**Mistrovství České republiky Mattoni Grand Drink Junior podpořilo mladé barmanské talenty. Vítězkou letošního ročníku se stala Dora Řezníčková**

Praha, 7. dubna 2025

**Barmanské mistrovství České republiky Mattoni Grand Drink Junior už podruhé představilo nadějné talenty z řad studentů středních gastronomických škol. V klání, které se letos odehrálo v rámci prestižní akce Makro Czech Gastro Fest, soutěžilo 30 studentů. Odbornou porotu nejvíce zaujala Dora Řezníčková s originálním nealkoholickým drinkem Pistachio Breeze, který se objeví i na koktejlovém menu v průběhu letošního Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary.**

Druhý ročník barmanské soutěže Mattoni Grand Drink Junior se uskutečnil 4. dubna jako součást Makro Czech Gastro Festu v pražském O2 Universu. Soutěžící se tak pod taktovkou oblíbeného moderátora Petra Nárožného ml. představili mezi michelinskými šéfkuchaři a dalšími hvězdami české i světové gastronomie. Toto spojení umožnilo představit umění mladých barmanů širší veřejnosti i odbornému publiku. Pořadatelem soutěže Mattoni Grand Drink Junior je značka Mattoni, jejíž minerální voda je základní a povinnou součástí všech soutěžních koktejlů i oficiální minerální vodou Mezinárodní barmanské asociace. Odborným garantem soutěže je Česká barmanská asociace (CBA).

*„Nealko drinky jsou čím dál větší trend, a my v Mattoni věříme, že mají své pevné místo v každém koktejlovém menu. A rozhodně to nemusí být jen klasické mojito bez rumu! Máme radost, že jsme díky Mattoni Grand Drink Junior mohli už podruhé podpořit budoucnost českého barmanství. Vidět energii a kreativitu studentů bylo inspirativní. Propojení s Makro Czech Gastro Festem navíc dodalo soutěži nový rozměr – mladí barmani tak mohli ukázat, co v nich je, na jedné z největších gastro akcí u nás,“* říká **Barbora Gavendová**, **brand strategy manažerka Mattoni**.

Úkolem soutěžících v Mattoni Grand Drink Junior bylo vytvořit originální nealkoholický koktejl, který je trendy, inovativní, kreativní a zároveň nízkokalorický. Na přípravu a prezentaci svého drinku měli stanoven časový limit 7 minut. Jejich výkony **posuzovala odborná porota** pod dohledem hlavního komisaře CBA a **úřadujícího Mistra světa v míchání nealkoholických koktejlů Martina Vogeltanze**. Mezi 30 soutěžícími z gastronomických škol si vítězství odnesla **Dora Řezníčková**, studentka SOU a SOŠ Polička, s koktejlem **Pistachio Breeze.**

*„Vítězství v Mattoni Grand Drink Junior jsem vůbec nečekala, protože se mi nepovedla hladinka u posledního drinku. Ze soutěže na tak velké akci, jako je Makro Czech Gastro Fest jsem byla už od rána hrozně nervózní. Při nalévání se mi úplně klepaly ruce, ale pečlivá příprava a tvrdá práce se nakonec vyplatila a výhra je opravdu super,“* sdělila své dojmy **Dora**, která si za své vítězství v soutěži odnesla také jednu a půl palety pitného režimu od značky Mattoni. Její vítězný koktejl bude také zařazen do koktejlového menu Mattoni Life Baru na letošním Mezinárodním filmovém festivalu Karlovy Vary, takže ho bude moci ochutnat široká veřejnost.

Soutěž Mattoni Grand Drink si za dobu svého konání vybudovala skvělou pověst a je považována za jedno z nejlepších barmanských klání na světě. Juniorská kategorie, která se letos konala podruhé, úspěšně navazuje na tuto tradici. *„Vysoký zájem o druhý ročník juniorské soutěže, do které se letos přihlásili dokonce i tři zahraniční studenti, nás velmi těší a potvrzuje, že podpora mladé generace barmanů má smysl. Ačkoliv příprava špičkového nealkoholického koktejlu je řemeslně náročná, studenti opět prokázali vysokou úroveň přípravy, techniky a kreativity. Jsme rádi, že jsme jim mohli poskytnout platformu v rámci tak významné akce, jakou Makro Czech Gastro Fest je,“* doplnil **ředitel soutěže Radek Poláček z České barmanské asociace**.

**Výsledková listina Mattoni Grand Drink Junior 2025:**

* První místo **Dora Řezníčková**, drink **Pistachio Breeze**
* Druhé místo **Lea Držíková**, drink **The Balance**
* Třetí místo **Petra Kohoutková,** drink **Nebraska**

**Recept na koktejl Pistachio Breeze Dory Řezníčkové:**

*Ingredience:*

* Mattoni neperlivá 10 cl
* Pistáciový sirup Monin 0,5 cl
* Mirabelkový sirup Monin 1,5 cl
* Cascara 6 cl
* Citronová šťáva 1 cl
* Pasterovaný sušený bílek 1 g

*Ozdoba:* pistáciová krusta

*Postup přípravy:* Do shakeru nasypeme led a necháme vychladit. Sklenici ozdobíme pistáciovou krustou – potřeme pistáciovým sirupem a nalepíme drcené pistácie. Do Kayser lahve (lahev pro přípravu šlehačky) si nadávkujeme Mattoni neperlivou, sušený bílek a pistáciový sirup a lahev uzavřeme. Ze shakeru slijeme roztátou vodu, nadávkujeme zbylé ingredience – cascaru, mirabelkový sirup a citronovou šťávu – a pečlivě protřepeme. Do sklenice dáme led, přelijeme směs ze shakeru a navrch přidáme pěnu připravenou v Kayser lahvi.

**O Mattoni Grand Drink**

Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž s více než dvacetiletou tradicí. 25. ročník, který se odehrál v loňském roce, byl zároveň podvanácté pořádán jako oficiální Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů pod záštitou Světové barmanské asociace. Svojí dosavadní historií 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 ve své historii prošel několika evropskými metropolemi a před třemi lety se vrátil zpět do Karlových Varů, rodiště značky Mattoni. Dosud český zástupce zvítězil třikrát – naposledy se to povedlo v loňském roce Martinu Vogeltanzovi s drinkem Nature.

Mattoni Grand Drink Junior je jeho juniorská kategorie určená studentům středních gastronomických škol. Má za cíl podpořit mladé barmany a připravit je na soutěže v rámci jejich budoucí profesionální kariéry.

**O Mattoni**

Mattoni, ikonická značka neodmyslitelně spojená s motivem orla již od roku 1873, se za dobu své existence stala synonymem pro minerálku. Unikátní minerální voda s nezaměnitelnou chutí se rodí v hloubce 125 až 230 metrů v panenské přírodě u Karlových Varů. Jedinečná poloha na rozhraní Krušných a Doupovských hor jí dává střední mineralizaci s vyváženým poměrem vápníku, hořčíku a draslíku pro každý den. Mattoni přináší tu nejkvalitnější vodu pro zdraví, jež je dostupná v přírodní neperlivé, jemně perlivé i perlivé variantě a v široké škále příchutí.

Před více než 150 lety se na Karlovarsku zrodila nápojová firma úspěšného podnikatele a vizionáře Heinricha Mattoniho, který svou neutuchající pílí brzy dosáhl mezinárodního úspěchu. Na tradici rodinné firmy H. Mattoniho navazuje dnešní společnost Mattoni 1873. Z jedné stáčírny minerální vody se postupně rozrostla na lídra středoevropského trhu nealkoholických nápojů s 11 závody v 8 zemích. Přitom si stále zakládá na rodinných hodnotách a chová úctu jak k zakladateli své historie, tak ke karlovarskému regionu.  Současnou podobu získala v 90. letech díky výrazným investicím italské rodiny Pasquale. Produkty vyváží do 19 zemí světa a vlastní zahraniční značky minerálních vod v Rakousku, Maďarsku a Srbsku. V ČR, Maďarsku, Srbsku, Černé hoře, Bulharsku a na Slovensku je výhradním výrobcem a distributorem nealkoholických nápojů a pochutin značek firmy PepsiCo.

Motto značky „Mattoni je život“ rezonuje v dlouhodobé podpoře kulturního a společenského života v České republice. Mattoni 1873 se zaměřuje i na aktivity spojené s ochranou přírody a otázkou ekologie.

**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, čajových 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.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)