního večera.

Oceněné obaly – více informací na:

<http://www.worldstar.org/worldstar-winners-2019>.

Partneři akce: Chemosvit Folie, THIMM the Highpack Group, Smurfit Kappa, FachPack, BrauBeviale, Plzeňský Prazdroj, Colognia Press, ABF

Více informací o WPO aktivitách v ČR na: <http://wpoprague2019.org/>.





FIGGJO OSLO: UNIKÁTNÍ KÁVOVÝ KONCEPT PRO INTENZÍVNÍ ZÁŽITEK

TEXT Red. | FOTO Archiv premium-gastro.com

Oceňovaná značka se severským designem vás nadchne unikátní řadou pro baristy a všechny milovníky kávy. Netradiční a elegantní koncept řady FIGGJO OSLO zaujme na první pohled. Důmyslně navržený set, zachycující nejnovější kávové trendy, totiž umožňuje skvěle procítit kávu, a to novým, intenzívně vzrušujícím způsobem. A jak je to možné? Kolekce byla totiž navržena ve spolupráci s Timem Wendelboem, jedním z nejlepších norských baristů!





OSLO – město milovníků kávy

Káva může chutnat po čokoládě, cideru nebo vonět po citrusech. S kávovým konceptem FIGGJO OSLO však podtrhnete přesně to, co chcete. Set zahrnuje tři šálky a konvičku, které nahrazují tradiční kávový šálek. „Šálky od Figgjo zcela mění zážitek z kávy. Použitím tří různých šálků jsem schopen dokonale zdůraznit jedinečnost každého druhu kávy a povýšit její chuť i aroma,” dodává Tim Wendelboe.

Umocněte kávový zážitek

Kávová scéna se v poslední letech dramaticky mění i u nás. Na trhu naleznete nepřeberné množství druhů kávy a nově vzniklých pražírén. Možnosti jsou doslova nekonečné a kopírují zahraniční trend její vzrůstající oblíbenosti. Spolu s FIGGJO OSLO setem však pro své hosty připravíte ještě více umocňující zážitek z pití kávy s neopakovatelným ceremoniálem. Na výběr máte set šálků v provedení TULIP, OPEN a SPLIT. Každý má originální design, který vyzdvihne intenzitu, aroma či vůni. Díky této kolekci se ve vaší restauraci nebo kavárně stane zážitek z konzumace kávy doslova nezapomenutelným.

FIGGJO – nositel trendů

Tak jako je severská kuchyně symbolem pro jednoduchost a čerstvost, norský výrobce porcelánu značky FIGGJO vás ohromí svojí variabilitou, jednoduchou dokonalostí designu, funkčností a k tomu vysoce kvalitním zpracováním. Kolekce vznikají ve spolupráci s předními gastro odborníky, designéry i národními týmy. Při výrobě využívají nejen perfektní řemeslné zpracování s dlouholetou tradicí, ale zároveň i nejmodernější technologie. Výroba je navíc velmi šetrná k životnímu prostředí. Ve FIGGJO jednoduše myslí na vše.

FIGGJO inventář na soutěžích v rámci partnerství s Premium Gastro prezentuje i náš úspěšný Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR.



Malá ukázka z kolekcí a dekorů od FIGGJO

Dodává Premium Gastro - kompletní řešení vašeho inventáře. Domluvte si schůzku v našem showroomu na tel. 800 101 111 (premium-gastro.com, figgjo.cz).

Tim Wendelboe



reddot award 2016
honourable mention



BEVERAGE & gastronomy

**PŘEDPLAŤTE SI ČASOPIS BEVERAGE & GASTRONOMY
A ZÍSKEJTE NÁSLEDUJÍCÍ VÝHODY:**

- Kvalitní gastro informace pohodlně do vaší schránky.
- Neplatíte poštovné.
- Ušetříte oproti koupi ve stánku.
- Spolehlivá distribuce na vámi uvedenou adresu.
- Pravidelné zasílání novinek z oboru formou newsletteru.



ROČNÍ PŘEDPLATNÉ
(6 čísel) dvouměsíčníku:
tištěná verze za 270 Kč/rok
on-line verze za 270 Kč/rok
tištěná + on-line verze
za 400 Kč/rok

DVOULETÉ PŘEDPLATNÉ
(12 čísel) dvouměsíčníku:
tištěná verze za 540 Kč/rok

KORPORÁTNÍ PŘEDPLATNÉ
5 kusů ročního předplatného za 1350 Kč
a jako bonus můžete
1x využít inzertní prostor – vizitku
ve vámi zvoleném vydání

CELÝ ROČNÍK 2018 ZA SKVĚLOU CENU 135 KČ!
www.beverage-gastronomy.cz/predplatne-casopisu

SVĚT KÁVY JE PESTRÝ A POHÁNĚJÍ HO VIZE.

MY JSME TU OD TOHO, ABYCHOM VÁM POMOHLI S TĚMI VAŠIMI.

JSME NORDBEANS.

TEXT PR | FOTO Archiv

Jsme progresivní pražírna z Liberce, která působí na trhu výběrové kávy od roku 2015. Inspiraci čerpáme především ze severské kávové kultury a přírody Jizerských hor.

ABYCHOM DOVEDLI PODPOŘIT VAŠE VIZE, ZFORMULOVALI JSME NEJPRVE TU SVOJI:

- Zakládáme si na vysoké úrovni služeb.
- Pružně reagujeme na vaše požadavky a potřeby. Společně s vámi posouváme pražicí profily kávy přímo u nás v pražírně.
- Navštěvujeme kávové farmy a známe příběhy lidí, kteří stojí za naší kávou.
- Kávy vykupujeme transparentním způsobem tak, aby pěstitelé obdrželi spravedlivou odměnu.
- Kávy pražíme každý pracovní den a dodáváme je ihned po upražení.
- Umíme pro vás vytvořit originální obal vaší kávy a rádi poradíme i s marketingem.



Individuální přístup je klíčem k tomu, co děláme. Ke každému podnikatelskému příběhu přistupujeme s náležitou péčí. Záleží nám na tom, abyste měli veškerý komfort pro své podnikání nebo jiné aktivity, které se pojí s kávou.

Jste hotel s velkou ubytovací kapacitou, který hledá kvalitní kávové technologie pro organizaci snídaňového hospodářství? Nebo prémiová restaurace se zájmem o kávu se silným příběhem? Případně kavárna s touhou odlišit se a být o krok napřed před svou konkurencí?

Rádi vám pomůžeme posunout váš kávový business opět o kousek dál.

Více na www.nordbeans.cz





BARISTA ROKU 2019

TEXT Red. | FOTO Archiv Baristy roku

Populární a prestižní Barista roku probíhal ve frekventované pražské Pragovce ve dnech 16.–17. února letošního roku společně s další atraktivní soutěží, která je zase o filtrované kávě, Brewers Cup 2019. Té se dostává (právem) stále více pozornosti. Nejlepší čeští baristé a vůně skvělé kávy v posledních letech na tuto přehlídku očekávaných excelentních výkonů přitáhnou doslova stovky fanoušků. Podporují soutěžící, ochutnávají různé druhy kávy a další nealkoholické i alkoholické produkty, které Barista roku dokázal za osm let své existence na sebe nabalit.

Obě soutěže jsou všeobecně respektovány jak u nás, tak i ve světě, a díky tomu bude českou kávovou scénu reprezentovat Barista roku 2019 Zdeněk Hýbl z pražské kavárny Onesip Coffee v Bostonu na World Barista Championship. Do amerického Bostonu, ale na World Brewers Cup se podívá i Jaromír Brabec z pražírny Double B, který je letošním vítězem národního kola Brewers Cup 2019. Držíme palce!

Časopis Beverage & Gastronomy je hlavním mediálním partnerem Baristy roku 2019.





Barista roku 2019

- 1. Zdeněk Hýbl**
- 2. Roman Nejedlý**
- 3. Jackie Tran Anh**

Brewers Cup 2019

- 1. Jaromír Brabec**
- 2. Iveta Jagerová**
- 3. Thi Thuy Quynh Nguyen**

PROFESIONÁLNÍ SET PRO DOKONALÉ ESPRESSO!



Espresso
již od
4,60 Kč
bez DPH

Pro bližší informace a kalkulace na míru pište na obchod@darboven.cz
nebo volejte bezplatnou linku 800 229 229.


J.J. DARBOVEN
SINCE 1866

Nordbeans připravili Myšákovi espresso na míru

Dříve možná platilo, že do kaváren a restaurací se chodí hlavně za zážitkem. Přibývá ale zákazníků, kteří přicházejí také za komplexní prací s vybranou surovinou. Ve světě kávy se přitom nabízí jednoduchý recept, jak zaujmout a přitom představit svoji jedinečnou práci. Tím receptem je vlastní espresso.

„Dlouho jsme přemýšleli, jak účinně prohloubit spolupráci pěstitelů, kaváren, restaurací a dalších partnerů napříč kontinenty,“ vypráví zapáleně Martin Kozel z pražírny Nordbeans. „Řešení bylo přitom nasnadě. Od pěstitele vybíráme kávu s předstihem, a neexistuje důvod, proč do tohoto procesu nezapojit například kavárnu. Ta pak může svým zákazníkům nabídnout něco navíc.“

Na příkladu ikonické Cukrárny Myšák nám výhody takového postupu potvrdil i Ondřej Štökl, šéfbarista Ambiente. *„S pražírnou Nordbeans spolupracujeme dlouhodobě, protože nabízí skvělé produkty a služby. I díky tomu nyní máme kávu Campo Alegre s chutí krémové čokolády, která nám dělá reklamu do posledního zrnka.“* Součástí spolupráce je také výroba obalu a etikety.

Sama pražírna přitom sleduje především rytmus sklizní v jednotlivých pěstitelských zemích. Podle slov Martina Kozla dovede zajistit jak stabilní espresso na celou sezónu, tak limitované edice speciálních mikrolotů. *„Naposledy jsme pro zákazníka nechali vydražit kávu na keňské burze v Nairobi,“* uzavírá pestrou paletu příběhů. A jak se na celou věc díváte vy? Vydáte se také cestou vlastního espressa?





Christina Mouratoglou, Adrien Carré
Mazi – Řecká kuchyně

Christina Mouratoglou a Adrien Carré milují řecké jídlo, a proto si v červnu 2012 otevřeli v londýnském Notting Hillu restauraci MAZI. Kladou důraz na to, aby se lidé mohli sejít, bavit se a podělit se o jídlo na stole. Proto je většina jídel v této knize upravena tak, aby se mohla podávat jako součást hodování ve stylu tapas. Naleznete zde recepty na nejoblíbenější jídla, která v restauraci MAZI servírovali, a také na mnoho tradičních pokrmů.

www.nasenakladatelstvi.cz



Ondřej Stratilík
České minipivovary

V průvodci najdete více než sedmdesát hodnocení vybraných minipivovarů, které stojí za to navštívit. Recenze vznikají na základě vlastních zkušeností autora, nikoli jen ohlasů posbíraných z internetu. Součástí publikace je i úvod o různých způsobech vaření piva a návod, jak si tento mok naplno vychutnat.

www.kniha.cz



Joseph Incardona
Žár

Každý rok se ve finské Heinole odehrává světový šampionát v saunování. Už potřetí na něj přijeli Niko a Igor. Subtilní šedesátiletý Igor, bývalý ruský voják, který sloužil v ponorce, je ztělesněním askety. Padesátiletý Niko Tanner, finská pornohvězda, naopak zosobňuje všemožné extrémní a excesy. Oba rivalové se utkají v aréně zahřáté na 110 °C, před zraky hlučného, téměř dvoutisícového publika a rozhodčích. Vše je připraveno, fraška může začít.

www.paseka.cz



Gabriel Tallent
Absolutní miláček

Čtrnáctiletá Turtle žije s otcem ve zchátralém domě na kalifornském pobřeží. Toulá se po lesích, leze po skalách, dokáže ujít i desítky kilometrů... Ale tenhle vnější prostor kontrastuje s uzavřeností jejího vnitřního světa: od matčiny smrti vyrůstá izolovaně v područí svého tyranského otce, který ji deptá jak psychicky, tak fyzicky. Oceňovaný román vychází ve třiceti zemích.

www.knizniklub.cz



Radka Denemarková
Hodiny z olova

Český podnikatel, jeho manželka a dospívající dcera, ruský diplomat, francouzský literát, americká studentka kaligrafie a řada dalších hrdinů a jejich rodinných traumat. Krize středního věku, vyhoření nebo puberta. Poutníci a cestovatelé, kteří odjeli do Číny, aby si uklidili ve svém životě, ale jejich svět se dál rozpadá. Něco neuvratně ztrácejí, ale nejsou schopni si svou situaci přiznat. Hledají pevný bod v minulém životě, ale nevědí, na co si mají vzpomenout..

www.hostbrno.cz

Bidfood

... první volba pro gastronomii



Marek Svoboda
USA Beef Ambassador



