

K létu patří pořádný drink. Co letí ve světě míchaných nápojů? Jaké se pijí brčkem? A co s ovocnou oblohou? Radí ACHIM ŠIPL (40), mistr světa v přípravě nealkoholických nápojů a jeden z nejlepších českých barmanů. Za barem už nestojí, vede kurzy a spojil se s velkou českou firmou, pro niž vymýšlí drinky a školí personál. „Člověk nemůže stát celý život dvanáct hodin denně na nohou,” vysvětluje.

Barmanský mistr: Nejradši mám vodu

■ S jakou nejabsurdnější reklamou jste se setkal při práci za barem?

Když jsem v 90. letech začínal, hodně lidí si objednávalo campari s džusem. Lili jsme to na vrstvy, dolů campari a nahoru džus, aby to vytvořilo červenožluté pruhy. Jednou za mnou přišla holka, že tam má jenom džus. Předtím totiž vycucla brčkem campari.

■ Pít s brčkem, nebo pusou?

Je to různé. Měl jsem třeba dvoufázový drink. Základ měl nějakou chuť a nahoru jsem dal pěnu úplně jiné chuti. To se muselo pít pusou, protože jinak byste vypil jen ten spodek. Bylo potřeba, aby pěna šla na rty a pití do pusy. Pak teprve vznikla ta správná kombinace. Long drinky se naopak podávají s brčkem, aby se mohly za-

míchat. Do klasické koktejlové skleničky ve tvaru písmene „V“ brčko nepatří, ani led. Ale pokud do ní udělám Frozen (zmrzlou, pozn. red.) Margaritu, která má kašovitou konzistenci, brčko tam přijít musí.

■ Kdy se jí ovocná ozdoba? Před, nebo po?

Úplně jsem se vystrašil (usmívá se). Ovoce napíchnuté na hraně skleničky nebo dokonce ovocný salát na špejli je podobný nešvar jako ta naše zeleninová obloha z krouhané mrkve a zelí, kterou dávají na talíř v každé druhé hospodě. Taký jsem byl kdysi nadšený, že jsem na sklenici mohl dát ananas nebo meloun, krásně to vypadalo, ale k modernímu drinku to nepatří. Tam by ozdoba měla nějak souviset s obsahem. Záleží na vás, kdy to sníte. Pokud barman nemá s ozdobou něja-

ký záměr, o kterém by vás jistě dopředu zpravil. Ve špičkovém koktejlovém baru ovocnou ozdobu nenajdete, ta patří na diskotéku nebo do nějakého letoviska.

„Ne každý, kdo stojí za barem, je barman.“

Někteří turisté si potrpí na dlouhé kudrnaté brčko nebo na deštníček zapíchnutý v ovoci, ale moc cool to není.

■ Jaké chyby dělají barmani nejčastěji?

Musejí si předně uvědomit, že ne každý, kdo stojí za barem, je barman. Chyba je lít od oka dochucovací prostředky

jako sirupy. Drink nesmí být příliš sladký, musí být vyvážený. Důležité jsou suroviny. Když půjdu do večerky koupit tu nejlevnější vodku, je to špatně. Z ní super koktejl těžko vyrobíte. A další rada: Nejde o to nacpat do koktejlu patnáct ingrediencí, ale vyladit ideální kombinaci několika surovin.

■ Restaurace je špatná, když má jídelní lístek tlustý jako román. Platí to i o nápojovém lístku v baru?

Rozhodně. V koktejlovém baru bych doporučoval připravovat maximálně dvacet drinků, pokud chtějí mít úderné menu založené na čerstvých surovinách. Co si může člověk vybrat z lístku, na kterém je dvě stě položek? U desátého drinku člověk neví, co bylo v prvním.

■ Je nějaký typický ženský drink?

Holky si dají spíš Pina Coladu (bílý rum, kokosové mléko a ananasový džus), kluci spíš Cuba Libre (bílý rum, kola, limetková šťáva). Ale znám plno holek, které pijou Cuba Libre na litry a Pina Coladu by si v životě nedaly. Obecně platí, že ženy si většinou objednávají sladší drinky a moc nejdou do hořkých věcí. Každopádně holky si dávají míchané nápoje víc než kluci, je to tak 60 na 40 procent. Kluci bývají konzervativnější, víc se bojí zkoušet a objevovat, takže častěji vsadí na čistý alkohol. Neboli kluci jdou za výsledkem a holky jdou za chutí.

■ Výsledek je opilost?

Jasně. Ale je pravda, že se to mění. Když mi bylo dvacet, tak jsem si nedokázal představit, že bych se dvakrát třikrát v týdnu neopil, dneska mě něco takového ani nenapadne. Nemám čas pak několik dní detoxikovat organismus, protože to teď samozřejmě trvá déle než předtím. Totéž pozoruju na lidech kolem sebe – podle mě se už nechodí do barů tolik kvůli kalbě, ale spíš za zážitkem. Cuba Libre si můžete namíchat doma. Barman není nalévač alkoholu, ale skládá chutě. Koktejly můžou mít podobu zmrzliny, želé, bonbonů či cukrové vaty, můžete je ozvláštnit třeba banánovou mlhou, takže pak voní úplně jinak, než chutnají. Možností je spousta. Tomuto odvětví barmanství se říká molekulární mixologie.

■ O Francouzích se říká, že jsou národ vinařů, Češi jsou pivaři. Je nějaký národ koktejlový?

Asi Američani. Tam to hodně jede. Mají to jednodušší i v tom, že můžou panáky lít od oka, u nás se hodně hlídá míra. V Americe byla zlatá éra koktejlu v období prohibice, tedy ve 20.–30. letech minulého století. Alkohol se tam tehdy míchal do různých ovocných šťáv. První oficiální koktejl vznikl už na začátku 19. století, ale první pokusy vlastně byly už před dvěma tisíci lety. V Izraeli se dělal šerbet, což je vlastně předchůdce sorbetu. Vyráběli ho tak, že na sníh lili ovocné šťávy. Mongolové zase nechali stát jačí mléko vedle jurty, a protože v noci mrzlo, ráno z toho měli

3 DRINKY PODLE ACHIMA ŠIPLA

Forbidden Flowers (finálový drink z Mistrovství světa v míchání nealkoholických nápojů 2015)

Suroviny:

- 4 cl mrkvový fresh
- 1,5 cl citronová šťáva
- 1 cl sirup z růží
- 10 sedmikrásek
- 1/2 lžičky levandule
- 1/2 lžičky vanilkového cukru
- 10 cl Mattoni perlivá
- Ozdoba: novinový kornout, růže, sedmikrásky

Postup: V šejkru rozmáčkáme sedmikrásky, levanduli s cukrem, přidáme další suroviny, kromě Mattoni a dobře prosejkujeme. Přelijeme do sklenice a ozdobíme papírovým kornoutem, lístkem růže a svazkem sedmikrásek.

Papírový kornout společně se jménem připomíná slavnou dobu koktejlů během prohibice, kdy bylo pití alkoholu zakázané a různé se schovávalo.

Hruškovice se zázvorovou limonádou

Suroviny:

- 4 cl hruškovice
- 25 cl zázvorové limonády
- Ozdoba: zázvor, hruška

Postup: Do vyšší sklenice dáme led, odměříme hruškovici a dolijeme zázvorovou limonádou. Ozdobíme kouskem hrušky a nastrohaným zázvorem.

Skořicový Old Fashioned s párou z ovocného čaje

Suroviny:

- 4 cl skořicový bourbon, např. EW Cinnamon
- 1 cl Fernet Branca
- Pomerančová, limetová a citronová kůra
- pára z čaje Lapsang Souchong

Postup: Kůry společně s barovou lžící Fernetu Branca vymačkáme přímo ve sklenici, přidáme led a promícháme. Přilijeme skořicový bourbon a znovu dobře promícháme. Zastříkneme pomerančovou kůrou. Jako druhou vůni použijeme páru z LS čaje, vyrobenou pomocí suchého ledu.

Tip: Skořicový bourbon můžete také vyzkoušet v jednoduché variantě s jablečným džusem.



smetanovou zmrzlinu, kterou pak různě ochucovali. A víte, jak vznikl jeden slavný koktejl jménem grog?

■ **Ne.**

Z nouze. Americké námořnictvo dostávalo přiděl rumu, a když jim docházel, jejich generál rozhodl, že ho budou ředit vodou. Svařené víno vzniklo za první světové války v zákopech. Vojákům došel tvrdý alkohol, měli jen víno. Byla jim zima, tak ho ohřáli. A protože bylo víno kyselé, osladili ho cukrem a přidali nějaké koření... Lidi se nejdřív naučili kvasit, pak destilovat. A když zjistili, že to není dobré, začali to stařit, dávat do sudu. Když to mělo 40–60 % alkoholu, ne každý to byl schopen pít, tak to začali upravovat. Dá se říct, že teplé koktejly jsou starší než studené. Protože lidi se naučili daleko dříve ohřívát než vyrábět led. Teď je velký trend všechno chladiť a mrazit. Lidi toho totiž vypijou víc. Teplou vodku nevypije nikdo, kdežto studenou skoro každý.

„Teplé koktejly jsou mnohem starší než studené.“

■ **Kdo udává trend ve vašem oboru? Amerika?**

Nadnárodní korporace, které vyrábějí alkohol. Každá firma si tlačí něco. Jede hodně Aperol Spritz (*hořký likér, vyrábí se z hořce, rebarbory, výtažků z pomeran-*

čů a aromatických bylin, pozn. red.). Pořád funguje Cuba Libre nebo vodka s Red Bullem. I když Red Bull teď dělá projekt, aby přitáhl i jiný druh alkoholu, protože naše děti asi nebudou pít to co my před dvaceti lety. Proto se hledají nové kombinace. Hodně je na vzestupu gin. Ve specializovaných koktejlových barech frčí soury – kyselé drinky, v nichž je víc citronu než cukru a přidává se tam bílek, díky němuž má drink krásnou pěnu. Myslím, že Evropa má teď daleko lepší barmanskou základnu než Amerika, nejlepší bary jsou v Londýně, ale i v Praze.

■ **Konkrétně?**

Naše podniky Black Angels a Hemingway patří podle prestižní americké organizace NOCCPS, která každý rok v New Orleans pořádá festival Tales of the Cocktail, do desítky nejlepších barů na světě. Dva čeští barmani jsou nominováni na nejlepší profiky ve svém oboru. Jeden dělá v Londýně, druhý v Singapuru. Asie teď zažívá boom. Nedávno jsem byl v Číně a tam je to teď jako u nás v 90. letech. V Indonésii a na Bali se zamilovali do vyšejkrovaného káfe s tonikem. Ty dvě hořkosti se vzájemně potlačí a je to citrusové osvěžující. A ještě se do toho může přidat gin, pak tomu říkají GTC.

■ **Co teď letí v Americe?**

Skořicový bourbon, už se to dostalo i k nám. Firma Rudolf Jelínek, pro kterou teď pracuji, přišla se skořicí loni, letos ji následoval Jack Daniels a ještě přijde Jim Beam. Letošek bude skořicový.



ACHIM ŠIPL (40)

Mistr světa v přípravě nealkoholických nápojů z roku 2013. Za barem se pohybuje pětadvacet let. Nejdřív se vyučil kuchařem, pak vystudoval hotelovou školu, vzdělání si doplňoval na řadě kurzů a workshopů po celém světě. Vystudoval Českou zemědělskou univerzitu, pedagogický obor. Vlastnil a provozoval několik populárních barů v Liberci, například ShakeClub 66 nebo Tutti-Fruti. Dva roky byl šéfbarmanem baru Oblaca na Žižkovské věži. Vede barmanské kurzy, napsal skriptu Makromolekulární a progresivní mixologie. V současnosti je ambasadorem firmy Rudolf Jelínek, největšího výrobce ovocných destilátů na světě.

■ **Vzpomenete, jak to bylo u nás před pětadvaceti lety?**

Jely jednoduché drinky: Bavoráky (fernet + tonik) a Betony (becherovka + tonik). Mojito, ač je asi sto let staré, se u nás objevilo až kolem roku 1996. Opravdický koktejl si člověk mohl dát na výjimečných místech, hlavně v hotelích s mezinárodní klientelou. Lidi moc necestovali, všechno teprve objevovali. Zato teď jsou vzdělanější a náročnější. Každou chvíli jde v televizi reklama na nějaký drink. Módní vlnu zařizují seriály

a filmy. Třeba seriál Sex ve městě proslavil drink Cosmopolitan (vodka, cointreau, brusinkový džus a citronová šťáva). Mimochodem tento drink je oficiálním drinkem Facebooku. James Bond s tou jeho slavnou hláškou „Protřepat a nemíchat!“ zase proslavil Martini cocktail, což je gin a suchý vermut. Ale Pierce Brosnan (*představitel Jamese Bonda ve čtyřech filmech v letech 1995 až 2002, pozn. red.*) díky firmě Smirnoff přestoupil na Vodkatini, kde je místo ginu vodka.

■ **Váš oblíbený drink?**

Dnes bych si dal Manhattan (whisky a vermut). Nebo nějaký pánský drink postavený na whisky. Anebo Bohemian Sour postavený na slivovici. Jinak mám rád vodu, vodku a ovocné destiláty, nejradši trnkovici. Ta je z malých švestek, vlastně je to jenom pecka obalená slabou slupkou, takže destilát voní jakoby po mandlích. A drinky? Cuba Libre, to je takové barmanské pití. Pak mám rád svoje drinky, které jsem si vymyslel. Hlavně nealkoholické. Třeba Forbidden Flowers. Je to kombinace mrkve, růže, vanilkového cukru a citronové šťávy. Růže a mrkev se velmi dobře páruje. Růže voní, a ta mrkev, když ji spolknete, voní trochu podobně. S tímto drinkem jsem teď nedávno soutěžil na Mattoni koktejl festivalu a skončil jsem čtvrtý.

■ **Předloni jste tutéž mezinárodní soutěž vyhrál. Není vám líto, že za barem stojíte už jen při soutěžích nebo při kurzech, které vedete?**

Člověk nemůže stát celý život dvanáct hodin denně na nohou za barem. A diskotéky nebo kluby? Mně už je čtyřicet. Pamatuju si, že když jsem jako mladý chodil na diskotéku a tam mě obsluhovali takhle staří barmani, lehce jsem se jim posmíval. Nechci to teď zažít z druhé strany (*usmívá se*).

Milan Eisenhammer



TIPY NA LETNÍ KOKTEJLY...

SCARFACE

Suroviny:

- 1 díl mandlového likéru Amaretto
- tři díly vodky
- 2 díly džusu z červeného ovoce (jahoda, rybíz)
- suché prosecco, např. Prosecco Superiore Extra Dry Drusian
- červený rybíz na dozdobení

Příprava: Amaretto, vodku i džus nalijte do vysoké sklenice plné ledu. Promíchejte a sklenici až po okraj dolijte vychlazeným proseccem. Ozdobte červeným rybízem.



SUMMER GARDEN ICE TEA

Suroviny:

- Ahmad Tea Třešeň se šípem a ibiškem
- 5 cl jablečného džusu
- lístky čerstvé máty
- plátek jablka

Příprava: Čaj Ahmad Tea Rosehip, Hibiscus & Cherry připravíme klasickým způsobem dle doporučení na čajovém sáčku, vyjmeme sáček a necháme zchladit. Do sklenice nebo džbánu na kostky ledu přidáme jablečný džus a vychlazený čaj promícháme. Ozdobíme snítkou máty a plátky jablka.



BALLANTINE'S BRASIL HIGHLAND SAMBA

Suroviny:

- sprite
- limetka
- 4 cl Ballantine's Brasil
- led

Příprava: Highland Samba se smíchá s limonádou (nejlépe chutná se Sprite), přelije se přes led a obloží dvěma čerstvě řezanými plátky limetky.



MARTINI ROYALE BIANCO

Suroviny:

- 1 díl Martini Bianco
- 1 díl suchého prosecca, např. Prosecco Superiore Extra Dry Drusian
- máta
- limetka

Příprava: Do sklenice na víno vložte kostky ledu. Přidejte hrst máty a nalijte Martini Bianco, prosecco a zakápněte limetkou. jemně zamíchejte a podávejte s plátkem limetky.



IRISH CREAM

Suroviny:

- 2 lžičky kávy
- 200ml vody

Příprava: Pro zachování té nejlepší chuti i aroma je vhodné dvě lžičky kávy zalít vodou o teplotě 90°C. Kávu se doporučuje podávat ideálně s mlékem a cukrem, který ještě posílí typické aroma a chuť Irish Creamu.