

Elita české mixologie má svého šampiona: Luca Cerqueglini ovládl World Class 2025 a míří na světové finále do Toronta

6.6.2025 - | PROTEXT

Finálový večer se odehrál ve Sloupovém sále Fantovy budovy, unikátním prostoru na pražském hlavním nádraží. Vysoké stropy a historické sloupy s původní keramickou mozaikou vytvořily důstojné a zároveň inspirativní prostředí pro české finále nejprestižnější barmanské soutěže. Finále se zúčastnilo 12 nejlepších barmanů a barmanek z celé České republiky, kteří postoupili z náročného semifinále konaného v dubnu v pražském baru Forbína.

O letošním vítězi rozhodla dvojice mezinárodních porotců, kteří patří mezi výrazné osobnosti světové barové scény a mají zkušenosti i z globálních finále World Class. Adrián Michalčík, vítěz světového finále World Class 2022, známý pro svůj inovativní a precizní přístup k mixologii. Po jeho boku usedla australská barmanka Millie Tang, která je výraznou osobností světové scény a hlasitou zastánkyní udržitelnosti a pohostinnosti.

Vítězem může být jenom jeden

Ačkoliv všichni soutěžící předvedli vynikající výkony a prošli dlouhou cestou až do samotného finále, titul World Class Bartender of the Year si nakonec odnesl **Luca Cerqueglini**.

„Bylo to jako sen, když jsem uslyšel své jméno. Soutěže jsem se účastnil už popáté a letos jsem do toho šel bez velkých očekávání. Chtěl jsem si tu cestu prostě užít a nemyslet na cíl. O to víc mám z vítězství radost. Jsem velmi hrdý, že mohu reprezentovat Českou republiku na světovém finále v Torontu. Je to nádherný pocit.“ uvedl Luca Cerqueglini.

Nyní ho čeká příprava na světové finále v Torontu, které se bude konat od 29. září do 3. října, kde bude hrdě reprezentovat Českou republiku mezi absolutní světovou špičkou.

Letošní finále přineslo několik novinek. Poprvé měli hosté možnost ochutnat finálové koktejly přímo během večera, což vytvořilo bezprostřední spojení mezi soutěžícími a publikem. Tato interaktivní forma prezentace byla velmi pozitivně hodnocena jak ze strany hostů, tak soutěžících.

„Každý finalista si zasloužil uznání, ale skutečný úspěch spočívá v neustálém učení a posouvání vlastních hranic. Právě tato filozofie je základem naší soutěže, a letos ji Luca dokonale naplnil.“ uvedl Pavel Mandrla, ambasador soutěže Diageo Reserve World Class.

Cesta do finálového večera

Po několika nominačních kolech postoupilo do národního finále dvanáct nejlepších, jejichž schopnosti prověřily tři tematicky odlišné disciplíny zaměřené na kreativitu, příběh značky i práci s moderními technikami. Klíčovou roli v této fázi sehrála tequila Don Julio, která dominovala jako hlavní ingredience. Jedna z výzev pak obrátila pozornost do budoucnosti a vyzvala soutěžící, aby s pomocí technologií a inovativních metod vytvořili koktejl, který nejen zaujme formou i chutí, ale zároveň podtrhne charakter zvolené značky z portfolia Diageo Reserve.

Do závěrečného finálového večera postoupilo pět nejúspěšnějších soutěžících, jejichž finálové drinky

vycházely z prémiových značek portfolia Diageo Reserve, jako jsou Zacapa Solera, gin Tanqueray No. Ten, Singleton 12YO, Johnnie Walker Black Label 12YO nebo Don Julio Blanco. První disciplína byla koncipována tak, aby co nejvěrněji odrážela reálné podmínky běžného barového provozu, při níž soutěžící připravovali sérii koktejlů, včetně nealkoholického servisu. Druhá výzva pak patřila volné reinterpretaci ikonického koktejlu Martini s vodkou Ketel One, přičemž porota hodnotila originalitu, udržitelnost i vizuální zpracování. O vítězi rozhodl součet bodů ze všech soutěžních kol.

Ocenění Jana Plecháče

Vítěz obdržel originální cenu navrženou designérem Janem Plecháčem, který tak již počtvrté vytvořil jedinečné ocenění pro soutěž World Class. Letos se koncept od předchozích let výrazně lišil.

Inspirací nebyla alchymie ani prchavost okamžiku, ale uvědomění, jak nepatrné rozdíly rozhodují mezi špičkovými soutěžícími **„Čím déle soutěž sledujeme, tím víc si všímáme, jak vyrovnaní všichni finalisté jsou. Každý z nich patří do absolutní špičky a často rozhodují jen drobné nuance. Někdy stačí jediná kapka ingredience navíc, a právě ta určí vítěze,“** popsal Jan Plecháč. Její zpracování pak odráží spojení dvou světů, jako je tradice a inovace. Spodní část z mosazi v barvě zlata vznikla pomocí starého řemesla kovotlačitelství, zatímco vrchní část byla vytvořena pomocí speciální technologie 3D tisku, která umožňuje plynulý přechod mezi modrou a zelenou barvou. Tento kontrast mezi ručním zpracováním a moderním přístupem nejen podtrhuje symboliku soutěže, ale také má oslovit mladší generaci, kterou chce World Class více vtáhnout do dění.

www.pijsrozumem.cz

Historie soutěže Diageo Reserve World Class

Soutěž Diageo Reserve World Class vznikla v roce 2009 a od té doby se stala nejprestižnější barmanskou soutěží na světě. V České republice se koná od roku 2014 a od roku 2021 ji organizuje společnost STOCK Plzeň-Božkov. Cílem soutěže je nejen ocenit výjimečné barmanské talenty, ale také podporovat vzdělávání a rozvoj barmanské komunity. Soutěž inspiruje k Better drinking – tedy uvědomělému přístupu k pití s ohledem na kvalitu surovin, sezónnost, lokálnost a zero waste filozofii.

O společnosti STOCK Plzeň-Božkov

Společnost STOCK Plzeň-Božkov, spadající pod Stock Spirits Group, je jedničkou na českém trhu, jež přináší zákazníkům tradiční a oblíbené značky lihovin již více než 100 let. Portfolio společnosti čítá více než 120 značek jako jsou populární Božkov, Fernet Stock či vodky Amundsen a Pražská vodka. Dále distribuuje úspěšné značky, mezi něž patří importovaný rum Captain Morgan, nejsilnější značka skotské whisky na světě Johnnie Walker, oblíbený krémový likér Baileys, nejprodávanější bourbon Jim Beam, koňak Courvoisier a mnohé další. Portfolio doplňují ovocné a bylinné likéry Bartida Original nebo distribuční značka kubánského rumu Legendario. Od roku 2021 STOCK Plzeň-Božkov distribuuje také veškeré prémiové značky společnosti Diageo a luxusního portfolia „Reserve“, pod které spadá například rum Zacapa, gin Tanqueray nebo bourbon Bulleit. Více informací na www.stock.cz.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/elita-ceske-mixologie-ma-sveho-sampiona-luca-cerqueglin-i-ovladl-world-class-2025-a-miri-na-svetove-finale-do-toronta/2683296>