**Barolásky. Hosté baru si vybírají drinky jako na seznamce**

*Brno, 22. 2. 2024*

***Randění je jedním ze stěžejních pilířů barového života. Schůzky naslepo, první opravdová rande plánovaná či náhodná i oslavy výročí jsou v Baru, který neexistuje součástí každého večera. A právě seznamování se v tomto podniku stalo tématem nového koktejlového menu nazvaného Barolásky.***

Podle dat společnosti Behavio v projektu Atlas Čechů se lidé v Česku nejčastěji seznamují on-line (22 %). Barovému prostředí ve statistice patří s 11 procenty čtvrtá příčka. *„Dostaveníčka v jejich různých formách barmany fascinují. Jsou přítomni tomu, jak se lidé na prvním rande poznávají, nebo naopak slaví výročí po 20 letech. Někteří partneři se do baru vracejí pravidelně každý měsíc. Bar je prostě přirozeným místem pro randění,“* prozrazuje marketingová manažerka Baru, který neexistuje Iva Strouhalová.

Samotné menu je parodií na on-line seznamku a nabízí 25 fiktivních postav zastupujících míchané drinky. U každého z nich nabídka uvádí jeho jméno, stručný popis osobnosti, charakterizující výrok, složení drinku a obsah alkoholu. Tvorbu vizuálů person, stejně jako části jejich osobnostních vlastností, má na svědomí umělá inteligence.

Host si vybírá protějšek, s nímž by si chtěl vyrazit na rande, podle fotky, popisu, nebo samozřejmě i složení drinku. Stejně jako v reálu jich může vyzkoušet celou řadu, než narazí na svého vyvoleného…

*„Zatímco Miloš Vexta obhajuje do roztrhání těla pyramidový systém a děsí ho lidé, kteří nediverzifikují své portfolio, Tondu Macháčka nejvíce vzrušuje zvuk špuntu opouštějícího hrdlo lahve. Karle Goth sahají pásky z folk-metalových festivalů až do poloviny předloktí a Luca Napoli hledá ženu, která by s ním strávila život na farmě a dokázala docenit krásu kořenové zeleniny,“* dává Iva Strouhalová nahlédnout do panoptika po vztahu lačnících postav.

Barolásky mají také výrazný přesah do světa sociálních sítí. Někteří hrdinové totiž vlastní účet v seznamovací aplikaci Tinder, Darina Diamond je aktivní rovněž na Instagramu pod uživatelským jménem kudlanka777. Jejich obličeje se objevují i na citylightech v několika brněnských lokalitách a vozech MHD.

Ještě před uvedením menu spustil Bar, který neexistuje průzkum mezi svými příznivci na sociálních sítích o fenoménu randění. Pomocí formuláře na webu laskazbaru.cz se jich do konce března bude ptát na zkušenosti s randěním v podniku včetně zajímavých randících historek. Ty nejlepší příběhy uveřejňuje na svém profilu.

Podle barmanažerů Baru, který neexistuje Rudolfa Formana a Sáry Zlámalové jsou aktuálním trendem koktejlového světa chuťově vyvážené drinky poskytující harmonický zážitek. *„Hezky to vystihuje třeba nízkoalkoholický koktejl Anna Svoboda postavený na vysoce minerálním Ryzlinku rýnském z Mosely. Dále obsahuje cascaru, šípky, verjus a čokoládu. Žádná ze surovin není chuťově dominantní, ale když se poměrově vyváží, podporují jedna druhou,“* vysvětluje dvojice zkušených mixologů.

Taktéž velmi harmonickým, avšak zároveň mnohovrstevnatým, sofistikovaným drinkem na pomalé přemýšlivé pití je Miloš Vexta kombinující rum Pampero Blanco, whisky Monkey Shoulder, banány, ananas a sektem Blanc de Noirs z vinařství Krásná hora. Díky klarifikaci agarem vyniká čirou barvou.

Uzdu kreativitě pak barmani popustili při vymýšlení drinku Luca Napoli, jenž kombinuje gin, kouřovou whisky a kořenité sherry s povidly, kakaem a kardamomem. Kompozici spojuje sójová omáčka, která celku dodává šestou chuť umami a nevšedním způsobem zvýrazňuje sladké vjemy.

Hostům se spíše pootevřenější myslí zachutná také drink Hubert Hrabálek. Snoubí v sobě koňak Bache Gabrielsen s několika druhy sherry, angreštem, suchým bílým vínem od Jana Stávka a uzrálým černým česnekem. Posledně jmenovaná superpotravina drinku dodává unikátní aromatiku a kakaové tóny.

Za výjimečnou surovinu lze považovat i sorbet z bergamotu a žlutého melounu obsažený v drinku Laďa „Plamen“ Pokorný. Mraženou pochoutku na míru barmanům vyrobila brněnská zmrzlinárna Ještě jednu a nikde jinde než v tomto drinku ji neochutnáte.

Z celkových 24 koktejlů jsou v nové nabídce čtyři nealkoholické. Především v letních měsících může být úspěšný Tonda Pierre Macháček – osvěžující kombinace bergamotové šťávy, okurky, cordialu z růžového pepře, nealkoholické kombuchy a pomelovo-pepřového toniku. Milovníky květinových, šťavnatých a oříškových tónů potěší Sheldon Tichý nabízející mix nealkoholického aperitivu Martini Floreale, pistáciového cordialu, čerstvé ananasové a limetkové šťávy a sody.

Práce na tvorbě menu trvaly bezmála rok a podílel se na nich početný kreativní tým zahrnující provozní podniku, barmany a další kolegy.