

BEVERAGE & GASTRONOMY

9-10/2017
49 Kč / 2 eura

/ alkoholické a nealkoholické nápoje /
gastronomie / cestování / životní styl /



Podzim u šéfkuchařů • **ALEX KRATĚNA** • rum dnes • svrchně
kvašená piva • **DNY ČESKÉHO PIVA** • **TOMÁŠ MELZER** a drink
the book o vinotéky • **KÁVA spojuje** •

**the art of wine.
down to earth.**



Rakouská vína jsou doma v srdci Evropy, kde je kontinentální teplé podnebí snoubí s chladným vzduchem ze severu. V tomto jedinečném klimatu se daří ušlechtilým vínům s chráněným označením původu. Poznáte ho podle kolku v barvách rakouské vlajky na uzávěru a podle kódu ověření kvality na etiketě.

VINAŘI JINAK



Před pár dny proletěla médi zpráva o rozhodnutí některých vinařů nespolupracovat dále s velkými obchodními řetězci. Vinaři argumentují především cenovou politikou, která se neslučuje s tou praktikovanou řetězci. Druhým důvodem bylo rozhodnutí zvolit jinou prodejní cestu svých vín ke ko ne němu spotřebiteli. Nutno podotknout, že by se mělo jednat především o menší a střední vinare. s ohledem na jejich výrobní kapacity totiž mohou jen stěží konkurovat například španělským vínům, která se prodávají pod sto korun za láhev.

Režisér Jan Hřebejk v jednom rozhovoru řekl, že víno v ceně pod tři stovky korun se v podstatě ani nevyplatí otevřít. S tím můžete a nemusíte souhlasit, nicméně tento názor tak trochu hraje do karet právě českým a moravským vinařům.

Podívejte se na kulturu kolem vína a jeho prodeje ve vyspělých západních zemích, například uveďme Francii. Malí francouzští vinaři také nebudou prodávat své víno ve velkém obchodním řetězci. Jednak by tam museli dát všechno anebo téměř všechno své víno a jednak by možná nevydělali na zachování a případné zvelebení svých vinic. Je to logické a lehko se to dá kalkulovat i ve financích. A pokud předtím v nabídce supermarketu zalistovaní byli, splnilo to případný marketingový záměr dostali se do zorného pole běžného zákazníka. To samé ale bude platit pro malovýrobu mléčných výrobků, masa, pro malopěstitele ovoce, zeleniny apod. Velké řetězce mají zůstat pro kapacitně velké hráče, případně budou muset akceptovat již několik let neutuchající hlad trhu po lokálních produktech a vyhradit jim místo ve svých prodejnách. To už je ovšem zcela jiná story.

**Vážené čtenářky, Vážení čtenáři,
příjemné čtení vám přeje**

Ján Chovanec
šéfredaktor

BEVERAGE GASTRONOMY

Vydává WPremium event, s.r.o.

Jana Masaryka 281/20, 120 00 Praha 2

Tel: +420 246 033 022

Šéfredaktor: Ján Chovanec

Redakce: Helena Baker, Martin Batha
vit ovořák, Otakar Gembala, Hubert
Hátle, Flemming Tellgaard Laugesen,
Michal Kika

Foto: archiv autarů, redakce a výrobců

Jazyková redakce: Vanda Vicherková

Inzerce: Blanka Součková, Robert
Verner, Nela Wagnerová

Grafika: TRIVIA Group s.r.o

Nepodepsané příspěvky a příspěvky
označené PRCi Advertorial jsou sou.
částí placené inzerce.

Registrovaná značka:

MK ČR E 20574, I5SN 12134627

www.beverage-gastronomy.cz



GASTRO

12 Podzim v kuchyni šéfkuchařů

22 Velký podzimní atlas jablek

DESIGN

24 Mohou obaly zachránit svět?

BAR

31 Kleiner Distillery: Víme přesně,
co chceme

32 Alex Kratěna: Ted' jsem víc
sám sebou

36 Nabito!

38 Rum dnes

41 Rumové doporučení

42 Tomáš Melzer: To už nebude klika

45 Fotostory: The Book koktejl

46 Rum v La Casa de la Havana vieja

48 Brnem!

VÍNO

26 Vinařství Cobenzl

PIVO

51 Holba -ryzí pivo z hor

52 Branický výčep - na stojáka,
ale na úrovni

54 Rebel oslaví svátek piva Buřičem

56 Raději svrchu, nebo spodem?

61 Anglická piva

62 Dny českého

64 Pivovar Lipa

KÁVA

66 Jan Skeřk

68 Café Resen

70 Káva spoje

TABÁK

72 Dokonalé

KNIHY

74 Přehled knižních novinek

PRAGUE COFFEE FESTIVAL JIZ POŠESTÉ PROVONÍ PRAHU KÁVOU

Přijďte si vychutnat již šestý ročník Prague Coffee Festivalu, který se uskuteční **14-15. 10. 2017** v nově otevřeném komunitním prostoru Kampus Hybernská. Stejně jako v uplynulých letech se můžete těšit na bohatý festivalový program plný výborné kávy z nejrůznějších koutů světa, prezentace vybraných pražírén a kaváren, cuppingy, workshopy či zajímavé přednášky.

coffeesfest.cz



VEREJNÁ DRAŽBA VYBAVENÍ PALÁCE JULIUS MEINL PRAHA

Veřejná dražba vybavení Gurmánského paláce Julius Meinl Praha (restaurace, kavárna, cukrárna, Yeznictví, rybárna) dne **22. 9. 2017** v **10:00** hod. Místo konání dražby Potraviny Můstek s.r.o, 28. Fijna 377/13, 110 00 Praha 1



CIGARIUM CIGAR AND RUM FESTIVAL

Cigarium je první doutníkový festival v České republice. Akce se koná **27. 9. 2017** v hotelu Continental v **Brně**, doutníková sekce je umístěna v Cohiba Clubu hotelu Continental. Těšit se můžete na různé typy ručně vyráběných doutníků, degustační rumové drinky, pánské doplňky, dobrou kávu a další prezentace. Součástí festivalu jsou také odborné doutníkové a rumové přednášky



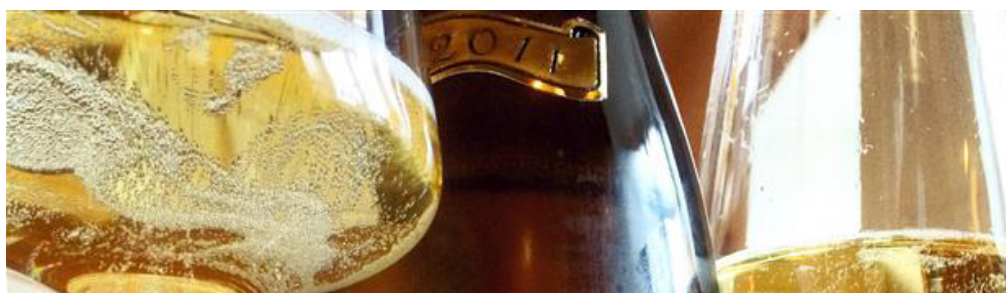
SAMPIONEM VELKOPAVLOVICKE VINAŘSKÉ PODOBLASTI SE STAL TRAMÍN ČERVENÝ

Nejlepším vínem Velkopavlovické vinařské podoblasti vyhlásila odborná porota Národní soutěže vín Tramín červený 2015 pozdní sběr z vinařství Bohemia Canopus. Vítězné víno se zároveň stalo vítězem kategorie bílých suchých a polosuchých vín. Národní soutěž vín, nejvyšší a největší soutěž vín v České republice, probíhá pod garancí Svazu vinařů ČR, za organizačního zajištění Národního vinařského centra a za finanční podpory Vinařského fondu.



COSTA COFFEE: NOVÝ DRUH KÁVY V LIMITOVANÉ EDICI!

Přijďte si vychutnat již šestý ročník Prague Coffee Festivalu, který se uskuteční **14-15. 10. 2017** v nově otevřeném komunitním prostoru Kampus Hybernská. Stejně jako v uplynulých letech se můžete těšit na bohatý festivalový program plný výborné kávy z nejrůznějších koutů světa, prezentace vybraných pražírén a kaváren, cuppingy, workshopy či zajímavé přednášky.



CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT - CLOS DES FRUITS 2009

Veřejná dražba vybavení Gurmánského paláce Julius Meinl Praha (restaurace, kavárna, cukrárna, Yeznictví, rybárna) dne **22. 9. 2017 v 10:00 hod.** Místo konání dražby
Potraviny Můstek s.r.o, 28. Fijna 377/13, 110 00 Praha 1
www.burzaspravcu.cz / www.postaonline.cz/cadrv



PILSNER URQUELL SPOUŠTÍ NA STREAMU SERIAL O ČESKÉ PIVNÍ KULTUŘE

Nejlepším vínem Velkopavlovické vinařské podoblasti vyhlásila odborná porota Národní soutěže vín Tramín červený 2015 pozdní sběr z vinařství Bohemia Canopus. Vítězné víno se zároveň stalo vítězem kategorie bílých suchých a polosuchých vín. Národní soutěž vín, nejvyšší a největší soutěž vín v České republice, probíhá pod garancí Svazu vinařů ČR, za organizačního zajištění Národního vinařského centra a za finanční podpory Vinařského fondu.



HEINEKEN ČESKÁ REPUBLIKA PŘEDSTAVUJE NOVÉHO OBCHODNÍHO ŘEDITELE ON-TRADE PAVLA SLAVÍKA

Cigarium je první doutníkový festival v České republice. Akce se koná **27. 9. 2017** v hotelu Continental v **Brně**, doutníková sekce je umístěna v Cohiba Clubu hotelu Continental. Těšit se můžete na různé typy ručně vyráběných doutníků, degustační rumové drinky, pánské doplňky, dobrou kávu a další prezentace. Součástí festivalu jsou také odborné doutníkové a rumové přednášky.

PODZIM V KUCHYNI ŠÉFKUCHARŮ

TEXT Red. | FOTO Archiv kuchařů

Přední osobnosti české a slovenské gastronomické scén popsaly pro Beverage & Gastronomy, jaké letos chystají podzimní menu.

Bude dýně na prvním místě?

Opomijíme nějaké ingredience a případně které?

A přidají ke svým specialitám víno?

Pavel Býček, Lukáš Hesko, Přemek Forejt
a Jan Kvasnička odpovídají v naší exkluzivní anketě.



PAVEL BÝČEK

head chef, Alcron

PODZIM JISTE NEZNAMENÁ JENOM DÝNÍ. CO BUDOU HLAVNÍ INGREDIENCE LETOŠNÍHO PODZIMU VE VAŠÍ KUCHYNI?

Podzim určitě není jen o dýni, nicméně letos bude dýně po deili dobré hrát prim. Především díky tomu, že jeden z našich dodavatelů bude mít letos v nabídce několik druhů české dýně z Dyňové farmy Býkoš takže určitě najdeme specifické využití pro jednotlivé druhy. Abych řekl pravdu, jsem docela rád, protože dýně je jedna z podceňovaných surovin pro mnohé s nevinnou pověstí, což se v poslední době naštěstí začíná měnit k lepšímu. Ale s trochou šikovnosti se dá využít na spoustu věcí, od předkrmů až po dezert. Když pomínu dýni, tak se moc těším na kořenovou zeleninu, což je další z přehlížených surovin, a přitom používáme všichni v poměrně velkém množství. A nesmím zapomenout na topinambury a klasické brambory.

MŮŽETE UVÉST JEDEN ČI DVA PŘÍKLADY, JAK BUDE VAŠE MENU VYPADAT?

Už se moc těším, až upečeme brambory a jinou zeleninu ve slámě, to určitě nebude na našem jídelním listku chybět. Ta vůně a aroma prostě k podzimu patří. Z masa nemůžeme vynechat zvěřinu, především srnčí a houba. No a z dezertů to určitě bude už taková naše klasika - dýňový cheesecake s dýňovou zmrzlinou.

S JAKÝMI VÍNY BUDETE JÍDLA PÁROVAT

Ke každému jídlu máme vždy několik variant vín, pro případ že by některé hostům sechtulo. Co se týče sladění chuti, tak jako kuchyně úzce spolupracujeme s naším sommelierem, vždy jídla ochutnáváme i jako celek s vínem, neděláme párování od stolu, od papíru.



Pavel Býček



FOTO archiv kuchaře



Pavel Býček



FOTO archiv kuchaře

Přemek Forejt

šéfkuchař, Entrée Restaurant

PODZIM JISTE NEZNAMENÁ JENOM DÝNI, CO BUDOU HLAVNÍ INGREDIENCE LETOŠNÍHO PODZIMU VE VAŠÍ KUCHYNI?

To ještě ani já sám nevím, měníme kartu co 14 dní, podle toho co je dostupné, takže ještě není jisté, co všechno tam bude, ale určitě brasicca, fky, kachna, kdoule, rakytník, černý kořen, uhoř, houby.

MŮŽETE UVÉST JEDEN ČI DVA PŘÍKLADY, JAK BUDE VAŠE MENU VYPADAT?

Je to o té dané situaci, o tom, co je zrovna k máni. Nedokážu říct, co budeme vařit za měsíc. Vaříme pocitově. Naše karta je sestavená do čtyř živlů: Zahrada (veg), Voda (ryby), Pevnina (masa), Nebe (dezer ty). K tomu máme ještě share jídlo pro dva a více lidí doprostřed stolu. Nikdy neměníme celé menu po třech měsících, je to moc chaotické, měníme to každou chvíli.

S JAKÝMI VÍNY BUDETE JÍDLA PÁROVAT?

Tak tohle není úplně otázka na mě, ale na našeho sommeliera. V dané chvíli to pak řešíme s ním.

VELKÝ PODZIMNÍ ATLAS JABLEK

Společnost Tesco přináší do svých obchodů chuťově zajímavé druhy jablek vypěstované českými sadáři.

S příchodem podzimu se pulty obchodního řetězce Tesco začínají plnit nejrůznějšími odrudami jablek rozmanitých barev a chutí. Pokud si zrovna nevíte rady, které z nich vybrat, netrapte se. Přinášíme vám přehledný atlas, ve kterém naleznete 16 druhů jablek vypěstovaných převážně v českých sadech a dodávaných právě do obchodů Tesco. Díky němu budete vědět, které jablko si koupit ke svačině, a které se naopak hodí na pečení či do salátů.

Jonagold / Jonagored

Základní specifikace: Odrůda Jonagold vznikla roku 1953 v New Yorku na základě křížení odrůd Golden Delicious a Jonathan. Jablka této odrůdy mají zelenožlutou a červenou krycí barvu. Jonagold má několik barevných klonů, jako jsou například Jonagored a Jonaprince.

Chuťové vlastnosti: Jonagold mají měkčí, přesto ale křupavou a šťavnatou dužinu. Chuť plodu je aromatická, nasládlá, jemně kyselá s vyváženým poměrem cukrů a kyselin.

Využití: Tato odrůda se hodí zejména na odšťavnění či pečení.

Red Jonaprince

Základní specifikace: Odrůda red Jonaprince, vypěstovaná v Nizozemsku a Belgii roku 1994, je umělou mutací odrůdy Jonagold. Plody jsou středně velké až velké s výrazným červeným zbarvením.

Chuťové vlastnosti: Dužina plodů vyniká krémovou barvou, střední šťavnatostí, křehkostí a aromaticností. Slupka je tenká a mastná.

Využití: Odrůda je vhodná k přímé konzumaci.

Red Delicious / Red Velox

Základní specifikace: Odrůda Red Delicious, známá také jako Red Velox, vznikla pravděpodobně roku 1921 ve státě Iowa v USA mutací odrůdy Golden Delicious. Barva plodu je tmavě červená s typickými výraznými hrbolky v oblasti kalichu.

Existuje mnoho barevných mutací této odrůdy, jako například Red Cup nebo Jeromine. Jablka Red Delicious jsou velmi dobře skladovatelné.

Chuťové vlastnosti: Dužina plodů je pevná, šťavnatá, křupavá a sladká.

Využití: Tato odrůda se hodí do salátů a studené kuchyně.

Braeburn

Základní specifikace: Pravděpodobně náhodný kříženec vznikl ve volné přírodě na Novém Zélandu křížením odrůd Lady Hamilton a Coxova reneta. Zelená slupka plodu je překryta tmavě oranžovou krycí barvou. Plody jsou mimořádně odolné proti otlacení, což je dělá velmi dobře skladovatelnými.

Chuťové vlastnosti: Jablka Braeburn mají navinule sladkou a středně šťavnatou dužinu pevné konzistence a krémové barvy.

Využití: Tato odrůda se skvěle hodí na pečení.

Granny Smith

Základní specifikace: Odrůda Granny Smith byla objevena v roce 1868 v Austrálii paní Marií Ann Smithovou. Ta ji vypěstovala na své zahradě v blízkosti Sydney a jablka po ní dostala i název Granny Smyth, doslova tedy babička Smithová. Odrůda si velmi rychle získala světový význam. Je dobře skladovatelná. Plody jsou sytě zelené barvy, se slabým voskovým povlakem.

Chuťové vlastnosti: Dužina je pevná, bílé barvy a středně šťavnatá. Chuť plodu je kyselá, osvěžující a stypic-

kým aroma po trávě.

Využití: Granny Smith se hodí zejména do salátů a studené kuchyně. Díky kyselosti jsou plody vhodné i na pečení, nejlépe do štrudlů.



Idared

Základní specifikace: Idared je stará a osvědčená odrůda rozšířená po celém světě. Byla objevena v USA ve státě Idaho, které dalo vzniknout jejímu jménu. Plody mají intenzivní červenou barvu. Jablka jsou velmi dobře skladovatelná ve skladě s řízenou atmosférou a chladírnách.

Chuťové vlastnosti: Dužina jablka je jemná, středně šťavnatá, bílá, sladce navinulá a aromatická. Využití: Idared je ideální na dlouhodobé uskladnění. Chuťové vlastnosti: Dužina plodů je pevná, šťavnatá, křupavá a sladká.

Jonagold / Jonagored

Základní specifikace: Odrůda Jonagold vznikla roku 1953 v New Yorku na základě křížení odrůd Golden Delicious a Jonathan. Jablka této odrůdy mají zelenožlutou a červenou krycí barvu. Jonagold má několik barevných klonů, jako jsou například Jonagored a Jonaprince.

Chuťové vlastnosti: Jonagold mají měkčí, přesto ale křupavou a šťavnatou dužinu. Chuť plodu je aromatická, nasládlá, jemně kyselá s vyváženým poměrem cukrů a kyselin.

Využití: Tato odrůda se hodí zejména na odšťavnění či pečení.

Red Jonaprince

Základní specifikace: Odrůda red Jonaprince, vypěstovaná v Nizozemsku a Belgii roku 1994, je umělou mutací odrůdy Jonagold. Plody jsou středně velké až velké s výrazným červeným zbarvením.

Chuťové vlastnosti: Dužina plodů vyniká krémovou barvou, střední šťavnatostí, křehkostí a aromaticností. Slupka je tenká a masná.

Využití: Odrůda je vhodná k přímé konzumaci.

Red Delicious / Red Velox

Základní specifikace: Odrůda Red Delicious, známá také jako Red Velox, vznikla pravděpodobně roku 1921 ve státě Iowa v USA mutací odrůdy Golden Delicious. Barva plodu je tmavě červená s typickými výraznými hrbolky v oblasti kalichu. Existuje mnoho barevných mutací této odrůdy, jako například Red Cup nebo Jeromine. Jablka Red Delicious jsou velmi dobře skladovatelná.

Chuťové vlastnosti: Dužina plodů je pevná, šťavnatá, křupavá a sladká.

Využití: Tato odrůda se hodí do salátů

a studené kuchyně.

Braeburn

Základní specifikace: Pravděpodobně náhodný kříženec vznikl ve volné přírodě na Novém Zélandu křížením odrůd Lady Hamilton a Coxova reneta. Zelená slupka plodu je překryta tmavě oranžovou krycí barvou. Plody jsou mimořádně odolné proti otlacení, což je dělá velmi dobře skladovatelnými.

Chuťové vlastnosti: Jablka Braeburn mají navinule sladkou a středně šťavnatou dužinu pevné konzistence a krémové barvy.

Využití: Tato odrůda se skvěle hodí na pečení.



Granny Smith

Základní specifikace: Odrůda Granny Smith byla objevena v roce 1868 v Austrálii paní Marií Ann Smithovou. Ta ji vypěstovala na své zahradě v blízkosti Sydney a jablka po ní dostala i název Granny Smyth, doslova tedy babička Smithová. Odrůda si velmi rychle získala světový význam. Je dobře skladovatelná. Plody jsou sytě zelené barvy, se slabým voskovým povlakem.

Chuťové vlastnosti: Dužina je pevná, bílé barvy a středně šťavnatá. Chuť plodu je kyselá, osvěžující a stypickým aroma po trávě.

Využití: Granny Smith se hodí zejména do salátů a studené kuchyně. Díky kyselosti jsou plody vhodné i na pečení, nejlépe do štrúdlů.

Idared

Základní specifikace: Idared je stará a osvědčená odrůda rozšířená po celém světě. Byla objevena v USA ve státě Idaho, které dalo vzniknout jejímu jménu. Plody mají intenzivní červenou barvu. Jablka jsou velmi dobře skladovatelná ve skladě s řízenou atmosférou a chladírnách.

Chuťové vlastnosti: Dužina jablka je jemná, středně šťavnatá, bílá, sladce navinulá a aromatická.

Využití: Idared je ideální na dlouhodobé uskladnění. Chuťové vlastnosti: Dužina plodů je pevná, šťavnatá, křupavá a sladká.

Využití: Tato odrůda se hodí do salátů a studené kuchyně.

Šampion / Champion

Základní specifikace: Odrůda Granny Smith byla objevena v roce 1868 v Austrálii paní Marií Ann Smithovou. Ta ji vypěstovala na své zahradě v blízkosti Sydney a jablka po ní dostala i název Granny Smyth, doslova tedy babička Smithová. Odrůda si velmi rychle získala světový význam. Je dobře skladovatelná. Plody jsou sytě zelené barvy, se slabým voskovým povlakem.

Chuťové vlastnosti: Dužina je pevná, bílé barvy a středně šťavnatá. Chuť plodu je kyselá, osvěžující a stypickým aroma po trávě.

Využití: Granny Smith se hodí zejména do salátů a studené kuchyně. Díky kyselosti jsou plody vhodné i na

VINOTÉKY NEZBYTNÁ SOUČÁST RESTAURACE A BARU

Vinotéky neboli speciální chladicí vitríny na víno jsou specifickou produktovou kategorií s velkým rozsahem objemu. Menší vinotéky máme doma a ukládáme do nich naše úlovky z návštěv moravských sklípků. Větší vinotéky jsou nezbytnou profesionální výbavou restaurací a barů. Jaké jsou typy vinoték, podle čeho je vybírat a jak najít úsporný model?



Při výběru vinotéky je nejdůležitější chladicí objem. Ten se dnes udává především v počtu standartních vinných lahví a maximální počet je vyznačen i na energetickém štítku. Nejmenší domácí vinotéky dokážou pojmout lahví, v největších spotřebičích lze uchovat mnoho desítek lahví.

Důležitým hlediskem při výběru je způsob chlazení vinotéky. Na trhu lze rozlišit dva základní typy: kompresorové a termoelektrické vinotéky. Vinotéky s kompresorem fungují na stejný princip jako chladničky: kompresor pomocí chladiva odvádí teplo z vinotéky ven do výparníku. Termoelektronické vinotéky využívají Peltierova jevu, kdy při průchodu mezi dvěma různými kovy či polovodiči vzniká rozdíl teplot. Chladná strana je uvnitř vinotéky a teplá strana odvádí teplo do vnějšího prostoru. Každý z těchto typů má své výhody i nevýhody. Největší a nespornou výhodou termoelektronických vinoték je jejich tichý chod. Termoelektronické vinotéky jsou zejména ty menší, a jsou tedy vhodné do domácností. Jejich nevýhodou je omezení v možnostech chlazení a zvláště vhodnou teplotou (6-8 °C). Kompresorové vinotéky jsou naopak o něco hlučnější, ale poskytují širší rozsah možných teplot. Jejich nevýhodou je i o něco účinnější chod. U větších vinoték je kompresorový typ jedinou možností.

Ve všech vinotékách lze nastavit teplotu, na kterou se vína chladí. Problém nastává u rozdílných požadavků na teplotu, typicky u červeného a bílého vína. Vhodnou doplňkovou funkcí jsou tak dvě oddělené chladicí zóny, u nichž lze nastavit rozdílnou teplotu. Vinotéky jsou často designovým prvkem prostoru, je tudíž třeba vybrat vhodný typ, který se vám bude líbit. Můžete si vybrat vinotéky vestavené, které na první pohled nerozeznáte od myčky, a budou tak

především nenápadné. Je možné si také vybrat vinotéky volně stojící s různými rozměry: od velmi úzkých, vhodných k vyplnění proluky mezi nábytkem, až po klasické skříňové připomínající obvyklé chladicí nápojové chladničky. Častým designovým prvkem je podsvícení vinotéky.

„Menší vinotéky máme doma a ukládáme do nich naše úlovky z návštěv moravských sklípků. Větší vinotéky jsou nezbytnou profesionální výbavou restaurací a barů.“

Existuje řada dalších vlastností a hledisek, které je vhodné při výběru vinoték zvážit. Jedná se např. o materiál jednotlivých polic. Kvalitní vinotéky je mají ze dřeva, levnější jsou kovové. Milovníci kvalitního vína by dále měli vybírat vinotéky s přísnou kontrolou vnitřní vlhkosti. Pro domácnosti s dětmi se může hodit vinotéka se zámkem.

Stejně jako jiné spotřebiče mají i vinotéky svůj energetický štítek. Oproti domácím chladničkám existuje mezi vinotékami velký rozdíl v účinnosti, a tak určitě stojí za to věnovat energetickému štítku pozornost. Štítek je velmi jednoduchý, obsahuje především ukazatel energetické třídy, informace o roční spotřebě, maximální počet lahví a hluku. Pro jednozónové vinotéky doporučujeme minimálně energetickou třídu A+ a pro dvouzónové vinotéky alespoň třídu A. Výběr úsporné vinotéky se příznivě odrazí na nižších účtech za elektrickou energii. Seznam nejúspěšnějších vinoték na evropském trhu je pravidelně aktualizován na webu www.usporiespotrebice.cz.

STYLOVĚ PIJETE? STYLOVĚ CHLAĎTE!

Kultura pití vína se u nás v posledních letech rozšířila a vinný mok dokonce šlape na paty tak oblíbenému českému pivu. O tom, jakou by mělo mít víno ideální teplotu, už bylo napsáno mnoh. Jaké jsou ale možnosti chlazení lahví s vínem a jejich prezentace ve vašem podniku? Tentokrát jsem se zaměřili na chladicí kbelíky na víno, které mají nejen praktickou funkci, ale také se mohou stát zajímavým prvkem interiéru.

Více lahví, nebo jen jedna?

Nejprve je potřeba se zamyslet, jaký typ chlazení je pro váš podnik vhodný. Nabízíte hodně vín po skleničce a denní nabídku často měníte? Pak se vám bude hodit kbelík na více lahví, které můžete umístit do prostoru. Pokud ale prodáváte celé láhve, budou pro vás vhodnější klasické chladicí kbelíky na jednu lahev, které můžete přinést ke stolu. Pořádáte cateringové akce? Na výběr máte mezi kbelíky určenými k položení na stůl a těmi, které stojí samostatně v prostoru. Ty pak mohou v konceptu celé akce tvořit středobod.

Sklo, plast, nebo nerez?

Přestože sklo je ve vinařském odvětví materiálem číslo jedna, pro chladicí kbelíky je vhodnější spíše kvalitní plast, který má oproti sklu několik výhod. Především je lehčí, tudíž s ním obsluha může snáze manipulovat. Dnešní materiály jsou navíc vzhledem k nerozeznání od skla, a pokud se o ně správně pečuje, vydrží bez známek poškrábání velmi dlouho. Chcete moderní a futuristický design? Pak zvolte nerez, který bude v interiéru působit neutrálně a nadčasově.

Budiž světlo!

Nestačí vám klasika a chcete chladicí kbelík ještě trochu zvýraznit? Pak zkuste kbelík podsvícený, ten dodá vaší prezentaci šmrnc. Na výběr máte buď spodní podsvícení, nebo svítící totem, s nímž tento rok přišla francouzská značka Lehmann: ať už bude typ akce jakýkoliv, hosté ho rozhodně nepřehlédnou.

Pohoda ve čtyřech

A nakonec jedna vychytávka, která je pro párty ve čtyřech nebo catering jako stvořená: chladicí kbelík s držáky na vinné sklenice. Tento zajímavý prvek určitě ocení i náročnější zákazníci.



VÍME PŘESNĚ, CO CHCEME, A VYRÁBÍME TO, CO NÁM CHUTNÁ

Můžete mít klidně zlatou pánevku, ale pokud budete mít špatné maso, tak z toho dobrý řízek nikdy neuděláte," komentuje Jan Kleiner, ambasador značky Kleiner Distillery, výrobu prémiových jednodrůdových ovocných destilátů. Nabídnou vám je například ve všech třech českých michelinských restauracích. Ale ty opravdu archivní limitované edice bude možné degustovat pouze v jejich vlastním nově otevřeném degustačním sklepě kousek od Prostějova.

1365 dní od sklizně do plné krásy - toto je na vašich webových stránkách. Co to přesně znamená?

Pominu-li rychlost větru, oblastní srážky, teplotu a tlak vzduchu, tak to vidím asi takhle - lokální plané ovoce, žádné bio sady. Tedy prvotní vstup jednodrůdové suroviny. Není švestka jako švestka. Naše vysledovaná gměsíční fermentace - správné proložení ovoce k získání více aromatických a chuťových látek. Je to něco podobného jako u slámového vína. Musí taky dlouho ležet, ale u nás trochu déle. Zrání destilátu po minimální dobu tří let v kameninových nádobách ve sklepení. Shrnutí - všechno má svůj čas. No a náš čas k dokonalosti je 1365 dní přesně.

A co pak znamená ta plná krása?

Každý krok při vytváření - od ruční sklizně jednodrůdového ovoce až po konečný proces zrání, který zajišťuje, že kvůli svým přirozeným vlastnostem je zachycen konečný panenský punc (duch) přírody. To je tak asi nejlíže.

Kleiner Distillery vyrábí jednodrůdové destiláty. Jak je možné ze všech těch stovek odrůd švestek vybrat nejhodnější?

No ony jsou to spíše tisíce odrůd. Postupně jsme si vyseletovali, co nám chutná a co je pro nás dobré. Třeba místní odrůda plané Kulatky, která je opravdu pro naši oblast specifická a svým způsobem unikátní. Jiné jednodrůdové ovoce, které ale musíme koupit o místních farmářů používáme výhradně po zpracování k uložení destilátu k dlouhodobému zrání v různorodých sudech z celého města.

A to se dostáváme ještě dál, protože všechny vámi používané divoké anebo volně rostoucí odrůdy jsou místní.

Dá se to tak říct. Je to všechno z okolí Prostějovska. Víte, bráním se dnes modernímu označení bio nebo ekozemědělství.

Právě o tom jsem chtěl mluvit. Od vás jsem četl, že přírodněji to už snad ani nejde. Jinde zase, že vyrábíte v souladu s přírodou.

Podívejte se třeba na lesní jahody. Tam snad někdo chodí s nějakým postříkem? Ne! Je to příroda. Co víc chceme než přírodu samu? A úplně stejným způsobem nám sběrači nosí plané volně rostoucí ovoce, které naleznete podél polních cest, u rybníků atd. Možná se šasem dostaneme taky k lesním jahodám, malinám kdo ví...

Prosíchlá se že finišujete nové degustační prostory u vás v Žešově. Tam budou k ochutnání i ty nejunikátnější speciály?

Přesně tak! Díky tomu, že ukládáme naše ovocné destiláty do vybraných sudů, například po Pedro Ximénez - Sherry, máme také úžasné sudy po vyzrálém cognacu od Jean-Jacquesa Godeta a jiné krásné kousky, tak se zákazník dostane k něčemu, co nikdy předtím neochutnal.

Taky se mluví o začínající spolupráci Distillery Kleiner a Palírny u Zeleného stromu. Objasněte to, prosím?

Vstup Palírny U Zeleného Stromu do společnosti Distillery Kleiner je čistě kapitálový a přináší nám s sebou velké možnosti rozšíření našich produktů na vybrané globální trhy. Zároveň bych touto formou velice rád poděkoval generálnímu řediteli společnosti Pavlu Kadlecovi, za velice vstřícný přístup k dalšímu rozvoji Distillery Kleiner. Velice si vážím naší oboustranné důvěry, která je novým garantem dalšího rozvoje. Díky tomuto spojení dochází k oprostění mne od všech manažerských povinností spojených s řízením firmy, ve kterou by se z nevyhnutelných a logických důvodů musela Distillery Kleiner přeměnit. Mám teď možnost plného soustředění se k výběru správných surovin, přípravě kvasu, destilaci a kultivaci produktů. Současně mohu realizovat nové myšlenky vedoucích k nabídce nových prémiových produktů.



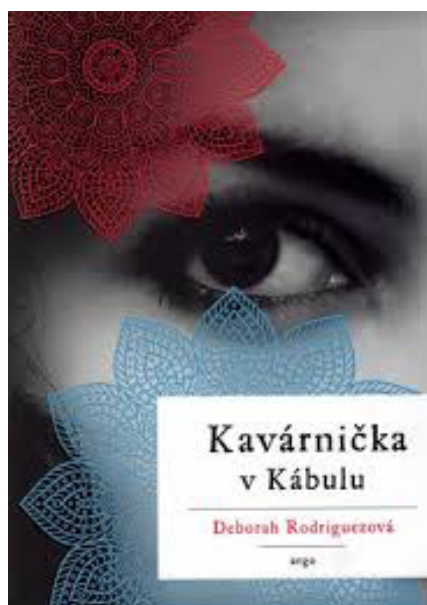
A SPOT AT THE BAR :

**Welcome to the Everleigh
Madrusan**

Michael, Young Zara

Come on a journey through the ultimate cocktail evening, starting with aperitifs at dusk, through pre-dinner drinks and digestifs, with nightcaps to round it all off. And, should you need it, the Marmalade Cocktail is an inventive hair of the dog for the morning after too. Having cut his teeth at Sasha Petraske's famed New York bar Milk & Honey, bartender Michael Madrusan brings with him years of experience to deliver golden era drinks. Starting with twists on classic negronis, martinis, champagne juleps, and gin fizzes.

www.slovar.cz

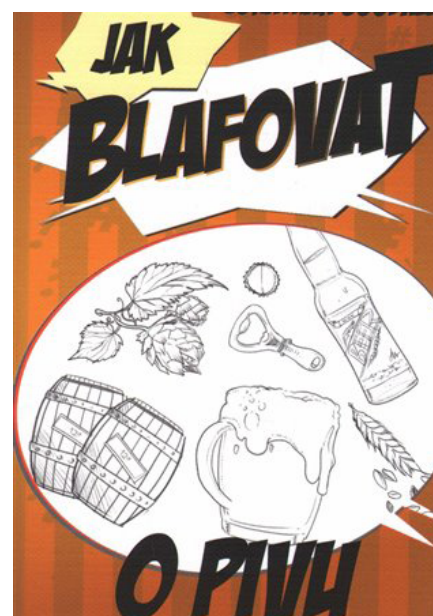


NÁVRAT DO KAVÁRNIČKY V KÁBULU

Rodriguezová Deborah

V malé kavárně ve válkou rozervaném Kábulu svedl osud dohromady pět žen z jediného důvodu: aby pomáhaly – jedna druhé i všem ostatním. Volné pokračování Kavárničky v Kábulu přivádí na scénu známé postavy i nové tváře. Zakladatelka kavárny Sunny se po návratu do Spojených států snaží marně zapadnout do běžného života a nepřestává snít o návratu do milovaného Afghánistánu. kořeny po prožitém traumatu usilovně snaží zapomenout. Jasmína, které teď kavárna patří, se snaží pomáhat dívkám a ženám, kterým hrozí stejný osud, jemuž ona jen o vlásek unikla.

www.knihyomega.cz



JAK BLAFOVAT O PIVU

Jonathan Goodall

Půllitr, lahvač, škopek, jedno, zlatý mok, zrcek, samec, křen a chlapík ryšavý s bílou čepicí. Všechna tato lyrická pojmenování značí pouze jedno: pivo. Po celém světě se ho ročně spotřebuje neuvěřitelné množství, nemluvě o jeho různých variacích. Ale kdo z nás může s jistotou říci, že skutečně ví, jak se tento alkoholický nápoj připravuje? Jaká je jeho historie? Které druhy piva jsou nejlepší? A jak se správně servíruje? Nejen odpovědi na tyto otázky, ale spoustu dalších užitečných informací se dozvíte v knize.

www.paseka.cz

TÝDEN KÁVY 2017

#kavaspojuje



