

Čím se lidé osvěžují na jižní Moravě? Letní trendy ovládá kávová klasika, domácí limonády a stále častěji také japonská matcha

Jaké pití preferují návštěvníci jihomoravských podniků v letních měsících a jak se proměňují chutě zákazníků mapovala Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava prostřednictvím kaváren a bister, které jsou zapojeny do gastronomického průvodce Gourmet Jižní Morava.

„Chtěli jsme získat přehled, co si teď v létě na jižní Moravě lidé nejčastěji objednávají. Zaměřili jsme se na nápoje, protože ty jsou relativně podobné napříč různě zaměřenými podniky. Náš průzkum není reprezentativním sběrem dat, ale ukazuje zajímavé trendy, které naznačují oblibu perlivých i neperlivých nealkoholických nápojů, neochvějnou pozici kávy a také větší chuť experimentovat,“ přibližuje **Martina Grůzová, ředitelka Centrály cestovního ruchu – Jižní Morava**, která stojí za každoročně vydávaným průvodcem Gourmet Jižní Morava.

Od prvních teplých dní na začátku května do prodlouženého víkendu na začátku července se ukazuje zřejmý posun k poctivým domácím limonádám a lehkým osvěžujícím drinkům. Moderní brunch bistra a výběrové kavárny zaznamenávají skok v popularitě ledových variant kávy a také tzv. cold brew – za studena extrahované kávy, která nabízí lehčí a ovocnější kávový profil pro teplé dny.

Prodeje domácích limonád z ovocných a bylinkových sirupů roste na úkor lahvových nealkoholických nápojů, přičemž v mnoha podnicích tvoří nejprodávanější položku menu hned po kávě. Podniky k tvorbě limonád často využívají lokální zdroje a vlastní postupy. *„Z ledových nápojů určitě dominují naše domácí limonády, které připravuje náš kolega kuchař. Používáme ovocná pyré a koncentráty od rodinné firmy TROPICO z nedalekých Olomučan. Domácí fermentády připravuje další kolega z druhého podniku Kohout na víně. Na koktejl Bellini používáme meruňkový nektar a na Špalkův Spritz bezový sirup, které jsou z Vinařství Špalek z Nového Šaldorfu,“* popisuje **Lucie Příbylová z BiBistra Blansko**.

Zřetelný je dle pozorování v kavárnách a bistrech také posun od alkoholových variant nápojů k jejich nealkoholické podobě. *„Letos si lidé hodně dávají nealko varianty drinků, které u nás v bistru nabízíme – nealko Aperol, nealko Hugo spritz nebo nealko Gin & tonic. Hodně se teď pijí i nealko piva, klidně pšeničné. Zákazníci si nealkoholické varianty dost oblíbili, a proto naši nabídku v tomto směru stále rozšiřujeme,“* potvrzuje **Barbora Pšenčíková ze znojenského Mikuláš bistra**.

Průzkum dále potvrdil stoupající zájem o nápoje z japonského zeleného čaje Matcha. Ačkoliv zatím nedosahuje celkových prodejů tradiční kávy, poptávka po ní stabilně roste. Podniky experimentují s jejím podáváním – vedle oblíbené varianty s mlékem (matcha latte) se objevují inovativní letní kombinace, jako je matcha s ovocným sirupem nebo osvěžující matcha limonády. *„Statisticky u nás stále vede cappuccino, které ale následují hned v závěsu naše speciály – konkrétně peach velvet matcha a strawberry matcha. Poté je mango marakuja limonáda a espresso tonic,“* shrnuje **Jiří Mahr, který v Mikulově provozuje dva podniky zaměřené na matchu** – brunch bistro MOJI café a kavárnu MOMO café.

Co se týče rozložení konzumace během dne: brunchová kultura přeje lehkým drinkům v podobě Mimosy (kombinace sektu a čerstvě vymačkané ovocné šťávy), naopak večerní a odpolední poptávka v regionu silně odráží cykloturistický charakter Jižní Moravy. V segmentu alkoholu hraje prim vychlazené pivo a lehké vinné střiky.

Martina Grůzová

Ředitelka

Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava

mob: +420 725 488 889

e-mail: gruzova@jizni-morava.cz