



Tisková zpráva, České Budějovice 10. 4. 2018

## Národní kolo Mattoni Grand Drink plné neotřelých chutí ovládl Jiří Boháč

**Že originalita, inovace a cit pro vyváženou chuť jsou nejdůležitějšími ingrediencemi moderní mixologie, znovu dokázal 21. ročník národního nominačního kola Mattoni Grand Drink. Ten proběhl v úterý 10. dubna v českobudějovickém baru Žlutá ponorka. Nominační kolo Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů představilo nejlepší české barmany a jejich neotřelé nealkoholické drinky.**

Tradiční soutěž v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink přinesla za dobu své existence již mnoho originálních nealkoholických drinků, na nichž je možné sledovat vývoj trendů v míchání koktejlů. **Letošní cenné vítězství vybojoval Jiří Boháč s drinkem IQ Mattoni**, který porotu nadchl nejen zajímavou úpravou koktejlu, ale samozřejmě především chutí. **V receptuře se skvěle doplňuje chuť čaje, vodní řasy a mateřídoušky s minerální vodou Mattoni.** Právě ta je stěžejní ingrediencí, kterou musí obsahovat všechny koktejly míchané v rámci soutěže. Podmínkou je také nízká kalorická hodnota drinku, každý koktejl by měl odpovídat i současným trendům barmanského světa.

*„Koktejl je o vodě, o chladivých hloubkách v modravých lagunách. Využívá minerální podstaty vody Mattoni a oregonské sladkovodní řasy Klamath, která jako jediná na světě dokáže regenerovat mozkové buňky. Je to endemicky rostoucí prapůvodní druh rostliny, která dokáže našim buňkám předat původní matici buněčné struktury. Drink je lehký a svěží a prudce pitelný,“* přiblížil svůj vítězný koktejl Jiří Boháč.

**Národního kola Mezinárodního mistrovství v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink se letos zúčastnilo 13 soutěžících.** „Pravidla soutěže Mattoni Grand Drink jsou velice přísná. Všechny soutěžní koktejly musí být nejen nealkoholické, ale také nízkokalorické. Jejich autoři si tak opravdu musejí dát záležet na vyvážení a propracování chuti. Nelze ji totiž doplňovat větším množstvím sladkých sirupů a podobných ingrediencí navyšujících kromě chuťového zážitku také obsah kalorií. Díky tomu pak ale také vznikají opravdu zajímavé a kreativní drinky, které vážně stojí za ochutnání,“ prozradil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

**Druhé místo obsadil Robert Weis s drinkem Mattoni's H.I.T., z třetí příčky se radoval Jan Lukas s drinkem nazvaným Tag-Ittoni.**

**8. Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink, na němž bude Jiří Boháč reprezentovat Českou republiku, se uskuteční v rámci Světového dne nealkoholických koktejlů 16. června na pražském Staroměstském náměstí.**

**Bc. Viktorie Sonnková**

PR Manager

Image CZ, a.s.

Křemencova 178/10, 110 00 Praha 1

Mobil: +420 725 918 224

E-mail: [viktorie.sonnkova@image-cz.cz](mailto:viktorie.sonnkova@image-cz.cz)





### 1. místo – Jiří Boháč, koktejl IQ Mattoni

*Ingredience:*

- 50 ml Klamathu Sol semilla (1 g/dl neperlivé vody)
- 50 ml čaje White Anastasia Kusmi tea (4 g/dl neperlivé vody)
- 20 ml mateřídouškového sirupu Cameljus
- 5 ml limetového freshe
- 120 ml Mattoni perlivé

*Ozdoba:* ovocný špíz

*Postup přípravy:*

Do láhve nalijeme Mattoni perlivou a necháme vychladit v nádobě s ledem. Do míchací sklenice nalijeme Klamath, čaj, limetový fresh a mateřídouškový sirup, zasypeme ledem a pečlivě promícháme barovou lžící. Přes sítko nalijeme do láhve a ozdobíme špízem z jahod a borůvek. Láhev nechte v chladicí nádobě a popíjejte z menších skleniček.

### 2. místo – Robert Weis, koktejl MATTONI'S H.I.T.

*Ingredience:*

- 3 špetky soli
- cca 7 g grepové kůry
- 1 cl čerstvé limetové šťávy
- 2 cl sirupu Maté + citron
- 4 cl ovocného nápoje Maté + citron
- dolít Mattoni perlivou

*Ozdoba:* rozmarýn, grepová kůra

*Postup přípravy:*

Do shakeru vložíme grepovou kůru a sůl a podrtíme paličkou. Přidáme limetovou šťávu, sirup i ovocný nápoj Maté + citron, zasypeme ledem a pečlivě protřepeme. Směs přes sítko nalijeme do sklenice, zasypeme ledem, vložíme brčko a dolijeme Mattoni perlivou. Ozdobíme snítkou rozmarýnu, zastříkneme grepovou kůrou a také ji využijeme jako ozdobu.

### 3. místo – Jan Lukas, koktejl TAG-TTONI

*Ingredience:*

- 10cl Mattoni perlivé
- 4cl šťávy z hroznů červeného vína
- 1cl sirup francouzská vanilka Monin
- 1cl citronové šťávy
- rozmarýn

*Ozdoba:* rozmarýn

*Postup přípravy:*

Okraj sklenice obalíme v černém cukru a do sklenice nasypeme led. Do shakeru nalijeme hroznovou šťávu, vanilkový sirup a citronovou šťávu, přidáme rozmarýn, zasypeme ledem a pečlivě protřepeme. Směs přes sítko nalijeme do sklenice, dolijeme Mattoni perlivou, vložíme míchátko a ozdobíme rozmarýnem.

**Bc. Viktorie Sonnková**

PR Manager

Image CZ, a.s.

Křemencova 178/10, 110 00 Praha 1

Mobil: +420 725 918 224

E-mail: [viktorie.sonnkova@image-cz.cz](mailto:viktorie.sonnkova@image-cz.cz)





### **O Mattoni Grand Drink**

Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž s dvacetiletou tradicí. Letošní 21. ročník je zároveň poosmé pořádán jako oficiální Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů pod záštitou Světové barmanské asociace. Svůj dosavadní historii si tato soutěž na mezinárodní scéně vydobyla vysoké renomé. Základem všech soutěžních koktejlů je vždy minerální voda Mattoni. Mattoni Grand Drink je rovněž znám tím, že určuje trendy v oboru. Ty nejlepší kreace se pak snadno dostávají na nápojové lístky barů na celém světě. Mattoni Grand Drink už totiž ve své historii prošel několika evropskými metropolemi, v Praze se tento rok soutěž koná podesáté. Dosud český zástupce zvítězil dvakrát – naposledy se to povedlo v roce 2013 Achimu Šiplovi s drinkem Walu Forever Young.

### **O přírodní minerální vodě Mattoni**

„Kde je život, tam je Mattoni“ – pokud je voda v oblacích, je pro všechny stejná. Voda v srdci prastarých geologických vrstev sopečného původu u Karlových Varů se však stává jedinečnou. Zde v panenské přírodě se rodí Mattoni, oficiální voda Mezinárodní barmanské asociace. Ideální přírodní minerální voda pro zdravou chuť do života na každý den.

Více na [www.mattoni.cz](http://www.mattoni.cz)

### **O Karlovarských minerálních vodách**

Karlovarské minerální vody, a. s. jsou největším výrobcem minerálních a pramenitých vod ve střední Evropě. Vedle tradiční minerální vody Mattoni vyrábí pramenitou vodu Aquila a minerální vodu Magnesia. Společnost byla založena karlovarským rodákem Heinrichem Mattonim v roce 1873. Současnou podobu získaly Karlovarské minerální vody v 90. letech díky výrazným investicím nových majitelů, italské rodiny Pasquale. KMV v současné době vyváží své produkty do více než 20 zemí světa a vlastní zahraniční značky minerálních vod v Rakousku, Maďarsku a na Ukrajině. Profesionální přístup KMV i jejich zaměstnanců k otázce kvality produktů byl ohodnocen celou řadou ocenění. Společnost se významně podílí na kulturním, sportovním a společenském životě v České republice. Podporuje také projekty spojené s ochranou přírody a otázkou ekologie. KMV jsou členem Národní sítě Global Compact ČR, která sdružuje firmy a organizace zapojené do UN Global Compact - největší světové iniciativy společenské odpovědnosti a udržitelného podnikání pod záštitou OSN.

Více na [www.mattoni.cz](http://www.mattoni.cz)

### **O České barmanské asociaci**

Česká barmanská asociace sdružuje v rámci České republiky profesionální barmany. Hlavním posláním CBA je výměna informací a zkušeností z oboru mezi jejími členy, organizace akcí odborného a společenského charakteru a barmanských, baristických či gastronomických soutěží. CBA se také snaží prosazovat správnost technologie přípravy nápojů v barech, kavárnách a dalších provozech. Je pořadatelem mnoha barmanských soutěží včetně Mattoni Grand Drinku.

Více na: [www.cba.net](http://www.cba.net)

**Bc. Viktorie Sonnková**

PR Manager

Image CZ, a.s.

Křemencova 178/10, 110 00 Praha 1

Mobil: +420 725 918 224

E-mail: [viktorie.sonnkova@image-cz.cz](mailto:viktorie.sonnkova@image-cz.cz)

