

MATTONI GRAND DRINK 2017

WORLD CHAMPIONSHIP

Světové finále soutěže Mattoni Grand Drink 2017 má svou šampionku! Vítězkou se stala Finská reprezentantka Alina Laaksonen a její koktejl s názvem Royal Ruby. Na skvělém druhém místě skončil Čech Jan Lukas.

Tisková zpráva, Praha, 17. června 2017

V řadě již sedmé mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů, respektovaná barmanská soutěž Mattoni Grand Drink, má svou vítězku. Stala se jí Alina Laaksonen z Finska se svým koktejlem Royal Ruby. Český reprezentant Jan Lukas s drinkem ECO-TTONI skončil v silné mezinárodní konkurenci světových barmanů na výborném druhém místě. Ten si navíc odnáší cenu za Best innovation a Best design.

7. Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů – Mattoni Grand Drink, na němž český zástupce Jan Lukas v konkurenci 20 světových barmanů bojoval o vítězství, v sobotu večer skončilo. První příčka a finanční **odměna 10 000 dolarů**, kterou věnuje značka Mattoni, šla tentokrát do rukou Aliny Laaksonen, která dokázala připravit nejoriginálnější a nejchutnější koktejl letošního mistrovství.

Vítězný koktejl:

Alina Laaksonen, koktejl Royal Ruby

Ingredients:

- 10 cl Mattoni Grand perlivá
- 25 g čerstvé maliny
- 3 cl ananasový džus
- 1,5 cl rebarborový sirup

- 6 ks listů máty
- ¼ bs prášku s příchutí koláče

Ozdoba: jedlé květy, limetka, máta

Postup přípravy:

Do sklenice nasypeme led, abychom ji vychladili. Do míchací sklenice nasypeme maliny a mátu a rozdrtíme. Přidáme ananasový džus, led a přilijeme Mattoni perlivou a pečlivě promícháme barovou lžící. Ze sklenice vysypeme led a nalijeme do ní přes sítko směs z míchací sklenice. Přidáme rebarborový sirup a prášek s příchutí koláče a ozdobíme.

MGD probíhal ve dnech 16. - 17. 6., tento rok se zúčastnilo **21 soutěžících** z 20 zemí, přičemž vzdálenost od České republiky nehrála roli – přijeli barmani dokonce z Austrálie, Korey, Uruguaye či Arménie. V pátečním klání míchali jednotliví soutěžící své koktejly před odbornou porotou, která posuzovala prezentaci přípravy, provedení, inovativnost, chuť a vlastnosti drinku dle zadaných kritérií. Barmani mají ve svých originálních receptech zcela volné ruce, co se týče chutí a inovací, nezastupitelnou ingrediencí koktejlů ovšem musí být minerální voda Mattoni a drinky musí splňovat kritéria dané podstatou soutěže. Ze všech soutěžících porota v pátek vybrala 5 finalistů postupujících do sobotní show.

Že chuť a vůle barmanů tvořit neotřelé a přitom chutné kombinace stále roste, potvrzuje i prezident České barmanské asociace **Aleš Svojanovský**: **„Mattoni Grand Drink je vzhledem k přísným pravidlům náročnou, avšak o to kreativnější soutěží. Splnit při tvorbě drinků jejich nízkokalorickou hodnotu a chuťové požadavky zároveň, to je velká výzva. Mám proto radost z toho, jak nápaditě a inovativně k soutěži většina zúčastněných barmanů každoročně přistupuje“**.

Sobotní část soutěže a její slavnostní vyhlášení tradičně završil hudebně zábavný a novinkami obohacený **Mattoni koktejl festival (MKF)**, tentokrát moderovaný Leošem Marešem a přenášený TV Prima. 5 finalistů předvedlo zaplněnému Staroměstskému náměstí v barmanské a hudební show své umění a v 21.45 byla slavnostně vyhlášena její vítězka, která si odnesla **výhru v hodnotě 10 000,- dolarů**. Letošní finále MKF provázela hudba Debbi, Lenny, Davida Kollera a kapely Slza. Diváci si mohli poslechnout i nový duet Pavla Caltý s Leošem Marešem.

Finále MGD přineslo opět novinky ze světa vrcholné mixologie a soutěž ukázala, že výborný koktejl může být i ten nealkoholický. Smysl propagace chutných a zdravých koktejlů dokládá i vyjádření generálního ředitele KMV **Alessandra Pasqualeho** - **„Propagace nealkoholických koktejlů je součástí naší filozofie dlouhodobé podpory zdravého životního stylu. Jsme zároveň rádi, že Mezinárodní barmanská asociace používá minerální vodu Mattoni jako oficiální vodu svých soutěží pro její výjimečnou chuť a vlastnosti.“**

Výsledková listina Mattoni Grand Drink 2017:

První místo Alina Laaksonen: odměna 10 000,- dolarů

Druhé místo Jan Lukas: odměna 3 000,- dolarů

Třetí místo Stefan Haneder: odměna 2 000,- dolarů

O SOUTĚŽI MATTONI GRAND DRINK

Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž s dlouhou tradicí. Letošní 20. ročník je zároveň sedmé oficiální Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů, konané pod záštitou IBA. Svoji 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 konala podeváté a již čtvrtým rokem je v Praze soutěž doprovázena velkým hudebním festivalem Mattoni Koktejl Festival. Český zástupce dosud zvítězil dvakrát – naposledy se to povedlo v roce 2013 Achimu Šiplovi s drinkem Walu Forever Young.

O HODNOCENÍ

Každého soutěžícího barmana hodnotí čtyřčlenná komise ve stejném stylu jako by to byli hosté za barem. Dávají důraz na příběh a filosofii nápoje, techniku práce, chuť, vůni a vzhled koktejlu. Koktejl musí být snadno připravitelný a splňovat kritéria zdravého a moderního nízkoenergetického míchaného drinku s limitem maximálně 65 kCal/100 ml. Členy poroty jsou prezidenti jednotlivých členských států světové barmanské asociace IBA pod vedením ředitele soutěže a hlavního komisaře Miroslava Černíka.

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

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. KVM v současné době vyváží své produkty do více než 20 zemí světa a vlastní zahraniční značky minerálních vod v Rakousku, Maďarsku, Bulharsku a na Ukrajině. Profesionální přístup KVM 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. KVM 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.kmv.cz

O ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACI

Česká barmanská asociace sdružuje v rámci České republiky profesionální barmany, baristy, teatendery a ostatní odborníky z oblastí nápojové gastronomie. Hlavním posláním CBA je výměna informací a zkušeností z branže pro odbornou i laickou veřejnost. Organizuje akce odborného a společenského charakteru a pořádá prestižní soutěže. CBA se významnou měrou podílí na zvýšení kvality servisu a přípravy nápojů v barech, kavárnách a dalších gastronomických provozech. Je uznávanou autoritou v národním hodnocení gastronomických podniků. Více na www.cba.net

Kontakt pro média: Pavel Novák, 724 012 604

E-mail: pavel.novak@amic.cz

Soutěžní koktejl českého barmana:

Jan Lukas, koktejl ECO-TTONI

Ingrediencie:

- 4 cl domácí jahodový cordial
- 0,5 cl čerstvá okurková šťáva
- 1 cl domácí levandulová voda
- 1 bs anýzový sirup Monin
- Dolít Mattoni Grand perlivá

Ozdoba: levandule, jedlá hlína (krupicový cukr s 90% čokoládou)

Postup přípravy:

Do sklenice připravíme namražené šungitové kameny a na ně nalijeme všechny ingredience včetně minerální vody Mattoni. Místo brčka vložíme citronovou trávu s odstraněným středem. Zakryjeme korkovou podložkou, kterou zasypeme jedlou hlínou a dozdobíme levandulí.