

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

BEVERAGE

& gastronomy

5-6/2019

49 Kč / 2 €



GINOVÝ SPECIÁL / PAVEL TVAROH / **ASIE S GINEM /**
PRAGUE ICE CREAM FESTIVAL / **MAREK ŠÁDA /** PIVNÍ MIXOLOGIE /
CAVA / MORE V TATRÁCH / **GINOVÝ KOKTEJL NĚŽNOU RUKOU**

www.beverage-gastronomy.cz



GELATO

bez kompromisů



Denně řemeslná
výroba



Čerstvé lokální
farmářské mléko
a smetana



Pouze přírodní
suroviny



ŽÁDNÉ

*polotovary,
ztužené tuky a náhražky,
chemické zahušťovadla, barviva a stabilizátory.*



PURO Gelato



purogelatopraha



VÝTOŇ / Na Hrobci 410/1
KAPROVA / Kaprova 11
VINOHRADY / Rybalkova 29
SLOVANSKÝ DŮM



NEJVĚTŠÍ NEPŘÍTEL VAŠEHO PRODUKTU

Nedávno jsem měl možnost u oběda pohovořit s Etienne D foss , kter  už téměř dvacet let pracuje pro zajímavou značku Champagne Deutz a koncem dubna ji poprvé přijel reprezentovat také do Prahy. Mluvili jsme o tradicích, prodejcích, ale třeba i o tom, jak vn maji důležitost kvality produktu u sebe a u jiných vinařských společností v oblasti Champagne. V rozhovoru, kter  si cel  můžete přečíst na nařich webových stránkách (www.beverage-gastronomy.cz), Etienne doslova říká – „nejv tř m nep  itelem champagne není jin  víno, ale řpatn , nekvalitn  champagne“. Dovolím si tvrdit, že u tak p  miov ho produktu, jak m champagne bezpochyby je, to u mnoha konečných spot ebitel  může znamenat první a zároveň definitivn  kontakt s tímto vínem. Když zaplatíte za lahev více než tisícovku a nápoj v m nechutn , t   ko vás v brzké době p esv d  i, abyste si koupili dalř .

A tato zkuřenost je p enosn . První n vřt va restaurace m  e hostu dopomoci k vytvoření názoru na celou kuchyni daného regionu. řpatn  absinthe (například) v m klidn  nadlouho uzavře celou kategorii. Kucha  m, barman m, sommelier m a dalř m odborníkům pak p ipad   u kol vybrat pro hosta kvalitní surovinu a spr vn  ji nacenit, aby se k produktu spotřebitel vůbec dostal. A to nemusí být zrovna lehk . N m, tedy m  di m, pak náleží role dopomoci profesionálům vybrat si adekv tn . I tato cesta ale může být klikat , ale ve spolupráci s těmi nejlepř mi to může d b e dopadnout.

P esn  o to nám v redakci Beverage & Gastronomy celou dobu jde a díky lidem, jako Etienne D foss , si to neustále s chutí opakujeme.

*V  en  čtenářky a čtenáři,
p  jemn  a inspirativn   ten 
V m p  je*

*J n Chovanec,
ř  fredaktor*





29



62



34

GASTRO

- 14 Chci, aby jídlo na talíři vypadalo jinak
- 18 Prague Ice Cream Festival 2019 se blíží
- 22 Českým rajčatům už nehrozí zánik
- 24 Fine dining Karlova 44
- 26 More v Tatrách

PIVO

- 34 Pivovary Staropramen potvrzují pozici lídra v pojetí hospod 21. století
- 36 Pivo s pivem, pivo s něčím, něco s pivem...
- 40 Pivovar Hostivar

DESIGN

- 29 Royal Crown Derby – význam originality
- 32 Grilujte zodpovědně – eko a bio není jen trendy!

VÍNO

- 42 Když se řekne cava
- 46 Rakouská vína roku 2018
- 48 Praha pije víno 2019

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

BAR

- 50 Pavel Tvaroh: Cestou necestou
- 54 Asie s ginem
- 58 Nealkoholické produkty nahrazující alkoholické...
- 60 Tripple orange gintonic
- 62 Ginový koktejl něžnou rukou
- 69 Galerie doporučených ginů

KNIHY

- 74 Výběr knižních novinek



Kryštof

Dívokej Bill • Tři sestry • N.O.H.A

Rybičky 48 • David Koller • FIRKIN

IMT Smile • Jelen • Marek Ztracený

Lenny • Mirai • TWENTY 4 SEVEN • Škwor

Wohnout • Doga • UDG • Jana Kirschner

Majk Spirit • 05 a Radeček • Olga Lounová

Pavel Callta • Like IT • CZECH IT

a mnoho dalších...

Více na:



sazavafest.cz

ticketspot.cz

PŘEDPRODEJ VSTUPENEK NA WWW.TICKETSPOT.CZ  Ticket SPOT
vstupenky z pohodlí domova



„GORILOVACÍ“ SEZÓNA ZAČALA. VITANA ZAHÁJILA GRILOVACÍ SEZÓNU

Vůně šťavnatého masa s aromatickým kořením se opět rozlinula pražským centrem. Vitana už počtvrté zahájila grilovací sezónu stylově – kuchařskou show zaměřenou právě na oblíbenou letní kratochvíli. Nožů se chopili herečka a kuchařka Markéta Hruběšová s grillmasterem Ivanem Vodochodským. Ti připravili několik originálních receptů, přičemž se také podělili o řadu kulinářských rad.

PRVNÍ KÁVOVAR TCHIBO NA ZRNKOVOU KÁVU

Kávovar Tchibo Esperto Caffè je první plně automatický kávovar značky Tchibo, který komfortně připraví voňavou kávu z čerstvě namletých kávových zrn. Tento nový chytrý a tichý kávovar ocení především zákazníci, kteří hledají optimální spojení vysoké kvality a rozumné ceny.



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., Vsechromy 43, 251 63 Strančice,
tel.: 323610511 nebo na www.vog.cz



SE MNOU TO DÁŠ! NOVÁ TYČINKA POD BRANDEM CHOCOLAND FOR SPORT

Novinka od tradičního českého výrobce CHOCOLAND, a. s., plná energie, je ideální svačinkou před nebo po sportovním výkonu. Tyčinka uvedená na trh pod brandem CHOCOLAND for Sport je vyrobena podle jedinečné tradiční receptury klasického sójového suku. Kvalitní suroviny, báječná chuť a spousta energie nejen pro sportovce, ale pro všechny, kteří se potřebují dobít.

NOVINKA WHISKY GOLD COCK BLACK STUFF PEATED

Black Stuff Peated je double aged (dvojitě zrání) v českém a francouzském dubu. Český sud je netradičně silně vypalovaný a jedná se o původní repasovaný sud z palírny v Dolanech u Olomouce. Francouzský dub z oblasti Alliers od prestižního bednářství Francois Freres z Burgundska je toastovaný na úroveň medium. Má vyšší poréznost a díky tomu, se ve finiši projeví přes ovocitou krémovitost lehce kořeněný závěr. Obsah alkoholu 50%, nefiltrovaná, nedobarvovaná whisky, 100% single malt, kotlíková destilace v mědi ve Vizovicích (Holstein), Batch číslo 1 zral v evropském dubu (český 270l, francouzský 225l), lahvování 04/2019. K dispozici ve spřátelených barech po ČR v Praze, Brně a Olomouci.



SPOLEČNOST STOCK PLZEŇ-BOŽKOV UVÁDÍ NOVÝ SVĚT FERNETU STOCK

Tradiční bylinný likér je k dostání v nově designované lahvi s hranami, s novou etiketou a také moderním logem. Výrobce vyzve relaunchem spotřebitele, aby se nechali inspirovat příběhem Lionella Stocka, který vzal kdysi život do svých rukou, odstěhoval se z Itálie do Plzně a tam v roce 1927 namíchal první Fernet Stock na základě tajné rodinné receptury. Na trh je také uvedena nová varianta produktu Fernet Stock Honey, který tak doplní střežní Fernet Stock Original a Fernet Stock Citrus.

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



VELKOBÍLOVIČTÍ VINAŘI PŘEDSTAVILI NOVÝ ROČNÍK ŠPIČKOVÝCH CUVÉE

Sdružení Velkobílovičtí vinaři uvádí na trh dvě nové kolekce svých výjimečných vín – Velká červená Slípka a Velká bílá Slípka ročníku 2016. Jde o cuvée vyrobená z ručně sklizených hroznů alespoň dvou nejtypičtějších velkobílovických odrůd a byla speciálně vytvořena tak, aby dokonale reprezentovala terroir Velkých Bílovic. Zároveň se v nich odráží jedinečný styl konkrétních vinařů.

NOVINKA!

UŽ JSTE OCHUTNALI?



OSVĚŽUJÍCÍ
LEDOVĚ VYCHLAZENÁ
BEZ CUKRU

Pro více informací o produktu:

+420 221 969 730 | caffe@segafredo.cz | www.segafredo.cz





VELETRH VINITALY: PATŘÍ BUDOUCNOST VINAŘSTVÍ ČÍNĚ?

První dubnovou neděli se otevřelo italské výstaviště Veronafiere odborné veřejnosti i laickým milovníkům vína a destilátů. Během čtyř dnů se ve Veroně představilo 125 000 návštěvníků na 4600 vystavovatelů z celého světa, mezi nimiž nechyběli ani producenti z Číny. Právě pro asijský trh chystá Veronafiere novinku v podobě platformy propojující tradiční vinařské regiony s Východem.



SEGAFREDO ZANETTI PŘINÁŠÍ NOVINKU PRO HORKÉ LETNÍ DNY

S létem a teplým počasím občas zatouží i ti nejoddanější milovníci kávy po chladivém osvěžení. Segafredo Zanetti pro ně proto přichystalo novinku Segafredo Cold Brew Coffee, která naplní jejich touhu po lahodné kávě i potřebu osvěžení.

Jak název Cold Brew napovídá, jedná se o ledovou kávu připravovanou za studena. Čerstvě namletá kávová zrna jsou zalita studenou vodou namísto horké, načež dochází k pomalé extrakci. Ta ve studené vodě probíhá až 24 hodin, čekání se ovšem vyplatí. Výsledkem pomalého, dlouhého louhování je výjimečně lahodná káva, pro kterou je charakteristická sladká chuť s ovocnými a čokoládovými tóny. Acidita takto připraveného nápoje je naopak výrazně nižší, než jsme u kávy zvyklí. Jiný chuťový profil je dán právě tím, že káva nepříjde do styku s horkou vodou, která běžně vyvolává reakci ovlivňující chuť. Podávaná s několika kostkami ledu, je káva Cold Brew dokonalým osvěžením v parních dnech, odkrývající netušené chuťové polohy oblíbeného nápoje.

Poptávka po ledové kávě, která neobsahuje přidaný cukr, zmrzlinu nebo šlehačku, každým rokem stoupá. Segafredo Cold Brew Coffee by proto nemělo chybět v letní nabídce žádné kavárny, která chce svým zákazníkům dopřát kvalitní alternativu k běžným ledovým kávám. K dostání je v praktických lahvích usnadňujících způsob skladování i servírování.

PREMIER WINES &
SPIRITS PŘEDSTAVUJE
LA CROIX-BELLE,
CARIGNOLE, ROSÉ, 2018

Společnost uvedla před několika dny
na trh lehké, osvěžující rosé
provensálského stylu
s vůní malin, broskví
a okvětních lístků růží.
Víno je velmi harmonické,
jemné a příjemně pitelné.
Dokonale se hodí
ke středomořským
pokrmům nebo jako
osvěžující letní aperitiv.



BARON HILDPRANDT
ZE ZRALÝCH MERUNĚK
V SAN FRANCISKU
STŘÍBRNÝ

San Francisco World Spirits Competition
oceňuje nejvyšší destiláty z celého
světa a mezi ty výjimečné, které získaly
ocenění Silver Medal, patří i blatenská
novinka Baron Hildprandt ze zralých
meruněk.



π not noir ~ 3,14

Rulandské modré

Vína jsou uzavřena **luxusními
skleněnými uzávěry.**



ZNOVÍN ZNOJMO a Matematicko-fyzikální fakulta
Univerzity Karlovy spolupracovaly při vývoji chuťové
zakulacených pinotů, které inspirovalo iracionální Lu-
dolfovo číslo $\pi \sim 3,14$.

Vína byla již na počátku chuťově nasměrována, a to tro-
chu odlišnou, dokonalou, technologií. V průběhu **cry-
omacerace hroznů** před lisováním se odstopkované
bobule nejprve zchladí na teplotu **3,14 °C**, a teprve ná-
sledně kvasí. Tento proces probíhá v nejmodernějším
zařízení Znovínu ve sklepě v Jaroslavicích u Znojma.
Díky tomu se rodí plná, hebká a zakulacená vína,
klouzající po jazyku s tóny kulatého červeného ovoce
jako například třešně, višně, brusinek či malin a ostružin.
Vína nejlépe vychutnáte v mohutnějších obcích skle-
ničkách, v nichž vynikne jeho vůně a sametovost.

Na etiketách je použito dílo od akademického malíře
Josefa Velčovského s názvem „**Vykutálený podzim
s Rulandským modrým**“ ze sbírky obrazů Znovínu
v Louckém klášteře ve Znojme.

**V prodeji od 14. 3. 2019 na „Den pí“
odpoledne od 3 hodin a 14 minut.**



ZNOVÍN
ZNOJMO

+



⇒



www.znovin.cz, www.matfyz.cz



PRODEJ NEPASTEROVANÉHO PLECHOVKOVÉHO PIVA TRHÁ REKORDY

„Obliba našeho plechovkového piva překonala jak u českých, tak i u zahraničních zákazníků naše nejoptimističtější odhady. Za rok provozu jsme na nové lince stočili přes deset milionů plechovek, více než dvakrát tolik, než jsme původně plánovali. Při tomto tempu se největší investice v celé historii pivovaru zaplatí už za čtyři a půl roku,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

PILSNER URQUELL SE STAL OFICIÁLNÍM PIVEM MEZINÁRODNÍHO FILMOVÉHO FESTIVALU KARLOVY VARY 2019

Pro návštěvníky festivalu chystá Pilsner Urquell několik zón, kde si budou moci po celou dobu trvání festivalu vychutnat čepované pivo do skla v nejvyšší kvalitě. Připravena bude také škola čepování piva, brýle s virtuální prohlídkou pivovaru nebo speciální fotostěna s motivy ze slavných českých filmů.



DEN P 2019

Již tradičně chystá pivovar PRIMÁTOR na třetí květnovou sobotu 18. 5. 2019 DEN P pro fanoušky piva a muziky. Připraven bude bohatý doprovodný program a organizátoři myslí i na nejmenší. Areál pivovaru bude otevřen od 12 do 24 h.

DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽ ČESKÉ PIVO 2019 ODSTARTOVALA

Celkem pětasedmdesát vzorků soutěží o vítězství v některé z kategorií degustační soutěže České pivo 2019. Letos již po devatenácté. První kolo soutěže probíhá ve dnech 24.-25. dubna 2019, druhé pak 26.-27. června 2019. Výsledky budou vyhlášeny na zářijové Svatováclavské slavnosti, kde bude v rámci zahájení Dnů českého piva 2019 naražen sud vítězného ležáku.



POTREFENÁ HUSA LIBEREC PO REKONSTRUKCI

V březnu Pivovary Staropramen znovuotevřely po pětitydenní, náročné rekonstrukci Potrefenou husu v Liberci. Rekonstrukce a zásadní výměna nejen interiérů a samozřejmě komplet pivního hospodářství, ale i prostor a technologie, jinak zrakům hostů ukryté, proběhla v takovém rozsahu poprvé po zhruba 18letém provozu. Věříme, že Potrefená husa bude i nadále libereckou špičkou v nabízených službách, úrovni prostředí a jídle a v neposlední řadě samozřejmě tamním lidem v kvalitě čepování a servírování piva.

NOVĚ OTEVŘENÁ NAŠE HOSPODA LIBEREC

V pondělí 1. 4. se načepovala první sklenice skvěle ošetřeného, tankového staropramenu v nově otevřené Naší hospodě v Liberci. Hospoda s kapacitou necelých 140 míst a s velkou letní terasou se nachází v krásném, památkově chráněném domě s názvem Pivovarský dvůr, který dříve býval textilní manufakturou (později slavnou a Liberečáky oblíbenou restaurací Hůlka) na adrese Papírová 123/12, 460 01 Liberec. Prostory jsou to opravdu výjimečné a koncept Naše hospoda do nich skvěle zapadl.



CHCI, ABY JÍDLO NA TALÍŘI VYPADALO JINAK

TEXT Ján Chovanec | FOTO Archiv Restaurace Bellevue

Marek Šáda v této chvíli vede jako šéfkuchař dva zajímavé podniky – restaurace Bellevue a Mlýnec, které obě spadají pod společnost Zátíší Group. Ze všech podniků náležících k této gastronomické skupině se jeví – i díky výhledu na Pražský hrad – právě Bellevue jako nejelegantnější a neluxusnější. Možná tu lze právě proto očekávat hosty, kteří si vyberou spíše osvědčené suroviny než extravagantní kreace na talíři. Marek ale i tak zkouší různé techniky, vyhledává (pokud je to potřeba) ingredience, řídí se vlastním kalendářem, je kreativní a pomalu posouvá charakter Bellevue tam, kde by moderní restaurace se zdravým sebevědomím a nápaditým šéfkuchařem měla být – vystihnout na talíři sezónu, lokálnost, a navíc se skvělým platingem.

Sedíme v Bellevue v dubnu, což snad ještě není tak pozdě na otázku: Jak bude vypadat rok 2019?

Pokud mluvíme o à la carte, pak hodně respektujeme sezónu. Před čtrnácti dny jsme vyměnili dva pokrmů z nabídky, zítra naskočí do nabídky králík, příští týden nám docházejí suroviny na jednu verzi telecího a musíme ho připravit jinak. Teď začíná hrášek. Takže podle toho, co nás tlačí, co není pro hosty atraktivní a co se nám sezónně nabízí. Když docházejí suroviny, tak je nahradíme. Takže v průměru dvakrát do měsíce změníme jídlo.

Což není úplně málo.

Ne, není. Ale třeba v Mlýnci, kde mám tvorbu menu také na starost, je to ještě zajímavější. Tam měníme pravidelně minimálně čtyři jídla měsíčně a někdy je to i častěji.

Takže jste ve stálé komunikaci s dodavateli.

Ano, a také samozřejmě už za celou dobu praxe víme, jak se orientovat podle kalendáře. Co by mělo přijít na řadu – a podle toho to skládám. Stále častěji postupně oslovujeme malé české dodavatele a farmáře. Teď se nám třeba povedlo, že místo velkododavatele budeme odebírat králíka z farmy ze Štěpánovska. Seznámili jsme se docela náhodou v Holešovicke tržnici a domluvili se na odběrech. Taky už bereme jenom české jehněčí od pána, který to maso skupuje přímo od českých farmářů. A takových dodavatelů je díky bohu stále více. Stále více se snažíme, abychom měli co nejvíce českých surovin. Pouze telecí, kterého se u nás zpracuje nejvíce, až 50 kg týdně, máme z Nizozemska a Belgie.

Kdybyste požádali místní dodavatele, tak vám v takovém množství nevyhoví?

Myslím, že by to nešlo, co se týče poměru kvalita–cena.

Asi by to bylo pro restauraci předražené, pokud byste do toho šli takto po hlavě...

Přesně tak. Jedním z mých pracovních úkolů je to samozřejmě propočítat. Stejně tak přece nepůjdete úplně střemhlav za novou sezónní surovinou.



„KDYŽ NESTÍHÁM A MÁME V KUCHYNI STRES,
ODKLÁDÁM PINZETU A PRACUJI RUKAMA. A KDYŽ
JE POHODIČKA, VEZMU DO RUKY ZASE PINZETU.“

Je potřeba si to pohlídat nebo se domlouvat. Nebudu se například hned hrnout do medvědího česneku, i když mu začíná sezóna, protože stojí kilo 420 korun. Počkám, až bude trochu levnější. Jinak by to moc nedávalo smysl. Sice ho pak budeme nabízet kratší dobu a budeme muset rychleji změnit nabídku, ale to nám nijak zvlášť nevadí.

Patříte k restauracím, které neobměňují v jeden den celou nabídku, ale naopak využíváte klouzavý systém, který preferuje hodně špičkových šéfkuchařů.

Tento systém je pro nás výhodnější. Jak jsem říkal, za měsíc vyměníme menší množství pokrmů a reagujeme na aktuální sezónu těmi novými. Můžeme si vlastně tím pádem dělat, co chceme, respektive měníme menu tak, by bylo co nejčerstvější a nejvýhodnější jak pro hosta, tak i pro nás. A to i vzhledem k dodávkám.



Pojďme teď na chvíli k vaší práci. Máte za sebou La Degustation Bohême Bourgeoise, stáže a práci v USA a dostal jste se i do ACME Bar & Grill, který spoluzakládal Mads Refslund, který začínal také s kodaňskou Nomou.

Mads byl v té době executive chef, kterého si majitelé najali. Moc tam sice nebyl, ale když přišel, tak to stálo za to. Vždy něco přinesl, uvařil to před námi, celé nám to ukázal a šel zase pryč. A pokaždé to byla bomba.

Co konkrétně máte na mysli? Techniky? Suroviny?

Spíše co kombinoval dohromady. Třeba jako předkrm udělal pečenou řepu, na tom měl ostružiny nebo třešně – podle toho, co bylo v sezóně. No a k tomu dal křenové podmásli. A to bylo všechno.

... to by vlastně mohlo dávat dohromady smysl.

A taky že dávalo! Pak měl třeba naložená zelená rajčata – ta normálně nesníte. Pak je jenom nakrájel na plátky a osušil. Vzal cukr, sůl, vanilku a kardamom a rozmíchal to dohromady. Vzal nakrájená rajčata, obalil je v té směsi, opekli to a byla to příloha k masu. To bylo neuskutečné. Ukazoval nám tam zcela jinou cestu, jak se k surovinám a jejich kombinacím postavit.

Dají se zkušenosti z La Degustacion nebo z ACME využít i v Bellevue?

Určitě. Pravidelně je vytahuji z kapsy, když je to potřeba. Samozřejmě že ne všechno se dá aplikovat. Třeba v La Degu jsme dostali do kuchyně celou srnu bez hlavy a postupně jí část po části nabízeli hostům, a tak ji celou zpracovali. Zrovna tohle se dá ale využít málokde. V Bellevue je situace opravdu jiná a jsme rádi, že stíháme obsloužit hosty k jejich spokojenosti. Kapacita je jiná. V Bellevue je šest kuchařů a přijde sem denně třeba sto hostů, v La Degu nás bylo osm v kuchyni a přijde tam čtyřicet lidí. Využívám tedy rád techniky, které nám pomáhají být efektivnější a rychlejší na výdeji.

„NEBUDU SE NAPŘÍKLAD HNED HRNOUT DO MEDVĚDÍHO ČESNEKU, I KDYŽ MU ZAČÍNÁ SEZÓNA, PROTOŽE KILO STOJÍ 420 KORUN.“

A je rychlejší?

Teď už jistě ano. Ještě třeba před rokem jsem měl na servisu spoustu drobností, které zdržovaly výdej, a bylo je potřeba zjednodušit tak, aby host nestrádal. A podařilo se to.

Co jste tedy redukovali?

Třeba dáváme méně čerstvých bylinek na ozdobu, které mnohokrát host i tak nechal na talíři, a další dozdobení, kterému na první pohled málokdo rozuměl. Základem je pro nás třeba zajímavě zpracovaný brambor, kvalitní, čerstvá a dobře připravená ryba a skvělá omáčka. Ozdoby může být méně. Záleží také na situaci, kdy se co připravuje. Když nestíhám a máme v kuchyni stres, odkládám pinzetu a pracuji rukama. A když je pohodička, vezmu do ruky zase pinzetu.

Zjednodušení platingu ale s sebou nese riziko, že servis nebude tak dobře vypadat...

Tak si pojdte něco objednat, a uvidíme, jestli pro vás servis bude dostatečný. To pročištění talíře nebylo jenom z mé hlavy. Zhruba přede dvěma lety jsme tu měli michelinského komisaře, který se nám prokázal, a také on mi říkal, že máme na talíři až moc věcí, což pak zdržuje výdej. V takovém případě máte také větší problém udržet si požadovanou teplotu servírovaného jídla. Musím ale říci, že jsem byl mnohokrát ve dvou- i tříhvězdrových michelinských restauracích, a nikdy to jídlo nemělo dokonalou teplotu, jak bychom očekávali. Problémy jsou s tím zřejmě skoro všude.

Prokázal se komisař i letos?

Letos se neprokázal.

Někde jsem od vás četl, že si hosté dají radši mušli Svatého Jakuba nebo mořského vlka, než by si objednali sladkovodní rybu. Je to skutečně pravda?

V Bellevue si host objedná spíše to, co už zná, než aby experimentoval. A mořské ryby jsou všeobecně v restauracích nabízeny více než sladkovodní. Třeba teď máme jako předkrm jesetera a mušle, no a hosté si určitě víc vybírají mušle. Jdou na jistotu.

Jsou tedy zřejmě více konzervativní. Vy ale na jednu stranu mluvíte o sezónnosti a lokálnosti, což jsou u nás stále pojmy považované za progresivní témata, na druhou stranu ale potřebujete reagovat na to, co si v Bellevue host vybírá. Jak tedy hosta směřovat nebo ho třeba jemně převychovávat?

No právě tím, že budeme do menu stále více protlačovat sezónnost a lokální suroviny. Věřím, že to takto pomalu posuneme někam jinam, dál od konzervativního myšlení v gastronomii. Asi bych to ani jinak nedělal. Chci, aby jídlo na talíři kombinací surovin i platingem vypadalo jinak, než je tomu v jiných restauracích. Host má vědět, do čeho jde, měl by menu rozumět. Proto třeba teď nabízíme jídlo – treska, brambory, salicornie, majonéza, kaviár. Příprava a grós je ale samozřejmě mnohem složitější. Nakonec vám to vlastně může celé vyznít třeba jako fish & chips – a to byste v Bellevue asi nečekal.

PRAGUE ICE CREAM FESTIVAL 2019

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



Prague Ice Cream Festival



PRAGUEICECREAMFESTIVAL

WWW.PRAGUEICECREAMFESTIVAL.CZ

PRAGUE ICE CREAM FESTIVAL 2019 SE BLÍŽÍ

TEXT Red. | FOTO Archiv redakce

První čtyři ročníky největšího zmrzlinového festivalu ve střední Evropě, Prague Ice Cream Festivalu, jsou úspěšně za námi. Náš tým ovšem už nyní chystá ročník PÁTÝ – jubilejní! Minulý rok navštívilo festival přibližně deset tisíc návštěvníků!

Stejně jako minulý rok naladí festival chuťové buňky dětem i dospělým koncem června v neděli před letními prázdninami. Hlavním partnerem je nově firma Alimpex, zastupující na našem trhu např. značku Schoeller, Polárka nebo Kaktus. Nový ročník probíhá, již tradičně, pod záštitou městské části Praha 7. Tentokrát se koná 2. 6. 2019 ve venkovních prostorách Výstaviště Holešovice.

„V prvních ročnících se osvědčilo program celého festivalu rozdělit na ‚dětskou‘ dopolední a ‚pohodářskou‘ odpolední část. Děti si užijí nejrůznější atrakce jako skákací hrad, soutěže, hudební produkci, malování na obličej, airbrush nebo si například mohou vyzkoušet tetování. Dospělí a mládež můžou odpoledne zrelaxovat po náročném víkendu se zmrzlinou v ruce u živé i reprodukované hudby, DJ's vystoupení,

inzerce

ZÁKLADEM ÚSPĚCHU JE KVALITNÍ ZMRZLINOVÝ STROJ

S nástupem léta přichází období zmrzliny. Trendem posledních let byly vitríny kombinované s výrobkem „fresh“ zmrzliny řady GX od italského výrobce FRIGOMAT. Koncept GX je garantem čerstvosti a jednoduché výroby – kopečková zmrzlina se vyrábí přímo před očima zákazníků. Výhodou těchto strojů je velmi snadná obsluha a oproti tradičním strojům na kopečkovou zmrzlinu i prostorová a finanční nenáročnost.



V ČR se ovšem dlouhodobě drží na prvním místě točená zmrzlina. Kvalitní stroj na točenou zmrzlinu totiž umožňuje oblíbený prodej u okýnka a rychlou výrobu vynikající krémové zmrzliny. Jednu porci ledové pochoutky je totiž schopen vyrobit za cca 10 vteřin.

Špičkou mezi zmrzlinovými stroji na točenou zmrzlinu je FRIGOMAT KISS 3P Power VE MIXER – výkonný třípákový mobilní výrobek se zvýšeným výkonem a jednoduchou obsluhou. Každá polovina stroje pracuje zvlášť a je možné vyrábět i dva nesourodé produkty nebo

využívat jen polovinu stroje. Kromě točené zmrzliny umí i mražený jogurt, sorbety, mražené dezerty či zmrzlinu z čerstvého ovoce.

Základem úspěchu je nejen kvalitní stroj na zmrzlinu, na který se můžete spolehnout i v hlavní sezóně, ale i spolehlivý dodavatel, který zajistí rychlý a kvalitní servis. Právě takovým partnerem je společnost CESK. K dispozici jsou telefonické a on-line technické poradenství a asistenční služba, která je dostupná 365 dnů v roce. Pokud potřebujete poradit s výběrem stroje nebo zařízením cukrárny, rádi vám poradíme.



soutěží, polaroidů, workshopů a odpolední alko zmrzlina,“ říká jeden z organizátorů akce Jan Štrbář. Novinkou pro rok 2019 bude další rozšíření areálu, zlepšení průchodu turnikety a více odpočinkových i zábavních míst i pro dospělé.

Stejně jako v minulých letech budou moci sami návštěvníci rozhodnout o nejoblíbenějším zmrzlináři festivalu. Hlasovat může každý účastník, který si vstupenku zakoupí. Stačí, aby zapsal své jméno spolu s telefonním číslem a nejoblíbenějším zmrzlinářem na rubu tiketu a vhodil ho do připraveného boxu, který bude umístěn v areálu. Vstupenky hlasujících budou slosovatelné o hodnotné ceny, které do soutěže věnují organizátoři, partneři festivalu a vystavovatelé. V posledních ročnících byl např. Hlavní cenou zájezd pro dvě osoby na zmrzlinový festival dvě do italského Rimini včetně dopravy a ubytování... „Hlasovat se bude do 17. hodiny, slavnostní vyhlášení tří nejlepších

zmrzlinářů je pak plánováno kolem půl sedmé před koncem celého festivalu. Pokračovat budeme také v ocenění od Poroty festivalu, která pravidelně vybírá svou nejoblíbenější zmrzlinu. V jejím složení plánujeme i pro tento rok nějaké oživení a nově hmotnou cenu od současného umělce. V minulosti v porotě zasedali např. Jana Plodková, Vendula Pizingerová (dříve Svobodová), Alena Mihulová, Jakub Žáček nebo např. Dan Krejčík.

Novinkou roku 2016 bylo i rozšíření vstupné, samozřejmě s možností návratu. V tomto osvědčeném modelu budeme pokračovat... Právě na základě zpětné vazby návštěvníků jsme letos připravili zvýhodněnou rodinnou vstupenku a také nabitý VIP balíček, slevu mají i studenti. Děti, senioři a držitelé ZTP(P) průkazu mohou do areálu stejně jako v minulých letech vstupovat zdarma,“ doplňuje Štrbář. „Stejně tak rozšiřujeme zázemí a pro návštěvníky připravíme dostatek stínu, slunečníků,



posezení a párty stan pro případ nepříznivého počasí. Na místě budou toalety zdarma a tekoucí voda.“

Prvních ročníků festivalu se zúčastnilo přes 50 tisíc návštěvníků a stovka vystavovatelů. „Rozdali jsme mnoho cen v soutěžích, nespočet kilogramů zmrzliny, stovky dárků a vybrali téměř 100 000 Kč pro NF Kapka naděje,“ rekapituluje organizátor.

Vystavovatelé přijedou z různých koutů celé střední Evropy. Kromě zmrzliny se můžou účastníci těšit na stánky s kávou, pivem a dalšími specialitami v případě nenadálého hladu. Během celého festivalu budou probíhat soutěže, workshopy a jako minulý rok se bude rozdávat i zmrzlina zdarma. Speciální soutěže plánují pořadatelé vyhlásit i na sociálních sítích, a proto doporučují sledovat Facebook nebo Instagram Prague Ice Cream Festivalu.

www.pragueicecreamfestival.cz



Luxusní zmrzlina inspirovaná italským létem!



Veškeré zmrzliny La Panna objednávejte na

 mujBidfood.cz

ČESKÝM RAJČATŮM UŽ NEHROZÍ ZÁNÍK.

POCHUTNÁTE SI NA NICH CELÝ ROK!

TEXT Red. I FOTO Archiv společnosti Tesco, zdroj Čerstvě Utrženo



Každý národ má své specifické chutě a preference a v řadě případů platí, že vše domácí a lokální chutná nejlépe. Jednak proto, že jsme na tyto chutě zvyklí už od dětství, a za druhé proto, že se v každém z nás projevuje zdravý patriotismus, který nám velí preferovat vše, co je domácí. Potvrzuje to i řada zákaznických průzkumů, které potvrzují, že zákazníci daleko více než dříve sledují složení a původ potravin, a pokud mají na výběr, volí lokální produkci.

Je potěšující, že na to reagují pěstitelé i samotní prodejci. Pro všechny z nás z české kotliny bylo až do nedávna téměř nemyslitelné, že bychom měli např. česká rajčata k dispozici po celý rok. Doba se ale mění a to, co se zdálo jako příběh z daleké budoucnosti, se velmi rychle stává realitou. Krásným příkladem jsou rajčata. Právě kvalita tohoto druhu zeleniny je pro zákazníka klíčová při vnímání celkové úrovně kategorie ovoce a zeleniny v celém obchodě. Rajčatům je proto po zásluze v poslední době věnovaná velká péče. A radost z toho můžeme mít všichni, protože rajče je skutečně univerzální potravina, která se skvěle hodí do teplé i studené kuchyně a receptů, ve kterých figuruje rajče, je nespočet.

ČERSTVÉ, ZRALÉ A DOMÁCÍ

„Velmi nás těší, že můžeme našim zákazníkům nabízet česká rajčata po celý rok. Mají specifickou chuť a u zákazníků se těší obrovské oblibě,“ potvrzuje

Martin Kubín, nákupčí zeleniny společnosti Tesco. Skvělým příkladem je odbytové družstvo Čerstvě utrženo, které do obchodů Tesco dodává svá prvotřídní rajčata. Filozofie této firmy je jasná a jednoduchá: nabízet kvalitní zeleninu a ovoce domácího původu, pěstované poctivě, šetrně k přírodě i lidem a bez zbytečné chemie. „Že to jde, dokazují už téměř dva roky plody z našich farem – voňavé a plné chuti, protože je necháváme skutečně dozrát. A navíc vždy čerstvé, jelikož za vámi necestují přes půl Evropy nebo

z jiných kontinentů,“ vysvětluje Adam Havlíček, předseda představenstva obyvatelského družstva Čerstvě utrženo. Nespornou výhodou českých rajčat je již zmíněná krátká doba, během níž se dostanou z farmy až na náš stůl. „Je pak neporovnatelné rajče z Maroka, které cestovalo přes deset dní a dozrávalo po cestě, s českým rajčetem, které bylo sklizeno zcela zralé a do druhého dne od utržení ho máte na talíři,“ dodává Martin Kubín.

LUXUSNÍ RAJČATA PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

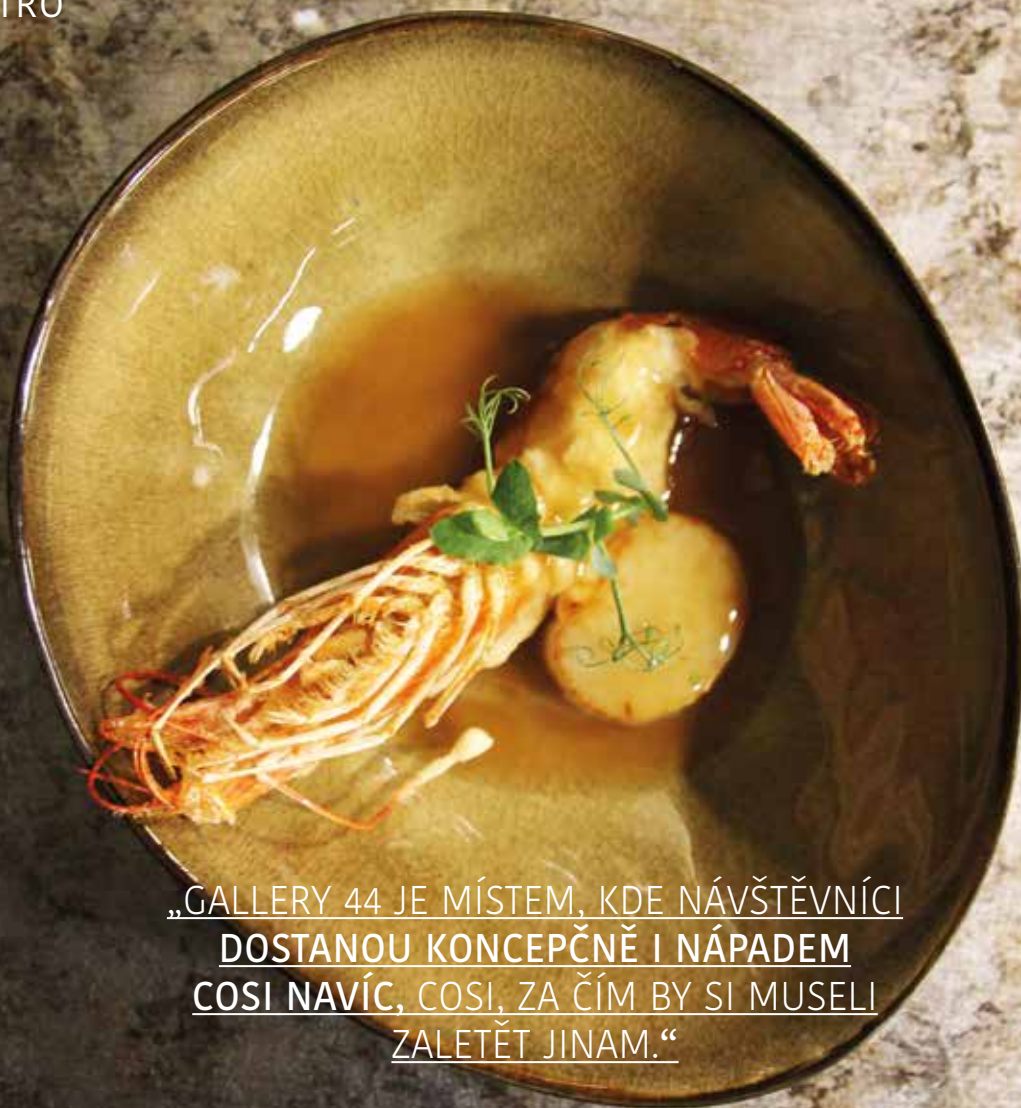
V současnosti mají zákazníci možnost ochutnat dvě odrůdy českých rajčat od Čerstvě utrženo.

Jedná se o exkluzivní odrůdu Strabena, kterou nikdo jiný v Česku nepěstuje. Už na pohled vás zaujme svým netradičním srdcovitým tvarem, a až se zakousnete, získá si vaše srdce úplně. Druhým zástupcem z rodiny lahodně sladkých cherry rajčat je Nelinka, která si vás podmaní na první skousnutí plnou chutí a božskou šťavnatostí. Obě tyto odrůdy jsou prodávány i volně, což má velmi pozitivní dopad i na životní prostředí, protože nejsou už v žádném dalším obalu.

PODPORA LOKÁLNÍCH DODAVATELŮ

Již více než dvacet let působí společnost Tesco na českém trhu. Vytváření obchodních příležitostí a soustavná podpora lokálních dodavatelů patří k jednomu z dlouhodobých priorit společnosti. Právě díky těmto partnerstvím dostává zákazník skvělý, čerstvý a lokální produkt s příběhem. Celý proces navíc minimalizuje zátěž na životní prostředí, stejně jako náklady na dopravu. Je sice pravda, že ve dnešním globalizovaném světě můžete mít jakýkoli druh ovoce nebo zeleniny kdykoli v průběhu celého roku. Ale ruku na srdce, kdo by stál o dovozová rajčata, když můžete mít díky moderním skleníkům a technologiím česká rajčata po celý rok!





„GALLERY 44 JE MÍSTEM, KDE NÁVŠTĚVNÍCI
DOSTANOU KONCEPČNĚ I NÁPADEM
COSI NAVÍC, COSI, ZA ČÍM BY SI MUSELI
ZALETĚT JINAM.“



FINE DINING KARLOVA 44

TEXT Red. | FOTO Ján Chovanec

V lednu otevřela v pražské Karlově ulici restaurace, jejíž koncept je pro Prahu nezvyklý. Gallery 44 se stala prostorem, který má v plánu oslovit každé tři měsíce jiného šéfkuchaře k tvorbě nového menu.

Hned prvním se tak stal Protugalec Manel Lino se zkušeností z oceňovaných restaurací El Celler de can Roca nebo Mugaritz. Majitelé Gallery 44 věřili, že svůj projekt tak „nakopnou“ hned od začátku. A zřejmě se to povedlo, reakce hostů na sebe nenechaly dlouho čekat. Restaurace sídlící v historickém centru Prahy se vyšvihla hodně vysoko i na řebříčku TripAdvisoru, který považuje mnoho turistů za stěžejní, pokud hledají doporučení. Díky tomu je – podle majitelů – Gallery 44 hodně populární a rezervace se jenom sypou.

Pro druhé a zatím také aktuální menu byl oslovený Japonec Takehiro Ohno. Pokud byste ale čekali čistou asijskou kuchyni, budete překvapeni. Ohno je totiž hvězdou kulinářského TV programu v Argentině, navíc v rodném Japonsku studoval francouzskou a baskickou kuchyni. Díky tomu je menu Ohna pro Gallery 44 spíše gastronomickou fúzí než vyjádřením odkazu na konkrétní kuchyni. Hostům to ale zjevně nevadí a stále hodnotí restauraci pozitivně.

Znalcům se díky konceptu a pravidelnému střídání kuchařských jmen ihned nabídne paralela s michelinským Hangar 7, sídlícím v Salcburku. Gallery 44 ovšem tak vysoko nejde a uspokojí se s méně zvučnými jmény. O Portugalci spíše ještě uslyšíme a Ohno je nám mírně vzdálený. Pro hosty se zdá být jeho menu ale dobře čitelné a provozovatelé se zdají být spokojeni. Podle všech náznaků totiž Gallery 44 objevila díru na trhu. Je místem, kde návštěvníci dostanou koncepčně i nápadem cosi navíc, cosi, za čím by si museli zaletět jinde, pokud by to tedy vůbec objevili. A také drží v Gallery 44 ceny nižší než některé pražské finediningové restaurace. A hostům se to zjevně líbí.



TVAROH + LEVÝ: MORE V TATRÁCH

TEXT Red. | FOTO Ján Chovanec

Po necelém roce se do Hotelu Lomnica vrátil Pavel Tvaroh. A to je dobře jak pro tamní finediningovou restauraci Sissi, tak i pro celou slovenskou gastronomickou scénu. I díky domácímu šéfkuchaři Tomáši Levému, jehož pozvání vyhledávaný a ceněný barman Pavel Tvaroh, zabývající se molekulární mixologií, opět přijal, se zdá, že se laťka slovenské gastronomie všeobecně zvedá a pomalu přibližuje úrovni svých sousedů – Rakouska a České republiky.

Do této chvíle mám v živé paměti scény z LES-a, který jakožto pop-up společně připravili na jaře loňského roku v Tatranské Lomnici Levý a Tvaroh. Není totiž zcela obvyklé, aby se kvůli gastronomické akci, kam se vejde šest hostů, místnost dokonale připravila tak, aby vypadala jako les, voněla jako les, vydávala zvuky lesa a umístila se do ní živá zvířata. LES byl v podání Tvaroha a Levého magický, velmi invenční a chuťově i vjemově dokonalý. A jak ho tedy případně překonat? Vymyslíte More v Tatrách!

„Moře jsme vymysleli po cestě z LES-a,“ vzpomíná Pavel Tvaroh. „Jedním z důvodů bylo, že jsem měl na menu a v hlavě pár koktejlů, ze kterých by se dalo zpracovat téma Moře. Přišlo mi to jako dobrý nápad – vybudovat pro Vysoké Tatry na chvíli moře.“

Díky velkorysému zázemí luxusního tatranského Hotelu Lomnica se dají zrealizovat i takto odvážné myšlenky, a tak vznikla pláž s živými hady, exotickým ptactvem, tak trochu polní kuchyní pro místní kuchařský tým a barmanskou stanicí, specifickou tak, jak to jenom Pavel Tvaroh pro výdej svých koktejlů potřebuje. A to vše ve wellnesu Hotelu





Lomnica. Dva večery, do nichž se nakonec vtěsalo celkem 36 hostů (každý večer bylo udiveno 3 x 6 návštěvníků), se vyprodaly velmi rychle. Popularita finediningové restaurace Sissi a jejího šéfkuchaře totiž na Slovensku velmi rychle roste. Do Tater ale dorazila i zajímavá (počtem i konstelací) skupina hostů z České republiky.

Samotné menu bylo vůči návštěvníkům opravdu štědré. Servírovalo se deset různých drinků a k nim deset různých pokrmů. Vše samozřejmě v porcích, které finediningová večeře i žaludek hosta pohodlně unesou. U tohoto počtu rozhodně překvapila invence, se kterou Tvaroh a Levý pracovali – přece jenom nakombinovat tematicky deset různých koktejlů a k nim doladit deset jídel tak, abyste zachovali koncept, a přitom nenudili, neopakovali se, udrželi koncentraci hostů, vydali vše ve správném načasování – a přitom uspokojili chuťové buňky od začátku až do konce, je velmi zajímavou výzvou i pro tak zkušené profíky, jakými Levý a Tvaroh bezpochyby jsou. „Pracovat s Pavlem je pro mě pokaždé velkou inspirací. Je úžasné dívat se, jakým způsobem je kreativní,“ pochvaluje si spolupráci Tomáš Levý.

Pokud je možné jednoduše analyzovat, klíčem práce Pavla Tvaroha je, že věci (koktejly) nejsou tím, čím se na první pohled zdají být. Obzvlášť důležitý je při jeho práci servis samotných drinků. Hosta překvapí jejich konzistence, struktura, chuť, a dokonce snad i chování koktejlu. Může vám v ústech puknout jako bublina, může ve vás vyvolat pocit procházejícího elektrického proudu, když očekáváte slanou chuť, překvapí vás například chuť hořko-bylinná. A nejinak tomu bylo i v tomto případě. Například z prvního servisu – předkrmu v podobě kaviáru – se po ochutnání vyklubalo campari v kuličkách, klasický letní drink mojito si musel host najít uprostřed „příručního“ akvária s živou rybičkou, jiný koktejl se pil přímo z miniaturní činné sopky nebo bylo doporučeno si jej nejdříve poslechnout, než nápoj vůbec ochutnáte. Šuměl totiž jako moře.

Kuchařský tým Tomáše Levého k těmto koktejlům adekvátně vydával další překvapení. Pokud host otevřel ústřici, nebyla v ní klasická lahůdka, kterou bychom

mohli očekávat, nebyla v ní například ani perla, ale zcela jiný druh pokrmu. Stejně tak se mohl návštěvník podívit po otevření běžné sardinkové konzervy. Prvotřídní chuťové snoubení z kuchyně přinesly zakouřené kousky masa servírované pod skleněnou pokličkou s neprůhledným kouřem, podobně jako delikátní a u hostů na první dobrou skvěle hodnocené těstovinové mušle, vyladěné svou náplní skutečně na maximum. A jelo se dál. Obě strany jednoho gastronomického pop-upu hravě kombinovaly rybí maso, mořské řasy, rum či bylinky, akorát v jiné formě, než by se dalo předpokládat. Geograficky se inspirovali od Karibiku až po Asii, v dalším rozměru od ryb až po opeřence, a díky Pavlu Tvarohovi bylo možné v jisté podobě ochutnat i slaný karamel, jenž si můžete zakoupit, když se procházíte po britské pláži. „Hrozně mě bavil servis nohy vodního ptáka,“ řekl po vydařené akci Pavel Tvaroh, odkazuje se tím na poslední drink pop-upu na bázi cognacu. „Pavel se chtěl vyřádit – a povedlo se. Koncept Moře měl v Tatrách premiéru a mnoho z koktejlů bylo před hosty uvedeno vůbec poprvé,“ dodal k tomu Tomáš Levý.

Mnoho předních světových šéfkuchařů, a to třeba i z michelinskou hvězdou oceněných restaurací, častokrát mluví a upozorňuje na důležitost tzv. jediné šance. Velmi dobře si uvědomují, že vzhledem k vytíženosti jejich restaurací, u kterých hosté čekají na rezervaci běžně i několik měsíců, a také s ohledem na častokrát nemalé ceny degustačních menu těchto podniků je nutné hosta uspokojit a celým přístupem přesvědčit, že u nich strávený čas a utracené peníze stály za to. Podruhé už se k nim nepřesvědčený host nemusí vrátit, nebo možná až za velmi dlouhou dobu. Pak by mohl kuchař dostat šanci druhou. Tu ale Tvaroh s Levým nedostal. Originální pop-up Moře v Tatrách se nezopakuje, protože přijde jiný. Tento, stejně jako předešlý LES, zvládli opět na výbornou a druhou šanci vlastně ani nepotřebují.



ROYAL CROWN DERBY – VÝZNAM ORIGINALITY

TEXT Red. | FOTO Archiv Royal Crown Derby

Zhruba dvě hodiny jízdy vlakem z Londýna leží město Derby, kde třeba kromě továrny na ikonické vozy Rolls-Royce lehce naleznete i další „národní poklad“ Spojeného království – manufakturu Royal Crown Derby. Tento výrobce již od poloviny osmnáctého století zanechává v gastronomii hlubokou rýhu. I když zrovna v souvislosti s talíři Royal Crown Derby lze o rýhách mluvit jenom těžko...



„TRADIČNÍ ZNAČKA ROYAL CROWN DERBY TAK V KOMBINACI S PLATINGEM ZPOD RUKOU CELOSVĚTOVĚ UZNÁVANÉ ŠÉFKUCHAŘKY CLARE SMYTH NABÝVÁ ZCELA NOVÝCH ROZMĚRŮ.“

Produkty tohoto malého podniku jsou totiž proslulé právě svou pevností a celkovou odolností vůči poškození. Fine bone china, jak je nazýván typ porcelánu, který Royal Crown Derby vyrábí, v jejich případě obsahuje až 50 % popela ze zvířecích kostí. Tato důležitá složka směsi, z níž se nádobí vyrábí, dává smysl celé výrobě – a to také historicky. Profesionálům totiž dává již po staletí jistotu, důvod navíc, proč ve své kuchyni využívat nádobí této značky.

A také jej využívají. Zůstaňme na Britských ostrovech, kde nádobí používají například v kuchyni luxusního Dorchester hotelu v Londýně; své pokrmy na něm servíruje newyorský pětihvězdičkový Waldorf Astoria, vyhledávaná, tradiční a právě stoletá síť Bettys Café Tea Rooms a v neposlední řadě dvěma michelinskými hvězdami ověřená londýnská restaurace CORE by Clare Smyth. Pro tuto restauraci dokonce porcelánka vyrábí konkrétní signature řadu v progresivním a přitom nadčasově působícím stylu. Tradiční značka Royal Crown Derby tak v kombinaci s platingem zpod rukou celosvětově uznávané šéfkuchařky Clare Smyth (pyšní se například oceněním Michelin Female Chef 2017) nabývá zcela nových rozměrů.

Celá omlazující designová vlna, tedy zbrusu nové a atraktivní řady, které v posledních letech Royal Crown Derby nabízí, jsou historicky relativně mladé. Stalo se tak v období úzkého propojení Royal Crown Derby a dalšího britského velikána porcelánu, populární značky Steelite, jejíž hlavní designér Andrew Klimecki, který pracuje pro Steelite již 30 let, připravil pro manufakturu návrhy několika řad. V té chvíli dostala produkce především klasicky vyhlížejících sérií nádobí do plachet zcela nový vítr a řady jako Studio Glaze a Art Glaze se zařadily na seznam využívaného nádobí progresivních a moderních restaurací. Například jsou velmi populární designové návrhy z roku 2016. Připravené novinky pro letošní rok, které jsme viděli zatím jenom v kancelářích Royal Crown Derby, jdou vizuálně ještě dál. „Tyto nové řady jsou určeny pro každodenní využívání, není to příležitostný porcelán, který by se měl vytahovat jenom o svátcích,“ vysvětluje zaměření novější nabídky manufaktury Adrian Botterell, hospitality sales director

„TYTO NOVÉ ŘADY JSOU URČENY PRO KAŽDODENNÍ VYUŽÍVÁNÍ, NENÍ TO PŘÍLEŽITOSTNÝ PORCELÁN, KTERÝ BY SE MĚL VYTAHOVAT JENOM O SVÁTCÍCH.“

společnosti. Každý kus je ale originál, o čemž jsme se mohli osobně přesvědčit. Při pohledu na zaměstnanci sedící nad každým talířem se štětcem, kterým postupně nanáší barvy vrstvu po vrstvě, se může velmi lehce dostavit neobvyklý pocit křehké originality tohoto nádobí. Díky bohu, že jsou talíře i navzdory obrovské eleganci také skutečně velmi pevné. Jinak by se je člověk mohl bát používat. Nemusí. Fine bone china je jednoduše velmi spolehlivý materiál.

Výhodou manufaktury je v tomto případě rozhodně kompletní ruční výroba včetně zmíněného nanášení barvy. Royal Crown Derby totiž běžně vyrábí nádobí pro konkrétní zákazníky dle jejich specifických požadavků. Technologové míchají speciální odstíny barev tak, aby svým klientům maximálně vyhověli. Díky konstelaci se tak děje relativně pružně, bez zbytečných prodlev, které by se třeba u velkých výrobců daly očekávat. Jsou připraveni své nádobí upravit vlastně, „jakkoli si kdo zamane“. Velmi dobře je zde chápán a následně reflektován význam originality ve vysoké gastronomii.

„Tato doba nám přináší nové hobby – degustace a ochutnávání nových pokrmů,“ míní Adrian Botterell. „Také proto se stále více restaurací snaží o wow-efekt. Je to velmi důležité, protože konkurence je velká a nabídka ještě větší. I z toho důvodu restauratéři chtějí, abyste si večer u nich zapamatovali co možná nejdéle. Naším úkolem v Royal Crown Derby je jim k tomuto efektu co nejvíce dopomoci s co možná nejkvalitnějších a atraktivním nádobím. Právě proto zní jeden z hashtagů, které na Instagramu využíváme – #dinedifferent.“

Nádobí Royal Crown Derby prodává www.designgastro.cz



GRILUJTE ZODPOVĚDNĚ – EKO A BIO NENÍ JEN TRENDY!

TEXT Red. | FOTO Archiv premium-gastro.com

Jarní období už konečně propuklo v plné parádě. A nenese se pouze ve znamení probouzející se přírody kolem nás. Díky delšímu slunečnímu svitu nastává tolik očekávaný čas dlouhých dnů a večerů, neodmyslitelně spojených s posezením na zahrádce oblíbené restaurace a příjemně strávených ve společnosti přátel nad chutnými lahůdkami z grilu.

V nabídce Premium Gastro naleznete nejen široký výběr stolního inventáře, profesionálních pecí a grilů, ale zároveň je v ní jasně zřetelný dlouhodobě sledovaný a podporovaný ekologický přístup a udržitelnost v gastronomii. Vybrat můžete z produktů 100% recyklovatelných či ve smyslu „Zero Waste“, a zároveň i takových, které dávají již nepotřebným výrobkům nové užití a smysl. Dále máme pro vás pár jarních eko tipů – a záleží jen na vás, který z nich si pořídíte do vaší restaurace, bistra či kavárny:

COOKPLAY CHIKIO – S LÁSKOU A RESPEKTEM K PŘÍRODĚ

Chcete zaujmout své hosty na první pohled? Nová kolekce od hravé baskické značky Cookplay představuje 100% recyklovatelné talíře, šálky, misky a další nádobí na jedno použití. Originální a nápadité kousky, které se navíc skvěle drží v ruce, se vám budou hodit pro všechny cateringy, stolování na čerstvém vzduchu i zahradní párty. Jsou vyrobeny z cukrové třtiny, na jednorázové použití a zároveň jsou 100% recyklovatelné, a tedy šetrné k přírodě.



Cookplay kolekce Chikio – variabilní a nápaditá



Remundi gril – venkovní ohniště a gril v jednom

GRIL REMUNDI – JEDINÝ GRIL NA TRHU S REGULOVATELNÝM TAHEM

Venkovní ohniště a gril v jednom značky Remundi je skvělým pomocníkem nejen pro vaši zahradní restauraci, ale hodí se i ke komunitnímu grilování. Kromě toho, že vás zaujme svým robustním designem s širokou plotnou, vám také umožní grilovat jak na dřevěném uhlí, tak na samotném dřevě. A pokud k tomu využijete dřevěné uhlí s FSC certifikátem, pomůžete šetřit životní prostředí. Grily Remundi si v showroomu Premium Gastro vyberete z několika typů, velikostí i výšek a samozřejmě je bohaté grilovací příslušenství.

Kromě venkovního ohniště najdete v portfoliu Premium Gastro i další produkty, kterým není cizí šetrný přístup k prostředí a ekologie.

ROLTEX – BISTRO TÁC S VLASTNÍM DESIGNEM

Belgická značka nerozbitného nádobí přináší Roltex Earth Tray – první táč, který je z 90 % z obnovitelných materiálů. Tvoří jej z 70 % tvrdý karton FSC a z 20 % živočišný



Roltex – nerozbitné tácy a nádobí s širokým použitím

odpad. Tím vás s každým servírovaným jídlem posouvá blíže k udržitelné planetě a ochraně přírody. Aktuální trend papírových brček navíc představuje obrovskou ekologickou zátěž, a to především díky stopě CO₂ při jejich dopravě z Číny. Roltex nově přináší jejich ekologičtější variantu – papírová brčka vyráběná v Anglii.

CROC'IN – FAMÓZNÍ CHUŤ GURMÁNSKÝCH TARTALETEK

„Nejlepší odpad je takový, který vůbec nevznikne.“ S tímto tvrzením se také plně ztotožňuje francouzský specialista na výrobu potravinářských tartaletek té nejvyšší jakosti. Pro všechny profesionály nabízí vynikající gurmánské produkty, které jsou nutričně vyvážené, zdravé a bez konzervantů. Ruční výroba k tomu zaručuje skvělou chuť a prémiovou kvalitu. Pozor – kromě širokého výběru chutí mají i bezpečkovou variantu!



Croc'in – vynikající slané, sladké, barevné, bezpečkové tartaletky

100% CHEF – EKOLOGICKÉ ŘEŠENÍ I PRO TAKE AWAY DRINKY

Na ekologii se můžeme dívat z různých úhlů pohledu, a právě správné užití a recyklace jednodruhového plastu je jedním z nich. 100% Chef Cocktail Bag jsou vhodné na jakýkoli studený drink podávaný především venku. Zaberou minimum místa (při přepravě, skladování či recyklaci) a bez debat hrdě patří k take away eko produktům.

Sortiment ekologicky šetrných výrobků a mnohem více dodává Premium Gastro – váš partner pro kompletní řešení gastro inventáře.

Domluvte si schůzku v našem showroomu v Praze-Uhřetěvsi na tel. 800 101 111 (premium-gastro.com, [#premiumgastrocom](https://www.premiumgastro.com)).

PIVOVARY STAROPRAMEN POTVRZUJÍ POZICI LÍDRA V POJETÍ HOSPOD 21. STOLETÍ

TEXT PR | FOTO Archiv Pivovarů Staropramen



Pivovary Staropramen a jejich značkové hospody dosáhly v Liberci zajímavého momentu. V rámci města se totiž můžou pochlubit jak klasickou Potrefenou husou, tak i populární Naší hospodou a navíc individuálním projektem, kterým je v tomto případě hospoda Gusto, sídlící v liberecké městské části Perštýn. Všechny tři osazené provozy jsou úspěšné a také proto je společnost připravena obdobný formát zopakovat i jiných českých regionech.

Díky zmíněným podnikům se povedlo společnosti zasáhnout zřejmě největší možný úhel hostů. Pokud si zákazník přeje moderní gastronomii a má k tomu například navíc zájem přechutnat širší portfolio nabízených piv v top kvalitě, rozhodně zvolí Potrefenou husu. Do Naší hospody si zajde rád na pivo každý milovník tohoto moku. Ví, že je to místo se zárukou dobře načeptovaného, vychlazeného, profesionálně ošetřeného piva z tanku v centru města. A když bude chuť, dá i dobré české jídlo.

Jinou kategorií je provoz podobný zmíněné hospodě Gusto, která je mnohem více komunitní, sousedskou záležitostí, kam si host rád zajde ve kteroukoli denní dobu svého volna na výborné pivo a kus řeči, protože je jasné, že štamgastský stůl nebude prázdný.

„Díky provozovně v Liberci vnímáme, že se v daném regionu stáváme lídry v pojetí hospod 21. století v nabídce kvalitních služeb a doručování piva stabilně vysokého standardu,“ konstatuje manažer značkových restaurací Pivovary Staropramen Jan Trochta.

Pivovary Staropramen totiž souběžně se zmíněnou Potrefenou husou a Naší hospodou věří i v obchodní partnerství mimo tyto koncepty, kdy je společnost připravena postavit partnerovi projekt doslova na míru, stejně jako tomu bylo například u libereckého Gusta.

„Mým přáním je, aby se nám podobná věc povedla i v jiných, ne jenom krajských městech. Rádi bychom tamním hostům představili podobnou škálu služeb, třeba i v menším měřítku, nicméně se stejně velký důrazem na kvalitu všeho, co jim můžeme nabídnout. To znamená zajímavý

a smysluplný projekt, skvěle ošetřené pivo včetně moderní výčepní technologie, profesionální obsluha, trvale udržitelný interiér, který nepodléhá módním trendům, případně další služby, které dané město vzhledem k počtu obyvatel provozně zvládne,“ vysvětluje vizi Jan Trochta a doplňuje, že v rámci individuálních projektů Pivovary Staropramen netrvají na kuchyni, která je jinak nedílnou součástí například sítě Potrefených hus. Ta mimochodem v Liberci sídlí v elegantní prvorepublikové stavbě, kam se také skvěle hodí. Liberecká Naše hospoda zase snad nemohla získat lepší adresu než Pivovarský dvůr. Industriální prostředí bývalé textilní manufaktury působí přímo jako stvořené pro tento projekt.

Sídlíšní hospoda Gusto, která je koncepčně postavena na pivo Staropramen 11, je velmi dobrý příkladem, jak se dá moderní hospoda úspěšně implementovat třeba do prostoru budovy, kde za minulého režimu sídlilo malé obchodní centrum a následně herna. S novým projektem budova ožívá, stává se destinací množství sousedů, kteří sem nezajdou jenom na skvělé pivo, ale i za komunitním vyžitím.

Pivovary Staropramen, které před 20 lety v České republice první Potrefenou husou započali novou éru hospod 21. století, se standardy, které následně začali používat i další značkové provozy jiných pivovarů, tak mají před sebou další výzvu – pokrýt podobně další, třeba i menší města republiky. Ovšem není to jejich nejdůležitější prioritou. Po Potrefené huse totiž přišla na řadu úspěšná síť Našich hospod, následovali charakterem opět odlišné Ostravarny. Všechny zmíněné sítě jsou úspěšné, aktivní a otvírají další případné provozy. To ale Pivovarům Staropramen nebrání v uvažování nad novými, originálními projekty, které opět potvrdí pozici společnosti, jakožto lídra na trhu značkových hospod.



PIVO S PIVEM, PIVO S NĚČÍM, NĚCO S PIVEM...

TEXT Otakar Gembala | FOTO Archiv restaurace Les Moules

Pravověrní konzumenti nad tímto faktem možná pozvednou obočí, ale pivo bývá mícháno s pivem či s jinými nápoji odedávna. Důvodem je zvědavost, touha po nových chutích, snaha připravit léčivý lektvar anebo jen prostý nedostatek chmeloviny. Moderní barová mixologie se před pivem neuzavírá a začíná využívat neustále rostoucí pestrosti pivních stylů i možností kombinace piva s tradičními i netradičními nápoji. Výsledek může překvapit kvalitou a intenzitou prožitku. Koneckonců ani vzhled těchto nápojů nemusí urazit city pivního estéta.

„SKUTEČNÉ KOKTEJLY, VĚTŠINOU JIŽ
PŘIPRAVENÉ PROFESIONÁLY A PATŘIČNĚ
ADJUSTOVANÉ, MEZI JEJICHŽ ZÁKLADNÍ
KOMPONENTY PATŘÍ PIVO, MAJÍ
DLOUHOU A PESTROU HISTORII.“

Pivní mixy lze dělit podle různých hledisek. Vyloučíme míchání s vodou, byť k němu legálně dochází i v pivovarech při tzv. infuzním způsobu výroby, kdy je pivo vyšší stupňovitosti uvařeno na jeden rmut metodou zvanou HGB (high gravity brewing) a zředěno na požadovaný stupeň (EPM) a obsah alkoholu. Zcela mimo hru je nefér metoda, kdy nám výčepní zředí dražší ležák výčepním pivem či dokonce vodou. Avšak pivní mixy a zejména koktejly jsou úplně jiná liga.

PROČ PIVO?

Pivo je nápoj natolik ryzí a kultivovaný, vyrobený z ušlechtilých surovin a prostý chemických či konzervačních příměsí, že spouště lidí připadá hříšné je čímkoliv doplňovat. Na druhou stranu jeho chuťová a aromatická stránka poskytuje barmanům výborný základ k jejich rozvíjení. Základní senzorycké vlastnosti tohoto nápoje, jako jsou hořká a sladová složka chuti,

chmelové, obilné a chlebové aroma, říz a přirozené sycení vytvořené v průběhu hlavního kvašení i dokvašování, jsou nezřídka doplněny dalšími, které jsou vlastní jednotlivým pivním druhům, typům a stylům. Tak se díky druhu sladu a jeho zpracování v pšeničném pivu projevuje chuť a vůně ovoce, v tmavých ležácích závan karamelu a čokolády, v americké IPA, APA, NEIPA pryskyřice a jehličí, v módních kyseláckých produkty bakterií mléčného kvašení. V ochucených pivech a v mixech sice najdeme ještě širší výběr chutí, úskalím je však možnost výskytu těch syntetických, uměle vytvořených.

PRO UMOCNĚNÍ POŽITKU – PIVNÍ CUVÉE

Míchání piva s pivem, ať již jde o kombinaci piv různých zabarvení, či stupňovitosti a obsahu alkoholu, není ničím novým. Česká hospoda zná tzv. řezané pivo, kdy se nejčastěji míchá světlé a tmavé tak, aby obě složky zůstaly ve skle odděleny a vytvářely dvoubarevný efekt (dělené řezané). Toho se dosáhne po obezřetném načepování hustšího tmavého piva na dno sklenice a opatrném doplnění řidšího, které je jaksi „lehčí“, takže zůstává nahoře. Zkušený výčepní zvládne i opačný efekt, kdy v horní části sklenice setrvá po určitou dobu (nebo až do vypití) „těžší“ tmavé pivo. Obě piva lze během čepování samozřejmě promíchat, a vytvořit tak efekt piva polotmavého (byť nejde o originál, jenž je uvařený z různých druhů sladu). Přímá výroba řezaného piva probíhá také v pivovarech před stáčením do sudů a lahví (vyrábějí je např. Svijany, Velké Popovice, Rebel, Krušovice). Při domácí či hospodské přípravě pivního cuvée se doporučuje zůstat u dvou druhů. Lze tak dosáhnout zvýšení plnosti nápoje či jeho odlehčení a zajímavých chuťových i aromatických efektů, zvláště najdeme-li odvahu třeba k řezu svrchně kvašené pšenice s tmavým ležákem, kyseláče se stoutem či triple ipy



**ZUBR GRADUS
LEŽÁK, CO MÁ GRÁDY!**



s belgickým krikem. Pivo se podobně míchá i v zahraničí a obdobou českého řezaného piva je např. britský Black & Tan ze stoutu a ale.

K ZAHNÁNÍ ŽÍZNĚ – PIVNÍ MIXY

Vyrábějí se v pivovarech a za jejich pravzor lze označit německý radler. Obdobné jsou anglický shandy či shandygaff, francouzský a švýcarský panachè, německé russ'n, eistenteich, almrader, postdammer či wurstwasser a diesel – či jak se všechny jmenují. Tento nápoj je nejčastěji směsí 50–60 % piva (většinou světlého výčepního, event. lehkého anebo nealkoholického) a ovocných šťáv, popř. ovocných nápojů, nejčastěji citrusových. Jeho pozitivem je nižší obsah alkoholu (2–2,5 % obj.), záporom přítomnost aromat a extraktů. Často je použit glukózo-fruktózový sirup a řepný cukr nebo umělá sladidla: acesulfam-K, sacharin či steviol-glykosidy (stéviové extrakty). V pivních mixech se vyskytují také tzv. regulátory kyselosti (citrát sodný), někdy i stabilizátory (pektin, karubin, arabská guma a glyceryl, estery pryskyřic). Okyselovadlo tvoří například kyselina citrónová a jako antioxidant bývá použita kyselina askorbová. Takže ty nejzdravější „čistě“ radlery si nejspíše připravíme z piva a čerstvých ovocných šťáv sami. A proč vlastně ne?

PRO ZESÍLENÍ ÚČINKU – S NĚČÍM OSTRÝM

Tyhle „dryáky“ a „lomcováky“ si míchají většinou sami konzumenti, kteří chtějí účinek piva z nějakých důvodů posílit či znásobit. Česká i slovenská pivní kultura je zná odpradáva a setkáte se s nimi i v sousedním Německu, Rakousku či Polsku. Podstatou je vpravení určité lihoviny do sklenice s pivem, někdy včetně jejího obalu – malé či větší odlivky (panáku). Tak se zrodily populární české Magické oko (pivo s pepermintovým likérem) a Zazděný prcek (s rumem), polská Ponorka (s vodkou), německé Kozí máz (s griotkou) a Mixer (s Jägermeisterem). Následky konzumace většího množství těchto nápojů bývají fatální.

KULTIVOVANÝ MIX

Skutečné koktejly, většinou již připravené profesionály a patřičně adjustované, mezi jejichž základní komponenty patří pivo, mají dlouhou a pestrou historii. Připomeňme ty nejpůvodnější.

Black Velvet neboli Černý samet vznikl v roce 1861 jako ohlas na skon prince Alberta, manžela královny Viktorie, a to nápadem barmana londýnského klubu Brooks's. Jeho komponentami jsou stejné objemy důkladně vychlazeného tmavého, svrchně kvašeného piva typu stout, nejčastěji irského Guinness, a originálního šumivého vína Champagne. V roce 1910 se tento koktejl dočkal varianty Champagne Velvet, v níž je stout nahrazen pivem typu porter. Skromnější varianty mohou obsahovat cider místo šampaňského, černý ležák místo guinness (německý Bismarck) či pivo v kombinaci s proseccem (italské Velutto Italiano). Snakebite čili Hadí uštknutí je populární zejména v Anglii. Vzniká kombinací cideru s ležákem, popř. s trochou likéru z černého rybízu (Snakebite & Black). Mexická Michelada se podává v mnoha variacích. Základní obsahuje pouze pivo, led, citrón či limetku a sůl a je to údajně účinný lék na kocovinu. Silnější podoba Michelady je pivní příbuznou oblíbené Bloody Mary. Mísí se v ní pivo, rajčatová šťáva a ochucující přípravky jako sůl, pepř, papričky, citrónová šťáva, sójová omáčka, tabasco. Prakticky stejné složení má evropský pivní mix Red Eye neboli Rudé oko.

Irská Car Bomb je známá ve dvou podobách, našťastí jde o zbraň čistě gastronomickou či barovou. První napodobuje technologii českého magického oka, odlivka ponořená do sklenice guinnessu obsahuje půl na půl irskou whiskey a likér Irish Cream. Druhou možností je jmenované lihové nápoje nalít do piva přímo. Luchador (v překladu bojovník či mexický zápasník wrestlingu) tvoří mexické pivo

plzeňského typu, kořeněná rajčatová šťáva (clamato), limetková šťáva, pikantní omáčka, kmín, černý pepř, sůl a led. Campari IPA prozrazuje své složení názvem. Kromě těchto přísad obsahuje pomerančový džus a je zdobená pomerančovou kůrou. Jednodušší alkoholický Dr. Pepper v sobě skrývá pivo, colu a likér Amaretto, Irish Russian zase stout Guinness, kávový likér Kahlúa, vodku a colu. Espresso stout obsahuje vychlazenou kávu, kávový likér Kahlúa a samozřejmě osvědčený stout (nejlépe Guinness). Steamroller využívá kromě bezinkového a třešňového likéru jako přísady žitnou whisky, citrónovou kůru i šťávu a míchá je s parním pivem (steam beer), což je starý americký pivní styl z dob, kdy se pivo chladilo za noci v nádržích na střechách pivovarů (dosud je vyrábí např. proslulý sanfranciský pivovar Anchor). Gridiron Punch je vlastně jakási bowle z ananasového džusu, žluté chartreusky a vychlazeného jantarového piva typu ale. Guinness Cream Soda je zase mix zázvorového likéru, vanilkového likéru, ledové sodovky a vychlazeného stoutu Guinness. Coupe de Ville je koktejl ze stařené tequila (añejo), limetkového a pomerančového džusu, pomerančového likéru a lehkého mexického piva. Raspberry beer mojito skrývá limetkovou šťávu, kořeněný třtinový rum, lístky máty, malinové ochucené pivo a čerstvé maliny. K přípravě The Dirty Flower potřebujeme grapefruit, gin, bezinkový likér, citrónovou šťávu, cukr, hořký pomeranč a pšeničné pivo. Osvěžující Summer Hoedown vzniká smícháním vodního melounu, pšeničného piva, likéru maraskino a pšeničného piva (Hoegardenu nebo jiného). V souvislosti s posledními třemi se dokonce mluví o nové generaci pivních koktejlů, které vyvracejí zažitou představu, že míchat pivo s čímkoli jiným je zbytečné ničení dokonalého nápoje. K belgickým pivům, o nichž bude řeč dále, míří Lambic Sangría, ve které najdeme malinový lambic (framboise), světlý ale (typu Hoegaarden), čerstvé

maliny, plátky pomeranče, aperitiv Lillet Blanc a led. Pivních koktejlů tak díky probuzenému zájmu barmanů vznikají každoročně desítky, možná stovky, a to zejména před letní sezónou.

BARMANSKÉ FANTAZIE S BELGICKÝM PIVEM

Pražská restaurace Les Moules je specializovaná na belgickou kuchyni a piva, jichž v nabídce najdete na šedesát; doplňují je česká z minipivovaru „sesterské“ restaurace U Supa. Belgická piva jsou svět sám o sobě, jejich množství a charakter má dávný původ ve střetu římských a germánských kulturních vlivů. Dokladem je nejstarší dochované belgické a nejspíš i evropské pivo, spontánně kvašený lambic, najdeme však mezi nimi zastupce prakticky všech pivních kategorií, druhů, typů a stylů: spodně kvašené ležáky plzeňského typu, svrchně kvašené světlé i tmavší ales (blond a bruin), flanderský red ale, piva klášterní včetně trapistických, silná a ještě silnější: duvel, trippel, quadrupel, a také tradiční saison, pšeničný wittbier, tmavý oud bruin a další. O výrobu stovek, možná tisíců pivních značek se starají rodinné pivovary, kláštery i velcí nadnárodní výrobci. Na bázi kyselé chuti surového lambiku vzniká známé pivo gueuze (geuze), dále faro, příslazené hnědým cukrem, karamelem či melasou, i ovocné lambiky: kriel (třešeň), framboise (malina), pêcheresse (broskev), cassis (černý rybíz). Nesou také chuť jahod, hroznů, meruněk, švestek atd.

V Les Moules začali docela nedávno nabízet pivní koktejly, jejichž receptury si nechali exkluzivně zpracovat specialisty zastoupení Rémy Martin. Barmani restaurace David Svitavský a jeho kolega Jan Michálek jich prozatím nabízejí šest, včetně jednoho nealkoholického.

„Klasické, všudypřítomné a dobře známé koktejly jsme chtěli doplnit něčím novým, jsme-li pivnice, pak do jejich obsahu zapojit pivo, a restauraci tak pozvednout a udělat ještě zajímavější,“ říká David Svitavský. Jeho favoritem číslo jedna mezi nováčky je Smoky Barley, vytvořený ze singl malt whisky Port Charlotte, pomerančového likéru Cointreau, Roses Lime Cordial a belgického třešňového piva (např. Kastel Rouge). Podle jeho slov může posloužit například jako aperitiv ke kachním foie gras v makronce či steakům. Za neméně atraktivní považuje koktejl Dark and Stormy, jež tvoří unikátní barbadoský rum Mount Gay Black Barrel, dále čerstvá citrónová šťáva a výrazný zázvorový Fever Tree Ginger Beer, vše doplněné ledem. „Úžasný letní drink,“ hodnotí jej David a doporučil by koktejl také k listovým salátům, případně s kuřecím masem. „Oceňuji, že kromě trpkosti belgického ovocného piva zachovávají nové koktejly původní charakteristické chuť a aroma whisky či rumu,“ dodává.

Pro koktejl Sup Irish a Islay Bird je použit nefiltrovaný světlý český ležák plzeňského typu z minipivovaru U Supa, v prvním případě doplněný irskou whiskey Tullamore Dew X. O. a likéry Cointreau a Cordial, ve druhém skotskou whiskey Monkey Shoulder, citrónovou a grapefruitovou šťávou a medovým sirupem. Třetí „ležácký“ koktejl Drambeer obsahuje kromě belgického piva Stella Artois likér Drambuie, vyráběný ze skotské whisky, medu a směsi bylin a koření, nealkoholický italský Galliano L'Aperitivo a sirup Rose's lime juice. Šestici pozoruhodných nápojů doplňuje nealko koktejl Grapefruit Soda z čerstvé grepové šťávy, sirupu Bitter monin a sodovky.

Nabídku pivních koktejlů chtějí v Les Moules průběžně doplňovat už proto, že nadcházející letní sezóna a belgická piva k tomu poskytují nepřeberně množství.



ROZMAZLUJTE SVÉ HOSTY,
POTĚŠTE SVÉ ZÁKAZNÍKY



BENEŠOVSKÉ PIVO

TRADIČNÍ VÝROBNÍ POSTUPY
PIVO NEŘEDĚNÉ A NEUSPĚCHANÉ

Už přes 120 let si zakládáme na nejvyšší kvalitě. Používáme žatecký chmel a vlastní slad z humnové sladovny, kterých je v Česku už jen několik. Pivo na spilce spodně kvasí a dozrává v ležáckých sklepích. Zlatavému moku věnujeme dostatek péče a pozornosti, při výrobě nespěcháme.



www.pivovarferdinand.cz

PIVOVAR HOSTIVAR

TEXT PR | FOTO Archiv pivovaru



Pivovar HOSTIVAR se nachází na území Prahy 15. První pivo zde uvařili v únoru 2013, pak otevřela i pivovarská restaurace. Před čtyřmi lety vznikl nedaleko další minipivovar. V H2 si můžete vychutnat také produkty místní pekárny.

Jak už název napovídá, tento pražský minipivovar leží na hranici Hostivaře a Horních Měcholup. Název dostal právě podle čtvrti, o které se zmiňuje už kronikář Kosmas na počátku druhého tisíciletí. Píše o obci Gostivar, pojmenované po člověku, který „hostům vařil nebo je chránil“. Přesně takový je i pivovar Hostivar.

Budova, která vyrostla na „zelené louce“ mezi Hornoměřcholskou a Lochotínskou ulicí, zaujme kombinací dřeva, skla a betonu. Architektonicky povedené dílo pak doplňuje velká zahrada s krytou terasou, dětským hřištěm a venkovním výčepem. Hostivařský minipivovar si rychle získal zákazníky nejen prostředím, ale také přístupem – v Hostivaru dělají svou práci poctivě a z kvalitních surovin. Také proto byl během prvního roku oceněn Sdružením přátel piva jako Minipivovar roku 2013.

V roce 2015 bylo zřejmé, že stávající kapacita pivovaru už nestačí poptávce a akcionáři (z nichž většina žije v nejbližším okolí) se rozhodli nedaleko postavit další minipivovar označovaný jako H2. Na rozdíl od H1 zde není tolik vyžití pro děti, zato si přijdou na své hlavně dospělí. Dvojka

u hornoměřcholského nádraží nabízí prostor pro hudební produkce a přenosy sportovních utkání. Takže pokud počasí dovolí, chystají se tu promítat mistrovství světa v hokeji na Slovensku. „Léto s živou hudbou“ se už stalo tradicí.

Oba minipivovary jsou blízko sportovního centra, golfového hřiště, Hostivařské přehrady a přílehlého lesoparku. Kolem vedou cyklotrasy, takže Hostivar je ideálním místem k zastavení při projíždce na kole. Pivo se tu navíc prodává v litrových PET lahvích s originálním designem, což se hodí na cestu nebo třeba jako dárek.

H1 a H2 dohromady ročně vytočí zhruba 800 tisíc velkých pív. Pivo Hostivar se vaří tradiční metodou za použití vody, sladu a chmele. Piva českého typu jsou spodně kvašená, vařená na dva rmuty, svrchně kvašená piva jsou vyráběna infuzně. K vaření tady využívají slad z humnové sladovny Ing. Karla Klusáčka, doplněný o speciální slady ze sladovny Weyermann v Bamberku. Chmel pochází převážně ze žatecké oblasti. Piva Hostivar jsou nefiltrovaná a nepasterovaná. Nejprodávanejším pivem je světlá jedenáctka, klasický český spodně kvašený ležák vyráběný ze dvou druhů sladu a třikrát chmelený.

Podobně Hostivar přistupuje i k výrobě vlastního pečiva z českých surovin podle starých receptur. Hlavní chloubou pekárny je kváskový chléb, jak pšenično-žitný, tak celozitný. Místní specialitou je rovněž „pivovarské drive in“, v prodejním okénku si mohou zákazníci koupit chleba nebo rohlíky společně s pivem už od sedmi hodin ráno. Vzhledem k otevírací době restaurace sem štamgasti chodí i na snídani. „Chceme být místem, kde se lidé rádi potkávají a kam mají dobrý důvod se vracet,“ zní heslo regionálního minipivovaru Hostivar.

HOSTIVAR

XXIX. INTERNATIONAL BEER FESTIVAL BUDWEIS 2019



THE
BREWER'S SEAL
AWARD
2019

PIVOVAR HOSTIVAR,
PRAHA

HOSTIVAR 10° SPOJOVNA

IN THE CATEGORY
SVĚTLÉ VÝČEPNÍ Z MINIPIVOVARU
LIGHT DRAFT BEER
FROM MICROBREWERIES

Handwritten signature
THE EXPERT GUARANTEE

Handwritten signature
THE EXPERT GUARANTEE

Handwritten signature
THE EXPERT GUARANTEE

Handwritten signature
THE EXPERT GUARANTEE

Handwritten signature
CONTEST CHAIRMAN



ČESKÉ BUDĚJOVICE 16. 2. 2019

Sledujte nás na PIVOVAR HOSTIVAR



PIVOVAR
HOSTIVAR

Založen 2011



KDYŽ SE ŘEKNE CAVA...

TEXT Ján Chovanec | FOTO Autor

S přicházejícím letním počasím se nám nabízí doušek osvěžujícího, perlivého a skvělého vína. Pokud dnes vaše volba nepadne na dražší šampaňské, možná oceníte kvalitní cavu. Jednou z nejlepších na trhu je rozhodně Cava Anna de Codorníu. Proč se jí říká královna cavy? Cava Anna de Codorníu je jedním z nejprodávanějších šumivých vín svého druhu na trhu. Samo o sobě to ještě nemusí být argumentem, za tímto šumivým vínem je ale mnohem hlubší příběh. „Cava Anna de Codorníu je náš nejprestižnější produkt s mnoha historickými mezníky. Určila směr mnoha španělským vinařům a je stále inovativní,“ říká Adrián Arego, East & South Europe Export Manager vinařství Codorníu Raventós, které tuto cavu produkuje, v rozhovoru pro Beverage & Gastronomy.

Jak si stojí Cava Anna de Codorníu v prodeji přímo ve Španělsku?

Cava značky Anna de Codorníu Brut je nejprodávanější cavou ve španělském maloobchodě.

A je také zřejmě nejznámější.

Je to tak díky její historii a samozřejmě i kvalitativní linii, která neklesá a kterou lidé oceňují.

Když mluvíme o cavě, pak v případě Cavy Anna de Codorníu se mluví o královně celého tohoto odvětví. V čem se odlišuje od jiných vín ve stejné skupině?

Je tam více důvodů. Začnu třeba tradicí. Naše cava se stále vyrábí z tradičních místních odrůd Xarel-lo, Macabeo a Parellada, i když se firma v novější době vydala cestou inovace a přidala do svého rejstříku odrůdu Chardonnay. To byl ve své době velmi progresivní krok, který nikdo předtím neudělal.

O jaké době to mluvíme?

Stalo se to asi před třiceti pěti lety, v osmdesátých letech minulého století.

To je hodně dlouho po založení tamního vinařství.

Je to hodně dlouho – přesně, jak říkáte. Historie vinařství totiž sahá až do roku 1551. Než se dostanu dál, musím také říci, že Anna de Codorníu byla skutečnou osobou, dědičkou rodu vinařů. Cava je pojmenována na její počest. Mezitím ještě jeden z majitelů někde v polovině 19. století odjel do Francie, kde v oblasti Champagne nasbíral zkušenosti, které pak přenesl do svého vinařství. Pomocí stejné techniky, tedy sekundárního kvašení v lahvi, začali ve vinařství Codorníu vyrábět první šumivá vína. A tak ve Španělsku vznikla cava. V té době se ještě cava nazývala šampaňské, protože výrobně je to vlastně totéž. Samozřejmě že časem se ozvali vinaři ze Champagne a Španělé toto víno pojmenovali cava.

NAŠE CAVA SE STÁLE VYRÁBÍ
Z TRADIČNÍCH MÍSTNÍCH ODRŮD
XAREL-LO, MACABEO A PARELLADA.

Pojďme ještě zpátky k rozhodnutí přidat další, a ne právě lokální odrůdu. Proč právě Chardonnay?

V případě Cavy Anna de Codorníu tvoří Chardonnay dokonce až 70 % z celého množství vína. Díky této odrůdě je víno krásně perlivé, v ústech elegantní a svěží. Mimochodem, tato cava je díky svému složení velmi dobře rozlišitelná i pro zahraniční klientelu, což právě milovníci kvalitní cavy a skvělých vín vůbec rádi a často oceňují.

Momentálně už ale nejste jediným vinařstvím, které takto cavu vyrábí...

Ne, to jistě ne. Nicméně rodina Codorníu byla první, která to takto nastavila, a další ji následovali. Jak jsem už zmínil, několikrát se členové tohoto vinařského klanu úspěšně předvedli jako vizionáři. Díky těmto inovativním krokům, díky vysoké kvalitě cavy a využívaným lokálním odrůdám jsme vždy o krok napřed. Cava Anna de Codorníu je díky tomu všeobecně vnímána jako vysoce prémiový produkt.

Pojďme tedy k samotným odrůdám. Musí společnost hrozny nakupovat, nebo si vystačí z vlastních zásob?

Důraz na kvalitu je pro nás skutečně prvořadý, a proto společnost vlastní téměř 3000 hektarů vinohradů. Hrozny pro Cavu Anna de Codorníu, což je náš nejprestižnější produkt, rostou poblíž Barcelony. Ty tři tisíce hektarů nejsou málo, ovšem nestačí to. Spolupracujeme proto s několika dalšími vinaři, které velmi dobře známe. Kontrola hroznů, jež k nám přicházejí, je hodně striktní. Není to tak, že bychom prostě nakoupili hrozny – a hotovo. Naši lidé se chodí dívat na to, jak hrozny rostou, jak je vinaři ošetřují, a jsou také u sklizně. Takže ty hrozny známe dříve, než k nám do vinařství vůbec dorazí.

Cava se od běžných šumivých vín liší především sekundárním kvašením v lahvi. Co tato technologie dává cavě navíc?

To je hodně zajímavá otázka. Lidé vlastně běžně u šumivých vín moc neznají metodu, jak se z klasického tichého vína stane šumivé. Pro nás je přitom přímo tato technologie druhotného kvašení nanejvýš důležitá. Právě díky němu má cava, tedy naše šumivé víno krásně plné tělo a chuťovou eleganci, o které jsem už mluvil. Je to samozřejmě dáno tím, že tlak v lahvi u sekundární fermentace je mnohem vyšší než tlak, který využívají běžní výrobci šumivých vín, kteří ho vytváří třeba v nerezových tancích. Samozřejmě je jejich způsob levnější, ale nikdy to nebude ono. To skvěle perlení, úžasnou eleganci, tělo a chuť prostě vytvoří jenom druhotné kvašení v lahvi, které se používá pro cavu a šampaňské víno.

„TO SKVĚLÉ PERLENÍ, ÚŽASNOU ELEGANCI, TĚLO A CHUŤ PROSTĚ VYTVOŘÍ JENOM DRUHOTNÉ KVAŠENÍ V LAHVI, KTERÉ SE POUŽÍVÁ PRO CAVU A ŠAMPAŇSKÉ VÍNO.“

A co samotné ležení v lahvi? Třeba u šampaňského vína je to velmi důležitá a ceněná věc. Je tomu tak i u cavy?

Je to také hodně podstatné, a proto s tím také pracujeme. Třeba naše základní cava leží v lahvi minimálně devět měsíců, reserva více než 15 měsíců a grand reserva leží v lahvi dokonce více než 30 měsíců. Pak máme zcela novou, velmi prestižní kategorii, kam patří vína ležící v lahvi nejméně 36 měsíců.

Ono to všechno bude samozřejmě zajímavější i pro gastronomii.

To v každém případě.

Nedávno se na český trh dostala hodně zajímavá Cava Anna de Codorníu Blanc de Blans, a musím říci, že chutná skvěle.

Také tuto cavu, která ležela 15 měsíců, doporučujeme především restauracím. Je to víno určené pro gourmety a znalce skvělého vín ve snoubení s pokrmy. Blanc de Blans je krásná svěží cava s velmi příjemnou kyselinou. Najdete v ní ovšem spoustu zajímavých tónů od citrusů až po vůni briošky. Je to skutečně plné víno, které potěší nejen odborníky.

Když už jsme u párování s jídly – pokud řekneme španělské víno, vybaví se nám všem zřejmě cava. Pokud se řekne španělská kuchyně, budou to na první dobrou tapas. Jaké další pokrmy k různým cavám z portfolia vinařství Codorníu byste doporučil pro výborné snoubení?

...a když se řekne cava, vybaví se nám všem Cava Anna de Codorníu. (smích) Samozřejmě to říkám s nadsázkou.

Pokud bych to měl říci takto v rychlosti, tak Cava Anna de Codorníu Brut je skvělá primárně s mořskými rybami, mořskými plody a skvěle se hodí třeba i k sushi. Vynikající je jako aperitiv, jenom tak, samotná, protože nemá vysoký obsah cukru. Je to moc fajn víno, které rádi popijíte jenom

tak s přáteli, a znám ve Španělsku hodně rodin, které ji využívají k nedělním rodinným přípitkům, když se sejde rodina.

Pak jsme mluvili o cavě Anna de Codorníu Blanc de Blancs, která nedávno vstoupila na váš trh. V mnoha zemích je to hodně populární víno s bohatým perlením a i z toho důvodu hojně využívané v gastronomii. Stylová bílá lahev jí dává ještě cosi navíc – je to výrazný prémiový produkt. Mnoho společností si ji rádo objednává na jednání a večírky – třeba s obchodními partnery. Cava

Anna de Codorníu Blanc de Blancs je velmi reprezentativní, skvěle chutná a díky chuťovému profilu se dá skutečně velmi dobře využít k mnoha různým pokrmům.

Ještě bych se v této souvislosti rád zeptal na Annu de Codorníu Blanc de Noirs. Je to hodně zajímavá cava, už svou výrobou.

To je také vynikající víno – suché, plné, s jemným perlením. Měl jste asi na mysli, že je 100% vyrobeno z odrůdy Pinot Noir, což je hodně zajímavá věc. Ono je totiž mnohem komplikovanější vyrobit takovou cavu, než je tomu u bílých odrůd. Také proto je toto víno velmi dobře hodnoceno. Osobně ho mám umístěné někde mezi Annou de Codorníu Brut a Annou de Codorníu Blanc de Blancs. K Blanc de Noirs můžete také klidně servírovat rybu, nicméně perfektně se bude snoubit i s červeným masem, výraznějšími sýry... Vlastně se k této cavě můžete chovat jako k červenému vínu. A nezapomeňte ho ochutnat i samostatně. Opět se jedná o skvělý aperitiv!

Všechna v rozhovoru zmíněná vína naleznete v nabídce společnosti Premier Wines & Spirits, s. r. o. (www.1er.cz). Pro více informací se můžete obrátit na e-mail: Katy.Youngova@1ER.CZ.



RAKOUSKÁ VÍNA ROKU 2018: SKLIZEŇ STVOŘENÁ PRO CHŘEST

TEXT Red. | FOTO ÖWM / Ulli Kohl

Málokdy lze mladá vína tak dobře kombinovat s typickou jarní pochoutkou, jako tomu bude u rakouských vín ročníku 2018. Sklizeň charakterizuje především harmonická kyselost, která zajišťuje ideální podmínky pro párování vína s nejrůznějšími chřestovými pokrmy, jež budou dominovat rakouské kuchyni v následujících týdnech.



Chřestová sezóna se hlásí o slovo. Žádný jiný druh zeleniny se v průběhu jarních měsíců netěší takové oblibě jako místní vynikající zelený nebo bílý chřest. Ať už se chřest podává s holandskou omáčkou, strouhankou, rybou, šunkou, v rizotu nebo v podobě krémové polévky, zkrátka na jeden z mnoha nejrůznějších způsobů, není pochyb o tom, že se jedná o nejlepší sezónní kulinářskou záležitost. Ale i zde stále platí pravidlo, že chřest je delikátní záležitostí, pokud se podává s tím správným vínem. V tomto případě má Rakousko opravdové eso v rukávu v podobě aktuální sklizně.

DOBŘE VYVÁŽENÁ A HARMONICKÁ: CHŘEST JDE NAPROTI AKTUÁLNÍ SKLIZNI

Ořechové aroma a nepatrně hořký charakter chřestu pomáhá ve výběru toho správného vína. Pokud je kyselost příliš výrazná, což je časté v případě mladých vín, pak se decentní hořkost chřestu nepotkává s příchutí vína. Z tohoto důvodu se často doporučují lehce vyzrálá vína se sjednocenou kyselinou. Ovšem rakouská vína roku 2018 jsou výjimkou, a to již ve své mladé podobě. Ročník 2018 nabízí dobře vyváženou a sjednocenou kyselinu ve všech odrůdách, ať už se jedná o červené, či bílé.

KOUZLO TVOŘÍ SPRÁVNÁ KOMBINACE

Stejně jako u jiných pokrmů, i u chřestu vyvstává otázka, zda bude lepší bílé, nebo červené víno. Vzhledem k pestrosti chřestových pokrmů se ve většině případů doporučuje víno bílé. Například vína skupiny Pinot jsou pro své jemné aroma ideální k receptům, jakými je vařený chřest s holandskou omáčkou nebo chřestové rizoto. I vína ze směsných výsadeb na území Vídně - Wiener Gemischter Satz jsou vzhledem ke svému složení rovněž ideální volbou. Dalším zástupcem je Veltlínské zelené. Tato odrůda je obecně velmi dobře kombinovatelná s nejrůznějšími pokrmy chřestových variací díky svému koncentrovanému tělu a vyváženosti mezi ovocným aromatem a mineralitou. Bez obav jej tak můžete podávat i ke chřestové krémové polévce. Vedle bohaté nabídky chřestových pokrmů si své místo najdou i méně obvyklá a aromatická vína, mezi která se svými žlutými ovocnými tóny patří například Sauvignon Blanc nebo Veltlínské červené.

S použitím materiálů Austrian Wine Marketing Board.



PREMIER

WINES & SPIRITS

Dovozce pro ČR:
www.1er.cz



FESTIVAL PRAHA PIJE VÍNO OSLAVÍ OSMITISÍCÍ ROČNÍK VÍNA A PŘEDSTAVÍ PŘES 80 VINAŘŮ Z CELÉHO SVĚTA

TEXT Red. I FOTO Martina Houdek

Od 24. do 25. května 2019 bude Praha opět popíjet víno. V krásných historických prostorech Novoměstské radnice na Karlově náměstí v Praze se uskuteční festival Praha pije víno – vinařský festival autentických, přirozených vín, který patří k největším svého druhu v Evropě. Letos bude festival slavit 8000 let od doby, kdy archeologové v Gruzii objevili neolitickou keramiku, která obsahovala stopy vína. Hlavní hvězdou festivalu proto bude gruzínské vinařství Lagvinari, návštěvníci se však mohou těšit na dalších 80 vinařů.

Organizátoři festivalu, pražský vinný bar VELTLÍN zastoupený Bogdanem Trojakem a společnost Champagnier v čele s Antonínem Suchánkem, přivítají rozmanitou škálu vinařů – kromě gruzínské výpravy také Château de Béru, Weingut Bianka & Daniel Schmitt, Nikolaihof nebo Franz Weninger. Nezastupitelnou roli mají na festivalu každoročně Autentisté, jako jsou například Milan Nestarec či Jaroslav Osička, a nejenak tomu bude i letos. Festival tak bude největší za dobu své šestileté historie.

Doména Château de Béru je v držení rodiny více než 300 let. Dnes je spravována Athénaïs de Béru. O obnovu vinic se v 80. letech nejvíce zasadil její otec, hrabě Éric de Béru. Éric bohužel nedlouho poté zemřel, a tak se rodina vinice rozhodla pronajímat. Před zhruba 15 lety se jim vinice navrátila a Athénaïs, která pracovala v Paříži v oblasti finančnictví, se ze dne na den změnil život. Vrátila se do Béru a rozhodla se obnovit doménu se vším všudy. Všechny vinice převedla do certifikované biodynamiky a dnes ukazuje

Chablis ve svém autentickém světle. Vína kvasí spontánně v malých dubových sudech, nejsou filtrována, čiřena a ve většině případů ani sířena. Athénaïs každým rokem prokazuje, že právem patří mezi zásadní vinaře regionu Chablis.

SÍLA VÍNA UKRYTÁ V HLÍNĚ

„Díky gruzínským archeologickým nálezům můžeme nyní říci, že v keramických nádobách pocházejících z doby před osmi tisíci lety bylo vyrobeno nejstarší dosud známé víno, a Gruzie je tak zemí s nejstarší vinařskou tradicí

na světě. Je nám proto velkým potěšením, že návštěvníkům letošního ročníku představíme několik gruzínských vinařství, která dodnes vyrábějí vína tradiční metodu v nádobách kvevri,“ říká Bogdan Trojak, zakladatel festivalu. Kvevri jsou hliněné nádoby podobající se amforám a používají se k výrobě vína tzv. kachetinskou či imeretskou metodou. Hlína, ze které jsou amfory vyrobeny, je speciální – obsahuje vyšší podíl stříbra, a má tak potřebné antibakteriální účinky. Sklizené pošlapané hrozny se umístí do kvevri, která je zakopaná v zemi, utěsní se a nechají vykvasit. Ve stejné nádobě pak mohou zrát po dobu půl roku i déle bez jakéhokoli zásahu. Takto vzniklá vína jsou ryze přírodní a mají sytě oranžovou barvu díky dlouhodobému kontaktu se slupkami. I proto se jim anglicky říká Amber Wines nebo Orange Wines – jantarová či oranžová vína. Návštěvníkům festivalu přiblíží tuto metodu, která se stává mezi vinařskou avantgardou celosvětovým trendem, vinař Eko Glonti z vinařství Lagvinari.

Eko Glonti je vystudovaný lékař a geolog z aristokratické tbiliské rodiny, který připravuje jedny z nejušlechtlejších a odrůdově nejtypičtějších gruzínských vín v archaických keramických nádobách. I samotný název vinařství Lagvinari je jedním z mnoha dávných synonym pro hliněnou nádobu připomínající amforu. Kromě vlastních vinic v Kachetii obhospodařuje také vinohrady v jiných regionech a spolupracuje s vybranými malými vinohradníky. Všechny vinice jsou ošetřovány ekologicky a jeho vína nejsou čiřena ani filtrována.

Přijďte se přesvědčit o jedinečnosti přirozených vín osobně. V ceně jednodenní či dvoudenní vstupenky jsou sklenička a neomezená konzumace vín.

Více informací na www.prahapijevino.cz



PAVEL TVAROH: CESTOU NECESTOU

TEXT Ján Chovanec | FOTO Autor



Každý rok barman Pavel Tvaroh nějakým způsobem vymyslí akci, kterou podle svých slov „oslaví, že spolu s jeho populárním londýnským barem Lounge Bohemia opět přežili“. Jednou je to vydání luxusní limitované knihy, kterou pro Pavla nafotil skvělý David Turecký, jindy zase pop-up pro 12 lidí, jednorázově konaný 12. 12. v roce 2012. Oslavuje se tedy pokaždé jinak, a především pokaždé originálně. Letos se má taková akce v Londýně uskutečnit na podzim. Limitovaný počet hostů, kteří se na ni objednají, dostane indicie a podle nich se budou muset zařídit. Pak už na ně bude čekat Pavel Tvaroh osobně.

Jak to letos bude vypadat?

Každý rok pracujeme s číslem. Jednou je to limitovaný počet knížek, podruhé omezený počet hostů. Letos se může na zmíněnou akci, na kterou se ptáš, dostat najednou maximálně pět lidí. Začíná to poštovním směrovacím číslem. V Anglii totiž PSČ udává přesné místo, adresu, takže host, který se objedná na pop-up, díky tomuto číslu dorazí na autobusovou zastávku, ze které má zařízení výlet do přírody. A tak se to také bude jmenovat – Nature, tedy Příroda.

To se tam víc než pět lidí nedostane?

Upřesním to. Každý čtvrtek v daném měsíci – budeme se snažit, aby to bylo toto září – bude vše připraveno pro pět lidí na osmnáctou, dvacátou a dvaadvacátou hodinu. Předpokládáme deset chodů, což by mělo vyjít zhruba na hodinu a půl tak, abychom se stihli připravit na další pěti.

Proč zrovna výlet do přírody? Našel jsi natolik zajímavou lokaci?

To je jedna věc – lokace je hodně podstatná. Příroda jako téma mě velmi baví. I v našem baru nabízíme menu rozdělené na čtyři různá témata – ráno, klasika, dětství a příroda. Takže vlastně vycházíme z toho.

A budou pro ty speciální večery připraveny originální drinky?

Ne zcela, spíše budeme částečně dělat takovou retrospektivu koktejlů, které se už někde objevily. Navíc je určitě doplním také o nové věci. Takže taková kombinace, která bude vycházet z inspirace přírodou.

Takže legendární žlutou kachničku nemáme očekávat.

Kachnička možná bude, ale zřejmě ne žlutá.

Ano, příroda. Tedy listí, jehličí, hlína, houby...?

Přesně tak.

Samo o sobě by to asi pro tebe nefungovalo dostatečně. Doplníš atmosféru prostředím? Světly? Hudbou?

O muziku se postarají ptáci a o světla zřejmě svíčky. Zvláštností bude, že celá akce proběhne uprostřed Londýna. Je to druhá zóna, což je hodně centrální Londýn, kde moc zeleně a přírody nenajdeš. Zamluvíli jsme proto soukromý pozemek, kde se to celé odehraje.

Ve tvém případě bude, předpokládám, nejdůležitější příprava...

...ano, ta bude probíhat od rána.

Můžeš být ohledně menu trochu konkrétnější?

To je v tuto chvíli ještě těžké. Budou ale tam věci, na které jsou už servisy dány, a pak mám stále pár rozdělaných věcí, které ještě musím doladit, aby to vůbec fungovalo. Navíc nebudou některé koktejly v jeden den ani pro všechny turnusy stejné.

„RIZIKO JE, ŽE U DRINKU JE TOLIK
PROMĚNNÝCH, ŽE VLASTNĚ NIKDY
NETUŠÍM, JAK TO DOPADNE.“

Jak to?

Tak třeba welcome drink bude pokaždé jiný. Mám v plánu, že se bude menu v rámci konceptu obměňovat.

To je hodně zajímavé. Bude mít v ten večer tvůj bar Lounge Bohemia zavřeno?

Ne, pojedeme souběžně. Možná pro ten večer trochu pozměníme menu v baru kvůli počtu servisů, ale snad ani to nebude třeba.

Takže za barem bude v ten večer stát někdo jiný.

Ale já tam skoro vůbec nedělám! Maximálně sedm dnů v týdnu...

...(v té chvíli vstupuje do rozhovoru manažerka Pavla Tvaroha, Trček)

Trček: Zeptej se ho, kdo je Magda.

Kdo je tedy Magda?

Magda je moje zaměstnankyně.

Tak to bych nečekal...

Magda je děvče z Čech, které vážilo cestu až do Londýna, aby mohlo pracovat pro mě a místo mě, když tam nejsem.

Takže Magda zná všechna tajemství.

Pracovní tajemství. Ale já vlastně nemám žádná tajemství. Myslíš jako to, co dělám?

Jistě.

Na to se mě ptá docela hodně lidí. Myslí si, že snad dělám nějaká kouzla. A ono to tak vůbec není. To, co dělám, jsou vlastně všechno úplně jednoduché věci.

Akorát to občas dlouho trvá – přijít na to, jak to udělat jednoduše.

Podívej se třeba na menu, které jsme připravili jako More v Tatrách pro Hotel Lomnica. Campari-kaviár je sferifikace, to je prostě známá technika. O. k. – třeba na té žárovce jsem pracoval docela dlouho, než jsem přišel na tuto malou, jednoduchou verzi. Další – vulcano – míchání pěny, tekutiny, plynů, z nichž každý reaguje jinak, to jsem ještě nikde neviděl. Vymyslel jsem to celé sám.

Tak proč ta skromnost...

Riziko je, že u toho drinku je tolik proměnných, že vlastně nikdy netuším, jak to dopadne. Ale to je vlastně dobře. Nechci, aby měl každý člověk před sebou stejný zážitek.

To znamená, že nevádí, když bude každý drink, tedy servis vypadat trochu jinak?

Vůbec ne. I tak je to pokaždé subjektivní pocit. Tak proč by ses měl snažit, aby bylo všechno identické a perfektní?

Možná proto, aby měl každý host ideální podmínky pro správné pochopení toho jídla či koktejlu...

Dobře, ale každý host to vždycky bude vnímat jinak. Takže je jedno, jestli to mají stejné nebo ne.

Myslím, že by se našlo v gastronomii hodně lidí, kteří by o tom s tebou polemizovali.

Ale to klidně můžou, mně je to jedno. Tak to vidím já a tak to taky dělám. Máš lidi, kteří servírují stokrát morejito a chtějí, aby ty drinky vypadaly stejně.

Bavíme se o kreativitě?

Ani ne. Jenom o subjektivním pohledu hosta. Každý z těch sto koktejlů může mít svoji malou odchylku, a konečný výsledek bude úplně stejný. Podívej se na nejnovější barový trend – koktejly na pípě. Prostě je jenom točíš do sklenice. Před rokem se prodávaly hotové koktejly v lahvičkách, teď už je to z pípy. Působí to jako fastfood. Víceméně vidím ten potenciál, chápu, proč to dělají – samozřejmě kvůli penězům a urychlení servisu, případně z dalších důvodů. Pak už ale nechápu, kde je argument pro prémiové peníze za koktejl. Ty si vždy barmani účtovali za to, že každý drink před hostem ručně připravili. A pak taky nerozumím tomu, pro koho tyto bary budou, protože si myslím, že lidé chodí do baru, aby se podívali na práci barmana.

Tomu rozumím a souhlasím s tebou v případě koktejlového baru. Ale zpátky k plánovanému podzimnímu pop-upu Nature. Zaujalo mě, když jsi řekl, že hosté v různých

„KAŽDÝ Z TĚCH STO KOKTEJLŮ MŮŽE MÍT
SVOJI MALOU ODCHYLKU, A KONEČNÝ
VÝSLEDEK BUDE ÚPLNĚ STEJNÝ.“

turnusech ani nemusí dostat stejný drink. Předpokládám tedy, že akci chápeš jako komplexní zážitek, a je k němu potřeba také tak přistupovat. Rozumím tomu správně?

Naprosto. Chci, aby hosté odcházeli s pocitem, že pro ně bylo vytvořen nějaký zážitek, který má hlavu a patu. To je ten účel. Tu různost drinků jsem zmínil proto, že mám dvě verze welcome drinku. Jednou z nich je, že hosté přijdou na dané místo, kde budou viset křišťálové kytky, ty si můžou utrhnout a napít se z nich. Druhou verzí je, že budou na zmíněném místě v trávě sedět sklenění ptáci – a ty si toho ptáka chytneš a vypiješ jeho obsah. Nechci najednou použít obě verze, protože samotný drink má větší obsah a nedá se zmenšit. A připadá mi škoda je oba nevyužít, takže je nějak prostřídáme. Samozřejmě musím měnit kus za kus. Nemůžeš vyhodit houba a zaměnit ji za trávu. Musí to být houba za houbu.

Jistě, aby mohl večer nějakým způsobem gradovat.

Stejně, jako je tomu u některých jiných kolegů, i moje menu má koncept nějaké chuťové linie, kde začínáš aperitivem a končíš něčím sladkým, případně digestivem. A jdeš přitom cestou necestou. Samozřejmě se vždy snažím, aby každý drink měl jiný servis a automaticky i jinou technologii přípravy a prezentaci. Abychom v tobě nevzbudili pocit – hele, oni předtím použili květák a zbyl jim, tak ho dali ještě sem.

Pokud to mohu sledovat, mám pocit, že počet akcí, na kterých jakožto barman hostuješ v Čechách a na Slovensku, roste. Vyhovují ti řecké podmínky? Protože i ty čtyři čtvrtky, o kterých se tu bavíme, zasaď do přírody. Přitom si přece mohl vymyslet koncept, se kterým bys mohl zůstat v zázemí svého baru...

Tyto věci mě všeobecně baví. Ať už připravuji akce s Tomášem Levým, nebo třeba s Přemkem Forejtem, je

za tím investor, u něhož si vážím, že na tom možná ani nevydělá. Že to snad není ani rentabilní. Na jednu stranu to může být marketing, ale třeba to tak dělají také proto, že mají ke gastronomii vztah a dělají to srdcem. Moc mě těší, když se dostanu na takovou akci. Ač se u nás v baru snažíme, co to jde, nebudou zde podávané tzv. vícevjemové koktejly asi nikdy dokonalé. U pop-upů typu Poslední večeře nebo LES, který jsme vloni připravili s Tomášem Levým, stejně jako teď u Moře v Tatrách je to – díky té investici – mnohem dokonalejší. Máš pláž, hostů je jenom pět nebo šest, obsluhuje tě krásná mořská panna. A klidně mohu připravit i koktejl, který v londýnském Lounge Bohemia běžně nabízíme na menu. Tady to bude fungovat úplně jinak.



ASIE S GINEM

Opět jsme chtěli cosi výjimečného a neotřelého, kdy promyšlená kombinace a propojení chutí zajistí nezapomenutelně opojný zážitek. Se skvělými giny Monkey 47, Plymouth a Beefeater 24 jsme proto navštívili asijské bistro Momoichi. Všude voněl koriandr a uzený sušený tuňák, chutnal jasmínový čaj s květem, měkko-schránkový krab, chilli olej a samozřejmě jalovec. Lahodné chutě se proluly a výsledek byl dokonalý. Jste v Asii, pochutnávejte si na jejich specialitách a k tomu upíjíte výborný koktejl na bázi ginu.

VÝBĚR Z MENU HEDVÁBNÉ STEZKY | Momoichi bistro

KOKTEJLY | Kateřina Kluchová, Brand Ambassador Pernod-Ricard

FOTOGRAFIE | Ája Kamasová



YASMINE GARDEN

40 ml Beefeater 24

20 ml jasmínový čaj s květem

20 ml čerstvá citrónová šťáva

20 ml Belvoir Ginger Cordial

5 ml cukrový sirup

OZDOBA: smyčka z citrónové trávy

YAKI GYOZA

ČÍNSKO-JAPONSKÉ DIM SUM KNEDLÍČKY, JAPONSKÁ MAJONÉZA,
JARNÍ CIBULKA



50:50 MARTINI No.2

40 ml Plymouth Gin

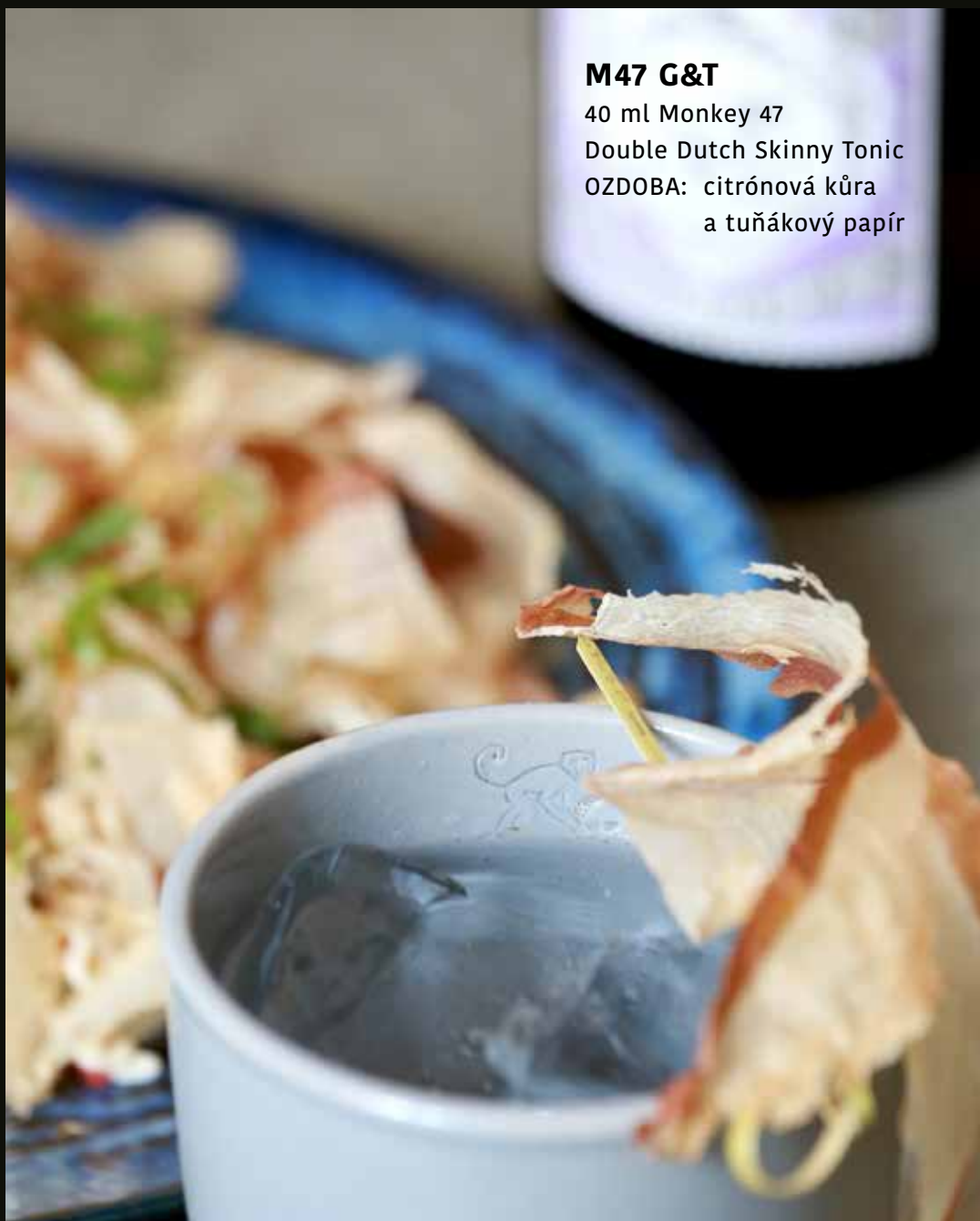
40 ml Lillet Blanc

čerstvý koriandr

OZDOBA: lístek koriandru

SOFT SHELL CRAB SLIDER

KŘUPAVÝ MĚKKOSCHRÁNKOVÝ KRAB, NAPAŘOVANÝ
SLIDER, UZENÁ MAJONÉZA, JARNÍ CIBULKA A KORIANDR

**M47 G&T**

40 ml Monkey 47

Double Dutch Skinny Tonic

OZDOBA: citrónová kůra
a tuňákový papír**OKONOMIYAKI**

TRADIČNÍ JAPONSKÁ OMELETA SE SLANINOU, SÝREM, JAPONSKOU
MAJONÉZOU A SUŠENÝM UZENÝM TUŇÁKEM BONITO



NEALKOHOLICKÉ PRODUKTY NAHRAZUJÍCÍ ALKOHOLICKÉ...

TEXT Red. I FOTO Archiv Vikeza Gastro

Může se to zdát jako absurdní titulek. Ale není tomu tak. Viktor Šolc, majitel společnosti Vikéza Gastro, se pustil v České republice do vytváření nejmladší nápojové kategorie.

Jeho společnost není nováčkem na českém trhu. Již nějakou dobu pracují s nealkoholickými produkty Double Dutch Indian Tonic Water, Karma cola a v letošní sezóně do portfolia přidali bazalkovo-zázvorovou limonádu Balis. Kromě zmíněných nápojů ale o společnosti stále více slyšíme v souvislosti s nealkoholickým ginem a nealkoholický vermutem; v této souvislosti společnost představila také bitter. Na tyto produkty se ptáme přímo Viktora Šolce.

Již nějakou dobu jsem sledoval trendy na britské barové scéně – nízkoalkoholické a nealkoholické produkty, které byste na baru běžně očekával s mnohem vyšším alkoholickým podílem. U nás se v té době této kategorii ještě nevěnoval, i když už i to se začalo měnit. Tehdy mi to přišlo jako škoda. Přece jen, jak dlouho vydrží návštěvník baru na vodě, džusu a nealko pivu? Hlavně pokud jeho parťáci mají v ruce alkoholický koktejl... Zároveň vnímám, co se děje ve společnosti. Totiž stále více lidí se zajímá o to, co obsahuje jich drink – alkohol, cukr atd. Zákazník má rozhodně mít možnost vybrat si z kvalitních drinků a nápojů, pokud zrovna nemohou nebo nechťejí konzumovat alkohol.

Jaké konkrétní produkty ze zmíněného segmentu máte v nabídce?

Jako první jsme dovezli loni na podzim z Británie Borrage – nealkoholický destilát z šesti bylinek. Díky hodně podobnému technologickému postupu výroby ho mnoho lidí označuje jako nealko gin.

Co si z něj tedy namícháme?

Borrage má intenzivní chuť i aroma. Proto se neztratí ani ve spojení s tonikem jako stále více trendy VirGin Tonik. Obstojí samozřejmě ale i v jiných kombinacích, a to nás vlastně vedlo k rozšíření nabídky. Na pražské Bar Show jsme Borrage prezentovali mimo jiné v nealkoholické variantě Negroni a byl o to velký zájem. Vlastně všeobecně byl na akci zájem o nealko hodně velký, což mě překvapilo, motivovalo v pokračování a k tomu, dál se věnovat těmto produktům.

Budete tedy rozšiřovat portfolio o podobné produkty?

Jistě! Na začátku letošního roku jsme dovezli RedBitter. Jak název napovídá, jedná se o nealkoholický bitter. Je skvělý ve spojení třeba jen s tonikem. Nově máme v nabídce i Versin, což je nealkoholický vermut, a v neposlední řadě Ginsin, další nealkoholický gin. Nabízíme ho ve třech zajímavých chuťových variacích – dvanáct botanicals, mandarinka, jahoda.

Nabízí se otázka, jak je to u tohoto segmentu s cenou...

Od samého začátku bylo cena jedním z důležitých kritérií výběru. Věděli jsme, že je potřeba najít správný poměr cena-výkon, a jsem přesvědčen, že se nám to povedlo. Pro bary jsou produkty přístupné a produkty tímto nevybočují.

Nicméně i tak je potřeba počítat s tím, že nealkoholické giny budou do českých barů vstupovat pozvolna.

To jistě. Čeká nás ještě dlouhá cesta v souvislosti s erudicí barmanů i celého trhu, ale věřím, že si produkty své místo najdou. Lze je kombinovat dohromady nebo jen zaměnit v receptuře – jeden alkoholický produkt za nealkoholický. Rázem máte připravený trendy nízkoalkoholický koktejl. Je na každém, jestli chce pít alkohol – nikoho nechci přesvědčovat. Ovšem přicházejí chvíle, kdy se kvalitní nealko velmi hodí – řízení vozidla, těhotenství, léky, sport, nadcházející horké počasí... Je toho nepočítaně a my chceme, aby existovala možnost výběru. Krásným příkladem je nealkoholické pivo. Když bylo prvně vytvořeno, nikdo tomu nevěřil a každý si ťukal na čelo. Podívejte se, kde je tento segment nyní.

TRIPPLE ORANGE GINTONIC

TEXT Red. | FOTO Ája Kamas

Výborná sladko-hořká variace populárního koktejlu gin & tonic, která se chuťově blíží k legendárnímu Breakfast Martini.

„Je to osvěžující, letní, ‚unisex‘ koktejl, který nadchne snad každého,“ říká Petr Vopálenský, spolumajitel baru Mr. Brut, v němž se focení konalo. Drink na bázi skvělého Ginu Mare příjemně doplní například letní saláty. Přijďte na drink z Ginu Mare do nového baru Mr. Brut v pražském Karlíně, (Sokolovská 73/63, Praha) a dostanete druhý Gin Mare drink za poloviční cenu.

→ INGREDIENCE:

- 4 cl Ginu Mare
- 2 dcl Vantguard 1724 Toniku
- 2 dsh Orange Bitteru
- 1 barová lžička pomerančové marmelády
- pomerančová kůra



Do velké sklenice, na lžici pomerančové marmelády nalijeme 4 cl Ginu Mare a promícháme.



U osvěžujícího Tripple Orange Gintoniku nešetříme ledem.



Následují 2 dsh Orange Bitteru.



Dolijeme 1724 Tonikem a ve sklenice zlehka promícháme.

GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN



**OBJEVTE CHUŤ
STŘEDOMOŘÍ**

**KOMPLEXNÍ CHUŤ
S TÓNY BAZALKY,
TYMIÁNU A OLIV
S LEHKÝM NÁDECHEM
CITRUSŮ A JALOVCE.**

ZAKOUPIT MŮŽETE NA WWW.1ER.CZ NEBO NA WWW.ALKOHOL.CZ



GINOVÝ KOKTEJL NĚŽNOU RUKOU!

TEXT Red. | FOTO Archiv barů a barmanek

Právě barmanky z předních pražských barů jsme oslovili, ať pro nás namíchají skvělé drinky na bázi ginu. Který housový gin je pro ně ten pravý? A proč? Inspirativní koktejly včetně parádního servisu naleznete na následujících stránkách vydání.



LUCIE BIEGLOVÁ
La Casa de la Havana vieja

G.P.O.

5 cl GIN Z LAHVE
2 cl Cordial z hladkolisté petržele
3 Drops Černuchového oleje
Garnish: Lístek čerstvé hladkolisté petržele

Jaro je pro mě znamením lehkého a svěžího ginu, a proto jsem si vybrala nevšední GIN Z LAHVE. Kombinace chutí cordialu z hladkolisté petržele a černuchového oleje skvěle doplňuje koriandr, který je nedílnou součástí tohoto ginu. Černuchový olej propůjčí gimletu nejen komplexitu, ale i netradiční aroma a konzistenci.



ANNA POSTNIKOVÁ

AnonymouS Bar

CITRUS GIMLET

5 cl Tanqueray No. 10
2,5 cl Citrusový cordial inf. (v nádobě Porthole od Premium Gastro) čerstvými grepy, limetami, heřmánkem a řebříčkem

Gin Tanqueray No. 10 jsem použila, protože ho mám ráda, ať už k pití, nebo práci, pro jeho komplexnost a jemnou chuť i přes vyšší procento alkoholu.



BÁRA ŠVIHOVÁ

L'Fleur Bar

BITTER BREAKFAST

30 ml Beefeater 24
30 ml Lustau Vermouth Rojo
30 ml Campari 10 ml Sherry Moscatel
1 bsp Sofee



Beefeater 24 jsem vybrala, protože mě jako gin moc baví. Se svými 12 botanicals je v koktejlu nezaměnitelný. Spojení grepové kůry a kávy je super!



DOUBLE DUTCH

Věnujete čas, pozornost a peníze tomu nejlepšímu ginu?
Věnujete stejnou pozornost i jeho parťákovi!



**VIKY
PŘIPOMÍNÁ!**



Double Dutch CZ

VIKEZA
★ G A S T R O ★

Viktor Šolc
+420 731 472 026
info@vikezagastro.cz



VIKTÓRIA ČARNOGURSKÁ

Hemnigway Bar

FUNKY BEE'S KNEES

40 ml Monkey 47
 30 ml Citrónová šťáva
 20 ml Medová voda
 10 ml Broskvový likér
 2 dash Hemingway levandulový bitters
 Shake double strain

Receptura vychází z klasického koktejlu Bee's Knees. Gin Monkey 47 jsem zvolila právě pro jeho komplexní a unikátní chuť Schwarzwaldských bylin, květu a koření. Tento aromatický gin krásně vyniká v koktejlu i proto, že obsahuje 47 procent alkoholu. Chuťový profil je velmi variabilní a já jsem zvolila právě levanduli, která koktejl krásně rozvoní, a brokev přidá trochu ovocné chutě. Následně jenom med a citrón, a Funky bee's knees je na světě!



VERONIKA HOLÁ

Cloud 9 Sky Bar & Lounge

TWENTY 4 SPRINGS

4 cl Beefeater 24 infuzovaný čajem
 1 cl Broskvový likér
 4 cl Folkington's Cloudy Apple džus
 2 cl Čerstvá limetová šťáva
 1 cl Cukrový sirup
 Limetová pěna
 Ozdoba: limetový prach, květiny

Skloubení chutí zeleného čaje a citrusů obsažené v originální receptuře ginu Beefeater 24 mi krásně podtrhovalo svěžest a jarní lehkost tohoto drinku ve spojení s dalšími surovinami, které jsem do něho zakomponovala.

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

GALERIE DOPORUČENÝCH GINŮ

TEXT Red. | FOTO Archiv výrobců a distributorů

Giny se zdají být stále na vrcholu. Od kraftových, malých značek až po ty tradiční a zavedené jsou žádány, kamkoli zajdeme. Jejich popularitě nahrává široké využití, obrovská paleta chuťových kombinací a lehkost, se kterou si je mohou milovníci skvělého pití míchat i v domácích podmínkách. Přinášíme selekci výborných ginových lahůdek. Pro inspiraci, pro přehled a taky proto, že gin máme prostě rádi.

CITADELLE ORIGINAL

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 44

Výrobce: COGNAC FERRAND,
Francie, www.citadellegin.com

Dovozce: BARTIDA, s. r. o.,
www.bartida.eu



Citadelle Original je tvořen z 19 bylin, které jsou infuzovány dle jejich profilu, a to mezi jedním až čtyřmi dny, což je rozhodující doba pro to, aby gin získal svůj jedinečný profil. Dále přichází na řadu destilace, která probíhá v malých měděných kotlích nad otevřeným ohněm, a díky této metodě se rozvine celkový charakter tohoto ginu.





PLYMOUTH GIN

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 41,2

Výrobce: Black Friars Distillery, Plymouth, England, www.plymouthgin.com

Dovozce: Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., www.profi.pernod-ricard.cz

Plymouth gin je unikátní druh ginu, který pochází z Plymouthu, přímořského městečka v jihozápadní Anglii.

Charakter tohoto ginu odráží místo, kde vznikl. Poprvé byl vyroben v roce 1793 v Black Friars Distillery, což je historicky nejstarší destilérie na světě a nese jméno po mniších, kteří v roce 1620 připluli k plymouthským dokům. Nejen proto na každé lahvi najdeme motiv mnicha, jenž je považován za strážce tohoto ginu. Receptura Plymouth ginu vychází se směsí sedmi přírodních botanicals, destilovaných v kombinaci s čistým obilným lihem. Intenzivní a komplexní chuť jalovce je doplněna lehkým nádechem kůry sladkých pomerančů.



BEEFEATER PINK

Objem lahve: 1 l

% alkoholu: 37,5

Výrobce: The Beefeater Distillery, London, England, www.beefeatergin.com

Dovozce: Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., www.profi.pernod-ricard.cz

Základem pro Beefeater PINK je klasický a na světě nejoceňovanější

gin Beefeater London Dry. Proces výroby tohoto prémiového ginu probíhá v destilérce Beefeater v srdci Londýna pod odborným dohledem master distillera Desmonda Paynea, MBE. Začíná destilací ginu Beefeater Dry a pokračuje přidáním přírodních jahodových esencí. Vyznačuje se výrazným jahodovým aromatem, má však stále charakteristický závěr s tóny jalovce. Měkké ovocné tóny jahod v chuti tohoto ginu dokonale ladí s tóny jalovce a citrusů.



G'VINE

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 40

Výrobce: Maison Villevert, www.maisonvillevert.com

Dovozce: Premier Wines & Spirits, s. r. o., www.1er.cz

Francouzský gin G'Vine se vyrábí ve francouzském Cognaku. Zásadně se liší od tradičních londýnských dry ginů jalovcového základu, a vytváří tak novou „GINE-ERACE“. Ta kombinuje styl a komplexnost ultraprémiového ginu. Svým všestranným použitím ho vyzdvihuje na stupeň nejvyšší světové třídy. Spojením staré metody destilace a máčení spolu s přidavkem vzácného zeleného vinného květu zakládá G'Vine nový exkluzivní standard v elegantní prémiové kategorii lihovin.



OPIHR SPICED GIN

Objem lahve: 0,7 l a 1 l

% alkoholu: 42,5

Výrobce: Quintessential Brands, www.quintessentialbrands.com

Dovozce: Premier Wines & Spirits, s. r. o., www.1er.cz

Dědictví kořeněného ginu Opihr sahá až do dob starodávných karavan z Orientu. Starověcí obchodníci cestovali tisíce kilometrů, aby přivezli různé exotické koření a byliny. Opihr vzniká spojením ručně sbíraných orientálních bylinek a exotického koření s jemným anglickým ginem. Destilace probíhá v nejstarší anglické destilérce s historií sahající až do roku 1761. V Opihru najdete inndonéské bobule Cubeb, indický černý pepř a marocký koriandr, které vytvářejí jeho delikátní a pikantní charakter plný koření.



GINGIN

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 43,2

Výrobce: BVD – BIRD VALLEY

DISTILLERY, www.bvd.sk

Dovozce: RUMAKO, s. r. o., www.rumako.cz

GinGin odkazuje na součást slovenského kulturního dědictví, ke kterému patří síla jedinečného slovenského jalovce. Unikátnost ginu přidávají sladká dula, lipový květ a desítky dalších, tajemství zahalených botanicals. Vše se ukrývá pod pravým masivním korkem nádherné lahve. Její design vyobrazuje elegantní kombinaci tradičního slovenského modrotisku a hornické historie těžby zlata a stříbra na Slovensku. Výsledkem je moderní a svěží gin s neokázalým charakterem, odkazujícím na tradici, historii a použití těch nejlepších surovin.



THE KING OF SOHO LONDON DRY

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 42

Výrobce: West End Drinks,

www.westenddrinks.com

Dovozce: RUMAKO, s. r. o., www.rumako.cz

The King of Soho je autentický londýnský dry gin, destilovaný v srdci Londýna za použití tradičních metod již jedenácti generacemi mistrů destilérů. Komplexní chuť ginu je tvořena dvanácti bylinami pro unikátní chuťový profil. Byl stvořen na počest původního „Krále Soho“ Paula Raymonda jeho synem Howardem. Hladkou a plnou chuť tvoří: jemný jalovec, koriandr a vysoká přítomnost citrusových bylin včetně grapefruitové kůry. Vyváženost dodávají kořen anděliky a Kasie.

NOVÝ GORDON'S PINK GIN



pijsrozumem.cz

GORDON'S

... DÁME SI?



GORDON'S LONDON DRY GIN

Objem lahve: 0,7 l
% alkoholu: 37,5
Výrobce: Alexander Gordon & Co, www.gordonsgin.com
Dovozce: STOCK Plzeň-Božkov, s. r. o., www.stock.cz

Gordon's London dry je pečlivě destilován podle tajné receptury staré již téměř 250 let. Krásně osvěžující chuť pochází z výběru nejlepších bobulí jalovce, které jsou ručně sbírány s přidáním ostatních botanicals. Gordon's je nejprodávánějším London dry ginem světa. Botanicals: jalovec, koriandr, andělíka, lékořice, pomerančová kůra, citrónová kůra, kořen orris. Pouze 5 % světové produkce jalovce odpovídá vysokým standardům Gordon's.



TANQUERAY LONDON DRY

Objem lahve: 0,7 l a 1 l
% alkoholu: 43,1
Výrobce: Diageo, www.tanqueray.com
Dovozce: Ultra Premium Brands – Central Europe, s. r. o., www.upb.cz

K základním charakteristikám ginu Tanqueray patří kromě čtyřnásobné destilace především to, že jde o ryzí London Dry gin. Na rozdíl od mnoha značek, které se snaží odlišit pestrostí použitých ingrediencí, Tanqueray používá pouze čtyři botanické ingredience: jalovec, koriandr, andělíka a lékořice. Výsledkem je ta nejčistší verze originálního London Dry ginu s dokonalou rovnováhou chuti i aromatu. Červená vosková pečť, jež tvoří nedílnou součást každé lahve, se ve firmě předává z generace na generaci.



OMG OH MY GIN

Objem lahve: 0,5 l
% alkoholu: 45
Výrobce: ŽUSY s. r. o., www.zufanek.cz

První rukodělně destilovaný gin v České republice. Vyroben pečlivou destilací 16 bylin a koření, mezi kterými nechybí květ našeho národního stromu, lípy srdčité. Mezi další byliny patří grains of paradise, kubéba, levandule, kardamom, čerstvá pomerančová a citrónová kůra, puškvorec a nezbytný modrý jalovec. V chuti poznáte vyvážený mix ovocných, květinových a pepřových tónů. Díky komplexnosti a množství bylin si jej skvěle vychutnáte i v čisté podobě. Prodává se za doporučenou cenu 495 Kč ve všech kvalitních velkoobchodech, prodejen Sklizeno a dalších farmářských obchodech.



TANQUERAY NO. TEN

Objem lahve: 0,7 l
% alkoholu: 47,3
Výrobce: Diageo, www.tanqueray.com
Dovozce: Ultra Premium Brands – Central Europe, s. r. o., www.upb.cz

Tanqueray No. Ten dostal jméno podle destilačního zařízení číslo 10, přezdívaného Tiny Ten, ve kterém probíhá první destilace. Zatímco receptury většiny ginů obsahují pouze kůru citrusů, při výrobě Tanqueray No. Ten se používají celé plody. Ke čtyřem botanickým ingrediencím, na nichž je Tanqueray London Dry založen, se přidávají ještě květ heřmánku, čerstvý bílý grep, pomeranč a limeta. Tanqueray No. Ten má jedinečnou chuť a nezaměnitelné aroma. Je to jediný gin, který se dostal do Síně slávy prestižní San Francisco World Spirits Competition.



GORDON'S PINK GIN

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 35,5

Výrobce: Alexander Gordon & Co,
www.gordonsgin.com

Dovozce: STOCK Plzeň-Božkov, s. r. o., www.stock.cz

Je inspirován originální recepturou. Pink Gin byl vyroben, aby spojil osvěžující chuť Gordon's s přírodní sladkostí malin a jahod s nádechem červeného rybízu, podávaným v jedinečném růžovém tónu.



LARIOS ROSE

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 37,5

Výrobce: Beam Suntory, www.beamsuntory.com

Dovozce: STOCK Plzeň-Božkov, s. r. o., www.stock.cz

Jako prémiový gin v sobě LARIOS ROSÉ nezapře klasickou příchut' jalovce. Prochází čtyřmi destilačními procesy, během kterých získává kromě základu z divokého jalovce a středomořských citrusů také intenzivní jahodové aroma. Výsledkem je propracovaný gin s příjemnou a vyváženou sladkou chutí, která se snoubí s chutí a vůní jahod.



LARIOS 12

Objem lahve: 0,7 l

% alkoholu: 40

Výrobce: Beam Suntory, www.beamsuntory.com

Dovozce: STOCK Plzeň-Božkov, s. r. o., www.stock.cz

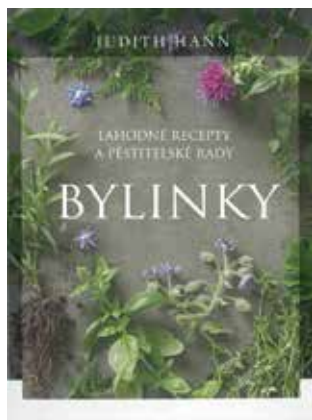
LARIOS 12 je prémiový gin, který se vyznačuje vysokou kvalitou a jemnou, osvěžující a bohatou chutí. S klasickými giny má společné aroma z divokého jalovce, koriandru, muškátového oříšku a anděliky. Všechny bylinné složky propojuje svěží nádech citrusů (středomořský citrón

a pomeranč), dále dva typy klementinek, mandarinek, grepu a limetky. Dokonalou symfonii chutí doplňuje pro LARIOS typický dotek pomerančových květů, kterým vděčí za exotickou vůni s jemným dozvukem.

STŘEDOMOŘSKÝ GIN OD ROKU 1866



Gin
MEDITERRÁNEA



Bylinky Judith Hann

Připojte se k Judith Hannové na sezónní výpravě za kulinářskými bylinkami. Kniha nabitá recepty, krásnými fotografiemi a praktickými informacemi o vaření i pěstování bylin je nezbytným průvodcem na cestě za proměnou vašeho jídla s použitím bylinek, které si můžete vypěstovat u vás na zahrádce. Každá sezónní kapitola obsahuje lahodné nápady na jednoduché večere, mimořádné pečínky, dezerty, zavařeniny a další delikatesy.

www.nasnakladatelstvi.cz



Ian McEwan Solar

Michael Beard je nositelem Nobelovy ceny, ale svou nejlepší práci odvedl už v mládí. Jako padesátník žije ze své pověsti, přednáší za horentní honoráře, zaštiťuje svým jménem vědecké instituce... S nutkavým sukničkářem Beardem se seznamujeme ve chvíli, kdy se rozpadá jeho páté manželství. Tentokrát je to ale jiné: nevěrná je mu žena. Autorův román je podobenstvím o neukojitelné touze, chtivě nenasytnosti i podvádění sebe sama.

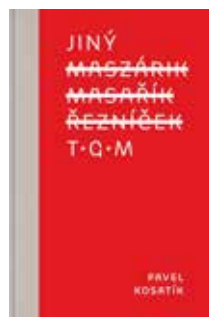
www.odeon-knihy.cz



Kolektiv autorů V proseccu je vždy pravda

Prosecco stojí celá léta stranou a čeká, až se bude moci OBJEVIT SE VŠÍ SLÁVOU A LESKEM... nyní vtrhlo do světa jako velká voda a příjmně rozšumí každou slavnostní událost! Díky této knize, plné zajímavých faktů, informací a receptů, s jejichž pomocí uspořádáte ty nejlepší večírky, si PROSECCO JEŠTĚ VÍCE ZAMILUJETE!

www.nasnakladatelstvi.cz



Pavel Kosatík Jiný TGM

Pavel Kosatík sestavil Masarykův plastický obraz pro 21. století. Pojmenovává jeho impozující vlastnosti a polemicky se vyrovnává s jeho omyly. Líčí Masaryka jako ideového rváče na cestě za vizemi, o jejichž mravní oprávněnosti byl přesvědčen. Výsledkem zápasů bylo pozitivní dílo: stát, o kterém snily generace předků. Zároveň, paradoxně, zakladatel zatížil republiku břemeny, která se časem ukázala neúnosná.

www.paseka.cz



Zajíček Filip – Ščeblykin Kirill Jsme jako oni

V čem jsou liberálové stejní jako fašisté? Jaké to je, když vás vaše společnost nenávidí? Lze překonat společenské propasti? Nad tématy naší současnosti a minulosti se setkávají dvě generace novinářů: československý intelektuál, jehož formovalo dětství a mládí v disentu spolu s listopadovým angažmá, a nadějný žurnalisté, narození do svobodné společnosti.

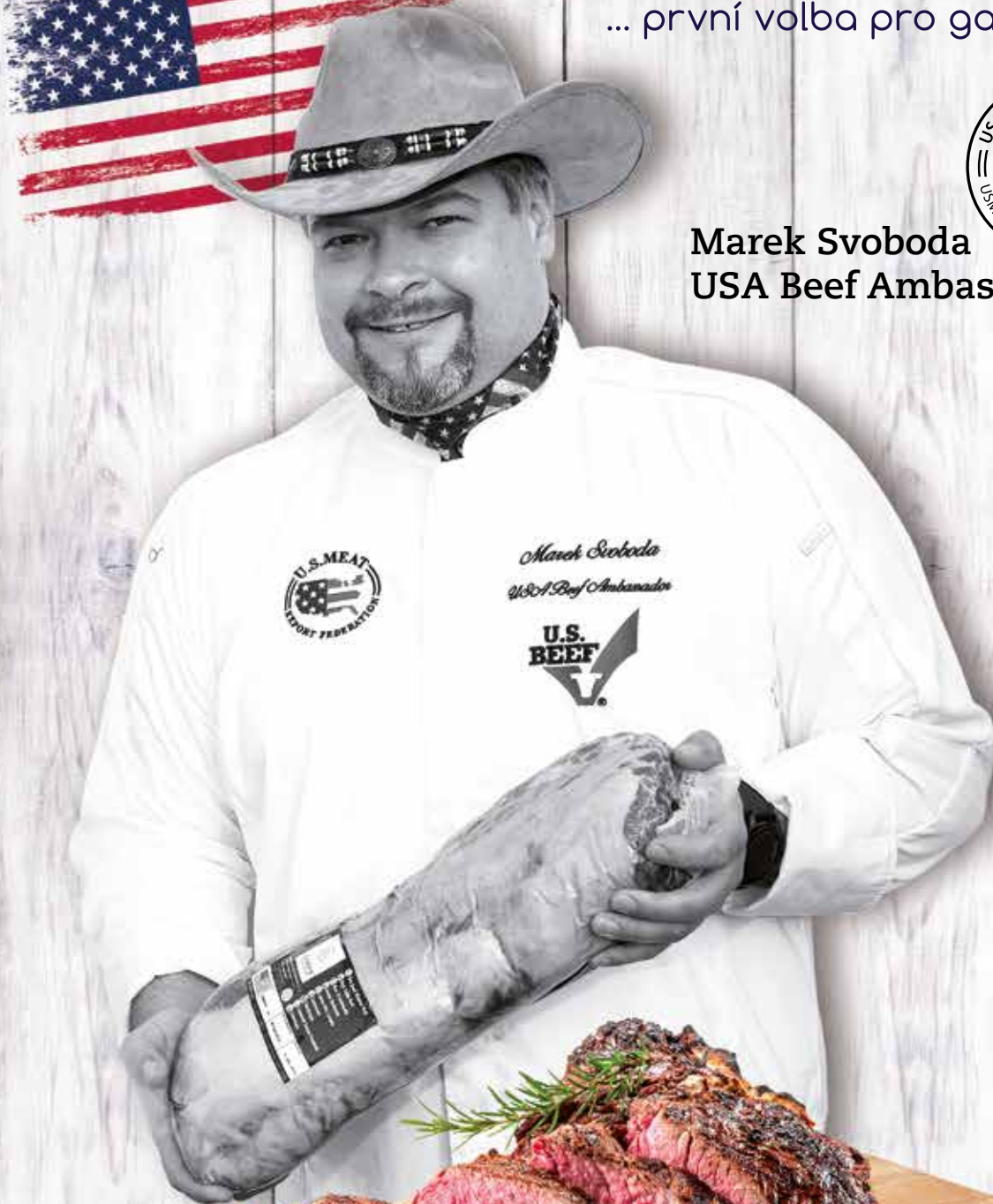
www.paseka.cz



... první volba pro gastronomii



Marek Svoboda
USA Beef Ambassador



Nejlepší gin
pro vaše
Martini



www.plymouthgin.com

www.pijsozumem.cz