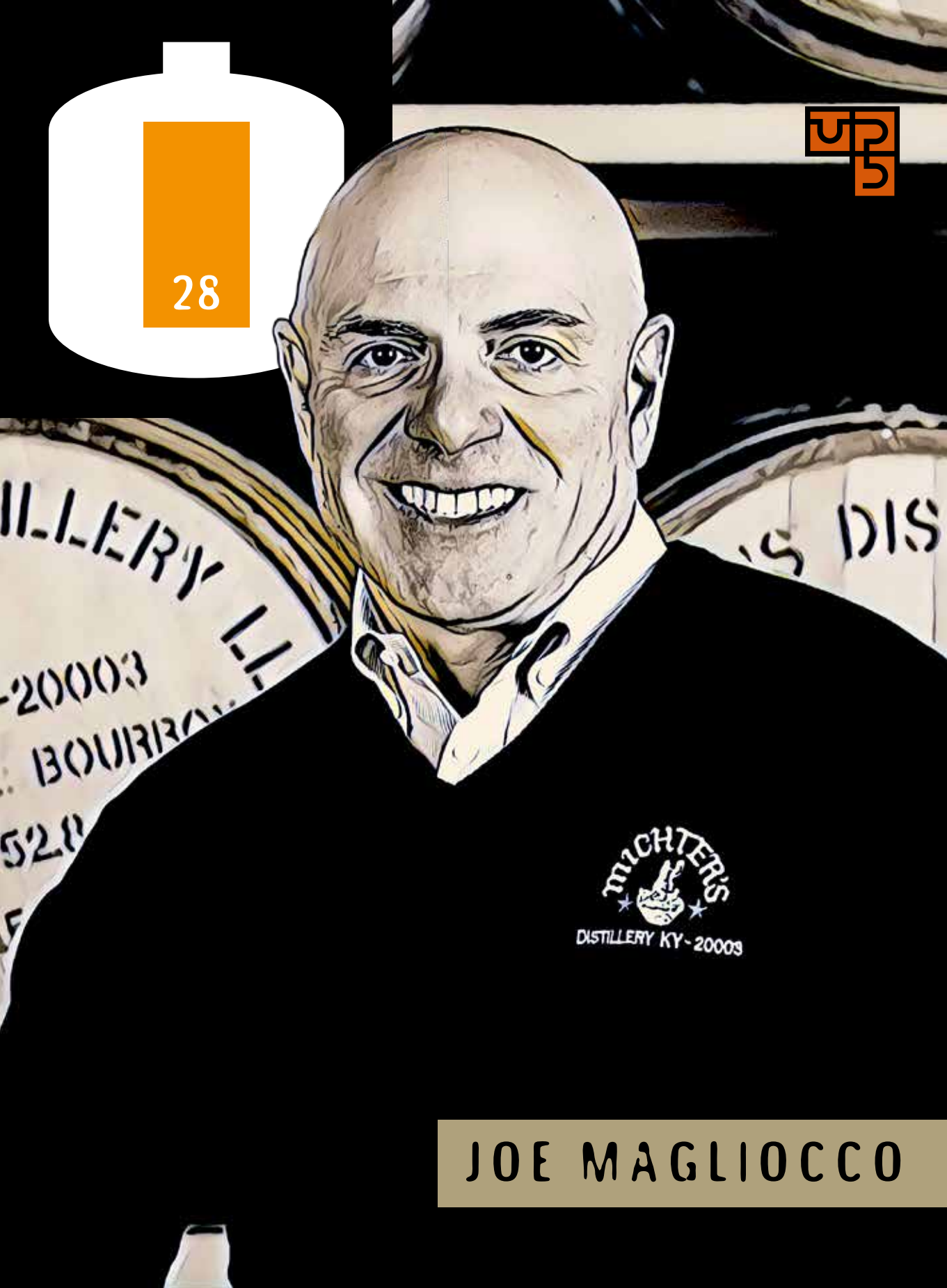


28



JOE MAGLIOCCO



# ULTRA PREMIUM APARTMENTS

Český Krumlov



Dokonalost v každém detailu



[www.upartments.cz](http://www.upartments.cz)



**E**ditorial v minulém čísle jsme končili slovy „na shledanou v lepších časech“. Teď, když právě otevíráte osmadvacáté číslo našeho časopisu Warehouse #1 a pomyslně se tak opět setkáváme, si klademe otázku, zda se tedy skutečně setkáváme v lepších časech, či nikoli. Pro hledání odpovědi existuje mnoho úhlů pohledu. Co se může někomu zdát dobré, může někomu jinému připadat pořád stejně špatné, nebo možná ještě horší. Koronavirus, stejně jako mnoho dalších virů, je tu stále s námi, ale život se alespoň trochu vrací do normálu. Restaurace a bary pomalu ožívají, na konci srpna proběhl celkem zdařilý Rum Fest ve Žlutých lázních a kdo měl štěstí, tak třeba i odletěl někam do zahraničí. My jsme před vydáním aktuálního čísla nikam daleko necestovali. Do Bratislavy jsme se vydali po zemi, oba články v rubrice Culinarium jsme zvládli v rámci Prahy a oba materiály ze zámoří, jak ten o whiskey Michter's, tak ten o Jamajce, vznikly vlastně už na jaře. Před posledním letošním vydáním našeho časopisu doufáme, že opět někam poletíme, jestli to bude bez problémů, to se teprve ukáže. A co zajímavého na vás čeká uvnitř aktuálního vydání? Určitě je toho více, ale rádi bychom vás zvláště upozornili na zmíněný materiál o amerických whiskey Michter's. Jedná se totiž o fantastické destiláty, které si pomalu, ale jistě díky své kvalitě podmaňují svět. Milovníci rumů si přijdou na své v článcích o jamajských rumech i rumových festivalech, které proběhly v Kingstonu a v Praze, a také při představení zajímavého blendu rumů s názvem Equiano, za kterým stojí Ian Burrell. Protože je konec léta a k létu patří gin & tonik, můžete si o tomto osvěžujícím drinku přečíst v rubrice Trend, ale i v materiálech věnovaných ginům Tanqueray nebo Canaïma, který využívá mnoho ingrediencí z Amazonie. Kromě míchání s tonikem si můžete vyzkoušet i jednoduchý a velmi chutný mix tohoto ginu s grapefruitovou sodou. Pokud máte tak jako my rádi opravdová vína, tak si nenechte ujít představení vinařství Immich Batterieberg, protože pití tohoto vína je opravdovým zážitkem. Uvnitř tohoto čísla máme také něco pro milovníky kávy, kulinářství nebo doutníků, a tak nezbyvá než vám popřát příjemné čtení a doufat, že si v příštím editoriale našeho časopisu budeme moci říci, že se situace opět trochu zlepšila.

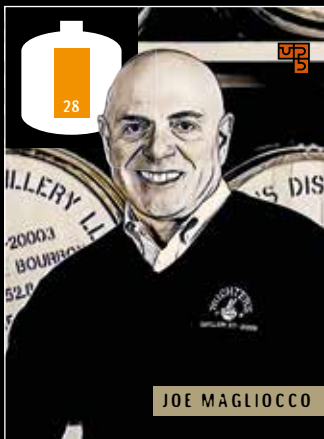
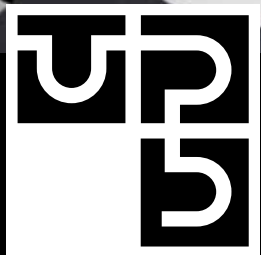
Jakub Janeček a Jiří Rabel



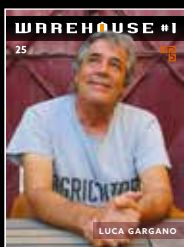
Jakub Janeček



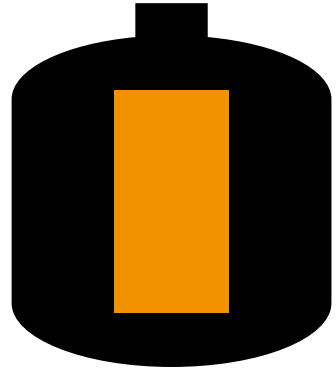
Jiří Rabel



Aktuální číslo časopisu Warehouse #1 můžete najít, prolistovat a číst také na stránkách [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz), kde naleznete v elektronické podobě i všechna předchozí dosud vydaná čísla.







Trend - Gin & Tonic	<b>6</b>
Michter's American Whiskey	<b>16</b>
Canaima Gin	<b>46</b>
Průvodce - Bratislava	<b>56</b>
Na zelené vlně Tanqueray	<b>62</b>
Epos - Long Bar a Singapore Sling	<b>68</b>
World Class se pozastavil	<b>74</b>
Fokus - Nejen Jamaica Rum Fest	<b>78</b>
Anketa s výrobci jamajských rumů	<b>96</b>
Equiano Rum	<b>100</b>
Interview - Ian Burrell	<b>104</b>
Portrét - Nikka Anniversary	<b>110</b>
Hollywood - Deadwood	<b>114</b>
Tajemství kolumbijské kávy	<b>120</b>
Víno - Immich Batterieberg	<b>126</b>
Culinarium - Pietro Amato	<b>130</b>
Culinarium - Vojtěch Václavík	<b>136</b>
Humidor - Jak se sklízí tabák	<b>146</b>

# GIN & TONIC

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postniková

**Tep doby se neúprosně zrychluje a lidé zdánlivě ztrácejí trpělivost. Zpravidla nechtějí na drink čekat patnáct nebo dvacet minut, protože daný podnik je plný hostů, a tak místo poslední nevšední kombinace oceňovaného barmana zvolí raději rychle připravenou klasiku, kterou si díky její jednoduchosti mohou později snadno připravit i doma. Jednou z oněch často skloňovaných klasik je nepochybně gin s tonikem. Jaký je ovšem skutečný příběh tohoto koktejlu, jež si běžný host někdy objednává pod lidovým jménem „gétéčko“?**





## KŮRA VŠECH KŮR

Winston Churchill jednou prohlásil, že „gin s tonikem zachránil více životů a myslí anglických mužů než všichni doktoři impéria“. Jako v mnoha případech měl tento britský politik pravdu, otázkou však zůstává, jakým způsobem probíhala tato záchrana? Poměrně snadná dostupnost zdrojů nám dnes dává možnost vysledovat vývoj koktejlu gin & tonic mnohem detailněji než kdy dřív. Stačí přece zadat do internetového vyhledávače požadované heslo, a okamžitě se vyrobí záplava nejrůznějších odkazů, popisujících poněkud prostý příběh, přípravu i nové, netradiční pojetí. Někteří ale jdou ve svém pátrání dál a zkoumají starou korespondenci, dobové reklamy, účetní knihy, barové historky i záznamy v lokálních novinách. A právě touto cestou se vydali Kim Walker a Mark Nesbitt, odborníci z londýnských Královských botanických zahrad v Kew, kteří se v knize *Just the Tonic* zaměřili na historii toniku, jehož přirozenou součástí je rovněž spojení s ginem.

Jak název koktejlu napovídá, jde o notoricky známou klasiku, která se obvykle skládá ze dvou složek, a to z ginu a toniku. Pro vznik celosvětově oblíbeného nápoje byl však stěžejní složkou především tonik, jehož základem je chinin, který se využívá k utlumení bolesti, snížení horečky či jako antimalarikum a který zároveň toniku dodává nezaměnitelnou, výrazně hořkou chuť. Chinin se získává z červenohnědé kůry chinovníku, jehož původ se váže k tropickým oblastem Střední a Jižní Ameriky. Jako lék jej znali už v předkolumbovských dobách jihoameričtí Inkové. Není proto divu, že se brzy stal velmi vyhledávanou surovinou i mezi Evropany. Úspěšné tažení této léčivé kůry někteří s nelibostí zatracovali, zatímco jiní s nadšením opěvovali. Příkladem budiž proslulý francouzský básník, dramatik a prozaik Jean de La Fontaine, jenž vedle dalších, slavnějších děl napsal také báseň *Quinquina*, kterou odkazoval na výraz kina kina, znamenající v překladu cosi jako „kůra (všech) kůr“. Onen obdiv si dozajista zaslouhovala. Vždyť již na počátku 18. století, kdy se používala v rozemleté podobě jako neefektivnější lék proti malárii, vyvolala prý tato kůra v medicíně tu samou revoluci, jakou způsobil střelný prach v umění války. O století později vzrostla poptávka po této kůře do takové míry, že se její cena vyrovnala zlatu, přičemž se někdy uvádí, že její dokonce převyšovala.

## TROPICKÉ POTĚŠENÍ

Vzhledem k blahodárným účinkům chininu se stala jeho konzumace přirozenou součástí života v tropických oblastech. Při vyprávění o tom, jak vznikl gin s tonikem, tak většinou narazíte na historiku přisuzující tento objev důstojníkům britské armády, kteří sloužili v Indii. Ti si měli přidáním ginu zpříjemnit svou denní

dávku chininového toniku, jenž představoval chininovou tabletu rozpuštěnou v oslazené sycené vodě. Chuť toniku byla v té době totiž nepříjemně hořká. Jako dokončení drinku a snad i proto, aby měli jistotu, že funguje jako prevence před jakýmkoliv onemocněním, ho pak obohatili ještě o limetu, o níž věděli, že funguje proti kurdějím. A to vše se mělo odehrát v roce 1825.

Bohužel historie je přinejmenším trochu komplikovanější. Ačkoli už v roce 1771 doporučovali lékaři James Lind a Robert Robertson podávat námořníkům jak citrusy, tak peruánskou kůru, pravdou je, že se chinin míchal převážně s fortifikovaným vínem, brandy, denním přídělem rumu či lokálními spirity. O tom svědčí kupříkladu armádní hlášení z roku 1863, podle kterého byl v Indii a na Cejlonu podáván chinin vojákům v kombinaci s arakem. Pověstnou důvěru v léčivou moc alkoholu navíc značně utvrdil objev dvojice francouzských lékárníků, Pelletiera a Caventoua, jimž se v roce 1818 podařilo izolovat dva alkaloidy, které dostaly jméno chinin a cinchonin. Rozšíření chininu ve formě tablet, které se dále rozpouštěly ve vodě, ve víně nebo přímo v destilátech, tudíž nic nebránilo. Doporučená dávka tehdy představovala jednu nebo dvě tablety, což odpovídá přibližně 65 až 130 mg chininu v jednom nápoji. V porovnání s minulostí je tak podíl chininu v dnešních tonicích poměrně malý (25–75 mg/l), přičemž česká legislativa určuje jako horní hranici obsahu chininu v toniku 75 mg/l, zatímco v USA je to až 83 mg/l. Obecně platí, že čím méně chininu se v toniku vyskytuje (u průmyslově vyráběných toniců to bývá pod 40 mg/l), tím sladší tonik přirozeně bude.

Vrátíme-li se ovšem ke zrození ginu s tonikem, zjistíme, že řada pramenů hovoří o ginových koktejlech s hořkým chuťovým profilem, kdy se například vyskytují poznámky o holandském zvyku pít chinin s generem. Nicméně v žádném případě není ani zmínka o ředění této směsi vodou, ať už perlivou či neperlivou. Přestože možnost by zde byla – existuje třeba reklama z roku 1835, v níž společnost Hughes & Co inzeruje chininovou sodovou vodu, nebo žádost o patent na výrobu toniku, kterou podal Erasmus Bond v roce 1858. Navzdory této rostoucí popularitě tzv. tonic water se ale první písemná zmínka o „gin and tonic“ objevila až v roce 1868 v časopise *Oriental Sporting Magazine*. Podle daného záznamu bylo toto spojení očividně v Indii velmi dobře známé, neboť text konkrétně uváděl nápoje servírované na večíрку při příležitosti dostihů v Sialkotu, kde gin s tonikem figuroval vedle oblíbené brandy se sodou a dalších. Ostatně element koňských dostihů i přítomnost vojáků jsou klíčovými prvky pro počáteční vývoj nejen u ginu s tonikem, nýbrž také u samotného termínu koktejl.

Ačkoli byl od 70. let 19. století gin & tonic vyzdvihován pro své „léčivé“ vlastnosti, kolonisté ho popíjeli spíše pro potěšení než ze zdravotních důvodů.





běhu následujících padesáti let se v tropických oblastech stal vyhledávaným osvěžením natolik, že si dokonce jihoafrické noviny *The Lantern* tropily z Angličanů žerty, protože je lze snadno rozpoznat „podle jejich naparování a tupého zírání, zatímco popíjejí gin s tonikem.“ Po první světové válce se již začíná gin & tonic pravidelně objevovat v koktejlové nabídce londýnských barů a získává si pověst skutečně anglického nápoje. Drobnou záhadou ale zůstává, proč se ve větší míře uchytil v britské metropoli až po šedesáti letech. Vysvětlením budiž zřejmě odlišné podnebí na britských ostrovech, které jej nijak zvlášť nevyžadovalo. V úvahu je možné vzít i nové požadavky amerických turistů, kteří si žádali oblíbené ledové nápoje a pro které byl gin s tonikem zajímavým zpestřením jejich návštěvy. Z výpovědi spisovatele Rudyarda Kiplinga, jenž psal svému nevlastnímu synovi na Bermudy, je ovšem patrné, že ve Spojených státech byla tato kombinace něčím nevídaným. Když si jej totiž objednal, barman považoval tuto věc za jakousi specialitu a vydával jej poté ostatním hostům pod názvem Kipling.

## VZESTUP, PÁD A OPĚTOVNÝ VZESTUP

Vzestup ginu s tonikem nakrátko přerušila druhá světová válka, když japonská invaze do Indonésie odřízla dodávky chininu z plantáží na Jávě, a tak se musela produkce orientovat hlavně na limitované zdroje v Indii a Africe. Jakmile však válečná vřava odezněla, pronikl gin & tonic do Spojených států, kde se mu dařilo vcelku dobře, tedy alespoň do té chvíle, než

začal být v 70. letech považován za přežitek, který se hodí leda do golfového klubu. Situace se změnila až s nástupem dalších generací a koktejlovou renesancí na přelomu tisíciletí, z níž vzešel i trend řemeslných ginů, jemuž v patách kráčí rozrůstající se kategorie prémiových toniků. Nepopíratelný význam této kategorie připomíná také ambasador *World Class* Petr Kymla, když nabádá k tomu, abychom nezapomínali použít kvalitní, prémiový tonik, protože tvoří  $\frac{3}{4}$  koktejlu. Ideální poměr pro gin s tonikem totiž činí jedna ku třem, tkví tedy v použití 50 ml ginu a 150 ml toniku. Jedině tak dosáhnete dokonalého prožitku, který si můžete v letním čase obohatit vedle plátků citrону rovněž o čerstvé maliny.

## PERFECT SUMMER GIN & TONIC

50 ml	Tanqueray London Dry Gin
150 ml	Fever-Tree Indian Tonic Water
3 plátky	citrónu
5 ks	malin

**Postup:** Přímo do skla – naplňte ledem velkou vinnou sklenici zvanou *Copa de Balon*, jejíž popularita vzešla poprvé z oblasti španělského Baskicka. Postupně dávkujte všechny ingredience a promíchejte. Na ozdobu si nechte několik malin.

**Ozdoba:** plátky citrónu a maliny

Koktejl *Perfect Summer Gin&Tonic* namíchal ambasador *World Class*, Petr Kymla. ■

# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## HENRI GIRAUD HOMMAGE AU PINOT NOIR

Odrůda Pinot Noir představuje díky své komplexitě, čerstvosti a eleganci svatý grál, jehož charakter by si přál zachytit každý vinař. Tato odrůda si právem zaslouží úcty, které se jí dostává a která je zhmotněná v novém šampaňském víně domu Henri Giraud. Hommage au Pinot Noit je vyrobená výhradně z hroznů odrůdy Pinot Noir a její výroba trvá dlouhých 54 měsíců. Nejdřív se za dokonalého klídu nechává kvasit 12 měsíců na kalcích v malých dubových sudech, následně 6 měsíců na jemných kalcích při řízené teplotě procesem, který se nazývá „mise retardée“, a nakonec zraje 36 měsíců v lahvi. Výsledkem je mimořádně komplexní, jemně kořeněné cuvée s velkým charakterem, které věrně odráží filozofii domu Henri Giraud, vycházející z úcty k přírodě a terroiru. Tato edice nahrazuje verzi Hommage à François Hémar, vyráběnou ze 70 % z odrůdy Pinot Noir a z 30 % ze Chardonnay, jejíž produkce končí.

1 790 Kč

## COMPASS BOX ROGUES' BANQUET

Společnost Compass Box v roce 2020 slaví 20 let od svého založení. A jak jinak zahájit tyto oslavy než uvedením limitované edice opulentní chuti? Rogues' Banquet je mimořádně aromatická whisky, která se vyznačuje bohatou chutí s tóny jemného tropického ovoce, sladkého nakládaného zázvoru a cukrářského krému. Jde o blend sladových whisky z destilérií Milntonduff, Clynelish a Glen Elgin a obilné whisky z North British Distillery. Whisky byla lahvována při 46 % bez použití studené filtrace a vyrobeno bylo jen 5 267 kusů. Etiketa v detailech typických pro Compass Box vyobrazuje fantaskní hédonistické oslavy, které snad v blízké budoucnosti zase budou možné.

5 750 Kč



## SEEDLIP

Kolekce nápojů Seedlip představuje zcela novou a unikátní kategorii prvních nealkoholických destilátů. Zakladatel značky Ben Branson se inspiroval knihou Art of Distillation, ve které se uchovávala technika výroby nealkoholických bylinných tinktur v malých měděných kotlích, která byla běžná na počátku 17. století. Speciální výroba nápojů Seedlip je značně náročná a trvá 6 týdnů. Pečlivě vybrané ingredience se nejdříve za studena macerují ve směsi obilného lihu a vody. Následně je směs destilována a oddělí se alkoholická složka. Jednotlivé esence se poté za studena opět smíchají a scedí přes jemný filtr. Kolekci tvoří tři verze: bylinný Seedlip Garden 108, citrusový Seedlip Grove 42 a aromatický Seedlip Spice 94. Lze je využít pro výrobu rozmanitých nealkoholických koktejlů, ale skvěle fungují i ve spojení s kvalitním tonikem, jako je Fever-Tree Indian Tonic. Vzhledem k tomu, že produkty neobsahují konzervanty, sladidla ani jiná aditiva, měly by být po otevření spotřebovány do 6 měsíců.

920 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



### PERDOMO 20<sup>TH</sup> ANNIVERSARY EPICURE CONNECTICUT

Velikost 6 × 56" (15,24 × 2,22 cm), doba kouření 60–75 min.

Řadu Perdomo 20th Anniversary zvolil v roce 2014 časopis Cigar Journal nikaragujským doutníkem roku. Doutníky z této řady jsou v oboru neustále kladně hodnoceny a patří k bestsellerům v humidorech po celém světě. Pro řadu 20th Anniversary jsou ručně vybírány tabáky, které zrály minimálně osm let. Doutníky 20th Anniversary Connecticut mají krycí list z krásného ekvádorského Connecticutu, který zrál dalších 8 měsíců v sudech po bourbonu. To zaručuje, že se bohaté a krémové chutě skvěle propojí s vázácím listem a náplní z nikaragujského tabáku z kubánských semen. V chuti jsou tyto doutníky bohaté a mají komplexní kouř s jemnými tóny medu, který doplňuje koření v dochuti.

255 Kč

### GODET SINGLE CRU GRANDE CHAMPAGNE 15 Y.O.

Řada Godet Single Cru odráží odlišný terroir jednotlivých oblastí regionu Cognac. Tento koňak byl vyroben výhradně z hroznů z oblasti Grande Champagne, z nichž vzniká květinová a delikátní eau-de-vie, která má velký potenciál ke zrání. Koňak zrál po destilaci 15 let. Ve vůni se projevují tóny měsíčku, čerstvého manga, rozinek a skořice. Chuť je výrazná a komplexní, s tóny sušeného ovoce a liči.

3 110 Kč



### GODET SINGLE GRAPE RARE MONTILS

V současné době pokrývá 98 % vinic v oblasti Cognac odrůda Ugni Blanc. Koňaky značky Godet z řady Single Grape jsou vyráběny ze zbývajících 2 %. Jde o vzácné, zapomenuté a skvělé odrůdy, jež zázračně přežily zkázu, kterou v roce 1875 napáchal révozak neboli phylloxera a o jejichž pěstování se rodina Godet společně s místními vinaři zasazuje již dvě generace. Tyto odrůdy daly vzniknout jedinečným, odlišným koňakům. Jednou z těchto odrůd je Montils. Koňak vyrobený výhradně z této odrůdy zrál po destilaci 6 až 15 let. Aroma se vyznačuje nádechem opáleného dřeva. V hedvábné, plné, zakulacené chuti se projevují tóny briošek, Bourbon vanilky a karamelu.

2 930 Kč



# TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



## MICHTER'S NEJVÍC TRENDY AMERICKOU WHISKEY

Americká whiskey Michter's se umístila v žebříčku renomovaného odborného časopisu Drinks International ve své kategorii jako nejvíce trendy. V hodnocení zástupců z nejlepších barů světa předstihla všechny další renomované značky. Více informací o této legendární značce naleznete uvnitř tohoto čísla v rozsáhlém materiálu na stranách 16–45. ▼

## BERLÍNSKÝ BAR CONVENT LETOS VIRTUÁLNĚ

Berlínský veletrh, kde se každý rok sejdou tisíce lidí z barového odvětví, plánovaný na 12. až 14. října, se neuskuteční, nebo alespoň ne v podobě, jak jej známe. Z fyzického světa se letos přesune do světa digitálního jako speciální edice „Pouring Digital“. Barová scéna zažívá jednu z největších výzev za dobu své existence. A tak i když návštěvníci letos v zájmu zdraví Convent navštívit nemohou, jeho pořadatelé vymýšlí, jak Convent dostat k lidem. Z velké části půjde o přenesení přednášek a eventů do digitálního světa, ve hře je ale také zapojení barů. Jak přesně to bude vypadat, bude ještě zveřejněno. [www.barconvent.com](http://www.barconvent.com) ▼

## DOORLY'S NOVĚ SE 43 % ALKOHOLU

Rumy Doorly's XO a 12 Y.O., vyráběné na Barbadosu v renomované destilerii Foursquare na východě ostrova v opatství St. Phillip, jsou na základě rozhodnutí majitele a výkonného ředitele Richarda Sealese nově lahvovány obsahem alkoholu 43 % místo původních 40 %. ▲



**BCB**  
BAR CONVENT BERLIN

INTERNATIONAL  
BAR AND BEVERAGE  
TRADE SHOW

**OCTOBER  
2020**

[WWW.BARCONVENT.COM](http://WWW.BARCONVENT.COM)

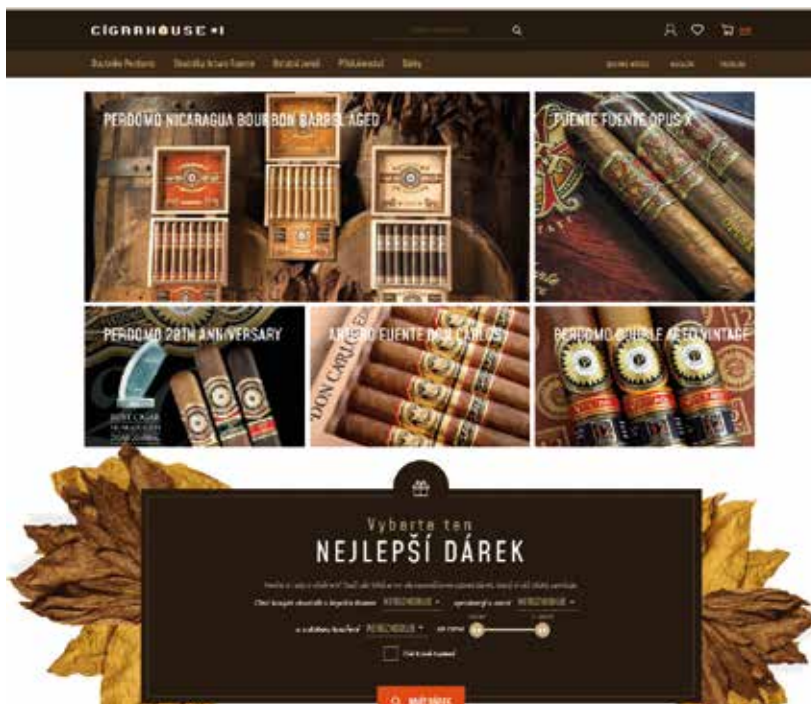
**POURING DIGITAL**  
HOSPITALITY IN THE NEW NORMAL



# ... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

## DOUTNÍKOVÝ E-SHOP CIGARHOUSE1.CZ SPUŠTĚN

Asi jste si již všimli, že náš e-shop bájnou kořalkou [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz) prošel proměnou. Nově k němu ale přibyl doutníkový bratr [www.cigarhouse1.cz](http://www.cigarhouse1.cz), kde můžete zakoupit všechny doutníky, které máme aktuálně v portfoliu. K doutníkům naleznete detailní informace, včetně rozměrů, přibližné doby kouření, původu krycích listů, vázacích listů a náplně i chuťového profilu. A mimo samotné doutníky najdete i výběr článků k tématu, které budeme pravidelně aktualizovat. ▶



## ◀ JAMAJSKÝ RUM HAMPDEN ESTATE NOVĚ S OZNAČENÍM STÁŘÍ

Základní verze jamajského rumu Hampden Estate nově nese označení stáří, a to 8 let. Na jeho chuti se tato změna významně nepoděpsala, a je tak evidentní, že i před označením šlo o rum, který v sudech strávil řadu let. Označení nicméně podtrhuje jeho exkluzivitu. Po 265 letech je to první stařený rum této značky, který se vyrábí výhradně za použití pramenité vody, přírodní, „divoké“ fermentace, kotlíkové destilace a tropického zrání a bez jakýchkoli přidaných aditiv.

## TROFEJ PRO TEQUILU OCHO

Ultimate Spirits Challenge není tak nějaká soutěž. Hodnocení probíhá po dobu dvou měsíců, během kterých porota z tisíců vzorků vybere 237 finalistů a z nich jen 45, kteří se dočkají toho nejvyššího ocenění: Chairman's Trophy. V kategorii tequil tuto prestižní trofej mohou získat jen čtyři značky, a to jedna z každé kategorie: blanco, reposado, añejo a extra añejo. Pro rok 2020 získala nejvyšší hodnocení v kategorii blanco tequila Ocho. Tato značka jako první představila koncept single estate tequily. Tyto tequily se vyrábí v malých várkách ze sklizní z malých rančů s odlišnými mikroklimaty a při jejich výrobě se využívají tradiční postupy, jako je vaření agáve ve zděných parních pecích a destilace v měděných kotlích. Tequila z každého ranče je v chuti trochu jiná, a odráží tak unikátní terroir jednotlivých oblastí. ▶





**Když se ptám, co nám přichystá podzim, zčásti přemýšlím nad doznívajícím létem i nadcházejícími událostmi. Na jedné straně se tak přirozeně setkávají myšlenky na právě dozrávající švestky či vinnou révu, zatímco na straně druhé se pomalu blíží uvedení nové bondovky. I proto jsem vytvořila speciální koktejl The Grape Vodka Edit, který je volnou adaptací na vodka martini.**

Stejně jako většina koktejlů, které připravuji, je také The Grape Vodka Edit inspirován samotným destilátem, na kterém je postavený. Pětkrát destilovaná francouzská vodka Cîroc se místo obilí nebo brambor vyrábí z hroznů, což jí dodává výjimečnou jemnost a ovocnost. V mých očích je cílem kok-

tejlu samotnou bázi vyzdvihnout a doplnit, nikoliv však schovat. K tomuto účelu používám cordial ze španělského šumivého vína. Jedná se o kombinaci cukru, kyseliny jablečné a Cava Bonaval Brut Nature. Tento cordial zastupuje v koktejlů roli vermutu, dodává mu jemnou sladkost a podtrhuje hroznové

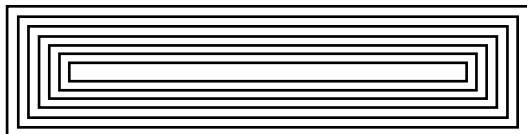




© Luboš Wiśniewski

© Luboš Wiśniewski

tóny vodky. Obě ingredience doplňují už jen dva stříky švestkových bitters od Fee Brothers, které celému nápoji přidají kromě ovocnosti také kořeněný a lehce podzimní nádech. Koktejl se po vymíchání servíruje bez ledu ve vychlazené sklenici Nick & Nora. Sušenou švestku, kterou podáváme vedle drinku, doporučuji v průběhu pití přikusovat. Tato verze vodka martini je od 1. září součástí nového menu pražského baru Screenshot v Petruské ulici.



#### THE GRAPE VODKA EDIT

60 ml vodky Círoc

20 ml cordialu z cavy

2 stříky švestkových bitters

sušená švestka na ozdobu

Zuzana Opletalová – bar Screenshot

# AMERICKÁ WHISKEY

Text: Jakub Janeček

Existuje šest hlavních kategorií vyzrálé americké whiskey: Bourbon, Rye (žitná), Wheat (pšeničná), Corn (kukuřičná), Malt (sladová) a Rye Malt (žitná sladová). Pokud jde o Tennessee whiskey, tak se jedná v podstatě o bourbon, který prošel procesem zvaným Lincoln County, kdy se čerstvě připravený destilát před stáčením do sudů filtruje přes vrstvy dřevěného uhlí z cukrového javoru. Díky popsanému procesu filtrace se od roku 1941 jedná o samostatný druh whiskey. V souvislosti s následujícím obsáhlejším materiálem o whiskey Michter's se zastavíme u těch kategorií, které se v tomto materiálu vyskytují, a také si vysvětlíme některé další pojmy, jejichž význam si je dobré připomenout nejen kvůli Michter's whiskey, ale i jamajským rumům, o kterých píšeme na stranách 78 až 99.

## BOURBON

Bourbon je druh americké whiskey, která získala název podle okresu Bourbon v Kentucky. Pokud vám to zní poněkud francouzsky, tak se nemýlíte, poněvadž tento okres získal jméno na počest francouzského královského rodu Bourbonů v osmdesátých letech 18. století.

Federální normou bylo pro Bourbon jakožto „typický výrobek Spojených států“ v roce 1964 uzákoněno, že šrot do takové whiskey musí obsahovat minimálně 51 % kukuřice a zbylých maximálně 49 % může tvořit šrot z ječmene, žita a pšenice. Destilovat se smí maximálně s 80% obsahem alkoholu a zrát musí po dobu minimálně dvou let v nových vypalovaných dubových sudech.

Bourbon se však nemusí destilovat pouze v Kentucky, může se pálit kdekoli v USA, kde je povolena destilace. Pravdou ale zůstává, že naprostá většina bourbonů z Kentucky pochází.

## RYE NEBOLI ŽITNÁ WHISKEY

Rye neboli žitná má v Severní Americe historii sahající zpět do 17. století. U jejího zrodu stáli přistěhovalci především z Irska a ze Skotska, kteří vyměnili tradiční ječmen za žito, protože se mu v nové zemi lépe dařilo. Irové navíc měli s pálením žitné zkušenosti již ze své domoviny.

I když se žitná whiskey zpočátku uchytila zejména ve státech Pensylvánie a Maryland, pálí se dnes většina této whiskey v Kentucky. Dříve se žitné v USA pilo daleko více než bourbonu, ale to se změnilo kvůli prohibici v letech 1919–1933, po které dávali lidé přednost jemnějším nápojům než typicky pepřnému a nahořklému charakteru žitné. Naštěstí se v posledních letech tento druh whiskey znovu stává populárním a počet jejích výrobců utěšeně stoupá.

Podle zákona se musí pro výrobu žitné whiskey použít minimálně 51 % žita a zbytek může tvořit kukuřice a ječmen. Destilovat se smí maximálně s 80% obsahem alkoholu a zrát musí po dobu minimálně dvou let v nových vypalovaných dubových sudech.

## STRAIGHT

Straight bourbon neboli straight rye se definuje jako whiskey vyrobená v USA, která nemá víc než 80% obsah alkoholu. Vyrábí se ze zkvašeného rmutu obsahujícího minimálně 51 procent kukuřice (nebo žita v případě, že se jedná o žitnou) a alespoň dva roky zrála ve vypálených nových dubových sudech při síle alkoholu nanejvýš 62,5 %. Pokud whiskey zrála méně než čtyři roky, musí být na etiketě uvedeno její stáří. Do žádné vyžralé whiskey se nesmí přidávat

barviva či příchutě. Je dovoleno přidat pouze vodu, aby se upravila síla destilátu.“

Expert Michael Jackson ve své knize uvádí, že „výraz straight v kontextu žitné nebo bourbonu neznamená jen to, že se whiskey nechala zrát podle zákonných předpisů, ale i to, že není ‚nastavovaná‘ neutrálním destilátem. Whiskey označenou ‚straight‘ může tvořit i směs destilátů vzniklých více různými typy destilace, a dokonce pocházejících z různých lokalit, ale vždy přesně odpovídá značení na etiketě, ať už je to žitná, nebo bourbon.“ (World Guide, s. 140) Jackson rovněž poznamenal, že „ve Spojených státech může destiler, který smíchá více různých vyžralých bourbonů nebo žitných, označit výsledný destilát jako blendovanou straight whiskey. Tímto zdánlivě protichůdným označením odliší svůj produkt od blendu bourbonu či režné s nějakou podřadnou whiskey nebo neutrálním destilátem.“ (Pocket Bar Book, s. 84)

## SOUR MASH

Sour Mash je technika výroby whiskey, při které se používá regulace růstu bakterií a zajišťuje se kontinuita aroma mezi jednotlivými várkami.

„Mash“ neboli zápara je ve světě whiskey tvořena směsí obilí, vody a kvasnic, díky nimž dochází k fermentaci, při které jsou cukry transformovány na alkohol. Destilerie jsou velmi opatrné při regulaci pH své zápary (pH = potential of hydrogen, česky potenciál vodíku). Když začíná být hodnota pH příliš vysoká, může se objevit nežádoucí růst bakterií. Naštěstí se v destilerii nachází zdroj ke snižování pH: „Spotřebovaná zápara“, které se říká „backset“ nebo „stillage“, je kyselá substance bohatá na živiny, která zůstane na dně destilačního zařízení po ukončení destilace. Přidáním části této substance do další zápary může destilátér zajistit, že pH zůstane na akceptovatelné úrovni a zachová kontinuální aroma mezi jednotlivými várkami. Destilerie mnohdy používají větší množství této substance, než byste možná předpokládali. Poměr spotřebované zápary k nové zápare může být 1 : 4 až 1 : 3.

Podobnou techniku jako „sour mash“ využívají také jamajské rumové destilerie s tím rozdílem, že nechávají spotřebovanou záparu rozkládat anaerobně, bez přístupu vzduchu (mnohdy obohacenou o organické materiály, jako je ovoce nebo cukrová třtina), než ji přidají do další zápary. Takto vyžralé spotřebované zápare se říká dunder a její aroma může být opravdu šokující. Nicméně destilátéři jsou schopni během destilace transformovat tento nepříjemný zápach intenzivních esterů produkovaných bakteriemi do ovocných aromat, díky kterým jsou jamajské rumy tak vyhlášené. ■



*Warehouse #1 představuje*

## TŘI FÁZE ZNOVUZROZENÍ LEGENDÁRNÍ ZNAČKY AMERICKÉ WHISKEY

Text a foto: Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak

**Nová akvizice v našem whiskey portfoliu se jmenuje Michter's. Ti, kdož ví, o jakou značku se jedná, si mohou s povděkem mnout ruce a ti ostatní, kteří mají americké whiskey v oblibě, ale s touto značkou se ještě nesetkali, čeká pravděpodobně velmi příjemný, až pozitivně šokující zážitek. Michter's má totiž úžasnou kvalitu a stává se v současnosti velmi horkým zbožím. Pojdme se tedy s touto značkou blíže seznámit.**



## HISTORIE

Zrod této whiskey se datuje do roku 1753, kdy se ještě jmenovala Shenk's podle příjmení švýcarského přistěhovalce, který si v Pensylvánii otevřel palírnu. Původním produktem této palírny byla žitná whiskey, protože se tady, v chladném severském podnebí, dařilo dobře žítu. Na začátku 19. století přešla palírna do rukou rodiny Bombergerových a nesla nově i jejich jméno. Až v 50. letech dvacátého století ji nový majitel Lou Forman překřtil na Michter's. Tento název složil z křestních jmen svých dvou synů, Michaela a Petera. Kromě nuceného přerušení provozu v době prohibice byla palírna aktivní až do roku 1989, kdy se v důsledku vážné krize americké whiskey její brány definitivně uzavřely. V 70. letech se totiž Američané nadchli pro čiré destiláty, jako je vodka, a také jim zachutnalo víno, takže bourbon zkrátka přestal být „in“. Rodina Lou Formana nakonec destilérii nadobro opustila a značka upadla na pokraj zapomnění.

## OPRÁŠENÍ LEGENDÁRNÍ ZNAČKY

Ne každý na ni ale naštěstí zapomenul. Současný majitel Joe Magliocco, který se svými dvěma bratry založil společnost Chatham Imports, distribuující destiláty, tuto značku koupil v roce 1997 za 245 dolarů, a splnil si tak svůj sen. Vždy totiž chtěl obchodovat s whiskey, a i když se od ní všichni odvrátili, stále byla jeho oblíbeným destilátem.

Značka byla tedy zaregistrována, ale nebylo jasné, kde se bude pálit. V úvahu přicházela Pensylvánie, odkud značka pocházela, nebo Kentucky, kde sídlí ty největší palírny, kde se také vyrábí destilační zařízení, jsou tu bednářství a vůbec lidé s potřebným know-how. Volba tedy padla na Kentucky a podobně jako v roce 1791, kdy se po uvalení prvních daní na destiláty a následných násilnostech vydalo mnoho rodin z Pensylvánie na vorech s destilačními zařízeními dolů po řece Ohio do Kentucky, i whiskey Michter's přesídlila z drsného severu do úrodných kentuckých nížin.

## TŘI FÁZE ZNOVUZROZENÍ

Říká se, že všechno zlé je k něčemu dobré, což platilo i o situaci, kdy americká whiskey nebyla v oblibě. Bylo jí totiž možné nakupovat od destilérií v sudech za velmi příznivé ceny, což noví majitelé dělali až do začátku nového tisíciletí. To byla první ze tří fází obnoveného rozjezdu výroby whiskey Michter's.

Na začátku tisíciletí zaznamenaly boom koktejlové bary. Barmani znovu objevovali klasické koktejly, jako jsou Old Fashioned, Manhattan nebo Sazerac, jejichž přísadou často byla žitná pálenka. Když Joe Magliocco pochopil, že se z americké whiskey stává opět trend a že vzhledem k narůstající popularitě jeho značky bude nutné zajistit svým produktům stálou kvalitu, uzavřel v roce 2003 smlouvu s jednou z destilérií, která

v té době naplno nevyužívala svou kapacitu, a mohla tak pálit několik dnů v týdnu pouze pro Chatham. Tím odstartovala druhá fáze, ve které si Joe Magliocco se svými bratry nechal vyrábět whiskey podle vlastních specifikací. Vzhledem k tomu bylo také nutné vyřešit otázku skladování. Nejprve si společnost Chatham sklady pronajímala a v roce 2012 si pořídila vlastní výrobní místo v Shively na předměstí Louisville, kde byla o dva roky později nainstalována velká měděná destilační kolona značky Vendome s doublerem. Po několika měsících doladování se začala všechna whiskey Michter's pálit v srpnu roku 2015 právě tady, čímž začala třetí fáze znovuzrození whiskey Michter's.

## DESTILERIE M1 A M2

Dnes má společnost Joe Magliocca dvě destilerie. První, nazývaná M1, se nachází ve Fort Nelson na West Main Street, kde měla být původně zřízena hlavní palírna Michter's. Vzhledem k náročnosti rekonstrukce této nádherné historické budovy a narůstajícím pochybnostem o tom, jestli bude kapacitně toto místo jakožto hlavní destilerie vůbec vhodné, byla pořízena ještě bývalá motorárna v Shively. Ta je označována jako M2, i když byla otevřena dříve než M1. Rekonstrukce Fort Nelson nakonec trvala 8 let. Jsou tady umístěny staré dřevěné fermentační kádě z cypřišového dřeva a destiluje se tady na dvou kotlíkových destilačních zařízeních Vendome z původní palírny Michter's v Pensylvánii, kam byly nainstalovány v roce 1976. Stejný výrobce destilačních zařízení je o čtyři dekády později repasoval a instaloval ve Fort Nelson.

## KDO SI POČKÁ, TEN SE DOČKÁ

Toto rčení platí i o Joe Maglioccovi a jeho bratrech. Od nákupu značky Michter's až po destilaci ve vlastní palírně uběhlo skoro 20 let. Možná to šlo zařadit rychleji, ale 100% nezávislá rodinná společnost nechtěla umožnit vstup dalším investorům, chtěla mít raději vše pevně ve svých rukách, aby se mohla o svých produktech rozhodovat podle svého nejlepšího vědomí a svědomí. Dnes vlastní dokonce dvě destilerie a Joe Magliocco se svými bratry si mohou říci, že vlastní produkt, na který mohou s hrdostí dávat své jméno.

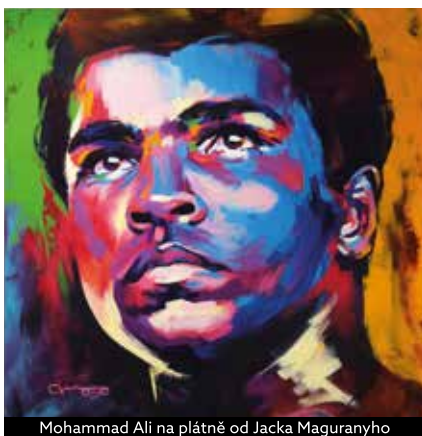
Koncem roku 2017 koupila společnost Joe Magliocca 58 hektarů půdy ve Springfieldu uprostřed Kentucky, kde pěstuje kukuřici, žito a ječmen. Toto obilí je vyhrazeno pro M1 ve Fort Nelson, kde se whiskey páli, jak se říká, od farmy po lahev. Ve Fort Nelson vzniklo ještě návštěvnické centrum s obchodem a v horním patře i world-class bar. Návštěvníci tady dostanou o whiskey Michter's dostatek informací, mohou se seznámit s procesem destilace a v neposlední řadě mohou ochutnat whiskey Michter's jak čistou, tak v prvotřídních koktejlech. Toto místo rozhodně stojí za návštěvu a znovuzrozená značka za ochutnání. □



## NA SKOK V LOUISVILLE

Začátkem února jsme s Jirkou Rabelem vyšetřili pár dnů k návštěvě Kentucky, přesněji řečeno města Louisville, ve kterém sídlí návštěvnické centrum americké whiskey Michter's. Tenkrát se ještě žádné roušky neřešily a ani o pandemii se ještě myslím nemluvilo, a tak jsme se v klidu a bez komplikací přesunuli z kontinentu na kontinent. Na letišti na nás čekal Matt Magliocco, viceprezident společnosti, a syn Joe Magliocca, jehož zásadním přičiněním došlo k záchraně a znovuzrození této značky.

Už od prvních kroků letištní halou v Louisville nám bylo jasné, že jsme přiletěli do hlavního města amerických bourbonů, ale také města, ve kterém se v roce 1942 narodil „The Greatest“, tedy Marcellus Cassius Clay alias Mohammad Ali, jeden z nejvýznamnějších boxerů historie tohoto sportu. Kromě toho nás Matt seznámil s dalšími zajímavostmi, například že se tady nachází ústředí expresní zásilkové společnosti UPS, společnosti,



Mohammad Ali na plátně od Jacka Maguranyho

kteřá tady odbaví přes 400 000 zásilek za hodinu, následně putujících do více než 220 zemí světa. Prý tady mají 125 parkovacích míst pro svá letadla, což je více, než je tu vyhrazeno dopravním leteckým společností. Kromě toho v Louisville sídlí ústředí

Pizza Hut, Tacobell a Kentucky Fried Chicken, a také legendární výrobce baseballových pálek nesoucích jméno tohoto města, tedy Louisville.

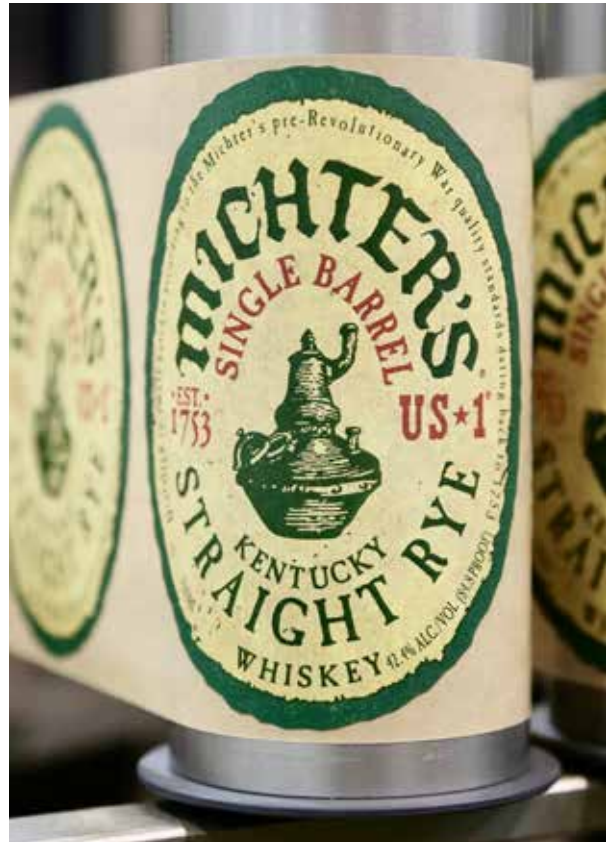
Bylo již pozdě večer, když jsme s přestupem v Dallasu konečně přistáli v Louisville, a tak jsme se z letiště přesunuli s Mattem Maglioccem a jejich firemním řidičem, připomínajícím Morgana Freemana, do hotelu Distil. Tento hotel je jedním ze šestadvaceti nových hotelů otevřených v Louisville za poslední dva roky, což dokládá

obrovský boom, kterému se město v posledních letech těší. Před námi byl docela náročný den, během kterého jsme měli navštívit kromě destilérie M1 v návštěvnickém centru Fort Nelson i hlavní destilérii M2 v Shively, a tak jsme se těsně před půlnocí

zastavili pouze v podniku nazvaném Zombie Taco, kde měli kromě vynikajících tacos také velmi slušný výběr destilátů a koktejlů.

Následujícího deštivého rána jsme se nejprve vypravili do Shively, což je v podstatě město ve městě Louisville. Cestou jsme minuli někdejší nejrozsáhlejší destilérii ve Spojených státech, která po prohibici patřila společnosti Seagram's. Ta dokonce po jejím otevření v roce 1937 uváděla, že se jednalo o největší destilérii na světě. Šlo o komplex budov od architektonického studia Joseph & Joseph, zahrnujících kromě kanceláří vedení společnosti pro stát Kentucky i cihlové sklady včetně systému tunelů, kterými se dopravovaly sudy. Destilerie byla zavřena v roce 1983. Dnes v tomto komplexu sídlí různé společnosti jako například Golden Foods nebo Kentuckiana Tank Wash.

Nedaleko tohoto obřího komplexu se nachází bývalá motorárna, kterou společnost General Motors přestala využívat roku 2008 a kterou o čtyři roky později koupil Joe Magliocco se svými bratry, aby zde nechali zbudovat svou hlavní destilérii, sklady zrajících whiskey i plnicí linku. V roce 2012 již bylo jasné, že se rekonstrukce Fort Nelson, kde měla být původně umístěna hlavní destilerie Michter's, protáhne, a tak se vzhledem k tomuto faktu i k narůstající popularitě whiskey Michter's nakonec hlavní destilérií stalo právě toto místo v Shively.











Tady prakticky začalo naše intenzivní jednodenní seznamování s whiskey Michter's, během kterého jsme prošli jednotlivé kroky výrobního postupu a začali jsme chápat, proč je Michter's takovým pojmem. Kromě Matta Magliocca se nám věnovaly ještě dvě renomované postavy výroby americké whiskey, Andrea Wilson a Dan McKee.

Andrea Wilson pracuje pro Michter's v pozici „master of maturation“, což by se dalo volně přeložit jako vrchní odbornice přes zrání. Vyrůstala v Kentucky s dědečkem, který byl tzv. moonshiner, tedy ilegální palírník, a rozhodla se jít v jeho šlépějích. Chtěla se dostat k výrobě destilátů a naučit se více o destilaci. Později promovala na univerzitě v Louisville jako chemická inženýrka a po angažmá u společnosti Diageo vstoupila v červenci roku 2014 do řad Michter's.

Dan McKee pracoval šest let s master destilátorkou Pamelou Heilmann pro Jim Beam. Byl operátorem destilerie Claremont a supervizorem v destilerii Booker Noe, než rozšířil v roce 2015 řady Michter's v roli destilátéra. Tady pracoval opět pod vedením Pamelou Heilmann, která si ho do řad Michter's vyžádala a byla dále jeho mentorkou v roli master destilátérky. Poté, co se Pamela Heilmann na jaře roku 2019 stala zasloužilou master destilátorkou, se Dan McKee posunul na její pozici mistra palírníka, kterou od té doby u Michter's zastává.





**Warehouse #1 interview**

# DAN MCKEE ANDREA WILSON MATT MAGLIOCCO

Dne 12. února se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

Ještě nikdy jsme v našem časopisu nedělali rozhovor se třemi lidmi najednou, v tomto případě to ale tak nějak samo vyplynulo, že na mé otázky odpovídal vždy ten, kdo si sám vzal slovo. Ať už to byl mistr palírník Dan Mc Kee, vrchní odbornice přes zrání Andrea Wilson, nebo Matt Magliocco, všichni se snažili podělit o informace o tom co mají skutečně rádi, a tím je všechno co se točí kolem whiskey, zejména whiskey Michter's.



talk about the whiskey







**Je skvělé, že se vám podařilo znovu oživit zaniklou značku americké whiskey, kterou váš otec koupil před 30 lety za neuvěřitelných 245 USD! Myslím, že musíte být hrdí na to, co jste od té doby všechno dokázali, přijde mi to trochu jako zázrak.**

*Matt Magliocco:* Byl to sen mého otce, whiskey je jeho vášní. Nenásleduje tedy nějaký trend, whiskey zkrátka vždy miloval. Táta rád spolupracuje se skvělými lidmi a něco vytváří. Já jsem velmi rád, že se mu to podařilo, protože ne každý má příležitost naplnit své sny.

**Jak si vysvětlujete, že se tátovi podařilo zaměstnat jedny z nejuznávanějších odborníků mezi výrobci americké whiskey?**

*Matt Magliocco:* Zaměstnal dvě nejrespektovanější osoby spojené s výrobou whiskey ve Spojených státech. Rád bych řekl na světě, ale nevím toho zase tak moc o světové výrobě whiskey, nicméně ve Spojených

státech jsou to nepochybně Andrea Wilson a Dan McKee a my jsme nadšení, že je máme v týmu. Měl by ses možná zeptat přímo jich, proč k nám šli, ale myslím, že pokud mohu mluvit za svého otce, své strýce a naši rodinu, tak společnost a produkt mohou být jen tak dobré jako lidé, kteří tu společnost nebo ten produkt tvoří. Zní to jako klišé, ale čím déle někdo podniká, tím spíš nakonec dojde k tomuto poznání. My jakožto Michter's jsme vždycky byli malá společnost a měli jsme štěstí na lidi, kteří pro nás pracovali a pracují, a vždy jsme se snažili vytvořit prostředí a kulturu, ve které můžou lidé dělat to, co je baví a čemu rozumí. Andrea a Dan jsou dvě vůdčí osobnosti našeho výrobního týmu, oddaného kvalitě. Také je nutné dodat, že stejně jako jsme hrdí na náš výrobní tým, máme dva velmi schopné mladíky v našem týmu, kterými jsou John Shutt, manažer strategických partnerství, a Seth Robinson, který má na starosti prodej a marketing. Máme také skvělý obchodní tým, logistický tým i právní oddělení a každý jednotlivec je důležitým článkem naší organizace.

**Jednou jsem četl, že vaše minulá master distillerka Pamela Heilmann řekla, že výroba whiskey je vždy o kvalitě, ale u velkých společnostech je zadáním dělat co nejvíce whiskey v nejlepší možné kvalitě, zatímco u Michter's je to trochu jinak, tady je cílem dělat co nejlepší whiskey bez ohledu na to, jak dlouho to bude trvat a jaké množství se nakonec vyrobí. Možná i to je důvodem, že šli nejlepší lidé z oboru právě k vám. Domnívám se, že je velmi zajímavé vložit do výroby všechny své znalosti a dovednosti a beze spěchu sledovat, jak se rodí zamýšlené destiláty pod rukama jejich tvůrců. Není to tak?**

*Andrea Wilson:* Ano, první otázkou, kterou nám Joe Magliocco položil, bylo, jaké je nejlepší zařízení a jaké jsou nejlepší vstupní suroviny a ingredience, které můžeme mít. Následně jsme to všechno pořídili a my jsme se pokusili dodat všechno, co známe, abychom vyrobili whiskey nejvyšší možné kvality. To je filozofie Michter's. Není to o plýtvání peněz, ale o investicích do kvality našich destilátů. Myslím, že každého, kdo pracuje pro Michter's, spojuje oddanost kvalitě. To je to, co charakterizuje náš tým. Vypovídá to o tom, kdo jsme a za čím jdeme. Obrazně řečeno je na finálních produktech podpis nás všech, můj, Danův, Mattův i Sethův, a když si někdo náš produkt pořídí, tak to něco znamená, my stojíme za kvalitou toho produktu.

**Když mluvíte o kvalitě, rád bych se zeptal na vstupní suroviny, tedy kukuřici, žito a ječmen. Četl jsem, že máte přes 58 hektarů svých pozemků ve Springfieldu v Kentucky a nepoužíváte GMO (geneticky modifiko-**



vané organismy). Chtěl bych se zeptat, jestli používáte chemikálie během pěstování.

*Andrea Wilson:* Za prvé kromě naší farmy v Kentucky ještě spolupracujeme s několika dalšími farmáři. Všichni tito farmáři mají znalosti o Michter's a snaží se dělat všechno, co mohou, pro trvalou udržitelnost. Nejsou to certifikované organické farmy, ale jsou to rodinné farmy oddané zemědělství po několik generací. Nakupujeme od nich US#1 standard.

#### Co přesně znamená US#1 standard?

*Andrea Wilson:* Ministerstvo zemědělství ve Spojených státech má stupnici kvality. Číslo jedna je nejvyšší kvalita, jakou si lze pořídit, a číslo 5 je nejnižší kvalita. My tedy používáme nejlepší dostupnou kvalitu obilí podle klasifikace ministerstva zemědělství.

#### Je v odvětví výroby amerických whiskey a bourbonů možné používat všechny klasifikované třídy stupnice 1-5?

*Andrea Wilson:* Běžně se používá třída číslo 2. Některé destilerie používají číslo 1, ale je to dost vzácné.

#### Fermentace u vás trvá běžně tři dny?

*Dan McKee:* Fermentační (kvasný) proces trvá podle našich schémat výroby tři dny, nebo pět dnů. Někdy ho ale můžeme upravit, aby trval šest nebo sedm dní. Jde nám o to, aby byla fermentace dokončena a ne-

skončila příliš brzy a hlavním cílem je zachovat stejný chuťový profil bez ohledu na to, jak dlouho bude kvasný proces probíhat.

#### A jste to vy, kdo posuzuje, jestli tři nebo pět dnů stačí, nebo jestli bude fermentace pokračovat?

*Dan McKee:* Ano, můžeme nastavit teplotu, jestli chceme, aby byla uvnitř fermenteru vyšší, nebo nižší, a také máme mnoho ukazatelů z laboratoře, například o tom, jestli už kvasinky zkonsumovaly veškerý cukr a tak dále.

#### Co se týká destilace, používáte destilační zařízení vyrobené společností Vendome. Proč?

*Dan McKee:* Ano, jednak jsou tady z Louisville a také proto, že jsou považovány za absolutně nejlepší v USA.

#### V roce 1937 byly tady v Louisville záplavy a Vendome, který sídlí nedaleko řeky Ohio, byl tímto také postižen. Vaše Fort Nelson Distillery a návštěvnické centrum sídlí také poměrně blízko řeky, nemáte obavy z velké vody?

*Andrea Wilson:* Máme tady zeď proti povodním, která tady v té době nebyla, takže bychom měli být v pohodě.

#### A jsou tady ještě čas od času povodně?

*Andrea Wilson:* V této oblasti byla povodeň, při které se zastavila hladina vody několik ulic od nás, ale od té





doby, co jsme tady, nebyla tak velká voda, která by nás mohla ohrozit. Ale jak říkám, je tady ta zeď, která by nás měla ochránit.

**My v Praze máme také zkušenosti s velkou vodou. V Karlíně, kde máme kanceláře a obchod s destiláty, se nám při přívalových deštích, myslím v roce 2013, dostala voda špatně zabezpečenou kanalizaci do podzemní prezentační místnosti našeho obchodu. Byla to hrůza, kolik špinavé vody se muselo odčerpávat a jak dlouho jsme vysušovali a dezinfikovali tento prostor, než jsme ho mohli zase otevřít pro veřejnost.**

**Jsou destilační zařízení, která používáte, vyrobená na míru se specifickými úpravami, které jste požadovali?**

*Dan McKee:* Ano, jednak jsme zvolili 100% měděný destilační přístroj, což představuje 6000 kilogramů mědi. Pam Heilmann, Joe Magliocco a pár dalších lidí pracovali společně s Vendomem a designovali například v horní části destilačního zařízení měděný systém kvůli většímu kontaktu mezi výparů a mědi a byly tam i další věci upravené podle našich požadavků.

**Další otázka souvisí se sudy. Když cestujeme po světě, vidíme v různých destilériích spousty sudů po bourbonu, do kterých tam následně ukládají různé destiláty. Teď když jsme v Kentucky, vidíme konečně i nové sudy. Můžete nám říci, jestli máte nějaké své bednáře, kteří vám sudy dodávají?**

*Andrea Wilson:* Bereme sudy od čtyř bednářství, která jsou kvalifikovaná pro to, aby nám dodávala sudy podle našich specifikací, jako jsou přírodní seasoning, sušení vzduchem minimálně 18 měsíců až pět let nebo schopnost toastovat sudy před tím, než se vypalují. Tato bednářství se nacházejí v Missouri a Kentucky.

**Říkala jste, že používáte přírodní sušení vzduchem venku, nevyužíváte tedy sušících pecí?**

*Andrea Wilson:* Nevyužíváme kiln drying, což je vlastně metoda, při které se v sušící peci extrahuje voda ze dřeva. Dáváme přednost sušení dřeva vyskládaného na hromadách venku tak, aby kolem něho mohl proudit vzduch v průběhu měnicích se ročních období. To nejenom extrahuje vodu, ale začne dřevo i narušovat. V průběhu času tak dochází ve dřevě k transformaci, během které se zbavuje komponentů, jako jsou taniny, které mohou být hořké, a na dřevě se začíná utvářet mikroflóra, která může dřevo zbavovat dalších nežádoucích komponentů. Proto když dřevo schne vzduchem venku přinejmenším 18 měsíců, je již zbavené mnoha nežádoucích komponentů pro výrobu whiskey Michter's. To je velmi důležité pro profil našich finálních produktů.

Potom začínáme pracovat na našem procesu opékání (toasting). Některých nežádoucích komponentů jsme se zbavili při sušení dřeva a při opékání se zase zaměřujeme na složky, které ze dřeva potřebujeme extrahovat.



vat zahříváním na různé teploty. To nám umožní extrahovat různé komponenty ze dřeva, které se projeví ve finálním produktu.

### **Jaké úrovně opékání dřeva existují?**

*Andrea Wilson:* Existují stovky různých profilů opékání, které jsou odlišné od vypalování. Mnoho lidí zná vypalování sudů, během něhož se vytvoří vrstva uhlíků na vnitřní straně sudu, která při kontaktu s destilátem dovolí extrahovat různé žádoucí komponenty. Vypalování trvá od několika sekund do jedné minuty, zatímco opékání trvá hodiny a umožní extrahovat různé komponenty v závislosti na teplotě. Mezi opékáním a vypalováním musí být vyváženost, protože jinak může být to, co získáme během hodin opékání, spáleno nevhodnou úrovní vypalování. My požadujeme od bednářství údaje o opékání, abychom mohli ověřit přesnost tohoto procesu u každého sudu a aby tím pádem bylo možné dosáhnout stejného chuťového profilu našich produktů.

### **Vy ale, předpokládám, používáte různé úrovně opékání.**

*Andrea Wilson:* Ano, máme standardy, které používáme pro mnoho našich produktů, ale pro některé používáme odlišné úrovně opékání.

**Víme, že opékání a vypalování používá mnoho výrobců. Je možné říci, že existuje nějaký styl vypalování, který je hojně využíván destilieriemi?**

*Andrea Wilson:* Je jich mnoho, ale hodně lidí mluví o čísle 4. Ten my ale nepoužíváme.

### **Mají všechny sudy, které používáte, stejný objem?**

*Andrea Wilson:* Ano, mají obsah 53 galonů, což je 200 litrů.

### **A kolik sudů potřebujete pro vaši produkci?**

*Andrea Wilson:* Je to hodně sudů, ale tuto informaci nemůžeme sdělit.

**Byl jsem zvědavý, protože jsem viděl v Mexiku sklad destilerie Centinella, ve kterém bylo umístěno 300 000 sudů. Jedná se o největší sklad zrající tequily, a protože je to jedna budova, je možné vidět všechny najednou, zatímco například výrobci rumů Diplomático mají 260 000 sudů v jedenácti skladech.**

*Dan McKee:* Každá společnost má jiný přístup, ale z pohledu bezpečnosti je lepší nemít, jak se říká, všechna vejce v jednom košíku.

**To určitě ano, ale potom by nemohli v Centinelle říkat, že mají největší sklad zrající tequily na světě.**

*Andrea Wilson:* My nechceme příliš velké sklady, protože věříme, že v menších můžeme lépe kontrolovat kvalitu. Sklad, který jste dnes viděli, má 14 000 sudů a další z našich skladů má například 20 000 sudů.

**Ano, pro mě osobně bylo velmi zajímavé, jak jste dnes mluvila o zahřívání vašich skladů a následném**







**ochlazování. To jsem nikdy před tím neslyšel. Můžete nám říci, kolikrát za měsíc vaše sklady zahříváte a ochlazujete?**

*Andrea Wilson:* Řeknu to takhle – Kentucky je stát známý tím, že má čtyři až šest přírodních cyklů za rok, díky čemuž se whiskey dostane do kapilár dřeva, nebo z nich naopak může vytékat. Co se snažíme dělat v zimních měsících, je zvýšit počet těchto cyklů zahříváním skladů, čímž se zvýší teplota destilátu uvnitř sudů a změní se tlak, který tlačí whiskey do dřeva. Následně sklad opět zchladíme, tlak se sníží, což umožní whiskey vytékat z kapilár dřeva do středu sudu se získanou barvou, chutí, vůní a všemi dalšími dobrými komponenty získanými ze dřeva. O co se snažíme, je zvýšit počet interakcí mezi tekutinou a dřevem a zvýšit tak kvalitu zrání finálního produktu v průběhu času.

**Dobře, ale pro představu řekněme, že bude jeden zimní měsíc teplota kolem nuly. Jak často během toho měsíce zahříváte a ochlazujete vaše sklady, čtyřikrát za měsíc, nebo například jenom jednou za měsíc?**

*Andrea Wilson:* Je mi jasné, že byste to rád věděl (*smích*), ale nestává se to tak často. Je možné říci, že se snažíme zdvojnásobit počet přírodních cyklů za rok, takže dosáhneme 8–12 cyklů za rok s teplotním zahříváním.

Ten proces zvyšování teploty a také proces opětovného ochlazování jsou velmi pozvolné.

**Kolik stojí sud, který musíte kupovat pro zrání vašich whiskey, a za kolik takový sud po použití prodáváte?**

*Andrea Wilson:* S těmi požadovanými specifikacemi na sušení vzduchem, toastování a vypalování platíme o 50 USD více za každý sud, než bychom platili za nový vypálený dubový sud. Čím déle sušíme dřevo přirozenou cestou, tím komplikovanější je toastování a tím vzrůstá cena. Dá se říci, že je dražší takto připravený sud než destilát, který do něho uložíme. Vždy si tedy chceme být jisti, že do sudů ukládáme velmi kvalitní destilát. Zajímavostí je, že když byl v našem odvětví před několika lety nedostatek sudů, tak se nás to nedotklo, právě proto, že platíme tak vysokou cenu. Nejsou to nevýznamné částky, ale my věříme, že je to investice do finálních produktů.

Stejně je to, když si vybíráme různé druhy dubů. Kromě bílých amerických dubů používáme francouzské duby nebo duby chinkapin (dub Muehlenbergův). A právě dřevo jiných dubů než těch amerických bílých je velmi nákladné.

**Je to drahé, pořídit takový speciálně připravený sud?**

*Andrea Wilson:* Je to velmi nákladné a návratnost za použité sudy, které prodáváme nejčastěji do Skotska, je méně než poloviční. Odstraňujeme všechny informace, které jsou na sudu napsané, takže nikdo neví, že jsou to sudy Michter's.

### **Takže ztrácíte polovinu nákladů...**

*Andrea Wilson:* Ano, a to nemluvíme o ztrátách destilátu v závislosti na procesu zahřívání skladů. Je to tedy velmi nákladné úsilí, které vkládáme do výroby našich produktů, ale my věříme, že je to to, co z Michter's dělá Michter's.

### **Když mluvíte o čerstvě vypáleném destilátu, říkáte mu white dog, je to tak?**

*Dan McKee:* Ano, ve Spojených státech je to poměrně běžný výraz. Existuje ještě několik dalších názvů, ale my mu říkáme white dog.

### **Ten ukládáte do sudů již naředěný vodou. Můžete nám vysvětlit proč?**

*Dan McKee:* My ukládáme white dog do sudů o síle alkoholu 51,5 %. Uvolní se tak méně tříslovin, a co je hlavní, voda je po celé ty roky již součástí whiskey. Je dobré si uvědomit, že na začátku zrání je v suchém podnebí státu Kentucky v sudech víc vody než na konci, protože se voda vypařuje rychleji než alkohol, čímž procento alkoholu stoupá. Naše základní produktová řada zraje 5-7 let. Při plnění při 51,5 % má whiskey po 6 letech 55-57 % alkoholu. Kdybychom však plnili při 62,5 %, bude mít na konci procesu zrání 70 %. Následně bychom museli přidat velké množství vody, abychom snížili obsah alkoholu na požadovanou úroveň. Naše metoda samozřejmě vyžaduje mnohem více sudů a skladů k jejich uskladnění, což je neuvěřitelně nákladné.

### **Jak jsem pochopil, tak je ale tato vaše filozofie nedotknutelná.**

*Dan McKee:* Ano, jde nám především o kvalitu finálních produktů a té všechno podřizujeme. Nejedná se pouze o speciální edice, ale o všechny naše produkty. Při této síle alkoholu dochází k lepší interakci mezi dřevem a destilátem. V 50. letech to byl standard. Ve špatných časech, kdy opadl zájem o americké whiskey a bourbony, se sešli destilatéři a na jejich popud se změnilo nařízení o tom, při jaké maximální síle se může ukládat destilát do sudů. Od té doby to je 62,5 % alkoholu a finální destiláty musí být před plněním do lahví naředěny na minimální obsah alkoholu 40 %.

### **Jakou pozornost věnujete filtraci vašich whiskey?**

*Dan McKee:* Navazujeme na práci našeho bývalého mistra destilace Willieho Pratta, který byl zároveň absolutním mistrem filtrace. Všechny naše whiskey prochází filtrací za studena, čemuž věnujeme zvláštní pozornost. Z našeho pohledu se nejedná pouze o estetickou operaci, která má zabránit zakalení výsledného produktu. Filtrace je u každého z našich produktů specifická - uzpůsobujeme materiál a hustotu filtru, teplotu i délku trvání. Nikdo netráví filtrací tolik času jako my! Jenže filtrovat pětiletou žitnou nebo desetiletý bourbon, to jsou dvě zcela odlišné věci, úplně jiná chemie. Všechny naše whiskey jsou single barrel nebo malé šarže z maximálně 20 sudů, což odpovídá kapacitě blendingového tanku, a tak jim věnujeme tu nejlepší péči.







**Když sudy během zrání tak často kontrolujete, může se vůbec stát, že by mezi těmi sudy, které jsou do tohoto tanku vylity, byl například jeden, který by měl nežádoucí kvalitu obsahu?**

*Andrea Wilson:* Součástí procesu kontroly kvality je zajistit, aby měl každý sud před vyprázdněním perfektní kvalitu obsahu. To se děje jednak kontrolou během celého procesu zrání, kdy odebíráme vzorky a monitorujeme celý proces, a také následně před samotným vylitím obsahu sudu, který má být součástí malé série. Abychom nebyli nemile překvapeni z toho, že není něco v pořádku, musíme si být jisti, že bude naše malá šarže dobrou šarží, která bude splňovat specifikace chuti Michter's, ještě před samotným plněním do lahvi.

**To znamená, že se nemůže stát, že byste zjistila, že v některé várce není něco v pořádku?**

*Andrea Wilson:* To se teoreticky stát může, ale ta pravděpodobnost je velice nízká.

**A kdyby se to náhodou stalo, tak je to „jen“ ekvivalent dvaceti sudů, že?**

*Andrea Wilson:* To sice ano, ale když máte malou šarži, dáváte si obrovský pozor, což vyžaduje disciplínu a pozornost v každém detailu. Šarže musí být kvalitní, protože tam není prostor pro nápravu. Naproti tomu když

je šarže například 1 000 sudů, je možné některé případné nedostatky zamaskovat. My ale máme senzační tým, který ke své práci přistupuje s ohromnou péčí a vášní, což jsem během své kariéry nikde neviděla. Dělat malé šarže je úchvatné a náš tým je zkrátka úžasný.

**Co je nejčastější příčinou znehodnocení whiskey uvnitř sudu?**

*Andrea Wilson:* Během zrání působí na destilát hodně faktorů. Zásadní je příprava dřeva a péče při výrobě sudů v bednářství, o čemž jsem se již zmínila. Důležité je také, jak a kde se sudy skladují. My máme betonové podlahy a ocelové konstrukce, monitorujeme teplotu a vlhkost ve skladech. Každý detail hraje roli a je důležitý. Dokonce samotný strom při kácení může být nemocný, což se projeví až později, a tak se může stát, že všichni udělají svou práci dobře, od bednářů přes destilátéra až po lidi ve skladu, ale vše může být nakonec stejně znehodnoceno, pokud samotný strom nebyl v pořádku.

**Kolik značek amerických whiskey nebo bourbonů existuje?**

*Matt Magliocco:* Mnoho, přesné číslo nechci říkat, protože bych se nerad mýlil. Možná by se dalo zjistit u Kentucky Distillers Association. Ta ale monitoruje pouze Kentucky a všechny palírnický, ne pouze výrobce bourbonů, což může být zavádějící. Co se bourbonu týká, tak je sice stát Kentucky považován za zlatý



standard a je v něm soustředěno 95 % veškeré americké produkce, ale fakticky se bourbon může vyrábět v kterémkoli státě USA.

**Severoirské městečko Bushmills má partnerství s Louisville a tamní stejnojmenná destilerie irské whiskey má ročně 120 000 návštěvníků, včetně těch ze Spojených států. Můžete nám říci, kolik návštěvníků přijde do vaší destilerie ve Fort Nelson?**

*Matt Magliocco:* Celý Kentucky Bourbon Trail má kolem 1,7 milionu návštěvníků ročně. Z atrakce, která byla regionální, se stala národní, a později dokonce mezinárodní. My jsme součástí tohoto trailu a evidujeme návštěvníky z celého světa, přičemž to rozhodně nejsou jenom lidé z našeho odvětví. Zájem o bourbon je zkrátka na velikém vzestupu.

*Andrea Wilson:* Fort Nelson je jednak krásný architektonický projekt renovace staré pevnosti, jednak je to domov značky Michter's, o čemž se návštěvníci chtějí dovědět více. Také si mohou v našem obchodě něco koupit a součástí je i koktejlový bar na světové úrovni, do kterého přijíždějí renomovaní barmané z různých koutů světa, aby namíchali návštěvníkům specifické koktejly a sdíleli své zkušenosti. Je vidět, že whiskey spojuje lidi, a Fort Nelson funguje velmi dobře.

*Dan McKee:* Potkáváme tu lidi z celého světa – z Nebrasky, z Kanady, z Londýna i odjinud. Někteří nám potom posílají děkované dopisy, což je úžasné a my si toho nesmírně vážíme. Máme tady pro každého návštěvníka něco a je úžasné vidět jejich vášeň.

**Kterou lahev byste si s sebou chtěli vzít na opuštěný ostrov?**

*Andrea Wilson:* Já bych se nejprve dohadovala, aby to mohlo být více lahví, protože mám ráda všechny naše whiskey, ale pokud pouze jednu lahev, tak asi bourbon, ten piji nejčastěji.

*Dan McKee:* Máme whiskey pro každou příležitost a náladu, tak není jednoduché vybrat pouze jednu.

**A máte rádi nějaký specifický koktejl?**

*Dan McKee:* Já mám rád jednoduchý dobrý whiskey sour, ale také třeba jenom naši Single Barrel Rye s čerstvými ostružinami.

*Matt Magliocco:* Osvěžující je highball. Kdykoli si rád vychutnám bourbon tímto způsobem.

Mám rád klasické koktejly, ale i kreativitu různých světových barmanů. Například vůbec nejoblíbenější mám bar Attaboy z New Yorku, od jehož barmanů je všechno klasika, včetně drinků, které sami vymysleli. Tam mimochodem používají Michter's Rye jako house žitnou whiskey.

Jednou se někoho ptali v rádiu, jestli si nemyslí, že všechna nejlepší muzika pochází ze 70. let, a on odpověděl, že ne, že existuje hodně zajímavé současné muziky. Já si myslím, že je to podobné s koktejly. Ne všechno sice funguje, už jsem také někdy dostal ne

příliš povedené kreace, ale nikdy ne s Michter's, koktejly s Michter's jsou vždy perfektní!

Ještě tady mám jeden příklad, který bych rád zmínil. Minulý rok jsem byl v Itálii, navštívit Velier, distribuční společnost, se kterou na tamním trhu spolupracujeme. Byl jsem poprvé v Neapoli, kde mi v baru Flanagan's připravil Dario Lazzetta highball z Michter's Rye a „home made“ espresso sody. Jako ozdobu použil kůru z citronu ze Sorrenta a bylo to úžasné!

**Jaké plány máte pro tento rok a pro nadcházející dekádu?**

*Matt Magliocco:* Já se stěhuju do Prahy, ale pro jistotu se ještě zeptám manželky. *(smích)*

*Dan McKee:* Nejdůležitější je pokračovat v tom, co máme. Na farmě ve Springfieldu jsou to různé druhy obilí a destiláty, z nichž budeme potom zkoušet, co ukládat do různých druhů sudů.

**Nakonec bych se ještě chtěl zastavit u vaší lahve. Když jsem ji poprvé uviděl na baru, měl jsem za to, že se jedná o belgické trapistické pivo. Od té doby, co jsem zjistil, že se jedná o whiskey, se mi líbí stále více. Jednak je velmi specifická a také je snadno rozoznateľná na baru. Jedná se o lahev z doby prohibice?**

*Matt Magliocco:* Ne, je ještě starší. Jedná se o repliku lahve z muzea v Kentucky a je z období občanské války. Jedná se o kvalitní lahev, která, jak doufám, vám nikdy nespadne a rozhodně neřikám, že to máte zkoušet, ale i kdyby, tak je pravděpodobné, že se vůbec nerozbije. Navíc se s ní barmanům dobře pracuje, protože jim padne do ruky a je skvěle vyvážená.

*Matt Magliocco:* Na závěr bych chtěl ještě zmínit dvě věci. Za prvé, že jsme moc rádi, že v Česku můžeme spolupracovat s Ultra Premium Brands a být k dispozici ve vaší prodejně Warehouse #1. Jakožto někdo, kdo navštívil poměrně velké množství světových barů, musím říci, že kultura českého a slovenského barmanství je známá po celém světě. V Londýně možná více než kdekoli jinde, ale také v Austrálii, Singapuru, Hongkongu i u nás ve Spojených státech. Vždy jsme si vážili přijetí, jakého se našim produktům dostalo od zástupců české a slovenské barové scény, a jsme tudíž rádi, že budou naše whiskey i bourbon dostupné v jejich domovině. Kdo někdy byl navštívit tak jako já Českou republiku, tak ví, že není možné se do této země nezamilovat, a my jsme opravdu nadšení, že strávíme čas prezentováním našich produktů na vašem trhu.

Za druhé bych se ještě v tomto kontextu chtěl zmínit o našem baru ve Fort Nelson, o kterém již byla řeč. Již brzy tady přivítáme z baru Cambridge Public House v Paříži barmana Hyacintha Lescoëta, dále bude naším hostem Guillaume Quenza z pařížského Fréquence baru a v dohledné době také Anna Sebastianová z londýnského Artesianu, jedna z největších vůdčích osobností barové komunity v globálním měřítku. Budeme rádi, když se zmíníte o tom, co tady děláme, a když u nás dříve nebo později budeme moci přivítat také zástupce barmanské komunity z České republiky a Slovenska.

**Moc děkuji za vaše slova a doufám, že naše společná očekávání se naplní.** ■



## OCHUTNÁVKA ZAKONČENÁ OBĚDEM

Prohlídku destilérie v Shively jsme zakončili ochutnávkou třinácti vzorků whiskey, včetně těch, které vzdávají hold předchozím majitelům značky, tedy pánům Shenkovi a Bombergerovi. Všechny byly úžasné a na nás bylo, abychom se rozhodli, kterými vzorky zahájíme prodej v naší republice. Nakonec naše volba padla na čtyři základní verze, tedy Michter's US-1 American Whiskey, Michter's US-1 Kentucky Straight Bourbon, Michter's US-1 Kentucky Straight Rye a Michter's US-1 Sour Mash, a dvě desetileté lahůdky, Michter's Single Barrel Kentucky Straight Bourbon Whiskey a žitnou whiskey Michter's Rye. Po této ochutnávce jsme přijali pozvání na oběd, a protože venku stále pršelo, dali jsme před procházkou přednost jízdě obřím Chevroletem Suburban. Jeli jsme do populární čtvrti Butchertown, pojmenované podle skladů pro balení masa. Zde se nachází Butchertown Grocery, neokázalá cihlová stavba z 19. století, kterou najdete na Washington Street. Od roku 2015 slouží tato bývalá rodinná prodejna potravin jako restaurace, kde se podávají vytříbené pokrmy, které připravil šéfk-

čař Bobby Benjamin, a vybrané single barrel bourbon. Toho, že tady dělají svou práci velmi dobře, si všimli i čtenáři USA Today, kteří toto místo zvolili ze dvaceti nominovaných v roce 2019 jako druhou nejlepší novou restauraci v USA, kterou předčila pouze dvanáctimístná restaurace TLX Table v Geněvě ve státě New York. Zajímavostí je, že se tady v Butchertownu nachází také dům, v němž v letech 1866 a 1867 žil Thomas Alva Edison, který si nechal později patentovat více než 1 000 vynálezů, včetně fonografu.

Po obědě jsme se přesunuli do návštěvníckého centra Michter's, zřízeného v bývalé pevnosti Fort Nelson na West Main Street 801. Stojí přímo naproti proslulé továrně, ve které se vyrábí baseballové pálky Louisville, a jenom blok od Frazierova muzea historie, které slouží jako oficiální startovací místo stezky po kentuckých bourbonech, nazvané Kentucky Bourbon Trail. Součástí této naučné stezky je dnes 21 destilérií, přičemž dalších 19 řemeslných destilérií je zahrnuto do Kentucky Bourbon Trail Craft Tour. Na protější straně naleznete jejich výčet:

# KENTUCKY Bourbon TRAIL.



## KENTUCKY BOURBON TRAIL

**Angel's Envy** - Louisville  
**Bardstown Bourbon Company** - Bardstown  
**Bulleit Distilling Co.** - Shelbyville  
**Evan Williams Bourbon Experience** - Louisville  
**Four Roses Distillery** - Lawrenceburg  
**Four Roses Warehouse & Btl. Facility** - Cox's Creek  
**Heaven Hill Bourbon Heritage Center** - Bardstown  
**Jim Beam American Stillhouse** - Clermont  
**Jim Beam Urban Stillhouse** - Louisville  
**Lux Row Distillers** - Bardstown  
**Maker's Mark Distillery** - Loretto  
**Michter's Distillery** - Louisville  
**Old Forester Distilling Co.** - Louisville  
**O.Z. Tyler Distillery** - Owensboro  
**Rabbit Hole Distillery** - Louisville  
**Stitzel-Weller Distillery** - Louisville  
**Town Branch Distillery** - Lexington  
**Town Branch Dueling Barrels Distillery** - Pikeville  
**Wilderness Trail Distillery** - Danville  
**Wild Turkey Distillery** - Lawrenceburg  
**Woodford Reserve Distillery** - Versailles

## KENTUCKY BOURBON TRAIL CRAFT TOUR

**Barrel House Distilling Co.** - Lexington  
**Bluegrass Distillers** - Lexington  
**Boone County Distilling Co.** - Boone Co.  
**Boundary Oak Distillery** - Radcliff  
**Casey Jones Distillery** - Hopkinsville  
**Dueling Grounds Distillery** - Franklin  
**Hartfield & Co.** - Paris  
**James E. Pepper Distillery** - Lexington  
**Jeptha Creed Distillery** - Shelbyville  
**Kentucky Artisan Distillery** - Crestwood  
**Kentucky Peerless Distilling Co.** - Louisville  
**Limestone Branch Distillery** - Lebanon  
**MB Roland Distillery** - Pembroke  
**Neeley Family Distillery** - Sparta  
**New Riff Distillery** - Newport  
**The Old Pogue Distillery** - Maysville  
**Preservation Distillery** - Bardstown  
**Second Sight Spirits** - Ludlow  
**Willett Distillery** - Bardstown



## FORT NELSON DISTILLERY

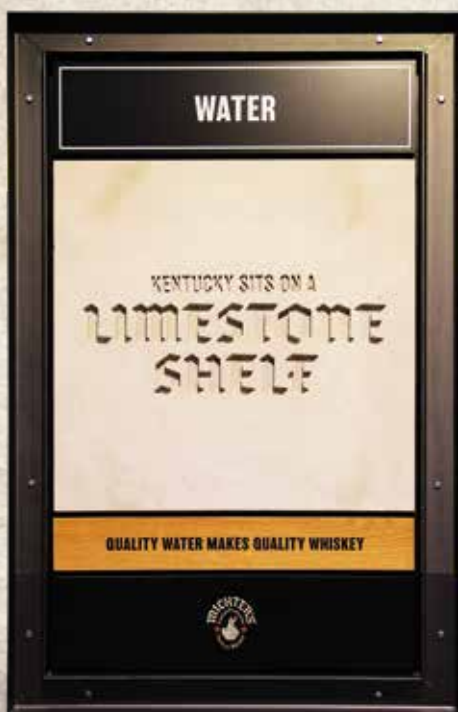
Budova s názvem Fort Nelson Building, znovu vystavěná poté, co ji v roce 1876 zcela zničil požár, dostala své jméno po původní kentucké pevnosti Fort Nelson. Ta byla první stálou pevností zřízenou osadníky v Louisvillu, a to už někdy po roce 1780.

Pozdější Fort Nelson Building toho po znovuvybudování přestála mnoho – v roce 1890 ji nezničilo tornádo pojmenované „Louisville Cyclone“ a přežila i dvě velké povodně v letech 1913 a 1937, kdy musely být evakuovány dvě třetiny obyvatel města.

Fort Nelson Building je bezesporu významnou součástí louisvillského historického dědictví, a tak byla společnost Michter's rozhodnutá ji zachránit a vrátit jí její původní vznešenost. Nutno uznat, že se jí to po osmi letech v roce 2019 skvělým způsobem podařilo.

V přízemí návštěvnického centra Michter's ve Fort Nelson se nachází prodejna suvenýrů, z jejíž nabídky si každý může vybrat. Naleznete tady trička, čepice, kravaty, bundy, deštníky, skleničky, knížky a nepřeberné množství dalších věcí.

V prvním patře vás nejprve seznámí s historií whiskey Michter's a s kvalitou vody, která je důležitou složkou pro výrobu bourbonů. Ta místní se čerpá z obrovské podzemní přírodní zásobárny, nacházející se 21 metrů pod povrchem země složené z písku, šterku a vápence, které slouží jako přírodní filtr. Voda tedy obsahuje málo železa a je bohatá na vápenec, což ji předurčuje za ideální komponent pro výrobu skvělých bourbonů.













Jak se budete seznamovat s jednotlivými kroky výrobního postupu, budete moci sledovat rozdíly mezi destilérií v Shively a tou místní. Uvidíte tady původní otevřené cypřišové fermentační kádě z Pensylvánie, které se tu stále používají – na rozdíl od uzavřených nerezových fermentačních tanků v destilerii v Shively. Dále jsou tu umístěny původní měděné destilační kotle, které sem byly dovezeny z pensylvánské destilerie. Na nich se tady destiluje z obilí z farmy ve Springfieldu, kterou Michter's vlastní, zatímco v Shively se destiluje na destilační koloně s kotlíkovým doublem z obilí nakupovaného od prověřených farmářů. K tomu, abyste si vytvořili kompletní obrázek o tom, jak se whiskey Michter's vyrábí, budete ještě seznámeni s filtrací whiskey, výběrem typu a přípravou dřeva pro výrobu sudů i následnou přípravou vnitřku sudů před ukládáním whiskey. Dozvíte se, v jaké alkoholové síle se whiskey Michter's ukládají do sudů, a také vám vysvětlí, že jsou sklady během procesu zrání zahřívány a následně ochlazovány. Tato prohlídka je spojená s ochutnávkou vzorků. Pokud byste ale rádi vyzkoušeli whiskey Michter's v míchaných drincích, je vám k dispozici bar ve druhém patře Fort Nelson.

Tady si můžete vybrat z nabídky míchaných nápojů, sestavené koktejlovým historikem a autorem Davidem Wondrichem, nebo můžete vyzkoušet některé

z moderních kreací místního barového týmu. Sklo tady mají od Johna Jenkinse ze Spojeného království a led z přístrojů nejlepších světových dodavatelů, jako jsou Clinebell, Hoshizaki nebo Scotsman.

Cestou zpátky na letiště nám Matt Magliocco řekl, že bychom se měli do Kentucky ještě vrátit a že bychom měli společně jít na dostihy. Kentucky Derby je totiž mezi koňskými dostihy pojmem. Míli a čtvrt dlouhé Kentucky Derby je tradičně prvním dílem takzvané americké Trojkoruny, kam patří ještě dostihy v Preakness Stakes v Baltimoru a Belmont Stakes v New Yorku. V roce 2015 dokázal jako dvanáctý kůň v historii vyhrát po 37 letech všechny tři závody kůň American Pharoah. Vzhledem k tomu, že následně triumfoval i v Breeders' Cup Classic, získal jako první kůň v historii grandslam amerických dostihů a stal se tak opravdovou legendou. Po svém velmi úspěšném působení v roli dostihového koně se tento hnědý plnokrevník přesunul do hřebčína, kde působí jako plemeník. Údajně je třikrát za den připouštěn a ročně může chovateli vydělat až 35 milionů dolarů...

Vrátíme se rádi, ať už kvůli dostihům, bourbonům, nebo něčemu dalšímu. V Louisville se nám totiž během naší mikro návštěvy moc líbilo, a tak jsme si říkali, že by nebylo špatné toto město poznat trochu důkladněji. Rozhodně totiž má co nabídnout. ■





**MICTHER'S US-1 AMERICAN WHISKEY** – malosériově vyráběná americká whiskey s obsahem alkoholu 41,7 %, zrající v jednu až dvakrát použitých sudech nasáklých whiskey, které jsou vyrobené z amerických bílých dubů. Hluboké karamelové a vanilkové tóny se stopami sušeného ovoce a zralým ovocným závěrem. **1.350 Kč**

**MICTHER'S US-1 KENTUCKY STRAIGHT BOURBON** – malosériově vyráběný bourbon s obsahem alkoholu 45,7 %, zrající v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Bohatý karamel s vyváženou vanilkou se známkami peckového ovoce, zakouřená hloubka s dubovým závěrem. **1.370 Kč**

**MICTHER'S 10 YEAR SINGLE BARREL KENTUCKY STRAIGHT BOURBON** – malosériově vyráběný bourbon s obsahem alkoholu 47,2 %, zrající v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Obsahuje velmi výrazné karamelové tóny, dále pálený dub, javorový sirup a vanilku. **3.470 Kč**





**MICTHER'S 10 YEAR SINGLE BARREL KENTUCKY STRAIGHT RYE** – malosériově vyráběná žitná whiskey s obsahem alkoholu 46,4 %, zrající v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Hluboké stopy vanilky a karamelu, pražených mandlí a skořice s bohatou dávkou mletého pepře a náznakem pomeranče. **3.970 Kč**

**MICTHER'S US-1 KENTUCKY STRAIGHT RYE** – malosériově vyráběná žitná whiskey s obsahem alkoholu 42,4 %, zrající v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Kořeněné a pepřové tóny, citrus, karamel a dub. **1.360 Kč**

**MICTHER'S US-1 SOUR MASH** – malosériově vyráběná whiskey s obsahem alkoholu 43 %, zrající v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Tóny karamelizovaného cukru s kořením, nakouřené ovoce, kandované třešně a medová vanilka. Pozoruhodně elegantní. Nejprve připomíná bourbon a v závěru žitnou. **1.360 Kč**



# 50 BEST for RECOVERY

LOUISVILLE, Kentucky, 13. července 2020 – Na charitativní aukci v Londýně se v neděli 12. července prodal sud bourbonu Michter's 10 Year Kentucky Straight z výběrové šarže za 166 000 liber (209 462 dolarů, 4 946 800 Kč).

„Je to absolutně nejvyšší částka, jakou kdy kdo v aukci zaplatil za jediný sud bourbonu,“ komentoval to Justin Sloan, spoluzakladatel Justins' House of Bourbon a přední světový odborník na vzácné a exkluzivní bourbony z Kentucky.

Celkově vynesly všechny produkty a zážitky, které destilerie Michter's nabízela v této aukci, 215 450 liber (271 859 dolarů, 6 420 410 Kč). Peníze poputují do programu 50 Best for Recovery, který podporuje odvětví pohostinství a ubytování na celém světě poté, co jej zasáhla pandemie Covid-19. Destilerie Michter's, která má sídlo ve městě Louisville v Kentucky, darovala do aukce nejen zmíněný sud vzácného bourbonu, ale také několik unikátních zážitků a výjimečných lahví. Aukci zorganizovala firma William Reed, mateřská společnost organizací The World's 50 Best Restaurants a The World's 50 Best Bars.

„My ze společnosti William Reed si vážíme toho, že můžeme spolupracovat s tak štedrými partnery, jako je Michter's, a získávat prostředky pro restaurace a bary, protože ty teď prochází mimořádně těžkým obdobím. Vrcholným okamžikem celé aukce byl právě prodej sudu Michter's z výběrové šarže,“ prohlásil Charles Reed, CEO společnosti William Reed.

Matt Magliocco, výkonný viceprezident Michter's, k tomu dodává: „Michter's je odhodlaný udělat vše, co bude v jeho silách, aby podpořil profesionály z řad provozovatelů restaurací a barů v téhle nepředstavitelně náročné době. Normálně nedáváme tyto šarže pro takové účely k dispozici, ale u téhle výjimečně důležité iniciativy jsme udělali výjimku. Výsledky aukce svědčí o tom, že celosvětová komunita sběratelů Michter's se rozhodla mimořádným způsobem podpořit odvětví pohostinství v době, kdy to nejvíc potřebuje. Vzdáváme také hold organizátorům aukce 50 Best for Recovery za to, kolik úsilí do akce vložili. I díky nim byla tak úspěšná.“

Mezi produkty a zážitky, které přímo destilerie Michter's věnovala do aukce, byly i vzácné položky, které zatím nikdy nebyly k dispozici. Všechny vydělaly značné částky:

- Sud bourbonu Michter's 10 Year Kentucky Straight z výběrové šarže (vítězná nabídka 166 000 liber [183 828 eur])
- Kolečce nejvzácnějších zvláštních edic značky Michter's, včetně bourbonu Michter's 20 Year Kentucky Straight, 25 Year Kentucky Straight, 25 Year Kentucky Straight Rye a Celebration Sour Mash (17 000 liber [18 825 eur])
- Úplně první lahev bourbonu Michter's 24 Year Kentucky Straight (11 950 liber [13 233 eur])
- Dvoudenní kentucké dobrodružství od Michter's, které zahrnuje zvláštní prohlídku palíren této značky, Shively a Fort Nelson, včetně návštěvy běžně nepřístupných míst, a prohlídku legendárního hřebčína Ashford Stud (6 550 liber [7 253 eur])
- Večeře s párováním whiskey řízená master distillerem Michter's Danem McKeem a šéfkuchařem vybraným organizací World's 50 Best Restaurants, která se bude konat u vítězného dražitele doma, kdekoli na světě (6 400 liber [7 087 eur])
- Dvoudenní intenzivní stáž v Louisville u Michter's, ve které účastník odhalí taje destilace a zrání a vyrazí na soukromou prohlídku u světově proslulého výrobce kotlů Vendome a u vyhlášeného výrobce sudů Kelvin Cooperage (3 950 liber [4 374 eur])
- Kolečka lahví bourbonů Michter's 10 Year Kentucky Straight Rye a 10 Year Kentucky Straight, osobně podepsaných všemi třemi mistry palírníky značky, kteří sídlí v Kentucky (1 250 liber [1 384 eur])

Na aukci 50 Best for Recovery se mimo jiné nabízely zcela unikátní položky, které věnovali přední světoví výrobci i dodavatelé z oblasti gastronomie a nápojů. Výtěžek aukce bude rozdělován dvěma způsoby: Buď ve formě přímých darů až do výše 5 000 dolarů samostatně vlastněným restauracím a barům, nebo ve formě příspěvků neziskovým organizacím, které pomáhají v odvětví pohostinství a ubytování. Úplný seznam příjemců z řad neziskových organizací najdete na tomto odkazu:

[www.theworlds50best.com/stories/News/50-best-for-recovery-funds-raised-go-back-into-hospitality-industry.html](http://www.theworlds50best.com/stories/News/50-best-for-recovery-funds-raised-go-back-into-hospitality-industry.html)

# RECENZE A VYZNAMENÁNÍ

## „Nejlepší z nejlepších“

ROBB REPORT - RICHARD CARLETON HACKER

„... nekompromisní... velmi příjemná a jemná“

THE WALL STREET JOURNAL - CHARLES PASSY

„Excelentní...“

MEN'S HEALTH - CHARLES COWDERY

„... jemná a komplexní; skvělá na koktejly“

THE NEW YORK TIMES - ERIC ASIMOV

„Michter's 10-year-old získala titul“

THE SAN FRANCISCO CHRONICLE - GAZ REGAN

„Favorit poroty...“

THE LOS ANGELES TIMES - CHARLES PERRY

„Ukázala, jak překvapivě dobře může americká whisky soupeřit s nejlepšími skotskými a koňaky“

BLOOMBERG - JOHN MARIANI

„1. místo... Celkový vítěz“

NEW YORK MAGAZINE - BEN MATHIS-LILLEY

„Classic (96-100) Highest Recommendation“

WINE ENTHUSIAST

„... absolutně úžasná“

FORBES - RICHARD NALLEY

„... docela jednoduše nejlepší bourbon, jaký jsem letos ochutnal“

THE TASTING PANEL - FRED MINNICK

„Nejlepší americká whiskey“

FOOD & WINE - PETE WELLS

„Fenomenální...“

THE WALL STREET JOURNAL - KEVIN SINTUMUANG

„... mnozí z nich lapali po dechu, když jsem odhalil Michter's jako nejlepší, před Pappym“

EATER - HEATHER GREENE

„Vynikající... jedna z nejlepších whiskey na světě“

AMERICAN WHISKEY, BOURBON & RYE - CLAY RISEN

„★★★★★ Highest Recommendation“

THE SPIRIT JOURNAL - F. PAUL PACULT

„Je senzační... Když jsem ji nedávno ochutnal, úplně mě to odpálilo“

BON APPÉTIT - ANDREW KNOWLTON

„Michter's dělá některé opravdu neuvěřitelné whiskey...“

THE HUFFINGTON POST - TONY SACHS

„Skvělý panák“

WHISKY MAGAZINE - CHRIS GOODRUM

„Ohromné... jemná, i když silná“

THE WINE ADVOCATE FOUNDER & PUBLISHER - ROBERT PARKER

„Hodnocení 98... úžasná, komplexní a čistá, s vrstvami chutí“

THE TASTING PANEL - ANTHONY DIAS BLUE

„Tahle whiskey mě okouzila...“

WHISKY ADVOCATE BLOG - JOHN HANSELL





# M

Dear Friends,

When I just visited the Czech Republic, I was struck by the extraordinary beauty of your country.

All of us at Michter's are thrilled that our excellent partner Ultra Premium Brands will be bringing our whiskeys to you. We hope you enjoy them in good health, and we hope to see you in Kentucky.

Very best,



Draží přátelé, když jsem poprvé navštívil Českou republiku, uchvátla mě mimořádná krása vaší země. My všichni v Michter's jsme nadšení, že vám náš výborný partner Ultra Premium Brands bude dodávat naše whiskey. Doufáme, že si je vychutnáte v dobrém zdraví a že se uvidíme v Kentucky. Srdečně, Joseph Magliocco



# MICHTER'S FORT NELSON DISTILLERY

## WHERE HISTORY COMES OUT OF EVERY POUR.



Wonderfully restored to its original grandeur, Michter's Fort Nelson Distillery is open for guided tours, tastings, and cocktails in our world-class *Bar at Fort Nelson*. Book your tour at [www.michters.com](http://www.michters.com)



TOUR



TASTE



TOAST



IT'S ALL ABOUT THE WHISKEY™

*Warehouse #1 představuje*





# GIN CANAÏMA AMAZONIE NA DOSAH

**V současném ginovém šílenství můžete objevovat více než 5 500 ginů a zároveň údajně každým dnem přibývají další. Snad si tedy říkáte, zda je ještě možné ve světě jalovcové pálenky přicházet s něčím novým a neotřelým a zda se v tom lze vůbec orientovat. Odpovědí na všechny tyto pochyby je malosériový řemeslný gin, který je pojmenovaný podle venezuelského národního parku Canaïma a který rozhodně nepřehlédnete.**

Text: Tomáš Mozr, foto: José Salto



Gin Canaïma vyrábí společnost Destilerías Unidas S.A. (DUSA), která stojí mimo jiné za produkcí oceňovaných rumů Diplomático. Zájmy této společnosti se ovšem neomezují pouze na výrobu vysoce kvalitních destilátů. Mezi jejich dlouhodobé cíle totiž patří podpora místní komunity a ochrana životního prostředí s důrazem na udržitelný rozvoj. Je tudíž přirozené, že i nová značka Canaïma bude splňovat daná kritéria. Inspirací pro vznik ginu byla panenská příroda v amazonských deštných pralesích, která oplývá rozmanitou škálou jedinečných rostlin a dodnes ji obývá etnikum známé jako Pémon. Tito domorodci zde žijí v souladu s přírodou a své cenné poznatky si předávají z generace na generaci. Zatímco svět umí pojmenovat jen 200 z 3 000 druhů ovoce nacházejícího se v Amazonii, oni je znají všechny. I proto pochází 10 z 19 ručně sbíraných botanicals právě z Amazonie.

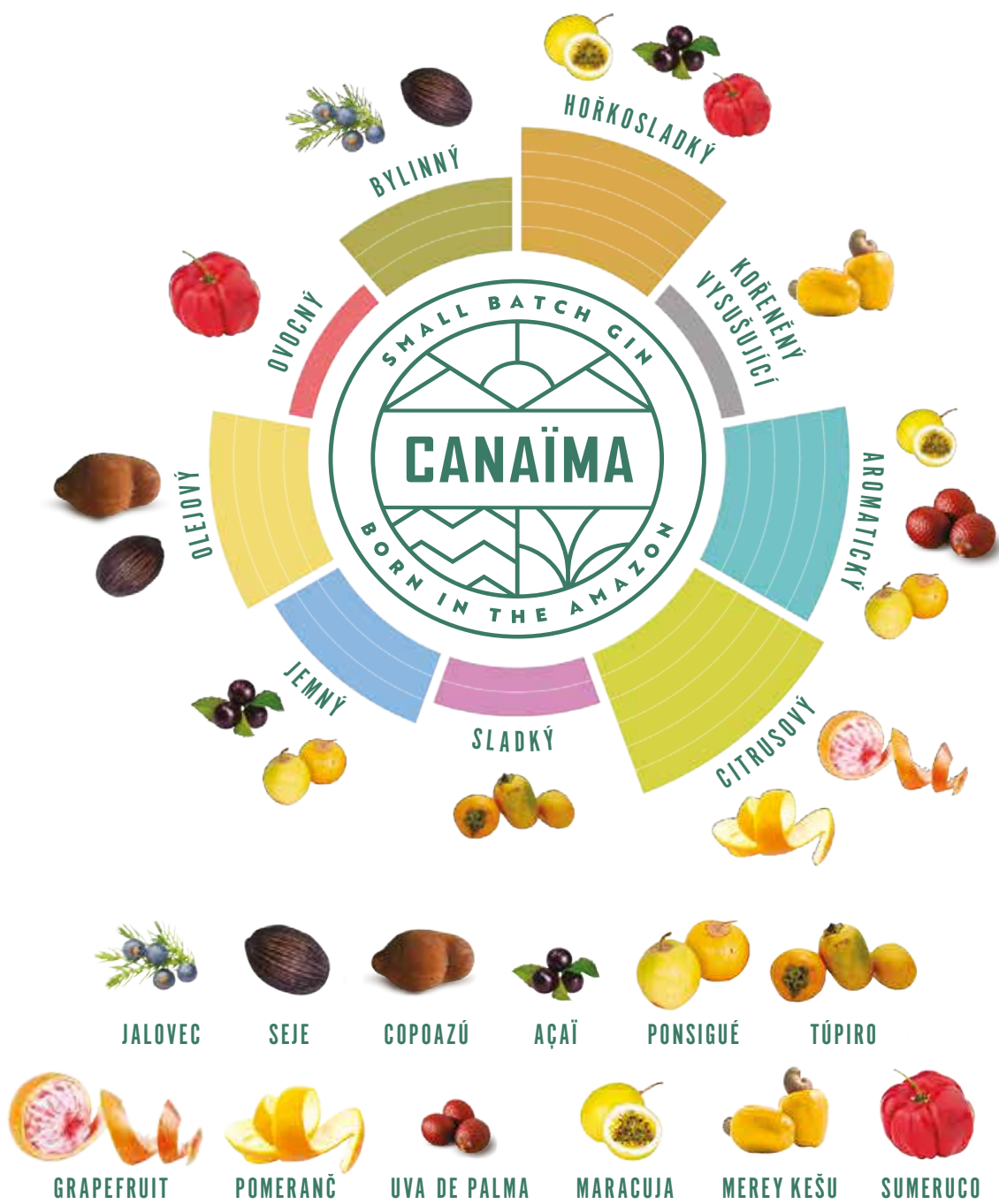
Canaïma vzniká ve spolupráci s těmito domorodými obyvateli, přičemž 10 % z prodeje přispívá k revitalizaci přírodních zdrojů a propagaci významu domorodých kmenů. Za účelem obnovy vymýcených pralesů využívá DUSA speciální program Saving the Amazon, jehož prostřednictvím se vysazují nové stromy, o které se domorodci starají 36 měsíců, což je minimální doba pro to, aby strom posléze přežil v Amazonii bez pomoci. Každý strom je navíc přesně geograficky lokalizován a vyfocen, aby bylo možné sledovat jeho růst. Pro naplnění druhého cíle spolupracuje DUSA s venezuelskou neziskovou organizací Fundación Tierra Viva, která implementuje a propaguje dlouhodobě udržitelný vývoj založený na biodiverzitě, správném zacházení s přírodou, podpoře řemesel, a především na vzdělávání, jehož pomocí usilují o lepší podmínky pro život domorodých kmenů. Kulturní propagace skrze výstavy a různé konference ve venezuelských městech tak navyšují nejen povědomí o existenci těchto domorodců, nýbrž také zodpovědnost za ohleduplný přístup vůči jejich životnímu prostoru.

Jak již bylo zmíněno, základem ginu Canaïma je 19 botanicals, přičemž jeho exotický charakter utváří deset obtížně dosažitelných botanicals, které jsou ručně sbírány v amazonském pralesi. Patří mezi ně například seje, uva de palma, túpiro, merrey, známý rovněž jako kešu, temně purpurové bobule s pozitivními antioxidačními účinky, jimž se říká açaí, nebo copoazú, které se často využívá pro přípravu šťáv a marmelád. Jedna z botanicals pochází z oblasti Lara v blízkosti destilerie La Miel, která leží na úpatí venezuelských And, zatímco zbylých osm botanicals představuje typický základ běžného ginu. Tyto botanicals jsou macerovány i destilovány separátně. Nejprve jsou ponechány v neutrálním obilném lihu po dobu 2 až 7 dnů, aby byly následně destilovány



v tradičním měděném kotlíkovém zařízení o objemu 500 litrů, kde celý proces pečlivě sleduje master distiller. Ten pak pro dosažení unikátního chuťového profilu míchá jednotlivé destiláty v různém poměru. Výsledkem je tak blend odkazující ze 65 % na své amazonské kořeny.

Třebaže se tento strhující gin hodí jako nevšední exotická variace, dodávající vašemu ginu s tonikem dosud nevidané rozměry, světoznámý barman Simone Caporale, jenž se značkou Canaïma velmi úzce spolupracuje, doporučuje servírovat jej ideálně ve spojení s grepovou sodou (East Imperial), kterou ještě na závěr podtrhne zástříkem grepové kůry. Právě ta podle něj vyzdvihne citrusy a další ovocné plody. A pokud toužíte po skutečně perfektní kombinaci, tak si k danému Amazonian G&G dopřejte miskou plnou kešu oříšků, jež vám pomohou objevovat nuance ginu Canaïma. ■





# CAMPARI

## SPECIÁLNÍ MENU

Text: Tomáš Mozt, foto: Petr Skoupy

**Campari, které zastává svou charakteristickou barvou, podmanivou hořkosladkou chutí pomerančů i historií sahající až do roku 1860 pozici italské ikony, tvoří nedílnou součást koktejlů a každého aperitivo momentu. Jeho všestrannost, díky níž z něj lze namíchat širokou škálu drinků, předvedl široké veřejnosti ambassador značky Campari, Milan Zaleš, při svém hostování v brněnském baru Rotor. Ve speciálním menu se tak objevily například nevšední klasiky i novodobé variace.**







## SMOKY BOULEVARDIER

30 ml Bulleit Bourbon 10 Y.O.

30 ml Campari Cask Tales

30 ml Rotor vermouth

kouř z pomerančových květů

Postup: Do míchací sklenice nalijeme všechny ingredience. Promícháme s ledem a scedíme do lahve s úzkým hrdlem, kterou vzápětí naplníme kouřem z pomerančových květů prostřednictvím tzv. smoking gun. Naplníme sklenici typu old-fashioned velkými kostkami ledu nebo přímo blokem ledu a přelijeme do ní koktejl společně s kouřovou clonou.

Ozdoba: plátek pomeranče

Boulevardier představuje jednu z nejslavnějších variací na koktejl Negroni. Jeho vznik je spojen s trojicí přátel, kteří v roce 1927 založili v Paříži časopis s názvem The Boulevardier. Tento magazín posléze inspiroval jednoho ze zakladatelů i k vytvoření stejnojmenného koktejlu, v němž se rovným dílem snoubí bourbon, červený vermut a Campari.





## CAMPARI ORANGE

40 ml Campari  
120 ml čerstvá pomerančová šťáva

Postup: Tento koktejl se připravuje přímo do sklenice, ideálně typu highball. Jako první přijde do sklenice Campari. Následně se do sklenice vloží led a vše se doplní čerstvou pomerančovou šťávou.

Ozdoba: plátek pomeranče

Dvosložkový drink Campari Orange, rozšířený též pod názvem Garibaldi, vznikl v 60. letech 20. století jakožto připomínka sjednocení severu a jihu Itálie, které pomohlo položit základy Italského království. O novodobý revival této klasiky se do značné míry zasloužil Naren Young, když v říjnu 2015 začal Garibaldi míchat v newyorském baru Dante.

## CAMPARI MILANO

40 ml Campari  
40 ml brusinkový džus  
100 ml prosecco  
snítka máty

Postup: Velkou vinnou sklenicí typu balloon naplníte ledem a postupně do ní nalijte Campari, brusinkový džus a prosecco. Jemně drink promíchejte a ozdobte.

Ozdoba: snítka máty







## \*GREPOVÁ MARMELÁDA

Pro přípravu budeme potřebovat 1 kg růžových grepů, 0,5 kg obyčejného krystalového cukru, ponorný mixér, sklenici, vařečku, nůž, prkýnko a sporák. Oloupané grepy bez pecek nakrájíme na kostičky o velikosti cca 2 × 2 cm. Dáme do hrnce a vaříme na střední plamen. Přisypeme cukr a během pár minut nám grep pustí šťávu. V tom momentě rozmixujeme grep ponorným mixérem, přidáme oloupanou kůru z jednoho grepu, kterou zbavíme bílé vlákniny a jen tenkou kůru nakrájíme tzv. na julienne, což znamená na malé, tenké nudličky. Vhodíme do marmelády, kterou necháme lehce probublávat přibližně 8 až 10 minut, a poté ještě jednou vložíme mixér a lehce promixujeme provařenou marmeládu. Tímto druhým promixováním se nám změní barva marmelády na světle růžovou, a navíc aktivujeme pektin, který nám způsobí želírovací proces. Necháme ještě minutku probublát, přidáme čajovou lžičku kyseliny citronové na vyvážení chuti a jsme hotoví. Tuto marmeládu je možné připravit rovněž z pomerančů, citronů, mandarinek apod.

Tip: Před koncem vaření můžeme na studený talířek dát lžičku marmelády a foukáme, dokud nevychladne. Tímto trikem se ujistíme, že marmeláda má tu správnou strukturu. Pokud nejste s tuhostí spokojeni, tak ještě minutku povařte.

## BREAKFAST HIGH SOCIETY

40 ml	Tanqueray No.Ten
20 ml	broskvový likér
15 ml	čerstvá limetová šťáva
15 ml	bílek
40 ml	prosecco / champagne
3 lžičky	gřepová marmeláda*
	prach z Campari**

Postup: Nadávkujte do šejkru všechny ingredience kromě prosecca (případně šampaňského, záleží na vaší volbě) a prachu z Campari. Protřepejte nápoj nejprve bez ledu, kdy využijete metodu zvanou dry shake. Po protřepání přidejte led a znovu vyšejkrujte. Poté nalijte prosecco či šampaňské do otevřeného šejkru, lehce promíchejte barovou lžící a sceďte přes dvojité sítko do vychlazené koktejlové sklenice.

Ozdoba: prach z Campari

Tento koktejl vytvořil Milan Zaleš v roce 2017 v rámci své účasti v soutěži World Class Cocktail Competition.

## \*\*PRACH Z CAMPARI

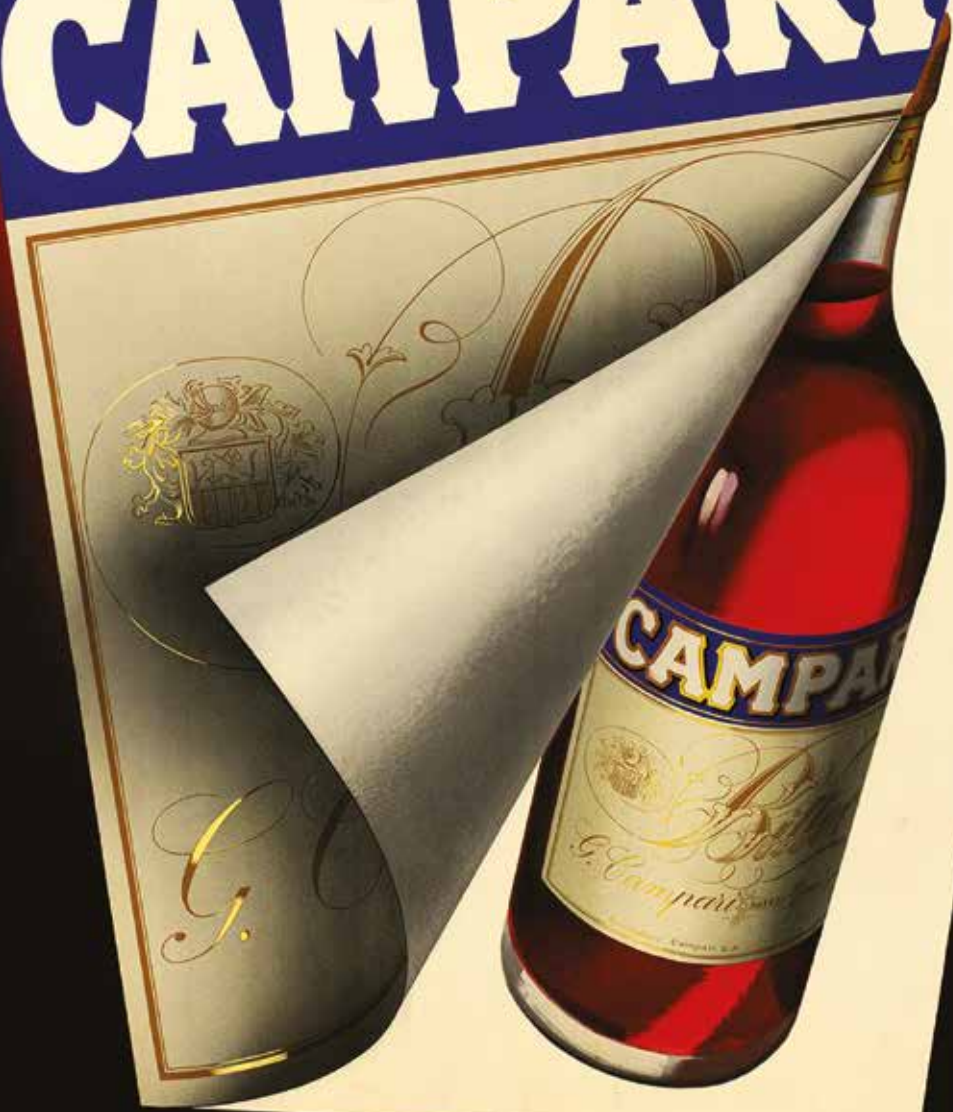
Prach vyrobíme tak, že 0,2 l Campari nalijeme na plech, který je pokrytý pečicím papírem, a rozlejeeme do stran tak, aby hladina Campari byla velice nízká. Pečeme v troubě na 140 stupňů do té doby, než se vypaří alkohol a zůstane zcukernatělá tekutina. Je nutné ji hlídat, protože během pečení začne pění, a to je ten správný čas, kdy musíme sledovat, aby se nám Campari nepřipálilo a nezačalo karamelizovat. Je dobré to při pění vyndat, chvíli nechat vychladnout a zkusit, jestli zbylé Campari lepí. Pokud nelepí, je hotovo. Necháme vychladnout a nalámeme na malé krystalky, které můžeme v hmoždíři rozdrtit na tak velké krystalky prachu, jak uznáme za vhodné – podle toho, na co je potřebujeme.

Milan Zaleš  
Campari Brand Ambassador

*Bitter*

FISA\*  
57

**CAMPARI**



*aperitif*



The image shows the interior of a bar named Warehouse #1 Průvodce. The bar is long and illuminated with warm, golden light. The ceiling is dark with several large, cylindrical, multi-tiered pendant lights. The bar counter is dark wood, and there are several black chairs lined up along it. In the background, there are shelves with bottles and framed pictures on the wall. One picture has the word "BYRRH" on it. The overall atmosphere is cozy and industrial.

Warehouse #1 Průvodce

# BRATI



# SLAVA

Text: Tomáš Mozr, foto: Tomáš Mozr a archiv uvedených barů

**Třebaže Bratislava není zcela typickým lákadlem pro turisty, postupně si nachází stále více příznivců, kteří do tohoto města na Dunaji rádi zavítají. Není to ovšem pouze poloha slovenské metropole nebo její pamětihodnosti, co vábí potenciální návštěvníky ze zemí bývalé monarchie i krajin podstatně vzdálenějších. Jedním z důvodů návštěvy totiž bývá také čile se rozvíjející gastronomická nabídka. Co tedy zaručeně nevynechat, co ochutnat a kam cíleně zabloudit?**





Antique American bar

Bratislavu možná není v našich končinách potřeba dlouze představovat. Ostatně přece jen bylo toto hlavní město Slovenska dlouhé desítky let součástí společného státu Čechů a Slováků. Ve stručnosti však za připomenutí stojí alespoň několik základních skutečností. Někteří místní obyvatelé ji familiárně říkají Blava, zatímco pro Maďary to v minulosti bylo Poszony [vyslov Posoň], pro Němce Pressburg a pro Slováky Prešporok. To se ale změnilo se vznikem Československa, kdy tehdy používaný název Prešpurk zněl moc německy a připomínal právě poraženou monarchii. Dne 27. března 1919 byla proto metropole přejmenována na Bratislavu, aby se v dřívějším posádkovém městě s výrazným podílem německy mluvícího obyvatelstva posílil jeho slovenskočeský ráz. Bratislava se nachází v předhůří Malých Karpat v jihozápadní části země, kde spočívá na obou březích Dunaje. Rovinatý charakter krajiny mimo jiné umožnil snadné rozšíření Bratislavy ze středověkého města na moderní metropoli, jejíž expanzi limituje snad pouze státní hranice, jelikož Bratislava je jediné hlavní město na světě, které se nachází v bezprostřední blízkosti hned dvou cizích států.

Ačkoli byla oblast Bratislavy osídlena již v neolitu, souvislý sídelní systém přišel až mnohem později s Kelty. V dobách římské říše to pak byla řeka, která

tvorila hranici mezi „civilizovaným“ římským světem a „barbarskými“ germánskými kmeny. S úpadkem Říma přicházely Slované a také Avaři a celá oblast se postupně stávala součástí vyšších správních celků, jakými byly Sámova říše, Nitranské knížectví či Velkomoravská říše. Zásadní význam pro formování města mělo ovšem dobytí Budína Osmany. Bratislava, která byla součástí uherského státu, se tak náhle jevila jako ideální místo, kde by mohlo být jeho správní centrum. V letech 1536 až 1784 byla proto Bratislava využívána jako hlavní město. S vládou Marie Terezie se město začalo měnit. Stavěly se nové domy, rozvíjel se obchod a řemesla a bouraly se městské hradby. Ráz města později ovlivnily i napoleonské války. Vzpomeňme alespoň Prešpurský mír z prosince roku 1805.

Zatímco pro Čechy nebyl revoluční rok 1848 příliš úspěšným, v Bratislavě byly přijaty tzv. březnové zákony, které zrušily poddanství v Uhersku. Od té doby se postavení dunajské metropole měnilo, a to ne vždy k lepšímu. Radikální obrat v událostech nadešel v roce 1918, kdy se 30. října prostřednictvím Martinské deklarace připojily Horní Uhry k Českým zemím a vzniklo Československo. Vzhledem k tomu, že většinu obyvatel města toho času představovali Němci a Maďaři, zatímco Slováci ve městě tehdy tvořili pouze 20 %

populace, vznikly dokonce plány ustanovit z Bratislavy svobodné město pod záštitou Společnosti národů. Ta ale podpořila územní nároky československé vlády, a tak bylo v lednu 1919 město pod dohledem ministra Šrobára vojensky obsazeno. V následujícím století zůstala Bratislava nejdůležitějším městem na Slovensku a zůstává jím pochopitelně dodnes. Kromě toho, že je politickým centrem státu, disponuje tato metropole i unikátním kulturním dědictvím, které se mnohdy spojuje s moderními směry. To nás při mapování lokální barové scény dostává k první potenciální zastávce. Tou je Antique American Bar.

## ANTIQUE AMERICAN BAR

Za vznikem tohoto baru stojí mimo jiné proslulý slovenský barman Erik Lorincz. Jeho rukopis je patrný skrze řadu detailů, od starobyklých dekorací přes výběr sortimentu až po klasická bílá saka, bez nichž si lze skutečný American Bar jen stěží představit. Tento malý, útulný bar se nachází na adrese Rybárska brána č. 1 a je vyzdoben fotografiemi Karola Kallaye, které vnášejí do baru vskutku kosmopolitní atmosféru. Přestože většina barových osobností hledá prostřednictvím Erika Lorincze paralelu mezi American Barem v londýnském hotelu Savoy a Antiquem, osobně jsem přesvědčený, že daleko větší vazbu k Antique American Baru má vídeňský Loos Bar. Není to totiž jen podobnost prostoru, nýbrž i charakteristický intimní styl prvních amerických barů, které se postupně šířily Evropou již od 19. století a které své pevné ukotvení našly zejména v období mezi dvěma světovými válkami. Vyjma klasických koktejlů, na něž se tento bar soustřeďuje, v něm můžete ochutnat i jejich signature koktejly. Za povšimnutí stojí například novodobá klasika s názvem Green Park, jehož příběh najdete ve 24. čísle našeho časopisu, nebo velmi elegantní Norman Conquest, v němž se snoubí skotská whisky Talisker, červený vermut, tříletý calvados, cukrový sirup a několik kapek Angostura Aromatic Bitters.

## MIRROR BAR

Projdete-li následně Rybárskou bránou rovně směrem ke Slovenskému národnímu divadlu, dojdete na Hviezdoslavovo náměstí, kde na vás čekají hned dvě velmi zajímavá místa. Tím prvním je Mirror Bar, situovaný v historické budově hotelu Radisson Blu Carlton. Tento rekonstruovaný bar, o jehož podobu se postarala architektka Lucie Ortutová, je založen na třech pilířích: classy, art a nature. Filozofie baru je tedy postavena nejen na historii a kvalitě služeb, ale také na umění či inspiraci přírodou. Všechny tyto prvky jsou vytvářeny na základě spolupráce s lokálními výrobci a designéry. Příkladem budiž živý strom od oceňovaného floristy Róberta Bartolena, který je



Mirror bar







Servírování drinku El Progreso v Old Fashioned baru

dominantou prostoru, nebo autorské servisy, s jejichž přírodní tvorbou pomáhá barovému týmu tzv. plant concept store s názvem Botanical Lab. V čele baru jako manažer navíc stojí Peter Marcina, vítěz slovenského národního kola World Class Cocktail Competition z roku 2018. Nelze se tudíž divit tomu, že i prezentace koktejlů v Mirror Baru dosahuje vskutku vysoké úrovně, obzvláště objednáte-li si Cloud Atlas, o němž Marcina říká, že je „dokonalým zážitkovým koktejlem světového formátu. Má krásný příběh a chytlavý název. Nemluvě o tom, že je postavený na vynikajícím guatemalském rumu Zacapa a obohacený o vůni lesa po dešti.“ Onen dojem „mehové“ Zacapy posléze doplňují lokální červené víno, káva, šťáva z granátového jablka, balsamico a med.

## SKY BAR

Po tomto příjemném útoku na všechny smysly lze po náměstí vyrazit jen o kousek dál do Sky Baru, momentálně nejstaršího koktejlového baru v Bratislavě. Ten již po dobu deseti let láká své návštěvníky na úchvatný výhled na město. Ani za léta fungování, kdy vychoval řadu prvotřídních barmanů, kteří nyní vedou jiné bary nebo jsou přímo majiteli svých vlastních, však nezůstává pozadu. Na menu se tak objevují drinky reflektující poslední mixologické trendy,

jako jsou fermentace či klarifikace. Pokud vás v mezičase přepadl hlad, můžete pokračovat do asijského food baru jménem Lasai, jenž se specializuje na menší jídla, která poskytují hostům možnost ochutnat vícero pokrmů během jedné návštěvy.

## OLD FASHIONED BAR

Když od náměstí vyrazíte směrem zpět k Laurinské ulici, najdete v ní jednak podniky jako Cuba Libre nebo Urban House, které zasahují do ulice a lákají svým prostředím zástupy hostů, ale především nenápadný vstup do baru Old Fashioned, kam vedou temně vyhlížející schody. Jakmile vstoupíte dovnitř, téměř okamžitě na vás dýchne uvolněná atmosféra, evokující britský gentlemanský klub uzpůsobený pro 21. století. Zatímco střed podniku opanuje velký čtvercový bar s pěti barovými stanicemi, jeho okolí vyplňují dubové dřevo, křišťálové lampy ve stylu art deco, anglické sedačky z hnědé kůže a kresla čalouněná sametem. Výraznou mosaznou dekoraci posléze ve velké míře doplňují odstíny modré, tyrkysové a zelené, které v podniku převládají. Na rozdíl od klasického pojetí interiéru překvapí hosta zejména značně živá hudba ze 70. let, která se vymyká představám o tom, co by v takovém baru mělo hrát. Nabídka baru sestává ze širokého výběru spiritů, mezi

nimiž má hlavní roli gin. Na koktejlovém lístku, který vyniká originálními servisy a použitím netradičních surovin, se vyskytuje 25 koktejlů, přičemž začátek menu vždy tvoří buď originál nebo různé variace koktejlu Old Fashioned.

## MICHALSKÁ COCKTAIL ROOM

Posledním z barů, které byste neměli vynechat, je speakeasy koncept Michalská Cocktail Room, do něhož se dostanete tak, že projdete skrze kavárnu Urban Bistro, vystoupáte po schodech a vstoupíte jako v příbězích o Narnii do skříně. Za tou se skrývá skutečně jiný svět. Malý, příjemný bar s klidnou hudbou a milým personálem náhle vzbuzuje dojem oázy, kde můžete pohodlně spočinout a zapomenout na starosti všedního dne. Dobře vám v tomto ohledu pomůže koktejl Grease No.10, který se skládá z ginu Tanqueray No.10, sherry amontillado, limetové šťávy, olivového oleje a heřmánkového sirupu. Nenechte se odradit olivovým olejem, o němž můžete být přesvědčeni, že do koktejlů nepatří. Je ho tam jen stopové množství a drink díky němu získává opravdu na komplexnosti.

Toužíte-li po něčem víc než po barové nabídce, můžete vyrazit do podniku Sexi Dog. Leží sice mírně stranou centra, své hosty však láká na sezonní ingredience, které se odráží jak v pokrmech, tak v nápojích. Vzhledem k tomu, že je v okolí Sexi Dogu poměrně velký počet kanceláří, najdete v lístku i doporučení na drink z nealkoholického destilátu Seedlip a yuzu toniku od značky East Imperial. Další zajímavou alternativou je bistro Otto v Dunajské ulici. Toto místo, jako stvořené pro brunch, sází na jídla z prvotřídních sezonních surovin, které tu párují s lokálními naturálními víny. Pokud se ovšem nechcete rozhodovat, zda navštívit bistro, kavárnu, bar, nebo restauraci, pak je pro vás zřejmě nejlepší volbou Brixton House. Jedná se o celodenní koncept na Františkánském náměstí, za jehož vznikem lze hledat trio Ján Budaj, Peter Košťial a Franky Benian, kteří mají kupříkladu na svědomí již zmiňované bary Michalská Cocktail Room a Old Fashioned. Cílem majitelů bylo, aby si v Brixton House každý přišel na své. Není problém sednout si zde na kávu, naturální víno, pivo nebo koktejl, a dokonce si z lístku v široké míře vyberou nejen masožravci a vegetariáni, nýbrž také vegani. Jak je tedy více než patrné, jeden den na Bratislavu nestačí. Snad je to dáno charakterem a velikostí města, snad pohostinností barové komunity a pestrou škálou gastronomických možností, na každý pád si Bratislava zaslouží větší pozornost.

Uvedené bary sice nepojímají celou rozmanitost bratislavské barové scény, nicméně bezpochyby patří k těm nejlepším v metropoli. ■





Warehouse #1 představuje

# NA ZELENÉ VLNĚ TANQUERAY

**Nové ginové šílenství přináší nejedno dilema. Jedním z nich bývá, kam vyrazit na perfektní gin&tonic, respektive kde přesně ochutnat opravdu zajímavé ginové koktejly. I proto jsme se rozhodli představit vám místa, kde vyniká gin Tanqueray a kde rozhodně neuděláte chybu, když si objednáte koktejl založený na této ikonické značce.**

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postniková a archiv uvedených barů







## BAR COBRA

**Milady Horákové 688, Praha 7**

Navzdory tomu, že v názvu najdete stigmatizující označení bar, reprezentuje Cobra spíše celodenní podnik překračující hranice a limity běžného barového provozu, jehož cílem bylo od počátku povznést gastronomickou scénu na Letné. Bar a kavárna jsou v tomto podniku, který funguje již od roku 2016, především jakési spojité nádoby, nemluví o tom, že ani nabídka jídel nezůstává v rámci konceptu nijak pozadu. Primární roli zde hraje produkt a jeho kvalita. Přednost dostávají sezonní suroviny i místní dodavatelé, mezi něž patří například pan Kalenda se svou nabídkou čerstvých sladkovodních ryb. Své chuťové buňky tedy uspokojíte jak v době snídaně či oběda, tak ve večerních hodinách, kdy často prostorem zní hudba od renomovaných dydžejů. Vzájemná spolupráce baru a kuchyně navíc umožňuje maximálně využít jednotlivé ingredience odpovídající filozofii tzv. zero waste. Mezi signature koktejly téměř vždy najdete minimálně jeden drink na bázi ginu Tanqueray, přičemž aktuálně se můžete těšit hned na dva, kterými jsou Sevilla 75 a Last 50 Memories.

## POINT GALLERY

**Betlémské náměstí 169, Praha 1**

Koncept prostoru Point Gallery se za poslední dva roky postupně profiloval z původního café baru v podnik odpovídající spíše kritériím klasického baru. Při bližším pohledu je však očividné, že nejde jen o obyčejný bar s rodinným přístupem. V rámci nabídky si lze všimnout jednak důrazu na lokální produkty a sezonní ingredience a jednak reflektování prostoru i klientely, kdy je důraz kladen na jednoduchost a rychlost servisu. Point Gallery navíc sídlí v domě ze 14. století, což mu poskytuje přidanou architektonickou hodnotu i historický kontext. Ačkoli se menu pravidelně mění v závislosti na dostupnosti vybraných surovin, některé koktejly zůstávají jako stálíce. Příkladem budiž Paprika's Favourite G&T, v němž hosty okouzlují gin Tanqueray Rangur společně s grepovým tonikem od společnosti East Imperial, Peychaud's Bitters a plátkem čerstvého grepu. Provázanost Point Gallery s uměním, hudbou a kulturou všeobecně je přirozenou součástí tohoto podniku stejně jako výběr naturálních vín ze střeoevropského regionu nebo speciální nabídka jídel, která se každý týden soustřeďuje na jednu vybranou ingredienci, kterou mohou hosté poznat v různých obměnách.







## RESTAURACE MIMINOO

### Mahlerovy sady 1, Praha 3

Restaurace Miminoo, která si v posledních letech nese přívlastek Nejhezčí zahrádka v Praze, spadá pod rozsáhlý projekt známý jako Tower Park Praha, jenž je nedílně spjatý s prostory Žižkovské věže. Vedle této zahradní restaurace je součástí daného komplexu rovněž restaurace Oblaca, Bistro 66, hotel One Room, unikátní divadelní letní scéna Amfitheater či vyhlídková věž Observatoř. Skladba provozoven v areálu Žižkovské věže tudíž nabízí širokou škálu možností, protože je sestavená tak, aby si absolutně každý návštěvník přišel na to své, a dosáhl tak plného vyžití. Restaurace Miminoo v tomto rozsahu služeb představuje velmi ojedinělý koncept, který vytváří na pomezí Vinohrad a Žižkova uvolněnou zahradní atmosféru a lze jej označit přímo za zelenou oázu, v níž je kombinace gin & tonic nejvyhledávanějším koktejlem vůbec. Není tedy divu, že základem tohoto značně oblíbeného highballu je v restauraci Miminoo právě gin Tanqueray, neboť je v ní kladen velký důraz na kvalitu. Svůj oblíbený gin & tonik si tak můžete dopřát společně s vybranými produkty z italského regionu Val di Fiemme a řadou dalších pochutin.

## GIN & COCKTAIL BAR 7 HŘÍCHŮ

### Jakubská 7, Brno

Brněnský Gin & Cocktail Bar 7 hříchů se zaměřuje, jak už název napovídá, primárně na příběhy spojené s ginem a koktejly na této bázi. V jeho nabídce tudíž najdete přes 300 ginů a přibližně 30 toniků, což poskytuje místním barmanům nespočet možností, jak ukázat rozmanitost ginu ve všech jeho odstínech. Pravidelně v tomto baru přibližují svým hostům vybrané značky, které prezentují ve formě zmenšených setů čtyř degustačních porcí, jejichž prostřednictvím lze důkladně poznat široké rozpětí ginové kategorie a lépe tak zjistit, zda člověk inklinuje spíše k tradičním či modernějším chutím. Kromě obvyklého pojetí ginu s tonikem jsou zde pro hosty připraveny také variace, takže mohou okusit nejen hořkosladký gin&tonic, nýbrž i pikantní, kyselý, květinový nebo ovocný. Zajímavostí tedy může být svěží varianta, v níž se vedle ginu s tonikem objevuje ještě rajče, bazalka a mořská sůl. Ať už si při své návštěvě objednáte Tanqueray nebo některý z ginů označených jako „8. hřích“, které pro bar speciálně vytvořili čeští výrobci, rozhodně zkuste vystoupat do prvního patra a na moment se zastavit u díla Williama Hogartha lemuujícího schody. Vyobrazení tzv. Gin Lane je totiž jedním z velkých příběhů v dějinách ginu.





Nabídka ginů v Gin & Cocktail baru 7 hříchů



Koktejl Obžerství



Koktejl Smilstvo





**Warehouse #1 Epos**





# LONG BAR V HOTELU RAFFLES SINGAPORE SLING

Text: Tomáš Mozr, foto: Archiv Raffles

Je 16. duben 1904. Otevřený přístav Singapur pozvolna vzkvétá. Zatímco je však skotský koloniální správce sir John Anderson jmenován guvernérem tzv. Straits Settlements, které jsou v té době známé rovněž jako Osady v úžinách, cestovatelé i místní kolonisté si s chutí dopřávají ony nové ledové nápoje, o nichž se před rokem psalo jako o „růžových slings pro bledé lidi“. Kdo ví, možná již byli v tu chvíli očarovaní schopnostmi čínského barmana, jenž dovedl jednoduchou tradiční kombinaci k pomyslné dokonalosti.







## KOLONIÁLNÍ KLENOT

Jelikož je sling potenciálním tématem pro nespočet polemik a dohadů, zdá se nezbytné alespoň okrajově vysvětlit, co bychom si pod tímto pojmem měli představit. Základní definice uvádí, že nápoje zvané slings obsahují cukrový sirup, dvakrát tolik citronové šťávy a přibližně 10 cl lihoviny, přičemž tato směs se dolije šumivým nápojem, zpravidla sodovkou. Není proto divu, že slings bývají často srovnávány s jinou skupinou míšených nápojů, jimiž jsou collinsy. Vzhledem k jeho současné úzké spojitosti se Singapurem se ovšem zapomíná na fakt, že jej ve Spojených státech znali již před rokem 1800. To dokazuje nejen tvrzení renomované dvojice autorů Anistatie Millerové a Jareda Browna, podle nichž Amerika slovo cocktail adoptovala ve chvíli, kdy se z anglického slingu přidáním bitteru stal americký koktejl, ale také tuto tezi dokládá samotná první psaná definice koktejlu. V textu novinového článku, který předcházela této definici, totiž byl uveden výčet nápojů podávaných v rámci demokratické kampaně, na němž se objevilo mimo jiné 32 Gin Slingů. Podobně přispěl svou troškou do mlýna i koktejlový historik David Wondrich, když naráží na poznámku z první dekády 19. století, podle níž byl znám muž, který již před snídaní pozřel dva slingy.

Navzdory těmto zmínkám je pro vývoj slingu významná oblast Singapuru a okolních Osad v úžinách.

Ačkoli jste si stručnou historii tohoto městského státu mohli přečíst už v minulém čísle našeho časopisu, je vhodné připomenout si prozíravost, s jakou se Thomas Stamford Raffles zasadil o vytvoření Singapuru, i příběh jednoho z nejslavnějších hotelů v Asii. Po svém přistání v nehostinných bažinách obklopených hustou džunglí si v roce 1819 Raffles zapsal: „Není možné představit si místo spojující větší dobrodružství... Je to pupek malajských zemí.“ Tehdy zde sídlilo pouze 150 rybářů a hrstka čínských zemědělců. O tři roky později, když se do Singapuru vrátil ze Sumatry, kde zastával funkci zástupce guvernéra, byl počet obyvatel již pětinasobně vyšší. Raffles se tedy rozhodl pro další krok a zahájil městské plánování, které počítalo se srovnáním kopce, na jehož místě měla být vybudována obchodní čtvrť, dnešní Raffles Place. Kromě ní byly postaveny také nové vládní budovy, široké obchodní bulváry s krytými chodníky pro pěší, loděnice, kostely a botanická zahrada, aby byla naplněna jeho vize Singapuru, který jednoho dne bude „místem pozoruhodného významu a důležitosti“.

Raffles Hotel, jenž je dnes připomínkou koloniální minulosti a symbolem té nejlepší pohostinnosti, začal v podstatě jako soukromý plážový dům, který byl postaven na počátku 30. let 19. století. Hotelem se stal teprve v roce 1878, když si budovu pronajal

doktor Charles Emerson. Ten jej sice provozoval jen pět let, nicméně jeho smlouva o pronájmu pozbyla platnosti až v roce 1887, kdy si budovu na rohu Beach a Bras Basah Road vyhlédli bratři Sarkiové. Tento objekt, který pojmenovali podle zakladatele města, totiž nevyžadoval příliš velkou rekonstrukci, a tak na něm mohli téměř okamžitě začít uplatňovat své bohaté zkušenosti s hotelovým provozem. Zprvu byl tento hotel s vysokými standardy omezen počtem deseti pokojů, ale časem, jak zájem rostl, začali noví majitelé hotel zvětšovat. Odměnou byla bratrům zejména zámožná klientela, která se pravidelně vracela. Mezi významnými osobnostmi, které hotel v jeho počátcích navštívily, byli kupříkladu spisovatelé Joseph Conrad nebo Rudyard Kipling. Skutečný vzestup na výsluní ovšem hotel zaznamenal až po grandiózní rekonstrukci Tigrana Sarkiho z roku 1897. K předělání hotelu jej vedlo hlavně prohlášení místního deníku Straits Times, podle něž v té době Singapur stále postrádal stylově zařízený, pohodlný a vysoce kvalitní hotel. Po rozsáhlé přestavbě, která přitahovala tisk a výrazně všechny ohromila, tak disponoval Raffles Hotel v roce 1899 nejen novými prostory, ale zároveň řadou technických vymožeností, jakými byly například stropní ventilace, nový systém chlazení umožňující servis zmrzliny nebo elektrické osvětlení, které bylo v celém regionu instalováno poprvé právě v tomto hotelu. Od té doby se hotel stal společenským centrem i dějištěm událostí všeho druhu. Podle tisku se proměnil v nejpozoruhodnější instituci svého druhu na východ od Suezského zálivu. Snad kvůli tomu jej též navštívil spisovatel Somerset Maugham, jenž zakomponoval různé zážitky z hotelu do svých nejznámějších povídek. V jedné z nich dokonce vylíčil, jak se v roce 1902 do blízkosti hotelu zatoulal poslední tygr v Singapuru, kde byl zastřelen, když se schovával pod zvýšenou podlahou kulečnickového sálu.

## SLING SLING SLING

Součástí nového komplexu byl i hojně navštěvovaný Long Bar, jenž byl ze svého původního místa přesunut při rekonstrukci na přelomu 80. a 90. let minulého století. Podle konvenční interpretace je právě tento rustikálně zařízený bar rodištěm legendárního koktejlu Singapore Sling. Ten měl údajně vzniknout někdy mezi lety 1899 a 1915, zatímco zde gentlemani popíjeli svou whisky a dámy hledaly útěchu u čerstvých ovocných šťáv nebo čaje. V zájmu obecné počestnosti totiž měly ženy zakázáno konzumovat alkohol na veřejnosti, což obvykle vede k mystifikovanému vyprávění o tom, jak se zrodil sling. Podle daného příběhu se jeden okouzlený námořník rozhodl objednat pro slečnu drink a požádal barmana o nápoj se stejně smyslnou barvou, jakou mají její rty. Onen růžovočervený, snadno konzumovatelný nápoj



je již široce známý, stejně jako jméno onoho barmana, jímž byl Číňan Ngiam Tong Boon, původem z ostrova Hainan v Jihočínském moři. Pokud bychom se pídili po jeho kariéře a po tom, jak se vůbec stal tvůrcem věhlasné receptury, zjistíme, že jeho žijící potomci jej vykreslují jako romantického hrdinu, který byl nejprve námořníkem a posléze se díky přátelství s francouzským šéfkuchařem stal šikovným barmanem. V Singapuru začal pracovat v grandhotelu Adelphi, jenž byl otevřen od roku 1863, a odtud se přesunul do moderního hotelu Raffles. Jeho přítomnost zřejmě poté deklaruje hotelová reklama z roku 1899, která se pyšní prvotřídními zaměstnanci a láká na francouzského šéfkuchaře a čínského barmana. Jistou idealizací Ngiamovy osoby má na svědomí rovněž Roberto Pregarz, jenž v roce 1967 nastoupil do Raffles na pozici generálního manažera. Jedním z jeho prvních kroků ve funkci bylo oživení ztracené receptury ve spolupráci s Ngiamovým vnukem. Nicméně při rekonstruování starého předpisu podlehl podle názoru mnoha kritiků trendu doby a udělal z koktejlu sladký nápoj plný exotických šťáv, který se více blížil tehdy populární tiki kultuře a lépe splňoval avizovaný příběh o společensky přijatelném punči pro ženy, přestože dámský koktejl na přelomu minulého století zanechává dojem spíše senzace či mýtu než věrohodného výtvaru.



Trhlinou v mozaice událostí však není jen fakt, že Ngiam Tong Boon podle rodinných příslušníků s největší pravděpodobností zemřel už v roce 1915, nýbrž zejména řada dokladů o existenci slingu v Singapuru dokonce před rokem 1899. Zpočátku byl koktejl označován prostě jako Gin Sling, Straits Sling nebo Commander, což se v čínštině údajně vyslovuje jako „si ling“. Prostřednictvím záznamu z roku 1913, který se objevil v Singapore Weekly Sun, se navíc lze dočíst o skupině gentlemanů dožadující se v kriketovém klubu červených slingů, protože pojem sling v soudobém kontextu označoval lék na kocovinu. Barman je ale odmítl, a tak si pánové objednali a sami namíchali po panáku ginu, cherry brandy a D.O.M Bénédictine, načež přidali ještě kapku limety a doplnili sodou. U místních obyvatel je tato kombinace stále populární spíše jako Straits Sling, o čemž svědčí i receptura na Straits Sling v knize Cocktails and How to Mix Them, kterou napsal belgický barman Robert Vermeire v roce 1922. Jakožto přelomový okamžik ve vývoji názvu následně působí konec 20. let, neboť již v Craddockově publikaci Savoy Cocktail Book lze natrefit jak na Singapore Sling, tak na Straits Sling, jenž byl určen až pro šest osob. Posledním pevným bodem před nástupem matoucí éry různých receptur a dalších variací se jeví být účtenka č. 273169 jistého Američana přibližně z roku 1936, na jejíž druhé straně byla napsána receptura zahrnující půl sklenky

ginu, čtvrt sklenky D.O.M Bénédictine, maraschino, citronovou trávu, několik kapek cherry brandy a Angosturu. Spolehlivost tohoto pramene se ovšem také jeví jako diskutabilní, když přihlídneme k faktu, že v roce 1936 byl v hotelu Raffles po smrti posledního z bratrů již tři roky nový management, který mohl původní recepturu jakkoli změnit.

David A. Embury poznamenal ve svém díle The Fine Art of Mixing Drink, že ze všech známých receptur tohoto nápoje, které viděl, se žádná neshodovala s žádnou předchozí. Základem pro nás tudíž zůstává verze hotelu Raffles ze 70. let 20. století, třebaže se při studiu starých barových příruček vynořuje několik nesrovnalostí – mezi nimi například otázka, zda vůbec používat ananasový džus, když se o něm při popisu koktejlu žádný autor nezmiňuje. U všech ale nalezneme gin, cherry brandy, citronovou šťávu a sodu, přičemž ve většině případů se rovněž vyskytuje likér Bénédictine.

Některé koktejly jsou zkrátka na očích více než ostatní, což pro slavný Singapore Sling platí zřejmě dvojnásob. Pokud se tedy chystáte do Singapuru, zcela jistě by měl být Raffles Hotel jednou z vašich zastávek. Ceny za Singapore Sling jsou v Long Bar sice trochu nehorázné, nicméně na odpoledním koktejlu v bělostné koloniální architektuře je přece jen něco nepopíratelně báječného. Nemluvě o tom,





že tento bar je v současnosti jediným místem, kde můžete v Singapuru s klidem odhodit cokoliv na zem a nedostat pokutu, což potvrzuje podlaha plná skořápek od buráků. Buráky tu totiž dostanete, jakmile se posadíte. Originální receptura, která se v Singapuru servíruje, si žádá klasický suchý gin s výraznou chutí jalovce, koriandru a pomerančových kůr. I proto se jako ideální báze pro přípravu opravdu autentického koktejlu Singapore Sling hodí novozélandský Scapegrace Premium Dry Gin, v němž vedle jalovce vynikají pomerančová a citronová kůra, koriandr, kosatec a kardamom.

Recepturu k přípravě koktejlu Singapore Sling naleznete vpravo a postup je následující: Do šejkru nadevkujte všechny ingredience. Důkladně protřepejte a přeced'te do sklenice typu hurricane naplněné ledem. Ozdobte třešní a plátkem ananasu. ■

Poznámka: V nabídce Long Baru naleznete při výběru koktejlu Singapore Sling hned čtyři možnosti. Tou první je receptura odkazující na původní Raffles Gin Sling z roku 1915, v němž je místo pomerančového líkeru, grenadiny a ananasové šťávy naopak perlivá voda. Druhý, poněkud exotický předpis Sakura Sling je modernější. Snoubí se v něm saké, calvados, bezinkový líker, ibiškovo-pepřový cordial a zelená chartreuse. Třetí Vintage Sling posléze, jak název napovídá, využívá speciální staré ročníky, ať už jde o gin nebo líker Bénédictine apod. Čtvrtá a dodnes oficiálně prezentovaná originální receptura hotelu Raffles je uvedena vpravo.

▶ **YouTube** : Singapore Sling 100th Anniversary (1:12)

▶ **YouTube** : Raffles Hotel Singapore Long Bar 2019 (1:58)




WHERE else  
should one  
**PARTAKE**  
of the  
**Singapore**  
**Sling** but at  
**RAFFLES**  
**HOTEL**



**Singapore Sling Recipe**

30ml Gin

15ml Cherry Brandy

120ml Pineapple Juice

15ml Lime Juice

7.5ml Cointreau

7.5ml Dom Benedictine

10ml Grenadine

A Dash of Angostura Bitters

Garnish with a slice of  
Pineapple and Cherry



**BAR AND BILLIARD ROOM • LONG BAR**  
**WRITERS BAR • GAZEBO BAR**








# WORLD CLASS®

## WORLD CLASS SE POZASTAVIL PŘED BRANAMI FINÁLE

Text: Bára Urbanová, foto: Anna Postníková a Michal Šula

**Když se na začátku března konalo české semifinále sedmého ročníku soutěže World Class v České republice, nikoho z účastníků určitě nenapadlo, že se nakonec o titul Bartender of the Year 2020 vůbec bojovat nebude. Globální finále, které se mělo konat ve druhé polovině září v Sydney, se kvůli epidemii koronaviru přesunulo na příští rok. Veškerá národní klání byla pozastavena a ve správný čas se znovu rozběhnou od bodu, do nějž v daných zemích dospěla. V případě České republiky to znamená, že se o vítězství v národním kole a cestu do Austrálie utká dvanáct barmanů a barmanek, jejichž jména byla oznámena s časovým odstupem od semifinále.**

Do sedmého ročníku soutěže World Class se přihlásilo jednačtyřicet barmanů a barmanek, kteří reprezentovali čtyřiatřicet podniků a osm měst České republiky. S ohledem na tak vysoký počet účastníků muselo být semifinále rozděleno do dvou dnů - uskutečnilo se 3. a 4. března v suterénních prostorách pražské restaurace Food Lab. Plný počet soutěžících před ale porotu, kterou tvořili whisky ambassador Kryštof Hordina, loňský český vítěz World Class Tomáš Nyári a loňský

slovenský vítěz World Class Miro Telehanič, nakonec nepředstoupil. První den dorazilo osmnáct soutěžících, druhý den o jednoho méně. Dva z přihlášených se s předstihem omluvili, a tak dostali možnost soutěžit v náhradním termínu v polovině května v podpalubí karlínské prodejny Warehouse #1. Zbylí čtyři svou účast v soutěži z nejrůznějších důvodů úplně vzdali. Semifinále se letos točilo kolem dvanáctileté skotské single malt whisky Singleton of Dufftown. Úkolem



barmanů a barmanek, mezi nimiž byly jak známé tváře z předchozích ročníků, tak úplní nováčci, bylo naplnit co nejnápavitěji zadání disciplíny Rule of Three a předvést své barmanské dovednosti. V časovém limitu osmi minut museli namíchat dva koktejly – long drink a short drink. Oba měly kromě whisky Singleton of Dufftown obsahovat už jen dvě další ingredience, a to jednu běžně dostupnou a jednu doma vyrobenou. Navíc bylo potřeba koktejly nějak propojit, ať už chuťovou linkou, ingrediencí, příběhem nebo třeba tím, že byly koncipovány jako aperitiv s digestivem. Porotci po oba dva dny výkony soutěžících pečlivě sledovali a dobře mířenými otázkami prověřovali jejich znalosti, především z oblasti whisky. Body jim ovšem přidělovali hlavně za chuť a vzhled drinků, respekt k použité bázi a inovativnost, ale také za příběh a propojení drinků a jejich prezentaci.

## ZAJÍMAVÉ INGREDIENCE, ZNALOSTI A POHOSTINNOST

Většina soutěžících se na semifinále připravovala velmi zodpovědně. Znáť to bylo na jejich prezentacích, nápaditým servisu koktejlů a široké škále zajímavých domácích ingrediencí. Byly mezi nimi různé sirupy, cordialy (včetně jednoho z mořských řas a dalšího kombinujícího akvavit s řasami a domácí ústíčníou omáčkou), likéry, shruby, infuze, bitters, esence, ochucené sody nebo například čaj s citrusy a cibulí připravený metodou cold brew a vermut propojující chuť piva a vína. Na jejich přípravu barmani a barmanky neváhali použít moderní postupy, od sous-vide přes fermentaci nebo fat washing až po různé druhy klarifikace.

Všechno to už krátce poté, co soutěžní bar osiřel, ocenil slovenský člen poroty Miro Telehanič. „Zaujaly mě zajímavé chuťové kombinace některých drinků a také technologická zdatnost některých barmanů,“ prohlásil. Co naopak soutěžícím vytýkal, byla absence vůně u většiny koktejlů, třeba i jen v podobné zástříku citrusovou kůrou. O to víc pak vynikla prezentace těch, které byly ovoněné parfémem speciálně pro tento účel připraveným. Whisky ambassador Kryštof Hordina zase kvitoval, že barmani a barmanky při tvorbě svých receptur zohlednili také praktické hledisko. „Líbilo se mi, že nám spousta soutěžících předložila takové drinky, které lze snadno připravit v běžném provozu, místo aby vyladili super soutěžní drink, který by byl z nejrůznějších důvodů v baru neprodejný,“ konstatoval. Pochvalu si od něj například za svůj přístup a drinky Dee a Wild vysloužila Viktória Barna, reprezentující hradecký bar Blind Lion. Díky přehledu a znalostem, které u jiných soutěžících naopak postrádal, vyzdvihl také výkon Jakuba Zouzala z pražského Zanzibaru. Zaujal ho i prezentací inspirovanou Hemingwayovou novelou Stařec a moře a drinky pojmenovanými Old Man a Sea.

Jakub zaujal také českého ambasadora World Class Petra Kymly, jenž semifinále rovněž přihlížel a podílel se na hodnocení dvou barmanů, kteří soutěžili dodatečně. „Ocenit musím Martina Vogeltanze, kterého jsme hodnotili až po uvolnění opatření souvisejících s nouzovým stavem. Bylo na něm vidět, jak je rád, že se může postavit za bar a připravit nám soutěžní koktejl,“ říká. Trochu jiné favority měl třetí z porotců – Tomáš Nyári. „Čistý a precizní byl výkon Honzy Šebka z pražského baru L’Fleur. Předvedl rovněž ukázkovou pohostinnost, která mi u některých soutěžících trochu chyběla,“ říká a dodává: „Bezchybný výkon s velkým wow efektem předvedl Honzův barový kolega Víťa Cirok.“ U obou se to dalo očekávat, soutěže – včetně World Class – jsou totiž protřelí. Zatímco Honza se už dvakrát (vloni a předloni) probojoval do českého finále, Víťa ho v roce 2015 dokonce vyhrál a na globálním finále se dostal do top 5.

## POKRAČOVÁNÍ NA PODZIM NEBO AŽ V LEDNU 2021

Podle původního plánu měla být jména tuctu nejlepších oznámena v polovině dubna na semináři organizovaném exkluzivně pouze pro semifinalisty. S ohledem na nouzový stav to ale nebylo možné, a tak byly výsledky vyhlášeny až 22. června v on-line prostředí – v barovém magazínu AtBars.com a na sociálních sítích. „Všem účastníkům semifinále patří velké díky, vybrat mezi nimi jen dvanáct postupujících nebylo vůbec snadné,“ uvedl v této souvislosti Petr Kymla a jména finalistů prozradil v abecedním pořadí. O vítězství a cestu na globální finále do Austrálie budou mít možnost se utkat Marek Adam (Savarin, zámecký resort Sobotín), Viktória Barna (Bistro Topinka, Český Krumlov), Peter Bobula (Black Angel’s, Praha), Matej Brunovský (aktuálně bez barové příslušnosti), Víťa Cirok (L’Fleur, Praha), Eduard Ondráček (Bistro Topinka, Český Krumlov), Anna Postnikova (AnonymouS, Praha), Filip Stránský (AnonymouS, Praha), Jan Šebek (L’Fleur, Praha), Martin Vogelntanz (Zapa Bar, Plzeň), Robert Weis (Apotheka, Český Krumlov) a Jakub Zouzal (Zanzibar, Praha).

Soupiska finalistů je tedy jasná, na sedmého českého vítěze World Class si ale budeme muset ještě nějaký ten pátek počkat. „Z rozhodnutí společnosti Diageo, jež je organizátorem soutěže World Class, došlo po celém světě k přerušení letošního ročníku a globální finále v Sydney bylo přesunuto na příští rok. Pro nás konkrétně to znamená, že aktuální ročník soutěže zmrazíme ve fázi vyhlášení dvanácti finalistů a příští rok na něj navážeme organizací finále,“ prozrazuje český ambasador World Class s tím, že o avizovaný seminář účastníci semifinále rozhodně nepřijdou. „Proběhne podle plánu, jen ještě přesně nevíme, jestli to bude letos na podzim, nebo až zkraje příštího roku,“ dodává na závěr. ■







JAMAICA  
RUM  
FESTIVAL

# NEJEN JAMAICA RUM FESTIVAL 2020

Text: Jan Albrecht, foto: Skkan Media Entertainment, s laskavým svolením Appleton Estate

**Rostoucí popularita jamajských rumů je v posledních letech naprosto nepřehlédnutelná. I proto jsme za naši společnost Ultra Premium Brands odcestovali s kolegou, ambasadorem rumů Appleton Estate, Robertem Polem na letošní Jamaica Rum Festival, který byl sice hlavním cílem naší cesty za rumovým poznáním, nicméně nezůstalo jen u tohoto výjimečného rumového svátku.**







Nastaly přípravy. Pravda, vše bylo víceméně na Robertovi, který byl na akci již rok předtím, a tak výlet dopodrobna naplánoval. Jeho cesta nejprve vedla na Floridu, odkud pochází, zatímco já jsem se za zážitky vypravil s manželkou Hankou a našimi blízkými přáteli. Z Prahy jsme tedy vyrazili ve čtyřech, což znamenalo, že se nám alespoň hned na letišti podařilo zapomenout na počáteční nervozitu z blížící se celosvětové pandemie a mít přece jen tu správnou náladu. Amsterdam, Atlanta, Kingston a hurá – jsme na místě a můj rumový sen se stává skutečností. Budu moct poskládat střípky mozaiky oné tajuplné rumové destinace a navázat na poznatky Jakuba Janečka, který je shrnul na stránkách tohoto časopisu v jedné nácetm čísle. O jamajské rumy je čím dál větší zájem a jejich jedinečnost a odlišnost z nich v podstatě dělají samostatnou rumovou kategorii. Z tohoto důvodu a řady dalších jsem se tudíž na vše moc těšil a byl jsem rád, že budu toho všeho součástí.

Již samotné letiště poskytovalo plno odpovědí. Po billboardech s Usainem Boltom a dalšími odkazy na možné cíle výletů bylo již z dálky vidět obrovskou vitrínu plnou rumů z destilerie Appleton Estate. Je zcela

jasné, kdo zastává na ostrově pozici rumového krále, jelikož jeden z nejnavštěvovanějších turistických cílů na ostrově je právě destilerie Appleton Estate. Denně je do destilerie vypravena spousta autobusů z Kingstonu, Montego Bay, ale i z přístavů, kde kotví zaoceánské lodě. Rum zde má od dob pirátů doslova na růžích ustláno, což potvrzuje také fakt, že je jedním z hlavních vývozních artiklů. Následně jsme zavítali do duty-free shopu, kde opět dominoval Appleton Estate a Wray and Nephew. Až ve spodním patře všech regálů jsem mohl okouknout nové rumy Worthy Park nebo bílé rumy jako Rum Fire z destilerie Hampden, Charles J. B. overproof nebo Rum Bar. Před letištní halou si s sebou do taxíku navíc můžete nakoupit čerstvě vylisovanou třtinovou šťávu od místního prodejce.

Taxikář s námi uháněl do centra města, a tak jsem položil zásadní otázku: Jaký rum má úplně nejraději? K šoku nás všech odpověděl, že rum vůbec nepije a že pije pouze Campari. Během následujících dní jsme se přesvědčili na vlastní oči, jak silnou pozici tento italský likér na Jamajce má. Vše do sebe ostatně zapadá. Gruppo Campari je totiž majitelem

destilérií Wray and Nephew a Appleton Estate, z čehož jasně plyne úzké spojení této společnosti s ostrovem. Když opomenu rumové a punčové přivítání v našem krásném apartmánu, které nám připravil kolega Robert, tak naše rumová mise začala vlastně až druhý den.

Pozvali nás na okázalou prezentaci společnosti Hampden Estate v krásných exotických zahradách hotelu Terra Nova All Suite Hotel, který rodina Harris vlastní. Osobně nás přivítali Christelle Harrisová a Ian Burrell, kteří následně celou degustaci vedli a provázeli nás celým večerem. Zahrady byly pro tuto příležitost úžasně nasvícené, u bazénu zářilo logo společnosti obřích rozměrů a podával se samozřejmě punč. Jak jinak než z Rum Fire z destilerie Hampden a vynikajícího papájového džusu. Prezentace proběhla v přílehlém stanu, kde jela klimatizace tak naplno, až to vypadalo, že všichni účastníci umrznou. S každou skleničkou se ale ukazovalo, že se tak nestane. Středem pozornosti byla nejnovější řada rumů Hampden Estate Great House Distillery Edition. Nejprve sama Christelle představila společnost a její vize do budoucna, pak práci chlapíka jménem Altamont McKenzie, který rummy Hampden Estate míchá a zodpovídá za jejich chuť. V neposlední řadě uvedla samotnou edici tohoto rumu. Jedná se o zajímavou limitovanou edici vytvořenou v roce 2019, která byla smíchána ze dvou typů melasových rumů. Ty prošly přírodní fermentací, jež je pro tuto spo-

lečnost tak typická, následnou destilací na zhruba 86,5 % alkoholu v kotlíkovém destilačním zařízení a zráním v sudech po americké whiskey. Výsledný rum má 59 % alkoholu. Vzápětí už se ovšem do své „one man show“ pustil Ian Burrell, který rozebíral chuť a přidával vtipné příhody navrch. V chuti vyzdvihoval nejen grilovaný ananas, citronové kůry či příchutí barbecue omáčky, ale zejména svěžest čerstvě rozkrojeného jablka Granny Smith. Vychutnali jsme si s Robertem ještě pár míchaných drinků místních barmanů a s miniaturními prezentovanými edicemi jsme se pomalu a obezřetně vydali k domovu.

## RUM FESTIVAL

Nadešla sobota a my se konečně vypravili na cestu do královské botanické zahrady „Hope Gardens“ v Kingstonu na vyhlášený rumový festival. U snídaně jsem se rozloučil s manželkou, která se s přáteli Michalem a Andreou chystala na výlet do rezortu Strawberry Hills na úpatí Blue Mountains, přičemž právě káva z těchto hor je údajně druhou nejlepší na světě. A věřte, že chutná opravdu skvěle. Co mne překvapuje dodnes, je skutečnost, že žádná z jamajských restaurací tuto vyhledávanou pravdu, poměrně drahou kávu vůbec nenabízí. Připili jsme si rumem a naše cesty se rozdělily. Trochu nás s Robertem znervózňoval dopolední déšť, a jak se ukázalo, byly to oprávněné obavy. Celé otevření zahrad a festivalu se kvůli tomu posunulo zhruba







Joy Spence (druhá zleva) se svým klubem fanoušků

o dvě hodiny. Měli jsme v plánu schůzku a rozhovory s Joy Spence a její prodlouženou rukou Davidem Morrisonem. Modlili jsme se proto, aby na nás ještě měli čas. U vchodu byla cítit nervozita organizátorů i návštěvníků. Pro Jamajku je to největší událost roku, přičemž nutno podotknout, že tato akce je rok od roku větší a okázalejší. Zorganizovat akci takovéhoto rozměru je pro Jamajčany žijící ze dne na den očividně velkou výzvou, které se však zhostili více než se ctí.

Brány se otevřely a nám se naskytl pohled na honosně vyzdobená jednotlivá stanoviště rumových společností i plno dalších doprovodných míst, která dotvářela atmosféru. Pro Jamajčany je nejdůležitější hudba a hudba rovná se rum. Jedno bez druhého na tomto temperamentním ostrově nefunguje, a tak je celý festival rovněž přehlídkou nejprestižnějších jamajských hudebníků, kteří vás dokážou uchvátit natolik, že se vám nebude chtít odcházet. Zakoupili jsme si vstupenky na přednášky master blenderů a začali okamžitě hvězdou číslo jedna. Joy Spence akorát odstartovala svou lavinu přednášek. Vše bylo precizně nachystané a my jsme přebíhali z jedné přednášky na druhou. Počasí nás ale zkrátka přesvědčilo, abychom zbylá lákadla festivalu přesunuli na další den a vyrazili dle Robertova do-

poručení vstříc mořským vlnám na pláž Hellshire, která je mezi místními vyhlášená a kde jsme mohli v klidu vstřebávat načerpané informace. Kdo festival neopustil, mohl navštívit tyto přednášky: Inside the Bottle, kterou vedla z pozice master blenderky Joy Spence, Home Is Where the Rum Is, s níž ohromoval senior blender David Morrison, Worthy Park – The Art of Pot Still Rum Distillation, případně Wray and Nephew – Wray In A Cup a další...

Na pláži jsme měli sraz se zbytkem naší výpravy a sdělovali si zážitky. Na Strawberry Hill bylo zřejmě neméně krásně, a tak jsme se všichni spokojeně povalovali, popíjeli koktejly a chladili se v průzračně čistém moři. Toto místo je vyhlášené místními grily, a proto jsme si bez váhání objednali vyhlášené „jerk food“. Místní se předháněli, kdo nám ukáže většího humra, což vedlo k tomu, že nakonec došlo i na tuto vyhlášenou dobrotu. Měli jsme sice dojem, že místní tyto delikatesy jen pohodili na oheň v malých místních chatrčích, ale později se ukázalo, že to byla jedna z nejlepších úprav masa i humrů, jakou jsme měli v průběhu pobytu možnost ochutnat.

Druhý festivalový den jsme procházeli jednotlivé stánky v celém areálu zahrad a povídali si se všemi majiteli a master blendery jednotlivých rumových





společností. Byl to zážitek, setkat se s tolika vzácnými lidmi z oboru na jednom místě. U stánků jsme postupně okusili třtinovou šťávu, rumy, míšené drinky z nich, rumové dorty, koláče, kávu, zakoupili suvenýry... A samozřejmě jsme obdivovali současné i nastupující hvězdy jamajské hudby. Kdo by se na Jamajku chystal, tomu bych věle doporučoval ji navštívit právě v době tohoto festivalu. Celá akce ukazuje, že rumy z Jamajky se musejí brát vážně! Třebaže redukce destilérií způsobila, že z původních přibližně 150 palíren zbylo dnes jen smutné číslo šest, je to destinace, která se právem považuje za jednu z nejdůležitějších na rumové mapě. Aktuálně je na ostrově opravdu funkčních pouze šest destilérií, jimiž jsou Appleton Estate, Wray and Nephew, Worthy Park, Hampden Estate a destilerie patřící National Rums of Jamaica, tedy Monymusk a Long Pond. A to ještě destilérii v Long Pond nedávno vyhořely sklady, vinou čehož bohužel přišli o veškerou nabídku svých stařených rumů. Sečteno podtrženo, Rum Fest na Jamajce může být vzorem pro ostatní země a pro mne zůstane silným zážitkem.

Zbytek pobytu jsme zasvětili návštěvám destilérií. První přišel na řadu Worthy Park, odkud jsme pokračovali přes Hampden Estate a Appleton Estate, až jsme na závěr zkontrolovali i budování nových skladů v destilérii Long Pond.

## WORTHY PARK

Nyní to již můžeme vzít možná trochu více z gruntu. O destilériích již totiž psal ve zmiňovaném článku Jakub Janeček, a proto zbývá spíše jen pár věcí na doplnění, které se za tu dobu změnilly. Začneme v údolí Liuidas, které je opravdu nádherné. Ne nadarmo patří sídlo společnosti Worthy Park k jedněm z nejobdivovanějších. Projeli jsme plantáže a krátce nato nám začalo být jasné, jak moc velký důraz klade tato společnost na samotnou cukrovou třtinu. Nejen že se jí velmi věnují, ale dá se doslova říct, že je to jejich chloubou, o čemž svědčí skutečnost, že velké množství třtiny prodávají také jiným společnostem. V současnosti mají 20 rozdílných druhů, z nichž vyrábějí tři kategorie kvality cukru označených jako A, B a C. Typ A představuje nejvyšší kvalitu a má největší hrubost krystalů. Chuť je opravdu výrazná a krásně medová. Co je na Jamajce nesmírně zajímavé, to je fakt, že všichni si cukrovou třtinu sami pěstují. Musejí ji ovšem nejprve prodat státu a až pak si ji mohou odkoupit zpět. Je to místní paradox, jehož jsme hned na kraji plantáží byli svědky. Viděli jsme, jak kamiony najíždí na váhu, kde vše zapíše státní úředník. Teprve poté mohla jednotlivá auta k vykládce a lišování. Říká se, že Jamajce vlastní třtina nestačí a že místní palírny jí dost nakupují. To však není případ této destilerie. Od roku 2021 se chystá nová legislativa, jejíž součástí bude, že všechny rumy nesoucí označení





„100 % jamaica rum“ budou muset využívat pouze lokální suroviny. Soběstačné společnosti tudíž budou mít obrovskou výhodu a budou ještě více ceněny. Takovými jsou jak Appleton Estate či Wray and Nephew, tak Hampden Estate i Worthy Park Estate. Staronový pohled na jamajský rum bude vyzdvihovat unikátnost a nezaměnitelnost lokálních surovin pro specifickou místní výrobu. Stěžejní body budou již zmiňovaná kvalita místní cukrové třtiny, a zejména voda. Na tu může být Jamajka náležitě hrdá. Zatímco ostatní ostrovy vodu většinou čistí, odsolují nebo jinak upravují, na Jamajce je nejvyšší možná kvalita přímo z přírodních zdrojů. Příkladem budiž Appleton Estate, který využívá prameny křišťálově čisté řeky Black River. Hampden Estate se na druhou stranu pyšní největší artéskou studní v Karibiku i prameny v přilehlém deštném pralesi Cockpit Country. Nicméně zpět ke společnosti Worthy Park. Ta využívá k fermentaci melasy tři druhy kvasných kultur – tzv. komerční kvasinky (12–24 hodin), izolované kvasinky z cukrové třtiny (14 dní) a divoké kvasinky v otevřených dřevěných tancích (3 měsíce). Tato společnost do výrobního procesu nevrací dunder. Tento zbytek z kotlíkového destilačního přístroje využívají pouze jako hnojivo na plantážích, obdobně jako společnosti Appleton Estate nebo Long Pond. Dunder totiž oplývá stále dostatkem živin, jež mají na plantáže blahodárné účinky. Jak

mile je fermentace u konce, následuje destilace, na jejímž konci je destilát o síle 85 % alkoholu. Ten pro svůj bílý rum zvaný Rum Bar snižují ředěním na 63 %, tedy 126 proof. Daný rum je typický svojí vůní silně připomínající vyzrálé banány. Lze jej proto snadno odlišit například od vůně Wray and Nephew Overproof, jenž má naopak aroma citrusové kůry. Říká se, že na Jamajce tvoří prodeje rumů z 90% rummy nestažené. Jiná věc je ale export. Pro ten se společnost zaměřila samozřejmě na rummy stažené v sudech. Kromě limitovaných edic zrají tyto rummy pouze v sudech po americké whiskey, a to konkrétně v těch z produkce společnosti Jack Daniel's. Ve skladech je nyní uloženo 10 000 sudů čekajících na svoji příležitost, přičemž nejstarší z nich dosahují stáří 15 let. Rummy Worthy Park i jejich vyhledávané limitované edice jsou oprávněně středem pozornosti všech rumových fandů, protože tato vertikálně soběstačná společnost klade obrovský důraz na kvalitu všech výrobních fází. Cílem je nabídnout to nejlepší, o což se momentálně permanentně starají obě dvě plnicí linky. Exkluzivní ovšem není výhradně obsah lahví, nýbrž i jejich tvar, původ a zdobení. Lahve pro Worthy Park se přivázejí ze Španělska, zatímco elegantní etikety byly pořízeny na Barbadosu. Destilerie byla znovu otevřena v roce 2005 a od té doby odvedla obrovský kus práce, neboť každá edice posune latku vždy o kus výše.





## HAMPDEN ESTATE

V dalších dnech jsme se přesunuli na sever do městečka Duncans. Vyjma toho, že jsou tam krásné pláže, byla to hlavně daleko lepší výchozí pozice pro návštěvu ostatních destilérií. Začali jsme ve vyhlášeném regionu Trelawny u městečka Falmouth. Zamířili jsme do destilerie Hampden Estate a již po cestě obdivovali plantáže s ananasem a papájou. Zaparkovali jsme před krásnou zahradou rodinného sídla Great House, hned vedle starého destilačního přístroje, přezdívaného Elephant. Ten je v zahradě umístěn dočasně a čeká na svůj návrat do provozu stejně jako druhý nejstarší, zvaný Carolina. Jak jsem již nastínil, společnost využívá vzácnou vodu z pramenů v tropickém pralesi Cockpit Country a vlastních studní, včetně zmiňované artéské. Společnost vidí zájem o jamajské rumy, díky čemuž i úměrně zvyšuje výrobu. Naším průvodcem se stal Pepe, který na nás čekal ve společnosti načepýřených pávů už u vchodu a který byl nepochybně člověkem na svém místě. To, co nás v následující hodině čekalo, předčilo všechna má očekávání! Jakmile jsme otevřeli bránu oddělující destilérii od rodinného sídla, okamžitě se na nás vyvalila nezapomenutelná vůně, kterou nyní cítím z každé lahve rumů z této dílny. Chvilí jsme rozjímalí a poté jsme obhlíželi tanky s melasou, vo-

du a šťávou z cukrové třtiny. Dominantou a stavebním kamenem této společnosti je fermentační dům ze 17. století, ve kterém vše nezastavitelně fermentuje 24 hodin denně. Dnes je zde již 86 neustále plných cedrových wattů. Fermentuje melasa, šťáva z cukrové třtiny, dunder a voda. Každý watt pojme zhruba 8 000 až 10 000 litrů této směsi. Každá fermentace zde probíhá po dobu 12 týdnů. Melasa se historicky využívala z prvního odstředění, ale postupem času se ukázalo, že rumy jsou moc navoněné. A tak se dnes využívá až z odstředění druhého. Při fermentaci se tvoří nejvíce esterů. Někdy se jich vytvoří až sedm tisíc. To ale legislativa zakazuje, a tak se aroma ředí na maximální poměr 1 600 esterů. Všechny rumy této destilerie jsou momentálně v rozmezí mezi 500 a 1 600 estery. Během fermentace se vytvoří 5 % alkoholu. To, co se děje v tomto prostoru zbudovaném z původní cihelny a jaké aroma to s sebou nese, je nepopsatelné. To je prostě Hampden. Dalším krokem je destilace. A i zde se nám výroba rozrostla. Z loňských čtyř destilačních zařízení stoupl jejich počet na šest, protože se letos spouští do provozu další dva kotle. Každý kotel opouští během 7 provozních hodin denně zhruba 18 000 litrů rumu s obsahem alkoholu 86,5 %. Před uložením do sudů se ředí na 70 %. Ale optimální procento stále hledají, inovují a zkouší. Společnost vyrábí více druhů základních destilátů a z nich potom míchají výsledné rumy. Celá destilerie je neskutečným zážitkem pro všechny smysly. Vůně, prostory, chutě rumů, lidé, atmosféra... Pro zrání se staví nový, velkokapacitní sklad, který ale bude zřejmě i přes svoji rozlohu rychle naplněn. Nesmírně si vážím majitelů za to, že do celé společnosti investovali a že udržují povědomí o historické výrobě rumů v Trelawny, a již nyní se moc těším na každý nový produkt. Společnosti doslova fandí také sprinter Usain Bolt, který z této oblasti pochází, a tak společnosti do prostor recepce věnoval své podepsané tretry. Naše tour s průvodcem Pepem ale nekončí. Poté, co jsme se osvěžili vynikajícím punčem a posilnili vynikajícím jerk pork (grilovaným vepřovým masem), se přesouváme do prostor za destilérií, kde je plno zajímavých konstrukcí a strojů. Vše má jedno společné! Opticky vypadají, že svoji životnost mají dávno za sebou. Opak je ale pravdou. Vše se citlivě zpět vrátilo a stále vrací zpět do provozu a nakonec právě tento přístup ve mne vzbudil obrovský respekt. Když jsme závěrem našli v ochlazovacích bazénkách Koi kapry, už nás nemohlo překvapit vůbec nic. Jen jsme se nechali unášet specifickou vůní a chutí jamajských high ester rumů. Jestliže máte nějakou představu o citlivé, řemeslné výrobě s obrovskou úctou k tradici, zahalenou rouškou mnoha tajemství, zdobenou noblesou a šarmem, pak vše vynásobte dvěma a budete mít lehkou představu o zážitku, jaký za branami destilerie Hampden Estate naleznete.







## LONG POND

V oblasti Trelawny ještě zůstaneme. Jen co by kame-nem dohodil od našeho městečka Duncans se na-chází destilerie Long Pond. Naši návštěvě ale před-cházelo vtipné čekání u jiného, jak se později ukázalo, bočního vchodu. Teprve 15 minut po domluveném srazu jsme se vše dozvěděli. Během čekání jsme si nicméně mohli přes plot prohlédnout velký cukrovar. Kupodivu nepatří k destilerii, nýbrž je majetkem spo-lečnosti Hampden Estate. Ta část třtiny této spo-lečnosti prodává, přestože tyto zdroje rozhodně nestačí, a tak stejně jako do destilerie Monymusk i sem část třtiny nakupují ze zahraničí. Bohužel tuto společnost

postihla katastrofa, když v ní před časem vyhořely sklady s uloženým rumem. Na první pohled je ovšem patrné, že majitelé chtějí uvést vše do původního sta-vu co nejdříve. Dostavba nového skladu se tudíž blíží ke zdárnému konci, aby zde již brzy mohla část rumů zrát a čekat na svoji prodejní příležitost. Společnost totiž nelahvuje rumy pod svoji patronací. Vše prodává alkoholovým gigantům, kteří rum ve velkém nakupují a převážejí do svých skladů většinou v Evropě. Jsou to společnosti jako Diageo, Velier a další. Kvůli nedo-stačujícímu kapitálu se navíc v loňském roce prodalo 30 % společnosti National Rums of Jamaica francouz-ské společnosti Plantation.

Po rozdělení do dvou skupin a nafasování ochranných pomůcek mohla exkurze začít. Dozvěděli jsme se, že destilerie plnohodnotně rozjede výrobu o měsíc poz-ději, jinak řečeno od letošního května. Pro fermentaci bylo připraveno 12 obrovských dřevěných wattů o ob-sahu 40 000 litrů, v nichž se smíchá melasa, voda, část dunderu a především předfermentovaná šťáva z cukrové třtiny. Tato šťáva je v podstatě zoctovatělá a výraznou měrou se svými acidy podílí na dalším roz-měru výsledných esterů. Fermentace trvá dva týdny. Poté přichází na řadu pět velkých kotlíkových desti-lačních zařízení, které opouští rum o síle 86 %, jenž se do sudů ředí na 70 % stejně jako u rumů Hampden Estate. Navzdory nepřízní osudu se zdá, že se tato pa-lírna finančně zvedá, jelikož to vypadalo, že provoz je plně připraven ke květnovému spuštění.







## JAMAJSKÝ KRÁL APPLETON

Na cestu do rodiště těchto věhlasných rumů jsme se moc těšili. Samotná cesta přes Cockpit Country vydala za hodně díky nádherným scénériím, což doplňoval Robertův hudební výběr. Privítal jsem to jako skvělé odreagování od hrozného stavu místních silnic. Dříve by se dalo jet i po železnici, ale Jamajčané ji s takovou láskou opečovávali, až ji doslova pohltila matka příroda. Když jsme po zhruba dvou hodinách jízdy začali klesat do vyhlášených údolí Nassau, dostali jsme se do krásného bambusového háje, jenž směřoval k důležitému místnímu toku, Černé řece. Jak jsem podotkl, křišťálově čistou vodu z pramenů této řeky využívá pro své rumy dnešní rumový gigant. Jedná se o důležitou dopravní tepnu, která se historicky využívala ke splavování cukrové třtiny na vorech, aby se třtina mohla dostat do ostatních částí ostrova a do přístavů. Pokračovali jsme dále a uprostřed plantáží se zhruba čtyřmetrovou cukrovou třtinou začali přijíždět do návštěvního centra destilerie. Společnost má dva rozdílné regiony pro růst zhruba dvanácti druhů cukrové třtiny. Tím prvním, kde je přibližně 4 600 ha osázené plochy, jsou vlhčí oblasti Nassau Valley, které obklopují tropické pralesy. Druhou oblastí jsou naopak plantáže na úrovni moře, situované při jihozápadním pobřeží.







Tato oblast se nazývá Holland a je daleko sušší. Destilerie samotná je potom doslova továrnou na zážitky. Valí se sem autobusy plné turistů. Pro ty jsou připraveny okázalé prostory showroomů, obrovská prodejna suvenýrů, úžasné zahrady, kde můžete vidět dílčí postupy při výrobě, kina zachycující historii Jamajky, ale i palírny jako takové, nemluvě o destilačních přístrojích, s nimiž jsme se nakonec mohli vyfotit, což prý za běžných okolností není možné. Odtud jsme vyrazili do skladů, jelikož tato destilerie oplývá nejstaršími rummy na ostrově. Také množství rumů je několikanásobně vyšší než u jiných destilerii. A právě kvůli množství a špatným možnostem dopravy se zrání již přesunulo do hlavního města Kingstonu, jehož strategický význam ještě umocňuje přítomnost přístavu a letiště. Na kingstonské adrese Spanish Town Road 473 lze tudíž nalézt 12 velkých skladů označených logem Gruppo Campari, zatímco ve starých skladech v srdci Jamajky zbylo již jen pár výjimečných limitovaných edicí. V současné době má společnost uloženo ve skladech zhruba 240 000 sudů a nejstarší (stále stažené) rummy jsou 48 let staré. Rummy Appleton patří mezi nejdéle zrající na celém světě a každou limitovanou edicí příznivci značky dlouho dopředu vyhlíží a poté vyhledávají. Jsou edice, které možnosti zrání pořád posouvají.

Jedna taková například vzniká ve spolupráci s jamajskými ministry, kteří věnovali společnosti své vlastní lahve rumů Appleton Estate 50 yo. Každá z nich se vmíchala do sudu s mladým rumem, aby mohly společně zrát dalších 50 let. Tyto rummy tak budou mít nejstarší část 100 let starou. Doufám, že se této edice dožiji a budu mít příležitost ji ochutnat. Není zároveň radno zapomínat, že pokud je tento výrobce symbolem Jamajky, pak Joy Spence je absolutním symbolem těchto rumů. Důkazem budiž, že nos této věhlasné master blenderky je údajně pojištěný na závratných deset milionů dolarů. Večer jsme posleze završili tím, že jsme si zapálili doutníky a popíjeli rum Appleton Estate 21 yo dlouho do noci.

Jak nás tedy rummy Appleton Estate přivítaly na letišti, tak se jimi nyní také loučíme, třebaže jsme si před odjezdem ještě odběhli na pláž v Montego Bay, ležící v těsné blízkosti letiště, což vám dává možnost vyfotit se s letadlem nad hlavou. Pochopitelně bych mohl zmínit další atrakce ostrova, kdy se určitě vyplatí navštívit vodopády Ocho Rios, muzeum Boba Marleyho, produkci Blue Mountain Coffee, splavit na vorech některou z řek nebo vyjet v noci na moře pozorovat světélkující plankton. Pro mne a Roberta se však vše splnilo, protože jsme byli nablízku všemu, co se na tomto krásném ostrově děje okolo rumů. ■



Joy Spence



S Robertem Polem



**Warehouse #1 reportáž**



A close-up photograph of a person's arm with a tattoo. The tattoo features a glass of rum with a straw, the word 'time' written vertically, and the word 'RUM' written horizontally. The background is dark and out of focus, showing some colorful braided ropes.

# RUMFEST

BY BARLIFE 2020

Text: Tomáš Moza, foto Matěj Žovinec

**V sobotu 22. srpna se uskutečnil v pořadí osmý ročník zábavně-vzdělávací oslavy pravého třtinového rumu. Vzhledem k letošní výjimečné situaci byl sice původní květnový termín posunut, to ovšem této akci neubralo ani na moment na atraktivitě. Návštěvníci se tak mohli těšit na bohatý program plný seminářů a workshopů i na široké spektrum rumů, v němž samozřejmě nechyběly ani vybrané značky z portfolia Ultra Premium Brands.**





Místem, kam zavítala ona maximálně povolená tisícovka návštěvníků, se stejně jako v minulém roce stal areál Žlutých lázní, kde bylo pro přicházející připraveno celkem 25 stánků, na nichž mohli ochutnat a zakoupit jednotlivé rumy za speciální festivalové ceny. Mezi těmito 25 stanovišti byly také tři stánky v režii Ultra Premium Brands. Tím prvním a největším byl Jamaican Warehouse, který reflektoval strmě rostoucí zájem o jamajské rumy jak mezi profesionály, tak běžnými spotřebiteli. Na stánku bylo možné ochutnat značky jako Appleton Estate, Blackwell, Hampden Estate, Rum-Bar, J. Wray & Nephew, Worthy Park nebo Rum Nation. Obzvláště velkým lákadlem byl na tomto stánku nejen třicetiletý Appleton Estate, pětadvacetiletý Rum Nation Jamaica či ostatní rumy, ale také pestrá nabídka koktejlů, kdy si mohli účastníci Rumfestu dát drinky jako Jamaican Storm, Hampden & Pineapple, Flamingo Overproof, v němž Rum-Bar Overproof doplnila grepová soda od East Imperial a trochu limetové šťávy, nebo Golden Eye Coco, jenž vzbudil mimo jiné velký ohlas díky odkazu na slavného autora bondovek, který jezdil do jamajského resortu za matkou Chrise Blackwella. Řadu lidí rovněž přilákala tajná receptura na punč s názvem Dr. Bob's Jamaican Jungle Juice. Ten speciálně pro tuto příležitost namíchal ambasadore rumu Appleton Estate Robert Polo.

Vyjma jamajských rumů a koktejlů z nich připravených bylo součástí Jamaican Warehouse i občerstvení od Prague Jerk Station, které prezentoval Brit Luke Grunshaw. Návštěvníci se tudíž mohli seznámit s tímto typickým způsobem přípravy masa původních Jamajčanů. Ve své podstatě se jedná o grilované či pečené maso, které před tím bylo naložené ve směsi jamajského jerk koření. K originálním karibským chutím se objevila také možnost rozšířit si obzory prostřednictvím kombinace domácí makadamové zmrzliny, jež byla přelita jedinečným osmiletým rumem Hampden Estate. Společně s rumovými ambasadory Lukášem Hanzlem, Janem Albrechtem, Robertem Polem a Františkem Holečkem vítal přicházející rumové nadšence i Jakub Janeček, zatímco Jiří Rabel působil na druhém stánku, kde byly blíže představovány rumy z produkce oceňované barbadoské destilérie Foursquare. Na stánku byl k dispozici též rum Equiano, o němž se v tomto čísle píše více na stranách 100–109.

Třetí a poslední částí expozice UPB byl stánek Pure Single Rums, jehož cílem bylo všem zprostředkovat nový přístup ke klasifikaci rumu, který vytvořil náš partner a světově uznávaný rumový guru, Luca Gargano. Toto nové pojetí rozděluje rumy podle toho, z čeho se vyrábí, jakým způsobem a kde. Pod označením Pure Single Rum se následně rozumí to, že daný rum byl vyroben výhradně kotlíkovou destilací a že zároveň pochází z jediné palírny. Největší pozornost si na stánku získal Habitation Velier Long Pond 2005 Teca. Samotná skutečnost, že jde o čtrnáctiletý rum s vysokou hodnotou esterů, jenž prošel tropickým zráním srovnatelným se čtyřicetiletou whisky a byl lahvován v sudové síle, slibovala vskutku nevěšdní rumovou zkušenost.

Jelikož představuje Rumfest také vzdělávací akci, byl pro zájemce připraven sál s kapacitou 100 míst, kde proběhly čtyři rumové semináře. Dva z nich byly znovu pod záštitou UPB. Nejprve Ian Burrell představil poprvé oficiálně v České republice svůj rum Equiano a později vystoupili Robert Polo s Janem Albrechtem se svým jamajským vyprávěním, kdy své posluchače provedli bouřlivou cestou napříč Jamajkou. Začali v Lluidas Vale, domově palírny Worthy Park Estate s nejstaršími plantážemi cukrové třtiny na ostrově, aby se dále přesunuli do destilérie Hampden Estate s nevídaným arzenálem prastarých fermentačních kádí, až se nakonec přes džungli Cockpit Country dostali až do údolí Nassau, kde se nachází nejdéle nepřetržitě fungující jamajská palírna Appleton Estate. V průběhu devíti hodin tak Rumfest nenalákal rumové příznivce pouze na rozsáhlou degustaci rumů, jichž bylo na festivalu kolem dvě stě padesáti, ale i na rozmanitý program plný zážitků. ■



Autentický Jamaican Warehouse na Rum Festu ve Žlutých lázních

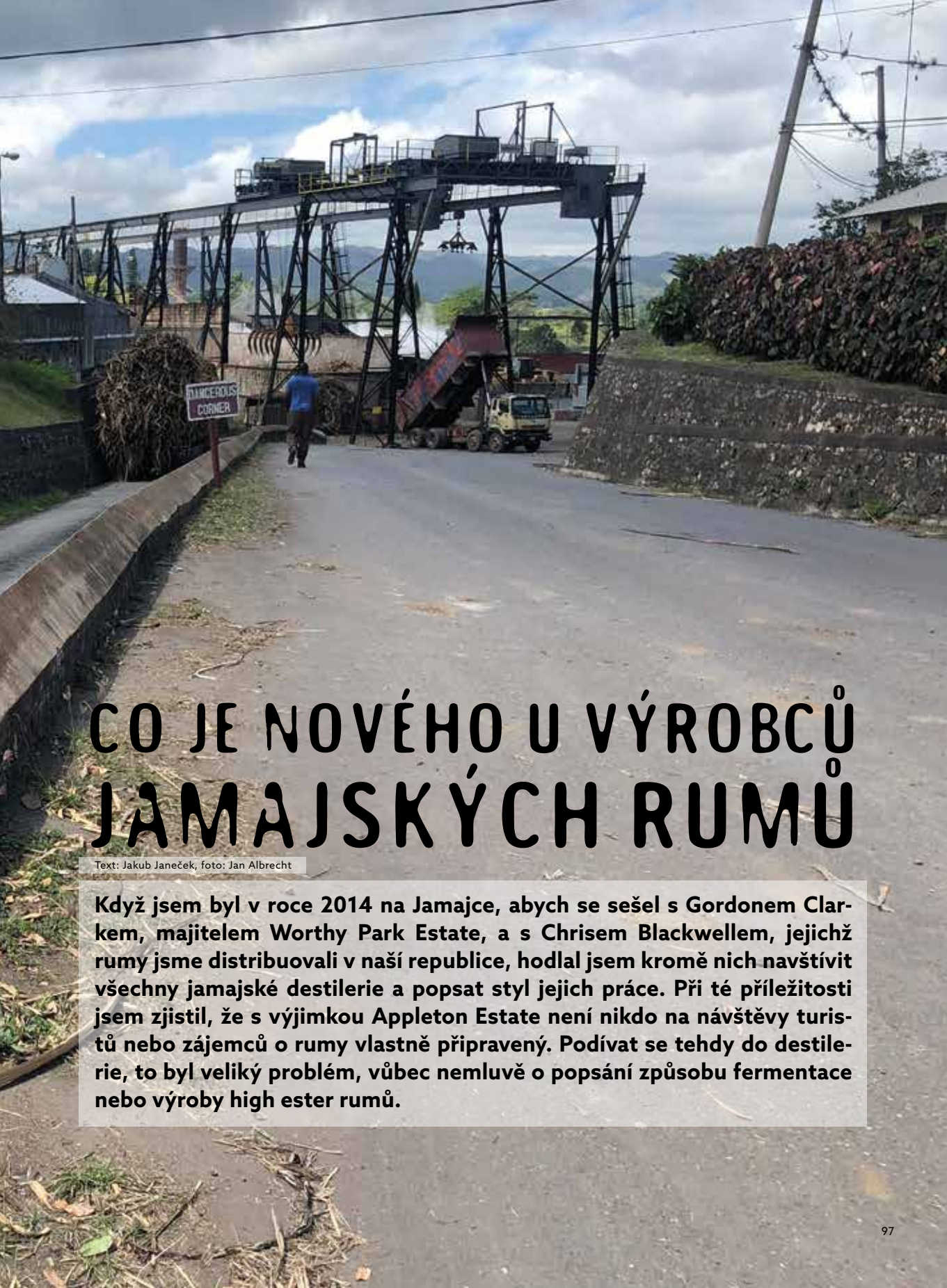




**Warehouse #1 Anketa:**

**SLOW  
10 M.P.H**





# CO JE NOVÉHO U VÝROBCŮ JAMAJSKÝCH RUMŮ

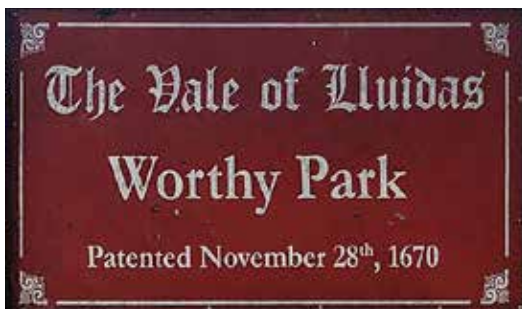
Text: Jakub Janeček, foto: Jan Albrecht

**Když jsem byl v roce 2014 na Jamajce, abych se sešel s Gordonem Clarkem, majitelem Worthy Park Estate, a s Chrisem Blackwellem, jejichž romy jsme distribuovali v naší republice, hodlal jsem kromě nich navštívit všechny jamajské destilérie a popsat styl jejich práce. Při té příležitosti jsem zjistil, že s výjimkou Appleton Estate není nikdo na návštěvy turistů nebo zájemců o romy vlastně připravený. Podívat se tehdy do destilérie, to byl veliký problém, vůbec nemluvě o popsání způsobu fermentace nebo výroby high ester rumů.**



Od té doby uběhlo šest let a zájem o jamajské rumy se enormně zvýšil. My již nedistribuuje pouze rumy Worthy Park a Blackwell, ale dnes také Appleton Estate, Wray & Nephew nebo Hampden Estate, a tak jsme se v souvislosti s vydáním aktuálního čísla našeho časopisu zeptali zástupců jamajských destilérií na to, jak zvýšený zájem vnímají, jestli jsou již otevřenější turistům a jaké mají plány do blízké budoucnosti.

Za Worthy Park nám odpovídal obchodní ředitel Alexander Kong, na otázky týkající se rumu Blackwell odpovídala Cassie Williams, za Appleton Estate to byla globální PR manažerka Campari Group Erin Smolinski, která odpovídala na otázky kolem destilerie New Yarmouth, a za Hampden Estate šlo o Christelle Harris. Oslovil jsem i společnost NRJ, vlastníci destilerie Long Pond a Monymusk. Zástupkyně ředitele Martha Miller sice přislíbila odpověď, ale ta do uzávěrky nedorazila, a tak se musíme spokojit s odpověďmi na otázky od zástupců společností, se kterými spolupracujeme. Na základě jejich odpovědí vznikl následující materiál o destilériích a rumech, které jsme prezentovali na Rumfestu ve Žlutých lázních v jamajském kontejneru, nazvaném Jamaican Warehouse.



Vlajkovou lodí této destilerie je bílý rum Rum-Bar overproof, což je pochopitelné s ohledem na to, že overproof rumy jsou na Jamajce nejpopulárnější a nejvíce se pijí. Z řady single estate rumů Worthy Park je vlajkovou lodí Single Estate Reserve. Z těch, které jsou lahvovány mimo Jamajku, to potom jsou Special Cask Serie Marsala nebo Port.

Zvýšený zájem o jamajské rumy rozhodně registrují. Před pěti lety exportovali pouze velmi malé procento

rumů mimo karibskou oblast a dnes prodávají ve více než 25 zemích v Severní Americe, Evropě a Asii a doufají, že každým rokem nějaké nové země přibudou.

Návštěvnické centrum otevřeli teprve minulý rok. Kromě turistů a rumových nadšenců sem jezdí také místní obyvatelé, kteří se zajímají o to, jak se vyrábí rum Worthy Park. Pořádané prohlídky jsou směsí vzdělávání, samotné prohlídky, kde se návštěvníci seznámí s fermentací, destilací, zráním, blendováním i lahvováním, a samozřejmě ochutnávky. Prý toho není moc, co by návštěvníkům nechtěli ukázat.

Během následujících pěti let by rádi rozšířili svou stopu ve světě, ale nejdůležitější je pro ně spolupráce se stávajícími distributory a budování značky na stávajících trzích.



Chris Blackwell, který světově proslul díky své nahrávací společnosti Island Records, nešel ve šlépějích svého dědečka, který vlastnil destilérii Wray & Nephew, a začal vyrábět rumy s označením Appleton. Žádnou destilérii sice nevlastní, ale vzhledem k historické provázanosti jeho rodiny a rumového byznysu na Jamajce si nechává blendovat rum nesoucí jeho jméno přímo od Joy Spence.

Cassie Williams zmínila, že v současnosti dosahuje prodeje rumu Blackwell necelých 11 000 devítilitrových beden, které se prodávají kromě Jamajky a České republiky také ve Spojených státech, Velké Británii, Francii, Itálii, Nizozemsku, Německu a Rusku.

Chris Blackwell vlastní na Jamajce tři butikové resorty, z nichž jeden nese jméno Golden Eye podle stejnojmenné bondovky. Právě tady žil totiž ve svém domě, který je dnes součástí tohoto resortu, Ian Fleming, spisovatel, který příběhy Jamese Bonda psal. Ian Fleming navíc žil od Blackwellových dvanácti let s jeho matkou, která mu byla inspirací pro postavu Pussy Galore v knize Goldfinger, a tak asi nikoho moc nepřekvapí, že se lahev rumu Blackwell objeví i v nové bondovce, která má být uvedena do našich kin 19. listopadu. Vzhledem k tomu byla vyrobena i speciální černá lahev rumu Blackwell 007, která zatím obsahuje stejný rum jako původní lahev, ale už

se pracuje na míchání vyzrálého rumu, který by měl být od nového roku do těchto černých lahví plněn.

Chris Blackwell by do České republiky rád přiletěl. Ve skutečnosti již měl naplánované evropské turné, které ale bylo bohužel zrušeno vzhledem ke koronavirové krizi.

A plány na dalších pět let? Určitě získání dalších distributorů v Evropě, Austrálii, Kanadě, Jižní Africe a Indii.

**APPLETON ESTATE®**  
JAMAICA RUM

## NEW YARMOUTH ESTATE

Vlajkovými loděmi těchto dvou destilérií, které na Jamajce vlastní Campari Group, je jednak Appleton Estate Jamaica Rum 8 Year Old Reserve, vytvořený master blenderkou Joy Spence k oslavě 250. výročí založení Appleton Estate. Jedná se o blend rumů vyrobených na kotlíkovém a kolonovém destilačním zařízení, které následně zrálý minimálně 8 let v tropickém klimatu na Jamajce. Dále je to bílý overproof rum Wray & Nephew, což je nejprodávanější bílý overproof rum na světě, který se vyrábí v destilérii New Yarmouth Estate v Clarendonu. Tato destilérie, která se specializuje na výrobu rumů s vysokým obsahem esterů, stále nemá žádné návštěvnické centrum ani prodejnu pro rumové nadšence. Toto všechno, včetně prohlídek, na vás čeká v Appleton Estate, kde jsou návštěvnické centrum i prodejna suvenýrů otevřené již řadu let. Prohlídka destilérie, nazvaná Joy Spence Appleton Rum Experience, oslavuje historii, odkaz a neutuchající oddanost kvalitě. Součástí prohlídky je i promítání filmu a kromě toho mohou návštěvníci vystoupat na vyhlídkovou věž, odkud se mohou kochat panoramatickým pohledem na překrásné údolí, na destilérii, na sklady pro zrání rumů i prostor, ve kterém probíhají ochutnávky. Hosté se také seznámí s unikátním procesem výroby rumu „Cane to Cocktail“ neboli od třtiny po koktejl, během čehož uvidí a dotknou se toho, jak rumy Appleton vznikají, a přesvědčí se, jak chutnají.

Zatímco výhled na dalších pět let je v souvislosti s destilérií New Yarmouth tajemstvím, tak plán pro Appleton je na stejné období znám a je poměrně stručný: Stát se globálním lídrem v kategorii rumů premium+.



I když je asi stále nejprodávanějším rumem z destilérie Hampden bílý rum s názvem Rum Fire, který byl uveden na trh před deseti lety, je za vlakovou loď považován rum Hampden Estate s obsahem alkoholu 46 %, kterému šlape na paty Hampden Great House.

Zvýšený zájem o rumy z jamajských destilérií vnímají i tady. Hampden Estate tropical aged rums, vyrobené ve spolupráci s LM&V v roce 2018, přinesly hodně vzruchu v řadách milovníků rumů a zvýšil se i objem rumů exportovaných v bulcích, tedy v cisternových kontejnerech, jež tvoří stále 90 % prodejů zde vyrobených rumů.

I tady před čtyřmi lety konečně otevřeli návštěvnické centrum s velmi transparentními prohlídkami destilérie, včetně prohlídky neuvěřitelného parku otevřených dřevěných fermentačních tanků, ve kterých kvasí šťávy z cukrové třtiny.

V budoucích pěti letech tady plánují zvýšit počet destilačních kotlů ze čtyř na šest. Průběžně zvyšují kapacitu pro kvašení, aby zvládli vyrábět dost rumu pro zvyšující se odbyty. Vyrástl tady nový sklad pro zrání rumů, který by měl být během tří let naplněn 7 000 sudy. Brzy by měl být vystaven další sklad, aby v Hampden Estate byli připraveni na zvyšující se poptávku po lahvovaných rumech.

Toto všechno znamená, že se tady dobře starají o výrobní proces, který dělá rumy Hampden unikátními. Navíc mají v úmyslu dále opečovávat odkaz Hampden a zároveň pokračovat v růstu, protože stále více milovníků rumů má zdejší tekuté zlato v oblíbě.

Z uvedeného materiálu je jasné, že si na Jamajce v minulých letech dobře uvědomili, že popularita jamajských rumů a poptávka po nich stoupají a že je tohoto trendu dobré využít. Ve většině destilérií byla otevřena návštěvnická centra a vznikly nové, často velmi zajímavé rumy, které nám rumovým nadšencům dělají radost. Pokud se rozhodnete prozkoumávat jamajské rumy, tak neváhejte a obraťte se na nás. V naší prodejně Warehouse #1 pro vás máme opravdu reprezentativní vzorky rumů z tohoto nádherného karibského ostrova. ■



Warehouse #1 představuje:

# EQUIANO

## RUM KTERÝ SPOJUJE SVĚTY

Text: Tomáš Mozr, foto Matěj Žovinec a Equiano

Světlem obchází výzva proslulého rumového ambasadora Iana Burrella, jenž zve všechny rumové nadšence na cestu poznání. Do kategorie rumů totiž přináší novinku, která je založena nejen na velmi poutavém příběhu, ale především na mísení kultur, technik a stylů. Na konci nevšední spolupráce dvou rumových velikánů tak stojí velmi unikátní blend, v němž se snoubí typické chutě východu i západu.





Equiano je první prémiový rum, jenž vychází ze spolupráce dvou různých destilérií ze dvou různých kontinentů, a to konkrétně palírny Gray's z afrického ostrova Maurícius a Foursquare Distillery z karibského Barbadosu. Na vývoji tohoto 100% autentického melasového rumu se kromě lana Burrella podílel i Richard Seale, který je považován za jednoho z největších rumových expertů současnosti. Je to právě jeho rodina, která již po několika generacích vlastní Foursquare Distillery, jež byla v letech 2016 až 2019 čtyřikrát za sebou vyhlášena podle International Spirits Challenge jako Rum Producer of the Year.

Inspirací k vytvoření rumu byl kupec a spisovatel Olaudah Equiano, známý též jako Gustavus Vassa, který patřil k významným zástupcům abolicionistického hnutí, bojujícího za zrušení otroctví a obchodu s otroky. Olaudah Equiano, jenž se narodil v roce 1745 v Nigérii, se proslavil zejména svou autobiografií *The Interesting Narrative of the Life of Olaudah Equiano*, v níž zachytil fakta otrokářství i svou cestu k boji za rovnoprávnost. Ještě jako dítě byl totiž unesen a prodán v Karibiku do otroctví, z něhož se sám vykoupil za částku 40 liber, které našetřil z prodeje rumu. Nabytí svobodu využil k cestě přes Atlantik, aby se posléze usadil v Británii, kde se stal vcelku prominentní figurou. S ohledem na tento odkaz proto také každoročně věnuje společnost Equiano Rum Co. pět procent ze zisku na podporu rovnoprávnosti.

Cesta rumu Equiano začíná na ostrově Maurícius, kde se pečlivě vybere ta nejlepší cukrová třtina z polí

společnosti Terra, která se rozprostírá na více než 7 000 hektarech. Destilace rumu probíhá v palírně Gray's, kde se dále ukládá ke zrání do sudů po koňaku na dobu minimálně deseti let. Jakmile rum získá charakteristické vlastnosti z francouzského limousinského dubu, putuje do Karibiku, kde jej ve Foursquare Distillery míchají se směsí rumů, které vznikly destilací jednak v měděném kotlíkovém a jednak v kolonovém destilačním zařízení. Pro stažení rumu Equiano se následně používají sudy z amerického bílého dubu, v nichž byl předtím uložen bourbon. Výsledkem je tudíž rum o síle 43 %, jehož zrání v tropických oblastech Maurícia a Barbadosu odpovídá po osmi letech svým chuťovým profilem destilátu, který by musel v Evropě dozrávat přibližně 21 až 24 let.

Ve vůni tohoto rumu se vedle tropického aroma projevují tóny vanilky, rozinek, pomerančové kůry a karamelu. V chuti naopak dominuje nasládlá sušeného ovoce s dotekem dubového dřeva, máslových sušenek a anýzu, která přechází v dochuť s nádechem hořké pomerančové kůry. Rum Equiano byl podle lana Burrella vytvořen tak, aby uspokojil zánícené profesionály i obyčejné rumové nadšence. Nelze se tedy divit, že již získal celou řadu ocenění, jakými jsou například zlaté medaile z bruselského Spirits Selection 2019 nebo ze sanfranciského World Spirits Competition 2020. A jak nejlépe vyslyšet onu výzvu? Snad prostou odpovědí: „Ano, dám si Equiano.“ ■

20.3484°S, 57.5522°E  
13.1939°N, 59.5432°W





# IAN BURRELL

Dne 22. srpna se ptal Tomáš Mozr a fotografoval Matěj Žovinec

**Energický milovník rumu a muž mnoha podob, takový je globální rumový ambasador Ian Burrell. Výčet jeho aktivit budí respekt. Studoval na nejlepší herecké škole v Londýně, hrál basketbal za národní tým, jeho hudba se dostala nejen do filmu, nýbrž i do počítačové hry. Nyní se však naplno věnuje gastronomii, a to především té nápojové. Cestuje po světě, sbírá rumové historky, pořádá semináře, vystupuje jako porotce na soutěžích, figuruje v televizních pořadech, přispívá do řady médií, a nově je navíc nedílnou součástí značky Equiano, na jejímž vývoji se podílel.**







**Přijel jsi do Prahy, abys v rámci letošního Rumfestu představil rum Equiano, který vychází mimo jiné z tvé spolupráce s Richardem Sealem. Jak jste se dali dohromady a proč míchá Equiano zrovna on?**

Když budu upřímný, Richard je pro mě v tuto chvíli nejlepším výrobcem rumu na světě. Bohužel je to pro mě jako pro Jamajčana obtížné uznat, Jamajka totiž odnepaměti soupeří s Barbadosem o to, kdo je lepší. Má oblíbená značka je Appleton, nicméně Richard dělá jedny z nejlepších rumů vůbec. Když jsem tedy mluvil se svými obchodními partnery, domluvili jsme se, že karibským zástupcem musí být rum z Foursquare.

**Vzhledem k tomu, že jde o blend z různých destilérií, proč není součástí blendu jamajský rum, který by korespondoval s tvým původem?**

Osobně bych přirovnal jamajský rum ke skotské whisky, a to konkrétně k té z Islay. Její chuťový profil je velmi signifikantní a má pouze omezený okruh příznivců. Stejně tak je tomu u jamajských rumů. Mým cílem ovšem bylo vytvořit rum, který bude chutnat co možná nejširšímu spektru lidí. Proto jsem se rozhodl pro Barbados, který je pro spoustu konzumentů snazší na pití, protože s rumem třeba teprve začínají. Je to pro mě sice těžké, přiznat si tuto skutečnost jako

Jamajčan, ale takový byl záměr. Pro nadšence whisky bych Equiano popsal jako rumovou obdobu whisky ze Speyside.

### **Kdy jste s celým konceptem Equiano začali?**

Začali jsme před dvěma lety. Nutno ale říct, že lepší načasování jsme si nemohli přát. Víím, že je to shoda nešťastných okolností, nebýt ovšem koronaviru a hnutí Black Lives Matter, které se dostalo do popředí po smrti George Floyda v americkém státě Minnesota, pravděpodobně by se o nás tolik nemluvalo.

### **Olaudah Equiano si na základě prodeje rumu koupil po dvou letech šetření vlastní svobodu. Našli jste nějaké záznamy o jeho prodeji rumu?**

Ne. Jediné, co máme, je jeho kniha a jeho vlastní slova. Nevíme, kolik si účtoval, ale vííme, kde obchodoval. Cestoval od přístavu k přístavu a obchodoval skoro se vším, hlavně s kořením a rumem. Svůj výdělek si pečlivě schovával, aby mu jej někdo neukradl. Měl totiž štěstí, že jeho pánem byl kvaker, jehož víra mu říkala, že žádný člověk by neměl vlastnit jiného člověka. Proto mu oznámil, že si může koupit vlastní svobodu, pokud na to bude mít. Skrze tento příběh se společně s mými partnery snažíme upozornit i na různé moderní formy otroctví a současné problémy. Pokud může něco změnit, pak se mi bude spát lépe.

### **Kolik partnerů tedy celkem máš?**

Není to úplně partnerství v pravém slova smyslu, jsme totiž podílníci. To, co mi v poslední době udělalo vskutku velkou radost, byl fakt, že odborník jako Luca Gargano řekl, že si vezme dvě palety, protože mu Equiano chutná. Navíc nechce náš rum jen prodávat, ale zároveň má v plánu do něj investovat. Když máte na své straně Lucu Gargana a Richarda Sealea, tak vííte, že to bude dobré.

### **V kolika zemích je nyní Equiano k dostání?**

V současnosti je k dispozici v pěti zemích s tím, že jednáme s distributory v dalších čtyřech státech.

### **Kdy jste poprvé Equiano představili?**

Bylo to loni v říjnu, ale byl to v podstatě blend pouze na představení. Od té doby jsme jej ještě trochu upravili, takže technicky je to blend #2, který jsme začali prodávat od ledna tohoto roku.

### **Jak dlouho trvá proces výroby?**

Osm měsíců.

### **Když se podívám na lahev, je tam napsáno Batch #1. Kdy se dočkáme další várky?**

Batch #2 bude připraven na přelomu září a října. Pevně věřím, že Česká republika bude jednou z prvních zemí, kam zamíří, protože právě Česko je podle mého názoru hlavním rumovým centrem ve střední Evropě. Je zde silná rumová kultura, a to navzdory tomu, že nemáte žádnou koloniální minulost.

### **Když se dostaneme na téma sladkosti Equiana, uvádíte, že zde není žádný přidaný cukr, a přesto má poměrně sladký profil. Čím je to způsobeno?**

Equiano je unikátní rum v tom, že je sladký, ale ne doslazovaný. Veškerá tato nasládlá chuť pochází z dřevěných sudů, a není to pouze o výběru sudů, ale také o přístupu daného výrobce. Spousta lidí si myslí, že rum je sladký, protože se vyrábí z cukrové třtiny, nicméně cukr po destilaci nenajdete v žádném destilátu. To, co vyvolává sladkost v naší mysli, je právě práce se dřevem, z něhož se časem uvolňují přirozené cukry. Je to kombinace naší mysli a chemické reakce mezi destilátem a jeho prostředím. Čím starší produkt tudíž máte, o to výraznější jsou taniny a kořenité chutě, které rum přejímá. Tuto intenzitu navíc ovlivníte vypálením sudu, s čímž už se od počátku počítá. Málokdo si totiž uvědomuje, že existuje více druhů cukrů. Není to jen fruktóza a sacharóza.

### **Jaký druh kvasinek používáte pro fermentaci rumu Equiano?**

Pokud víím, tak Richard nepoužívá žádné speciální kvasinky. Běžně pracuje se standardními komerčními kvasinkami. Ohledně Maurícia si nejsem jistý, ale myslím, že Loïc používá dost podobné kvasinky. Kolikrát původ kvasinek člověku ani příliš neřekne, více tak záleží spíše na délce fermentace a způsobu destilace.

### **Jak dlouho trvá fermentace na Mauriciu a jak dlouho na Barbadosu?**

Na Mauriciu je to 36 až 48 hodin, přičemž myslím, že Richard také drží fermentaci někde kolem dvou dní.

### **Všiml jsem si, že na dně se může objevit trochu jemného sedimentu. Čím je to způsobeno?**

Richard filtruje svůj rum přes jemný filtr a dělá to hlavně u mladých rumů. Takže budu-li upřímný, předpokládám, že sediment pravděpodobně pochází z rumu z palírny Gray's, protože přijíždí k Richardovi v sudové síle 55 % alkoholu a on jej již nijak dále nefiltruje, zatímco u svých rumů to dělá.

### **Jak se rum z Maurícia převáží na Barbados?**

Desetiletý rum z Gray's Distillery se vozí lodí v plastových barelech, aby se zastavil proces zrání, a rum tak byl konzistentní.

### **Rum Equiano je představován jako unikátní blend rumů spojující dva světy. V čem se naopak liší například od značky Two Indies?**

Na rozdíl od Two Indies, který dělá destilerie Amrut v Indii, v našem případě jde o spolupráci dvou nezávislých producentů rumu z Afriky a Karibiku. Richard Seale zároveň nespolupracuje s dalšími výrobci příliš často, a proto jsem byl rád, že přijal mou nabídku.

### **Jsi zakladatelem londýnského RumFestu. Jak letos reagujete na situaci spojenou s koronavirem?**





Festival se pochopitelně trochu změnil. Dříve jsme pořádali velkou akci, zatímco v tomto roce se zaměříme na řadu menších setkání v barech. V plánu jsou různé půlhodinové masterclass. Teoreticky by měl každý host navštívit tři bary a pokaždé získat odlišnou rumovou zkušenost. Samozřejmě budeme dělat také spoustu online seminářů, ale rádi bychom udrželi možnost degustace a osobního setkání s jednotlivými značkami. Zkrátka to bude jiné. Pořád jsme nejděle trvajícím rumovým festivalem na světě a pouze se adaptujeme. Mnoho rumových festivalů bylo zrušeno. Před začátkem všech omezení sice proběhl ještě Miami Rum Congress nebo Jamaica Rum Festival, ale do konce roku v podstatě s přítomností lidí proběhnou jen festivaly v Praze, Londýně a Vídni.

**A jak moc ovlivnila pandemie tvé působení jako globálního rumového ambasadora?**

Hodně svých cest jsem musel zrušit, ale naopak o to více se rozběhly různé konzultace, semináře a masterclass v online podobě. Začal jsem také víc psát, vymýšlet nové koktejly a věnovat se natáčení videí, kdy kupříkladu v Británii spolupracuji s televizí na pořadu Sunday Brunch. Nemluvě o tom, že bez této situace kolem Covidu bych neměl tolik času věnovat se značce Equiano. Vlastně se díky tomu cítím poměrně vděčný, že mi to poskytlo čas pro Equiano.

**Pokud se dobře pamatují, někdy před rokem jsi mluvil o napsání knihy o rumu. Pořád to máš v plánu, nebo jsi to prozatím odsunul?**

Přesně tak, na počátku pandemie jsem psal, psal a psal a doufal, že se mi povede ji dokončit do konce roku, ale v tuto chvíli je mi jasné, že to bude zřejmě až příští rok. Bude to sbírka rumových historek.

## A jaký je tvůj nejoblíbenější rumový příběh?

Mám rád spoustu jamajských příběhů, protože rum není pro místní obyvatele pouze destilátem, ale spíše způsobem života. To je nejpatričtější ve chvíli, kdy se nastěhujete do nového domu. V ten moment tvoří rum jakési požehnání, jelikož se nalije do všech koutů, aby se vyhnali zlí duchové. Historek kolem rumu je celá řada, každý ostrov má nějakou a každá je něčím zajímavá, nicméně nejraději mám ty příběhy, které nejsou pouze o alkoholu, ale ukazují celou kulturu s rumem spojenou.

## Ze svého zisku z rumu Equiano přispíváte pěti procenty na charitu. Je to nějaká konkrétní organizace?

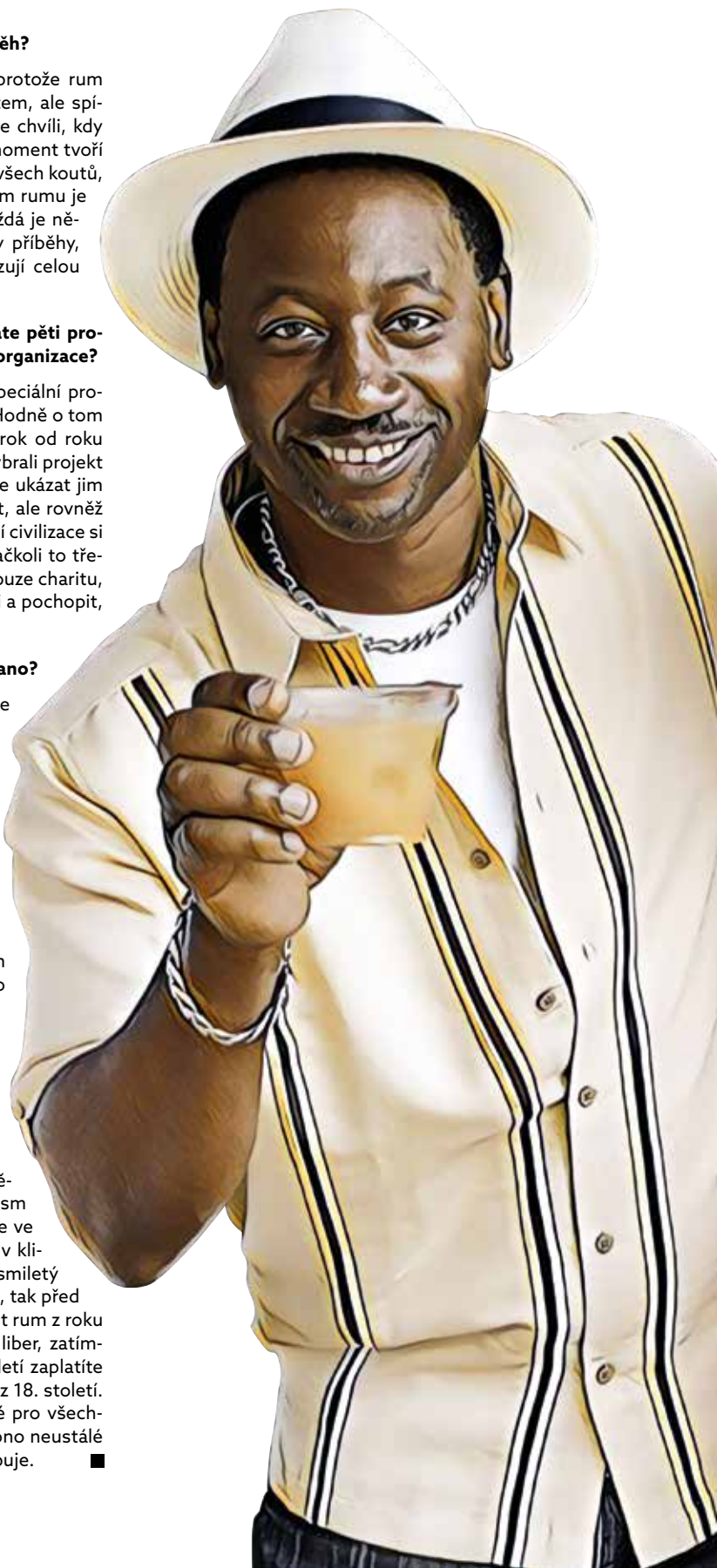
Je pravda, že každý rok přispíváme na speciální projekt zaměřující se na téma „nerovnosti“. Hodně o tom s partnery diskutujeme a náš výběr se rok od roku mění. V posledních dvou týdnech jsme vybrali projekt podporující vesnice v jižní Africe. Cílem je ukázat jim jednodušší způsob, jak některé věci dělat, ale rovněž respektovat jejich styl života. Jako západní civilizace si kolikrát myslíme, že víme, co potřebují, ačkoli to třeba není vůbec pravda. Nechceme dělat pouze charitu, spíše preferujeme možnost učit se s nimi a pochopit, čím jim můžeme být nápomocní.

## Jaký je tvůj oblíbený koktejl z rumu Equiano?

Těžko zmíním jeden. Stoprocentně to je Burrell Daiquiri, které je pojmenováno po mně a které se skládá ze dvou dílů rumu, jednoho dílu čerstvé limetové šťávy, půl dílu nektaru z agáve a tři stříků orange bitters. Rád si dám také Freedom Hand, což je variace na rumové Negroni s čokoládovými bitters. Oproti klasickému provedení, kdy jsou ingredience zastoupeny rovným dílem, upřednostňuji rum, kterého je dvakrát tolik než Campari a červeného vermutu. Posledním z těch oblíbených je pak určitě Equiano Old Fashioned.

## Co tě v poslední době v rumové kategorii nejvíce překvapilo?

To je zajímavá otázka, protože mě toho už příliš nepřekvapuje. Zřejmě bych řekl, že je to skutečnost, jak moc je rum stále nedoceněn jakožto stařený destilát. Někdo totiž vidí osmiletý rum a prohlásí, že osm let není moc. Je ale nutné si uvědomit, že ve srovnání se skotskou whisky, která zraje v klimatu o poznání studenějším, odpovídá osmiletý rum dvacetileté whisky. Budu-li konkrétní, tak před lety jsem měl příležitost ochutnat a koupit rum z roku 1780. Zaplatil jsem za něj pouhé 4 000 liber, zatímco za japonskou whisky z 50. let 20. století zaplatíte klidně i desetinásobek toho, co já za rum z 18. století. Samozřejmě že toto nastavení je příznivé pro všechny rumové sběratele, ale přiznám se, že ono neustálé podceňování stařeného rumu mě překvapuje. ■





*Warehouse #1 Portrét*





MASATAKA & RITA  
**100<sup>th</sup>**  
**WEDDING ANNIVERSARY**

Since January 8, 1920

Text: Sára Janečková, foto: Archiv Nikka Whisky



Říká se, že za každým úspěšným mužem stojí skvělá žena. V případě Masataky a Rity Takecuruovych, otce japonské whisky a jeho manželky, je toto rčení bezpochyby namístě. Od jejich svatby uběhlo letos rovných sto let a společnost Nikka se u té příležitosti rozhodla uvést na trh mimořádnou limitovanou edici single maltů, které byly dokončeny v sudech po jablečné brandy. I proto se nabízí si blíže připomenout tento slavný pár, bez kterého bychom v portfoliu nikdy nemohli mít takový klenot, jakým Nikka je.





Masataka Takecuru byl roku 1918 vyslán na dlouhou a náročnou cestu do Skotska s jediným cílem – proniknout do tajů výroby skotské whisky. Nastoupil jako učeň do několika skotských palíren a na Univerzitě v Glasgow začal studovat organickou chemii. V té době se rovněž dozvěděl o možnosti ubytování v rodinném domě spolužačky a jejího bratra, kterého měl učit judo. A právě zde se setkal s Jessie Robertou Cowanovou, jejich sestrou, která vešla ve známost jednoduše jako Rita.

Před sto lety by podobnému vztahu byly nakloněny nejspíš jen velmi pokrokové anebo provokativní rodiny, což ovšem nebyl ten případ ani u Masataky, ani u Rity. Přes nesouhlas blízkých však byl pár roku 1920 oddán v Glasgow a nedlouho nato se vydal zpět do Japonska. Aby mohl Masataka po návratu naplnit svůj zprvu navýsost nepravděpodobný sen o vlastní destilérii whisky, musel překonat mnoha-

letá úskalí. V uskutečnění jeho vize mu Rita pomáhala nejen jakožto jeho morální, ale také finanční opora. Podporovala ho v realizaci jeho snu, svým příjmem z výuky angličtiny se podílela na chodu domácnosti a na základě konexí, nabytých skrze svou práci, propojila Masataku s klíčovými investory. Díky nim pak mohl Masataka roku 1934 vybudovat svou první destilérii na ostrově Hokkaidó.

Rita stála Masatakovi vždy po boku, a to i v dobách 2. světové války, kdy Japonci snášeli Britku ve svých řadách přinejmenším s nelibostí, přestože se Rita po svém příjezdu ze Skotska snažila co nejlépe převzít extrémně odlišné japonské zvyklosti i jazyk. Náhle ji podezřívali ze špionáže, pronásledovali ji na cestě do palírny, kam Masatakovi přinášela oběd, a rodinný dům Takecuruových byl opakovaně prohledáván. Ačkoli napětí mezi mocnostmi nehrálo ve prospěch přijetí Rity jejími asijskými spoluobčany, vedlo paradoxně k nárůstu obliby whisky Nikka v Japonsku. Během válečného zákazu importu zboží ze zneprátených zemí měli totiž Japonci jedinou možnost, jak si dopřávat kvalitní autentickou whisky skotského vzoru – whisky Nikka.

Světového uznání se Nikka dočkala, když získala ocenění „Best of the Best“ na cenách Whisky Magazine roku 2001, na nichž k udivení celého světa převládala své původní skotské vzory a odstartovala poptávku po japonské whisky. Toho už se ale proslulý pár bohužel nedožil. Když Rita roku 1961 zemřela, zdrcený Masataka se na dva dny zamkl ve svém pokoji. Protože neměl sílu převzít manželčiny ostatky v krematoriu, nechal si je dopravit domů, aby prý mohl vedle své ženy usínat po zbytek svého života. Když o osmnáct let později zesnul i on, ostatky obou byly pohřbeny na kopci ve městě Joiči, ze kterého je vidět jejich první destilérie stejného jména (Yoichi).

V dnešní době, která už není ovlivněná zmiňovaným válečným konfliktem, Japonci roli Rity přijímají opět s uznáním, které jí náleží. Je v jejich zemi legendou a její jméno nese i hlavní ulice města Joiči (Rita Road), ve kterém Masataka vybudoval svou první palírnu a kam se oba přestěhovali z Kjóta. Příběh jejich lásky, oddanosti a partnerství, které vedlo ke zrodu whisky Nikka, je dodnes natolik silný, že o něm dokonce před pár lety v Japonsku natočili populární seriál. Ten značnou měrou přispěl k tzv. krizi japonské whisky, se kterou se budeme muset vyrovnávat ještě několik let – popularita japonské whisky doma i v zahraničí se totiž zvýšila do takové míry, že nebylo možné pokrýt onu rychle rostoucí poptávku, na niž nebyly připraveny žádné japonské společnosti vyrábějící whisky. Proto nám nezbývá než počkat, dokud nebudou některé žádané whisky ze „Země vycházejícího slunce“ opět k dostání. ■



**SINGLE MALT YOICHI APPLE BRANDY WOOD FINISH - CENA 4 720 Kč**

**SINGLE MALT MIYAGIKYO APPLE BRANDY WOOD FINISH - CENA 4 720 Kč**

#### **VÝROČNÍ SINGLE MALT NIKKA WHISKY Z DESTILERIÍ YOICHI A MIYAGIKYO**

U příležitosti 100. výročí svatby Masataky a Rity Takecuruových uvedla společnost Nikka na trh mimořádnou limitovanou edici single maltů Yoichi a Miyagikyo, které byly dokončeny v sudech po jablečné brandy. V těch strávily dalších zhruba 6 měsíců, po kterých získaly výrazně ovocnější charakter. Jablečná brandy nebyla zvolena náhodou - pro značku Nikka má toto ovoce zcela zásadní význam. Zatímco Masataka čekal, než jeho první whisky dozraje, produkovala jeho společnost výrobky z jablek (mošt, džemy a další). Jablka se tudíž stala jakýmsi symbolem značky Nikka, a jsou proto s Masatakou i Ritou často spojována.





# DEADWOOD

Text: Tomáš Mozd, foto: Aerofilms

**Divoký západ byl drsný, krutý a nelitostný. Většina jeho westernových interpretací se sice omezuje na romantická vykreslení, v nichž spravedlnost vítězí, zatímco slunce zvolna padá za obzor, ale skutečnost byla jiná. A právě tu vykresluje seriál Deadwood. Pomyslní hrdinové tehdejší nespoutané doby totiž své právo museli hájit se zbraní v ruce, ačkoli se jim možná zpravidla třásly ruce z nedostatku whiskey, která prostupuje tímto seriálem skoro stejně rychle jako střihy mezi jednotlivými sekvencemi.**

**Warehouse #1 Hollywood**







V roce 2004 uvedla produkce HBO první řadu dramatického seriálu *Deadwood*, který vypráví o nejdivočejším městě Divokého západu. To bylo nezákonně založeno v 70. letech 19. století, když bylo v nedalekých Black Hills objeveno nejbohatší naleziště zlata v americké historii, které ovšem leželo na posvátném území indiánského kmene Siouxů. Situace se navíc výrazně změnila po bitvě u Little Bighornu, v níž padl podplukovník George Armstrong Custer a která se postupně stala literárně velmi vědeckým tématem. Seriál tedy vychází ze skutečných událostí z oblasti Jižní Dakoty, kdy možná barvitě, leč v podstatě věrně vykresluje rychlou expanzi hraničního města *Deadwood*, v němž na základě nejisté situace s indiánskými kmeny panoval opravdu nemilosrdný boj o moc. Toto místo, které bývá někdy také popisováno jako „peklo, kde se dalo přijít ke štěstí“, lákalo nejen rozmanitou směs přistěhovalců a dobrodruhů z celých Spojených států, ale především dlouhý zástup soudobých legend, mezi nimiž nechyběly osobnosti jako Wyatt Earp, Calamity Jane nebo Divoký Bill Hickok. Postavy jako šerif Seth Bullock či drsný majitel saloonu Al Swearengen, jenž zbohatl na alkoholu, drogách a prostituci, tudíž mají reálný předobraz, skrze který lze poznat, jak se ke konci 19. století uplatňovalo právo silnějšího. Úspěch tohoto realistického, občas až naturalistického seriálu a jeho pohledu na historickou skutečnost se rovněž dostavil záhy po jeho první sezoně, kdy získal oceně-

ní Emmy, což zopakoval ještě o rok později a přidal k tomu i Zlatý glóbus pro lana McShanea za nejlepšího herce v hlavní roli. Ten ztvárnil postavu bezohledného Ala Swearengena, jenž vše koná s ohledem na vlastní prospěch.

Třebaže lahve od whiskey se napříč seriálem vyskytují poměrně pravidelně, za pozornost stojí obzvláště 10. díl 2. série, jehož ústředním motivem je fatální zranění šerifova syna. Zatímco však většinu scén vyplňují tmavé, sotva označené lahve, při zapíjení žalu v místní nálevně a spekulování nad tím, kdo je zodpovědný za nehodu způsobenou divokým koněm, objevuje se na stole poloprázdná lahev Bulleit Bourbon. Pomineme-li jistou historickou nepřesnost (jinak dost realistický seriál užívá Bulleit se současnou etiketou), lze podotknout, že Bulleit Bourbon již v té době existoval a s největší pravděpodobností jako značka zanikl ještě před vznikem města *Deadwood*. Jeho výrobce Augustus Bulleit totiž zmizel na cestě do New Orleans už v roce 1860. Je tedy nepravděpodobné, že by se jeho nápoj mohl dostat až do rychle rostoucího městečka v Jižní Dakotě. Navzdory tomu je patrné, že je v daném případě Bulleit Bourbon věrný svému označení Frontier Whiskey, kdy nejen že zapadá do kontextu Divokého západu, ale doslova koresponduje s atmosférou hraničních situací, v nichž svět není pouze černobílý. *Deadwood* byl zkrátka místem, kde všechno mělo svou cenu, bez ohledu na to, kdo za to musel zaplatit. ■

# OSMISMĚRKA

Humphrey Bogart: „Problém se světem je takový, že každou chvíli je někdo...“

Y	G	A	N	C	I	A	P	P	L	E	T	O	N	O
A	R	N	E	G	R	O	N	I	A	G	U	L	E	B
R	D	E	P	P	L	A	N	A	S	O	N	I	K	S
E	O	Á	G	I	M	L	E	T	T	R	K	A	R	A
U	N	R	E	G	R	U	B	D	W	H	I	S	K	Y
Q	P	S	A	T	I	R	E	V	O	R	N	I	R	E
N	A	T	I	V	O	J	P	E	R	D	O	M	O	L
A	P	A	N	A	N	A	S	P	D	B	T	R	C	L
T	A	K	E	T	S	U	R	U	N	O	X	E	T	O
S	R	Z	K	F	E	V	E	R	Ch	T	E	N	S	W
E	I	T	Ů	R	N	A	B	O	P	R	S	A	E	S
L	O	I	T	P	C	I	R	Ô	C	A	S	L	W	N
R	J	R	O	U	Z	S	S	E	N	N	I	U	G	A
A	A	P	A	C	E	N	T	I	N	E	L	A	Z	K
Ch	D	S	A	L	L	I	V	O	P	A	C	P	U	E

ANANAS  
NATIVO  
APPLETON  
NEGRONI  
ARAK  
OBAN  
BELUGA  
OCHO  
BOTRAN

PAULANER  
BURGER  
PERDOMO  
CAPOVILLA  
PLANAS  
CENTINELA  
PURO  
CIRÔC  
RIOJA

CUP  
SEXTON  
DON PAPA  
SKINOS  
FEVER  
SPRITZ  
GANCIA  
SUZE  
GIMLET  
TAKETSURU

GUINNESS  
TONIK  
CHARLES TANQUERAY  
VERITAS  
CHARTREUSE  
WEST CORK  
JIGGERY  
WHISKY  
YELLOW SNAKE  
LAST WORD ■

Řešení z minulého čísla:

Woody Allen: „Člověk nemůže být živ jen z chleba. Po nějaké době potřebuje drink.“



# FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

Máte dobré nápady, dobré oko a mobilní telefon se slušným fotoaparátem, nebo dokonce profi fotoaparát a baví vás fotit? V tom případě se můžete zúčastnit naší fotosoutěže.

Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěži se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude nějaká lahev zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1. Lahev (nebo doutník) může být na fotografii hlavním aktérem, ale není to podmínkou. Zrovna tak může vyhrát fotografie, na které bude lahev plnit vedlejší roli. Rozhodující může tedy být jak dokonalé provedení produktové fotografie, tak originální nápad, který bude na fotografii hrát prim. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kincla a spolumajitelů společnosti Ultra Premium Brands Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia. Pokud by se náhodou stalo, že autorovi vítězné fotografie ještě nebylo osmnáct let, musí cenu převzít v doprovodu některého z rodičů, který tím pádem dostane od své ratolesti pěkný dárek nebo cenu uschová do té doby, než se jeho potomek dočká plnoletosti.

Fotografie zasílejte na e-mail [fotosoutez@warehouse1.cz](mailto:fotosoutez@warehouse1.cz) a nezapomeňte uvést své jméno, věk a telefonní číslo a adresu. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.

## VYHLÁŠENÍ ŠESTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

**Vážení přátelé, dalším vítězem, tentokrát již šestého pokračování naší fotosoutěže se stal Jan Gregar z Prahy 10.**

**Vítězi blahopřejeme a posíláme zaslouženou odměnu v podobě námi vybrané lahve z našeho portfolia.**

**Ostatním děkujeme za zasláné fotografie a těšíme se na další příspěvky do naší kreativní soutěže.**

**Soutěž nadále pokračuje, tak neváhejte a fotte!**



# 1. MÍSTO



Warehouse #1 Coffee&Spirits

# TAJEMSTVÍ KOLUMBIJSKÉ KÁVY

Text: Tomáš Mozi, foto Tereza Prejďová, Anna Postníková

Stejně jako je tomu u vína nebo spiritů, hraje i v případě kávy velmi významnou roli terroir, jež lze blíže popsat jako souhrnný vliv lokálních přírodních podmínek, které zásadním způsobem ovlivňují charakter výsledného produktu. V rámci spojení výběrové kávy s prémiovými destiláty je tudíž nutné zohledňovat jak vybraný spirit, tak původ dané kávy. Jako jeden z nevhodnějších příkladů lze uvést Kolumbii, v níž se nacházejí unikátní kávové plantáže, nemluvě o tom, že Kolumbie patří z hlediska biologické diverzity k těm nejrozmanitějším zemím na naší planetě. Představme si tedy příběh kolumbijské kávy a její další využití.









## KÁVOVÁ STOPA V HISTORII ZEMĚ

Kolumbie je v současnosti po Brazílii a Vietnamu třetím největším producentem kávy na světě, přičemž většina z téměř dvou milionů pěstitelů se orientuje primárně na plantážní kávy odrůdy arabica, zatímco robusta je zde zastoupena méně. Třebaže dnes zůstává káva v kolumbijské ekonomice významnou pozicí, její výstup na výsluní byl v tomto jihoamerickém státě značně pozvolný. Podle zápisků, které si vedl misionář José Gumilla, byla káva v Kolumbii poprvé představena jezuity v roce 1723. Ti měli údajně své farníky nabádat k vysazování kávovníků, kdy tato činnost měla být projevem pokání. Pěstování kávy se tak postupně etablovalo v oblastech, které sahají od výběžků And až ke Kordillerám. Obtížně dostupný terén byl zároveň překážkou pro vybudování silniční infrastruktury. Ekonomičtější proto bylo setrvat u starých způsobů, kdy kávu přivážely k řekám karavany mezků, aby odtud putovala na lodích do karibských přístavů Barranquilla či Cartagena.

Pomalý rozjezd, během něž se káva jako komodita zvolna šířila zemí, se změnil v rapidní nárůst až na konci 19. století. V té době se uchytila myšlenka následovat příkladu Guatemaly a využít komerční kultivace a dalších výrobních technik k rozvoji tohoto odvětví, jež bylo vybudováno na rodinném farmaření. Úspěch na sebe nenechal dlouho čekat a již v roce 1912 tvořila káva přibližně 50 procent kolumbijského vývozu. V následujících letech navíc prestiž kolum-

bijské kávy vzrostla natolik, že jen mezi lety 1919 a 1938 se výnosy více než zdvojnásobily. Ve 20. letech představoval vývoz kávy už 60 až 80 % z celkového exportu země, což se ve velké míře projevilo v čase Velké hospodářské krize, kdy začalo docházet ke společenským nepokojům. Již od roku 1927 však hájila zájmy kávových pěstitelů státní organizace Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, známá též pod zkratkou FNC, která byla založena jako soukromá nezisková společnost. Ta je dodnes dotována skrze speciální poplatek uvalený na exportní kávu, což jí aktuálně umožňuje dohlížet na půl milionu pěstitelů, jimž zaručuje výkup zelené kávy. Ti mohou, ale zároveň nemusí této nabídky využít. Národní kávová federace rovněž podporuje výzkum a vývoj v oblasti kávy, přičemž její zřejmě největší úlohou je kontrola kvality a s tím související marketing. V jeho rámci vystupuje ikonická stylizovaná postava Juana Valdeze, který společně s mezkem figuruje nejpozději od roku 1958 jako symbol 100% kolumbijské kávy.

## SPECIFIKA JEDNOTLIVÝCH REGIONŮ

Kolumbijské kávy se svou chutí vzájemně liší v závislosti na rozdílných klimatických podmínkách, které umožňují dozrávání a sběr plodů v různou dobu po celý rok. Najít tak lze širokou škálu káv od těch se sladkými, ořechovými a čokoládovými tóny až po ty s květinovým či ovocným profilem. Většina kávy se sklízí ve dvou etapách, lokálně označovaných jako principal a mitaca, která tvoří menší část. Na severu země probíhá hlavní sklizeň od září do prosince a mi-

taca od dubna do června, zatímco na jihu je tomu přesně naopak. V Kolumbii se pěstování kávy věnuje přes 600 000 farem. Zpravidla se přitom hospodaří na rozloze 2,5 až 6 hektarů a farmy se převážně zaměřují na tzv. promyté kávy zpracované metodou washed. Na plantážích se vyskytuje zejména druh arabica, jejímiž tradičními odrůdami jsou Bourbon, Typica, Caturra a Castillo. Posledně jmenovaná odrůda byla vyšlechtěna křížením Caturry a Timoru tak, aby dokázala odolat kávové rzi, která v roce 2008 snížila produkci kávy z 11 milionů pytlů na pouhých 7 milionů.

Jedním z geografických regionů, jenž má pro svět kávových koktejlů poměrně velký význam, je Huila, odkud pochází také značná část kávové směsi v likéru Mr. Black. Tato oblast, která disponuje skvělou půdou pro pěstování kávy, pokrývá více než 16 000 hektarů v nadmořské výšce v rozsahu od 1 250 až do 2 000 metrů. Hlavní odrůdou regionu je Caturra Arabica, kterou využívá při spolupráci s Mr. Black i Luis Aníbal Calderón a jeho rodina ve Finca Villa Betulia. Právě tato rodina s více než šedesátiletými zkušenostmi s pěstováním kávy se totiž v posledních 12 letech soustřeďuje výhradně na výběrovou kávu, jež je zpracována metodou honey, což jí dodává charakteristické tóny fíků, hořké čokolády a ostružin.

## KOLUMBIJSKÉ CHUŤ

Navzdory rozsáhlému exportu nelze zapomenout na fakt, že kolumbijská farmáři vynikají společně s místními obyvateli v denní spotřebě kávy, kte-

rá činí téměř 20 % jejich roční produkce. Káva je tudíž cítit takřka na každém kroku. Nejčastěji si jí všimnete díky pokřikování pouličních prodavačů, kteří lákají na její obyčejnou podobu zvanou tinto, zvýrazňovanou někdy notnou dávkou aquardiente. Oblíbenou kombinací je rovněž káva s panelou, což je cukr vznikající pomalým vysoušením surové šťávy vylisované z čerstvě sklizené cukrové třtiny. Pro navození kolumbijské atmosféry se můžete mimo jiné nechat inspirovat koktejly Mr. Colombian, Tinto nebo Black and White. Zatímco však Mr. Colombian sází na jemnost peruánského rumu Millonario, kávového likéru Mr. Black, espressa z kolumbijské kávy a tropických tónů džusu z guave, což je ovoce pro tuto zemi velmi typické, koktejl Tinto v sobě skrývá rovným dílem Mr. Black, portské víno i prvky Guatemaly v podobě rumu Botran, jenž obsahuje až 12 let staré rumy. Exotickou připomínku pak představuje drink Black & White, v němž se kávový likér snoubí s vysokoprocentním rumem Auténtico Nativo s kokosovou smetanou a trochou kokosového sirupu. Posledním nápojem, jenž mezi kávovými koktejly rozhodně nesmí chybět, je Revolver, který vymyslel a poprvé namíchal sanfranciský barman Jon Santer v roce 2004. Kombinace bourbonu, kávového likéru a pomerančových bitters tak na jedné straně může evokovat „výbušnost“ Divokého západu, zatímco na straně druhé může odkazovat na nepopiratelný úspěch kolumbijské kávy, která pokrývala v roce 1937 již 25 % amerického trhu s kávou.







### MR. COLOMBIAN

- 40 ml rumu Millionario 10 Aniversario Reserva
- 20 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur
- 30 ml džusu z guave
- 20–25 ml espressa
- 1 barová lžíce mandlového sirupu

**Postup:** Nadávkuje všechny ingredience do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a sced'te do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte jedním velkým květem.

**Ozdoba:** jedlé květy



### REVOLVER

- 40 ml bourbonu Bulleit
- 25 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur
- 3 kapky Regan's Orange Bitters

**Postup:** Všechny ingredience dávkuje do míchačí sklenice s ledem. Míchejte minimálně 30 vteřin a sced'te do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte opálenou pomerančovou kůrou, kdy stačí vzít menší kus kůry a zmáčknout ji tak, aby uvolněné oleje prošly přes plamen zapálené sirky. Daný efekt evokuje záblesk z revolveru, jako kdyby se z něj zrovna vystřelilo.

**Ozdoba:** pomerančová kůra

## BLACK AND WHITE

- 40 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur
- 20 ml rumu Auténtico Nativo 108° Proof
- 20 ml kokosové smetany
- 1 barová lžičce kokosového sirupu

**Postup:** Nalijte kávový likér Mr. Black do sklenice s jedním kusem ledu. Zbylé ingredience v podobě rumu, smetany a sirupu dávkujte do šejkru. Protřepejte a opatrně sced'te do připravené sklenice za využití pomalého nalévání přes barovou lžičku, aby se vám dané vrstvy pěkně oddělily. Podávejte bez ozdoby.

Vzpomínka na titány – kokosová variace na White Russian s přirozenou silou rumu.



## TINTO

- 30 ml Botran 12 Y. O.
- 30 ml Mr. Black
- 30 ml portského vína

**Postup:** Odměřte a nalijte jednotlivé ingredience do míchací sklenice, případně přímo do sklenice. Přidejte led, promíchejte a sced'te do sklenice typu old-fashioned. Nad koktejlem přelomte pomerančovou kůru, aby se uvolnily esenciální oleje, a vložte ji dovnitř.

**Ozdoba:** pomerančová kůra ■







# IMMICH BATTERIEBERG

Text: Jakub Janeček, foto: Archiv Immich Batterieberg

Vinařství Immich-Batterieberg se nachází v Německu, ve vsi Enkirch, ležící v údolí řeky Mosely, které se táhne mezi Koblenzem a Trevírem. Vinařství patří mezi nejstarší ve vinařské oblasti Mosela. První zmínka o něm pochází z roku 908, kdy byl v dokumentu posledního východoněmeckého karolského krále Ludvíka IV. potvrzen převod zboží do kostela. Ve 12. století byl majetek postoupen jako léno knížeti von Eschovi (odtud dnešní Escheburg) a poté přestavěn a rozšířen.









Rodina Immichů, s historií sahající od roku 1425 do roku 1989, patří mezi nejstarší vinařské rodiny Moselu a byla pro historii a rozvoj panství obzvláště důležitá. V roce 1495 koupila nemovitost a téměř 500 let vyráběla tradiční suchá vína pod svým jménem. Právě jim vděčíme za formování hory Batterieberg v letech 1841–1845, kdy byly zbořeny nejhrubší horniny pro lepší řízení a kultivaci některých skalních ochozů pomocí tzv. výbušných baterií (odtud pochází poněkud neobvyklý název vinice). Jde o jedno z nejlepších míst Mosely, které společně s historicky staršími místy Steffensberg, Ellergrub a Zeppwingert tvoří srdce strmých břidlicových svahů, které všechny dosáhly nejvyššího hodnocení v pruské klasifikaci vinic z roku 1868. V roce 2009 statek získal nesmírně nadaný přírodní vinař Gernot Kollmann a dva investoři se sídlem v Hamburku. Gernot je jedním z nejlepších vinařů v Německu, který vyznává čistě tradiční, bezzásahovou cestu přípravy vína. Od převzetí se vína opět vyrábějí v suchém stylu, přičemž obsah cukru závisí na daném místě a ročníku. Všechna vína Cru jsou opět samostatně vinifikována ve starých dubových sudcích; spontánní fermentace jsou normou a je zakázána úprava, odkyselení nebo jakýkoli jiný zásah během vinifikace. Síra se přidává v nízkých dávkách a pouze před plněním do lahví. Vína jsou suchá a mají nižší alkohol, přesto jsou intenzivní, dlouhá

a neuvěřitelně elegantní. Na základě Napoleony klasifikace vinné révy z roku 1804 se Ellergrub, Zeppwingert a Batterieberg nacházejí ve zvláštní břidlicové formaci bohaté na křemenec svahu Starkenburg, který se nachází mezi Trarbachem a Enkirchem. Bohatší na železo je Steffensberg, který má jeden z nejstarších druhů vymezení vinic, čistě na jih orientovaný svah za samotnou vesnicí Enkirch. Vinici Ellergrub považuje Gernot za tu nejlepší. Zde najdete klasickou modrou břidlici střední Mosely. Vinice Batterieberg v Zeppwingert, označená skalními ochozy a starými zdmi vinic, dokumentuje kousek vinařské historie Mosely. Zde jsou šedé a velmi kamenité břidlice s neobvykle velkým množstvím křemene. Stejně důležité jako vlastní kvalita vinic jsou hrozny a velká část starých, neroubovaných vinic, z nichž se díky jejich genetické rozmanitosti a přirozeně nízkým výnosům daří vyrábět velmi rozdílné, jedinečné ryzlinky, což je typická místní odrůda.

Překrásné, charakterní ryzlinky, které z jejich sklepa od roku 2009 vycházejí, si velmi rychle našly fanoušky po celém světě, čemuž se netřeba divit, poptávka po přírodních moselských vínech je totiž nesrovnatelně větší než nabídka. Vína jsou silná, pevná a mnohostranná, aniž by ztratila svou eleganci, a mají legendární trvanlivost po mnoho desetiletí.



## RIESLING KABINETT C.A.I.

Vynikající, mimořádně osobní víno, jehož energie je bezuzdná. Je skvělým vyjádřením jedinečného, obtížného a fascinujícího terroiru. Existuje spousta bílých vín, jejichž kvality se s věkem zlepšují. I když je pravda, že ryzlink patří do této skupiny, není toto víno určeno výhradně pro spotřebu po delší archivaci. Existují vlastnosti mladého ryzlinku, které jsou povzbuzující a nenahraditelné. Výsledkem je bezpochyby osobitý ryzlink, schopný vás každým douškem uspokojit. Jeho iniciály C.A.I. jsou poctou „chlápkovi s dynamitem“, Carlu Augustu Immichovi, jehož rozhodnutím bylo pomoci náloží formovat kopec Batterieberg mezi lety 1841 a 1845 a vytvořit terasy s vinicemi a vinnou révou.

Ručně sklizené hrozny jsou vinifikovány pouze přírodními metodami se třídní macerací celých hroznů, lisování a hrubá filtrace moštu probíhají tři hodiny v ocelových nádržích. Spontánní alkoholové kvašení s původními kvasinkami v nádobách z nerezové oceli a v závislosti na ročníku asi 10 % v použitých baricích (8–12 let) trvá 2 až 7 měsíců. Zrání probíhá od 2 do 6 měsíců ve stejných nádobách na jemných kalech. Síra se používá pouze při plnění do lahví. Před lahvováním neprobíhá žádné čištění ani filtrace. ■

**Místo původu:** Německo, Mosela, Enkirch

**Vinařství:** Weingut Immich-Batterieberg

**Označení:** Mosel Prädikatswein

**Barva:** zářící slámově žlutá se světle zelenými odlesky

**Odrůda:** 100 % Ryzlink rýnský (nativní odrůda bílých hroznů, díky níž vznikají rovná a strohá vína)

**Vinice:** vinice s průměrným věkem 60 let a rozlohou 5 hektarů, obdělávaná organicky, sklízí a třídí se ručně v říjnu

**Půda:** šedá, modrá a červená břidlicová hlína

**Roční produkce:** cca 28 000 lahví (nízké výnosy vysoké kvality)

**Chuť:** svěží, křupavá, velmi výrazná a dobře integrované ovocné pocity, skvěle vyvážený minerální charakter a elegantní závěr

**Vůně:** ovocná a kořeněná, elegantní květinové tóny hlohu a jasmínu, které se příjemně prolínají s náznaky bílého ovoce a citrusových odstínů

**Párování s jídlem:** mimořádně všestranné, hodí se skvěle jako aperitiv, k různým polévkám, k syrovým rybám, pokrmům na bázi koryšů, kozím sýrům. Zkuste ho také s kuřetem na kari

**Doporučená teplota při podávání:** 10–12 °C







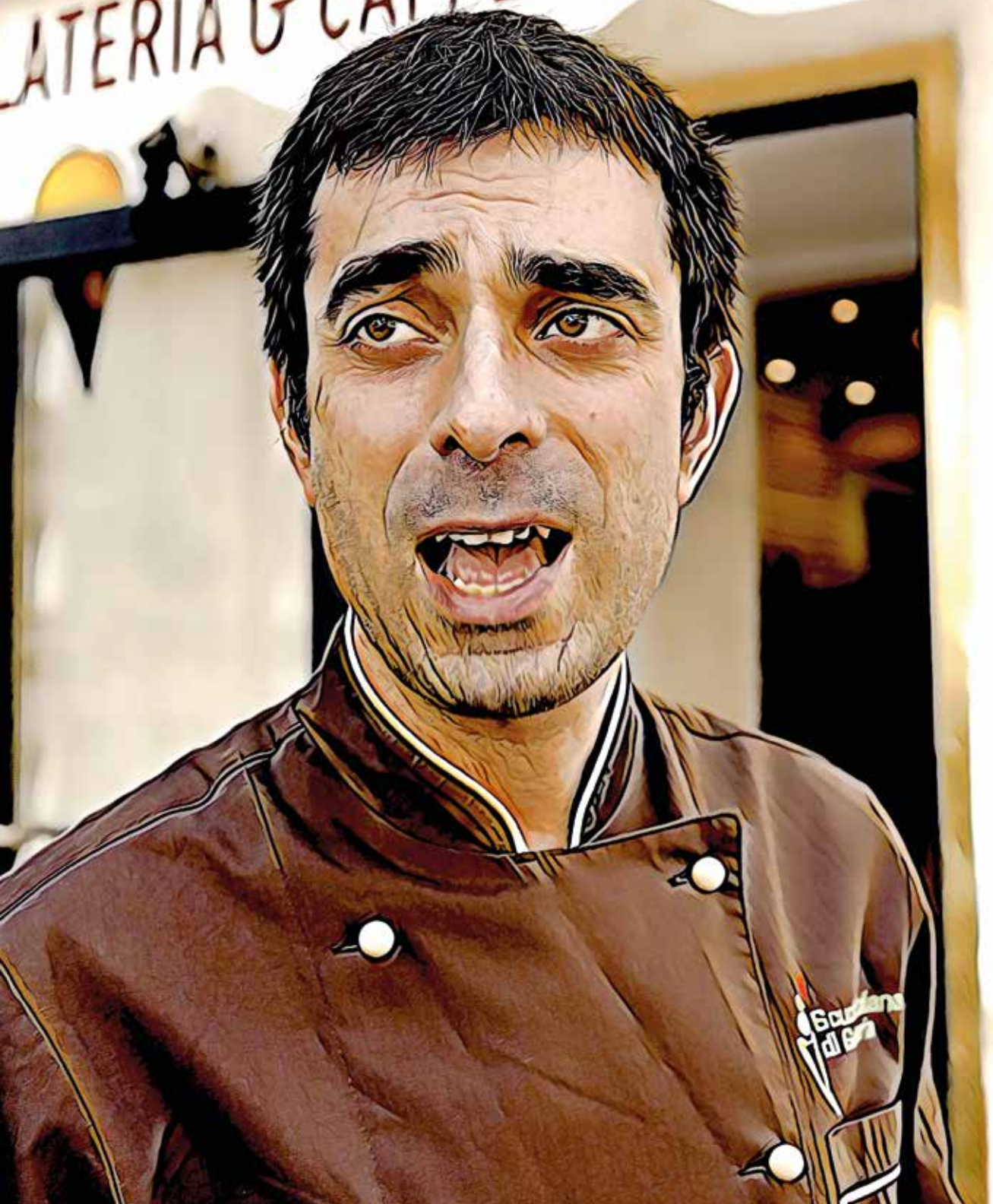
CULINARIUM

# PIETRO AMATO

Ptala se a fotografovala Pavla Hájková.

Když jsem nedávno plánovala večeri s bývalou šéfredaktorkou časopisu La Cucina Italiana, rozvrhly jsme si, kdo co obstará. Já hlavní jídlo a Monika dezert. Přivezla gelato z Amata se slovy, že je to nejlepší zmrzlina široko daleko. Potěšilo mě, že mi jako odbornice na italskou kuchyni potvrdila to, co si myslím už dávno. A tak uzměl nápad vyzpovídat tvůrce této dokonalé italské pochoutky Pietra Amata.

LATERIA G CAFFÈ AMATO







**Pamatuji si, že když jste na Letné otevřeli vaši gelaterii Amato, způsobilo to pořádný rozruch. Já zažila Letnou ještě plnou bizarních občůdků a tristní gastronomickou scénou a vy jste výrazně přispěli k její dnešní sofistikovanější podobě. Na vaši zmrzlinu si ráda zajedu, i když na Letné už nežiji. Vlastně na gelato. Můžete nám hned na úvod vysvětlit, jaký je rozdíl mezi zmrzlinou a gelatem?**

Záleží na tom, co se nazývá „zmrzlinou“ – je to typická česká točená zmrzlina, nebo spíše zmrzlina amerického stylu? Ta točená se málokdy dělá z čerstvých surovin a má vyšší obsah vzduchu (100 až 120 %), protože v procesu výroby točené zmrzliny se vzduch vtlačuje dovnitř. Klasické italské gelato by se mělo vyrábět z čerstvých surovin a obsahovat pouze 20 až 30 % vzduchu, protože vzduch je přirozeně absorbován během procesu výroby.

**Jaké ingredience jsou nejdůležitější pro vyrobení kvalitního gelata?**

Kvalita zmrzliny závisí nejen na kvalitě použitých surovin, ale také na tom, jestli zmrzlinář umí správně tyto ingredience smíchat, aby zmrzlina měla správnou strukturu a vyváženou chuť. Nestačí mít jen ty nejlepší suroviny, musíte také vědět, jak z nich dostat to nejlepší.

**Kromě Letné jste otevřeli další provozovnu na Praze 1. Jak je těžké rozjet takovou gelaterii?**

Jedná se o poměrně komplexní podnik – vstupní in-

vestice je vysoká a prodáváte produkt, který stojí relativně málo. Navíc se jedná o hodně sezonní byznys, kdy neustále sledujete nejrůznější předpovědi počasí a srážkové radary.

**Já znám vaši ženu Evu, a tak vím, že jste studoval politologii, ale pak jste dal přednost řemeslné výrobě gelata. Jak se tohle může stát? Takový skok úplně jinam... Co vás k tomu vedlo?**

Po studiu politologie jsem odjel z Itálie za prací a své politologické vzdělání jsem neuplatnil. Pracoval jsem krátce v zákaznickém servisu a dále pak 15 let ve financích. Po této době jsem potřeboval změnu, a když jsem začal přemýšlet, co dál, vybavily se mi vzpomínky z dětství, kdy jsem strávil hodně času v gelaterii poblíž našeho domu, takže to byla vlastně přirozená volba. Zmrzlina pochází původně ze Sicílie a tato tradice tam stále přetrvává.

**Nelutujete někdy svého rozhodnutí?**

Ne! Každý den si užívám ve své výrobě, kterou ani nepovažuji za pracoviště, ale spíše za takovou svou hernu.

**A politiku teď máte jako koníčka, anebo vás už ani nezajímá?**

Politika mě stále zajímá – sleduji, co se děje v Itálii i v České republice. Politika nás všechny ovlivňuje. I v naší malé firmě děláme politická rozhodnutí – jaké vyrobit příchutě, jaké přijmout zaměstnance, jak diplomaticky jednat s různými typy zákazníků – či taková

zásadní rozhodnutí jako například, kdy dát do prodeje pistáciovou nebo lískooříškovou zmrzlinu.

**Velmi obdivuji fotografku Letizii Batagliovou, která se proslavila po celém světě svými fotografiemi sicilské mafie. Pokud člověk na Sicílii žije, vnímá ještě dnes přítomnost mafie? Může se obyčejný člověk dostat do nějakého kontaktu s ní?**

Situace se oproti 80. letům hodně změnila. V té době měla mafie hodně moci, a stát s ní marně zápasil. Nyní bych řekl, že se situace obrátila – pokud se mafie pokusí vystrčit chapadlo, stát jej velice rychle utne. Takže pokud člověk mafii nevyhledává, běžně se s ní nepotká.

**Kde nebo od koho jste se naučil výrobu gelata?**

Absolvoval jsem kurz v Itálii na jedné z nejlepších škol zaměřených na výrobu gelata a získal jsem zde profesionální kvalifikaci. Jedná se o oficiální vzdělávací kurz, při kterém se skládá státní zkouška.

**Do Čech jste se dostal se svojí ženou Evou. Jak jste se vlastně seznámili?**

V době našeho seznámení jsme oba pracovali pro stejnou firmu ve Velké Británii. Pak přišel jeden firemní vánoční večírek, a znáte to...

**Před dvěma lety jsem se na Sicílii zúčastnila oslav 150. výročí likéru Averna a byla jsem naprosto okouzlená, jak městy Palermo, Syrakusy a Noto, tak i tamní přírodou a lidmi. Bylo pro vás těžké rozhodnutí opustit Sicílii a usadit se v Čechách?**

Tak jako jinde v Itálii, i na Sicílii máme hodně měst, kde

si připadáte jako v open air muzeu. Po studiích jsem odjel do Irska za zkušenostmi a zdokonalením se v angličtině. Ve finále jsem v zahraničí zůstal daleko déle, než jsem původně plánoval, protože se mi tam zalíbilo. Pak jsem se potkal se svou ženou a rozhodnutí odjet z Velké Británie do České republiky jsme udělali společně.

**Jak se vám v Čechách žije? Co se vám tu nejvíce líbí a co vás naopak třeba i štve?**

Žije se mi tu moc dobře, je tu skvělé pivo za skvělou cenu. Praha je velmi kosmopolitní město, kde se lidé z celého světa můžou cítit jako doma. S čím občas bojují, je počasí, které bývá divoké. Chybí mi tu sicilské slunečné počasí a ze všeho nejvíc moře.

**Na Sicílii jsem vyzpovídala známého kuchaře Fillipa La Mantiu, který mi tehdy tvrdil, že Amaro Averna představuje sicilskou identitu a je v každém domě, ať bohatém či chudém. Řekl byste to stejně? Máte ji také tak rád?**

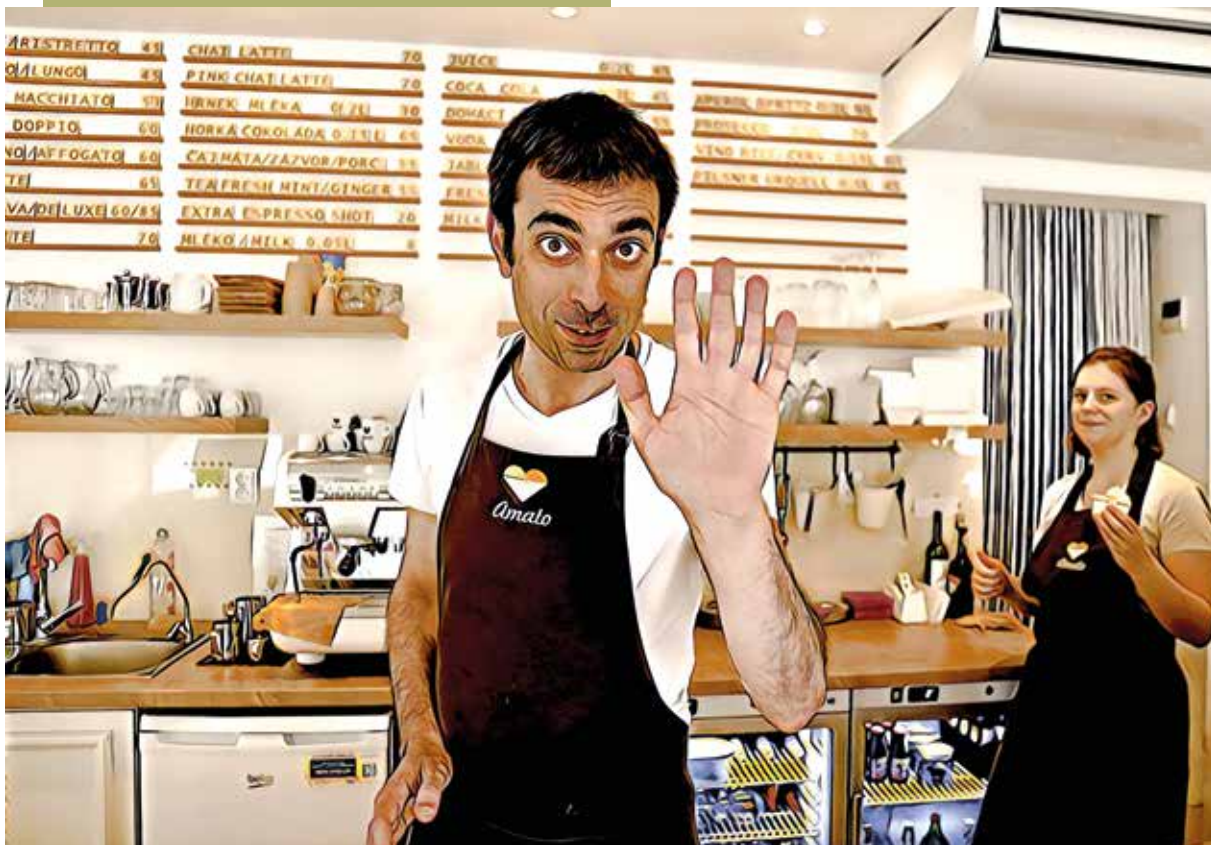
Averna je můj nejoblíbenější likér. I když jsem vyzkoušel i jiné likéry, Averna zůstává mým oblíbencem, nejen proto, že chutná skvěle, ale asi i proto, že mi připomíná domov. Jsem moc rád, že se dá koupit i tady v České republice, protože jsem si ji dříve musel dovézet z Itálie.

**A jak se vám pracovalo při výrobě gelata s Avernou?**

Líbila se mi ta výzva, protože výroba zmrzliny z likéru není úplně jednoduchá. Alkohol má tendenci ničit strukturu zmrzliny, takže recept, kdy potřebujete zvýraznit chuť likéru, musí mít dobře vyvážené suroviny.







Po několika zkouškách jsem s výsledkem spokojen – chuť likéru Averna doplňuje rozmarýn a pomeranč.

**Vyráběl jste už i jiná gelata postavená na destilátu? A případně jaká?**

Vyráběl jsem již zmrzlinu s rumem a čokoládou, ale v budoucnu bych rád vymyslel i další příchutě.

**Vy máte neuvěřitelné nápady, jaké chutě v gelatu kombinovat. Kde berete inspiraci?**

Není jen jedno místo, kde беру inspiraci. Sleduji trendy v Itálii, občas s nějakým nápadem přijdou zákazníci, ale nejvíce inspirace nacházím v gastronomickém světě.

**Co byste vyhodnotil jako nejzajímavější nebo nejzvláštnější příchutě?**

Nejzajímavější jsou kombinace surovin, které na první pohled vypadají, že se k sobě vůbec nehodí, a pak jste překvapení, jak skvěle spolu chutnají. A v tom je pro mě kouzlo výroby zmrzliny.

**A co lidem nejvíce chutná? Co se u nás nejvíce prodává?**

Nejoblíbenější jsou stálice jako čokoláda, vanilka, v létě jahoda, ale také exotické mango. Ovšem úplně nejprodávanější je náš slaný karamel, který někteří zákazníci považují za nejlepší v Praze. A stejně tak naše sicilská pistácie.

**Jakou příchutí máte nejraději vy sám?**

Já mám rád italskou klasiku, na které jsem vyrostl – čokoládu a pistácii.

**Já vždy svoje děti od zmrzliny nebo gelata v zimě odrazuji, aby se nenastydly, ale vaše dcerka mi vysvětlila, že zmrzlina se jí normálně celoročně. :-)** Podle toho usuzuji, že Italové se oddávají zmrzlině bez ohledu na roční období a my Češi pouze sezonně. Je to tak, anebo se za poslední dobu v tomto ohledu něco změnilo?

Italové jedí zmrzlinu i v zimě, v posledních letech se v Itálii zvyšuje její konzumace i v tomto ročním období. Ale stále se jedná hlavně o sezonní záležitost, kterou si užijete nejlépe v horký letní den.

**Co vy a česká gastronomie? Dáváte přednost italským jídlům, anebo si vás už podmanila česká kuchyně?**

Moje kulinářské chutě zůstávají pevně na italské straně – vítězem jsou těstoviny, které se v Itálii vaří na bezpočet způsobů. Ale svíčková a pečená kachna s dobrým řezaným pivem nejsou také k zahoezení. :o)

**A jaké máte rád destiláty?**

Nepiji moc druhů alkoholu – mám rád pivo, víno a bylinné destiláty. Nemám moc rád silné destiláty, jako je třeba slivovice nebo whisky, ty jsou na mě moc alkoholové.

**Ještě než se s vámi rozloučím, řekněte nám, co znamená v překladu z italštiny vaše příjmení Amato?**

Milovaný.

**Krásné jméno pro něco, co má předpoklad, že to lidé budou milovat. Tak vám přeji, ať lidé ocení vaše řemeslo a poctivou práci a vaši zmrzlinu miluje co nejvíce lidí. ■**









CULINARIUM



# VOJTĚCH VÁCLAVÍK

Ptala se Sára Janečková a fotografoval Josef Dvořák.

Kdo se pohybuje po pražských Vinohradech, jistě si všiml neotřelého bistra, které od loňského roku dotváří moderní atmosféru náměstí Jiřího z Poděbrad. Kro Kitchen kombinuje uvolněné prostředí rychlého občerstvení s profesionální kuchařinou, která leckdy využívá sofistikovaných technik fine-dining. Není divu, že se za relativně krátkou dobu stalo z Kro populární místo, které stále více přitahuje pozornost nejen tzv. gastronautů, ale jednoduše každého, kdo si rád vychutná dobré jídlo v neformální společnosti. Vyzpovídali jsme proto spolumajitele a šéfkuchaře Vojtu Václavíka, který si pro vás připravil dva recepty s legendárními bitters Angostura, jež pojal jako remake dvou vybraných koktejlů.







**Máš za sebou bohatou praxi z vyhlášených podniků nejen v Praze (např. Sansho či Hergetova Cihelna), ale také z Norska, Švédska a Dánska, včetně michelinské restaurace Fauna v Oslu. Co stálo za rozhodnutím vydat se na sever?**

Původně jsem chtěl jet do Anglie, ale moje žena pak navrhla Oslo, kde má babičku, s tím, že tam všichni mluví anglicky, jsou tam dobří restaurace a její příbuzní by nám případně mohli pomoci. Přišlo mi to jako skvělejší nápad. Kodaňská restaurace Noma byla tehdy na vrcholu a nordic cuisine obecně hrozně frčela. Oslo má navíc sjezdovku, na kterou se dostaneš metrem, v létě se tam zase můžeš koupat v moři... Je to nádherné město na konci fjordu, takže mi to nakonec přišlo jako lepší varianta než Londýn, kde bych pravděpodobně musel bydlet někde ve sklepech. Na životopisy se mi nikdo neozval, takže jsme tam nakonec jeli tak trochu na blind. V Oslu jsem po příjezdu obešel pár podniků a hned druhý den mi nabídli místo v restauraci Fauna,

kde mi ale asi po týdnu řekli, že by se jim hodil spíš sous-chef. Dohodili mi nicméně skvělejší catering, kde jsem pracoval asi půl roku, a pak se mi z Fauny ozvali s tím, že už by pro mě místo měli. Nakonec jsem tam zůstal dva roky. Mezitím jsme dostali michelinskou hvězdu a všechno byla idylka, na teambuilding jsme například jeli na týden do New Yorku. Byl to vážně hell, protože na nás byli strašně tvrdý, ale zároveň se o nás dobře starali.

### **Jaký vliv na tebe měla tahle zkušenost?**

Velkej. Když jsem odjížděl, myslel jsem si, jak jsem super skvělejší, ale po příjezdu do Norska jsem musel zase začít od nuly. Ostatní měli mnohem větší skills, používali vesměs lokální suroviny, se kterými doslova čarovali, uměli je využít na maximum. Jedinou výjimkou byl nanejvýš citron, protože ten na ryby fakt potřebuješ. Takže to jsem tam určitě pochytil: Že i s málem ingrediencí se dá dělat velká paráda. Podobně jsem se naučil používat zbytky, který by třeba jinde vyhodili. To je sice v současné době trend, ale když jsem to viděl tehdy v Norsku, říkal jsem si, že v Česku moc restaurací s takovým přístupem nemáme. Když potom otevřela Eska, řekl jsem si: „Jo, to je přesně to, co u nás chybělo.“ Od té doby tu nicméně vznikla řada dalších skvělých a zajímavých restaurací.

### **Přemýšlel jsi o tom, že bys tam zůstal? Co tě přimělo vrátit se do Čech?**

Se ženou jsme o tom přemýšleli, ale chyběli mi lidi, který jsou pro mě důležitý, hlavně kamarádi a rodina. Přece jen je Skandinávie docela daleko. Navíc se nám mělo narodit dítě, takže jsme jeli zpátky i kvůli tomu. Jinak bychom si to ještě tak o rok prodloužili, ale i tak jsme počítali s tím, že se vrátíme.

### **Jaké zkušenosti z praxe si nejvíc vážíš?**

Nejdůležitější pro mě bylo naučit se fungovat v nepředvídatelných situacích, kdy si prostě musíš umět poradit. Ve Fauně nastala spousta takových momentů, kdy jsem musel improvizovat. A to je něco, co tě nenaučí žádná kuchařka, žádná knížka. Potřebuješ to zažít v praxi. A čím větší máš strach, když něco zkazíš, tím odolnější ve výsledku budeš. Ač třeba v Sanshu nebo ve Fauně byli hodně přísný, věřím, že jsem se díky tomu drillu otkral. Na druhou stranu to pro mě byl spíš odstrašující případ a sám se snažím vést Kro jinak. Řekl bych, že ten trend řvoucích šéfů už nicméně pominul. Tehdy mi to každopádně určitě pomohlo dostat se nohama zpátky na zem a uvědomit si, že se mám pořád co učit.

### **Jak bys popsal koncept Kro Kitchen?**

Ten se v podstatě vyvíjel úměrně místu. Původně jsme hledali prostor pro restauraci, ale narazili jsme na tohle místo na Jiřáku, který se mi hrozně líbil. O pár metrů dál máš farmářský trh a já hned věděl,

že bych toho využil. O rotisseriei [zařízení, ve kterém se jídlo, nejčastěji maso, griluje na pomalu se otáčejícím rožni, pozn. red.] jsem uvažoval už dřív; v jednom minipivovaru v Norsku v ní grilovali vepřový kolena, ze kterých dělali něco jako kebab. Nebylo to sice moc dobrý, ale jako nápad mi to přišlo geniální. Takže jsem si řekl: „Pojďme udělat rotisseriei, kde budeme mít nejenom kuřata, ale i ty kolena.“ Tenhle koncept jsme nicméně pár měsíců po otevření změnili; v současnosti v rotisseriei grilujeme jen kuřata, a kolena sice nabízíme dál, ale protože si je hosté oblíbili spíš v trhaný podobě, připravujeme je v konvektomatu, díky kterému jsou šťavnatější.

#### **A vaše filozofie?**

Chceme nabízet jídla, která by sis klidně mohla dát každý den. Věnujeme jim ale maximální péči, včetně perfektního vychucení, naservírování a pokud možno využití lokálních surovin. Zároveň nechceme, aby byly pekelně drahý.

#### **Do jaké míry využíváte ingredience z místních farmářských trhů?**

Trhy jsou pro nás především skvělým zdrojem inspirace. Na menu máme několik stálých a oblíbených signature jídel, ale například přílohy, omáčky nebo dezerty naopak poměrně často obměňujeme. Na trzích okamžitě vidíš, které suroviny jsou právě sezónní.

Kromě nich tam kupujeme třeba slaninu na náš salát Caesar nebo sýry od Bio Vavřinec.

#### **A odkud pochází vaše maso?**

Kuřata máme z farmy Druhaz v Sedlčanech. Kolena jsme původně nechávali dovážet z Rakouska a následně je nakládal i udil jeden pán v Krumlově. Časem jsme nicméně tuhle dopravu kvůli zvyšujícímu se obratu přestali stíhat a přešli jsme k dodavatelům z Písku. Jeho vepřová kolena pocházejí z různých míst republiky, převážně z Vysočiny, a připravuje je podle receptury, která nám vyhovuje.

#### **Čím se vaše grilovaná kuřata odlišují od ostatních?**

Marinujeme je nasucho, jde o tzv. dry rub, což dělala už moje babička. Den předem kuře nasucho promasíruješ směsí soli a koření. Ta naše je speciální, protože do ní přidáváme cibuli a feferonky, který nejdřív necháme fermentovat, potom je usušíme a rozemeleme. To kuřatům dodává tu chuť umami. Podobné směsi plánujeme prodávat i samostatně.

#### **Jak vznikl název Kro?**

V norštině kro znamená hospoda, bistro, klidně i motorest. Prostě taková knajpa s jídlem a pitím. Když jsme byli v Norsku, vidal jsem to slovo často svítit u cesty nebo v přístavu a hrozně se mi to líbilo.







Zároveň mě baví, že se to čte krú, takže je to v případě našeho bistra taky narážka na anglické výraz crew. Ten se používá i v češtině pro označení skupiny lidí, povětšinou kamarádů, který poji stejná činnost. My jsme taky taková crew. Když jsme začínali, neměli jsme pevně a přesně definovaný, že já jsem chef, ty sous-chef a ty manažer. Bylo nás tu dost málo a práce bylo strašně moc, což si žádalo spoustu energie. Kdyby to nebyla crew, polovinu těch lidí to položí. Dotáhli jsme to tak daleko, že ti, co tu s námi byli od začátku, jsou dnes spolumajitelé nebo podílníci.

**Je pravda, že váš tým je nezaměnitelný; profesionální, ale zároveň přirozený a skvěle dokresluje bezprostřední atmosféru vašeho bistra. Podle čeho vybíráte lidi, se kterými pracujete?**

Většinou jde o lidi, co se sami pohybují kolem nás. Třeba k nám chodili nebo je znám z dřívějšíka. Zatím jsme nikdy nikam nedávali žádný inzeráty. Většinou

se k nám dostanou přes známý. Když někoho sháníme, zeptáme se v první řadě lidí, co s námi už pracují. Osobní doporučení je pro nás na prvním místě.

**Při pohledu na ruce vašeho personálu by někoho mohlo napadnout, jestli ta doporučení nedostáváte z nějakých tetovacích studií.**

*(smích)* Já třeba nemám ani jednu kérku, ale je pravda, že mezi kuchaři to frčí. Tetování každopádně není podmínkou.

**Co z vašeho menu bys doporučil někomu, kdo se k vám chystá poprvé?**

Rozhodně kuře, ale i některé z našich vegetariánských jídel. Kromě karamelizovaného zelí, které máme na stálém menu, nabízíme podle sezony i další chody bez masa. Určitě bych taky doporučil naše omáčky, které si děláme sami úplně od základu.

**Co by měl člověk od Kro Kitchen obecně očekávat?**

Dobré jídlo z dobrých surovin. Párkrát se mi v minulosti stalo, že mi host po jídle řekl, že čekal víc. Moc jsem tomu nerozuměl – dal si kuře s bramborem a salát s jogurtem za celkem rozumnou cenu. Co přesně si představoval? Když pak řeknu, že rub na tom kuřeti si sami vyrábíme, fermentujeme a sušíme, že ta zelenina byla z trhu naproti nebo že ten jogurt byl z Krasolesí, začne to vnímat jinak, ty suroviny za to totiž vážně stojí. Pořád je to nicméně kuře s bramborem a jogurtem.

**Jak důležitou roli hraje ve vašem bistro nápojová nabídka?**

V současnosti určitě mnohem důležitější než dřív. Mě osobně dost baví přírodní víno, dobré cider, likéry od různých menších paličů. Co se drinků týče, dřív jsme neměli příliš velký ambice. Dneska máme kromě sommeliera Tomáše, který se věnuje vínu, taky profesionálního barmana Pavla. Jsem rád, že se díky nim i po nápojový stránce můžeme posouvat dál.

nuje vínu, taky profesionálního barmana Pavla. Jsem rád, že se díky nim i po nápojový stránce můžeme posouvat dál.

**Co tě na tvé práci baví nejvíc a co nejmíň?**

Moje práce je teď dost jiná než před rokem. Dřív jsem trávil hodně času vařením v Kro Kitchen, zatímco dnes jsem hlavně v Kro Bakery, kterou jsme nedávno otevřeli ve Vršovicích především kvůli zvyšující se poptávce po rozvozu a cateringu. Na Jiřáku máme strašně malý zázemí, kde jsme to dělat nemohli. Hodně času mě stojí to všechno organizovat tak, abychom po investici do Kro Bakery vůbec něco vydělali. Kdykoli mám ale možnost vařit jídlo pro svoje známý nebo vymýšlet nový jídla, jsem hrozně rád. Na tomhle podnikání mě od začátku bavil ten hustle, ta nejistota, která je zároveň zdrojem adrenalinu. Navíc mám rád práci s lidma, organizovat je, motivovat je, snažit se dostat z nich maximum. A co mě nebaví? Na začátku jsem například musel po večerech proplácet faktury, a to

mě fakt vysávalo. Díky bohu jsem našel Verču, která to aktuálně dělá za nás. Mít člověka, co se umí dobře postarat o finance a účetnictví, je podle mě strašně důležité.

**Kro už tedy není jen bistro na Vinohradech. Díky nové vršovické provozovně nabízíte rozvoz, catering i vlastní pečivo. Máte nějaké další plány?**

Za pár měsíců se chystáme otevřít kavárnu s pekárnou přímo vedle Kro na Jiřáku.

**Váš celozrnný kváskový chléb byl nedávno zmíněn v internetovém článku časopisu Forbes. Ten zařadil Kro Bakery mezi čtyři místa v Praze a okolí, kde momentálně sehnat nejlahodnější chleba. Jak vás vůbec napadlo otevřít zrovna řemeslnou pekárnu?**

Když jsme otevřeli provozovnu ve Vršovicích, měli jsme najednou k dispozici poměrně dost prostoru, který jsme se snažili využít na maximum. A pak jsme poznali pekařku Evu a Tomáše. Sehnali jsme jim peníze na pec a další vybavení a dali jsme je dohromady jako tým. V bistru jsme měli už od začátku velkou spotřebu pečiva a věděli jsme, že bychom si chtěli vyrábět naše vlastní, jen na to v Kro Kitchen nebylo dost místa.

**Co kromě skvělého chleba v Kro Bakery děláte?**

Bagety, bramborový housky a sladký pečivo. Skvělý croissanty, čokorolky, koláče. Těsto inspirovaný Skan-

dinávií, protože naše pekařka byla na stáži v Dánsku. Těch výrobků je celá řada, všechny budou k dostání v kavárně vedle Kro Kitchen. Naši pekaři si každopádně zakládají na mouce, která je v případě chlebového těsta mletá na kameni a pochází z farmy Křišňův dvůr. Z Pekárkova mlýna zase berou prosátou celozrnnou mouku. Je za tím vším strašně moc řemeslný práce, která je navíc náročná na financování. Proto je pečivo z Kro Bakery dražší než třeba výrobky z průmyslových pekáren.

**Jak váš provoz a vaše plány nabourala pandemie koronaviru? Jak jste se vyrovnávali s nařízenými omezeními?**

Řekl bych, že s tím jsme se poprali docela dobře. Přestože jsme měli zavřeno, poměrně dost jídel i nápojů jsme připravovali s sebou ve spolupráci se zaběhnutými rozvozovými společnostmi, takže to náš provoz celkově tolik nepoznamenalo. Přišlo mi, že nás tak během těch měsíců chtěla spousta lidí v první řadě podpořit, a za to jim patří velkej dík. Tu krizi jsme pocítili, až když jsme otvírali novou provozovnu, protože nám samozřejmě klesl původně domluvený odbyt.

**Máš u nás nebo v zahraničí nějaké kuchařské vzory či podniky, které tě inspiřují?**

Co se podniků týče, zmiňoval jsem pražskou Esku. Když ji otevřeli, říkal jsem si, že nám vzali nápad.







(smích) Na druhou stranu je to ale samozřejmě super. Čím víc dobrých restaurací vzniká, tím víc lidí má možnost ochutnat nová jídla. Dneska jim díky tomu už ani nepřijde divný jíst například fermentované věci. Takže to neberu jako konkurenci, ale naopak jako výhodu. Navíc když vedle sebe bude stát šest dobrých restaurací, lidi do nich prostě chodit budou. A co se kuchařských vzorů týče, dřív jsem sledoval pár takových těch nejznámějších šéfkuchařů, jako je Heston Blumenthal nebo Gordon Ramsey. Ve Skandinávii jsem pak zase začal víc vnímat lidi kolem restaurace Noma. Potom mě napadá určitě Francis Mallmann nebo Christian Puglisi, který stojí mj. za kodaňskou restaurací Manfreds, kde jsem byl na stáži. Všechno jsou to lidi se skvělou vizí i přístupem, který tu práci dělají fakt hodně dobře.

#### **S jakou ingrediencí momentálně nejraději pracuješ?**

Těžko říct. Rád sbírám různé věci, když jsem v přírodě. Spousta jedlých rostlin a květů roste na každém rohu.

Napadá mě třeba medvědí česnek nebo jeho kapary, které můžeš po naložení používat celý rok. Jedno z jídel s bitters Angostura jsme zase ozdobili afrikánem, protože má takovou specifickou citrusovou chuť. Taky mě hrozně baví vařit ze zeleniny, kterou si s rodinou sami vypěstujeme na zahrádce v našem vnitrobloku. Nemůžu říct, že bych měl nějakou ingredienci momentálně nejradši, ale obecně strašně rád používám máslo. Mimochodem moje jméno, Vojta, ve finštině znamená máslo. Jeden Fin, se kterým jsem spolupracoval v Norsku, z toho byl úplně nadšenější.

**Oba jsme vyrůstali v pražských Strašnicích, ty tam s rodinou bydlíš doteď. Nedá se říct, že by tam vznikalo moc míst s dobrým jídlem. Neplánuješ do budoucna nějaký gastro projekt i tam?**

O jeden prostor jsem se tam ucházel, bohužel to nevyšlo. Zároveň jsem přemýšlel, že bych se pokusil oživit Barču [Kulturní dům Barikádníků, pozn. red.], ale podmínky byly dost specifické. To místo patří městu a smlouvu můžeš uzavřít jen na rok. Ale kdo ví, třeba jednou... Je každopádně vidět, že ta tržní síla ve Strašnicích opravdu není, a poslední dobou mi přijde, že je to snad ještě horší než dřív. I když, jak už jsem říkal, dobrý jídel si lidi najdou, ať už bude kdekoli.

#### **A závěrem - jak se ti vařilo s bitters Angostura?**

Byla to dobrá zkušenost. Používáme je v drincích, i proto jsem ty recepty navázal na dva koktejly. Jeden jsme v Kro měli jako signature drink a ten druhý mi poradil náš barman. Když jsem se ho zeptal, který koktejl si vybaví, když se řekne Angostura Bitters, hned vypálil: „Manhattan.“ Takže ten posloužil jako inspirace pro dezert s kandovanými višněmi. S bitters jsem vařil poprvé, ale myslím si, že především v těch sladkých jídlech, kde jejich chuť ještě víc vynikne, využití rozhodně mají. ■







## KUŘE NA BOURBONU A POMERANČÍCH



### KUŘE NA BOURBONU A POMERANČÍCH:

Do větší zapékací misky nakrájíme na plátky pomeranče, citrony, cibuli a stroužky česneku, palici česneku překrojíme na půl, bylinky necháme na větvičce. Všechny zbývající ingredience na marinádu dobře promícháme zvláště a přidáme do misky. Opláchnuté a osušené kuře marinujeme zevnitř i zvenku a přikryté v zapékací misce necháme odležet min. 24 hodin. Před pečením kuře necháme min. hodinu temperovat v pokojové teplotě. Potom ho podlijeme skleničkou vody, přikryjeme a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme křídly vzhůru po dobu 45 minut, během kterých kuře občas přelijeme výpekem. Potom pekáč odkryjeme, opatrně otočíme, teplotu zvýšíme na 200 °C a dalších cca 45 minut vypékáme prsa a stehna, která pravidelně přeléváme šťávou. Před servisem přisypeme do pekáče rakytník. Podáváme s přílohou dle výběru.

### INGREDIENCE:

1 celé kuře

### MARINÁDA:

1 pomeranč

1 citron

1 cibule

3 stroužky česneku

1 palice česneku

5 snítek tymiánu

5 snítek rozmarýnu

20 ml bourbonu

10 stříků Angostura Orange Bitters

20 ml citronové šťávy

30 ml pomerančové šťávy

30 g medu

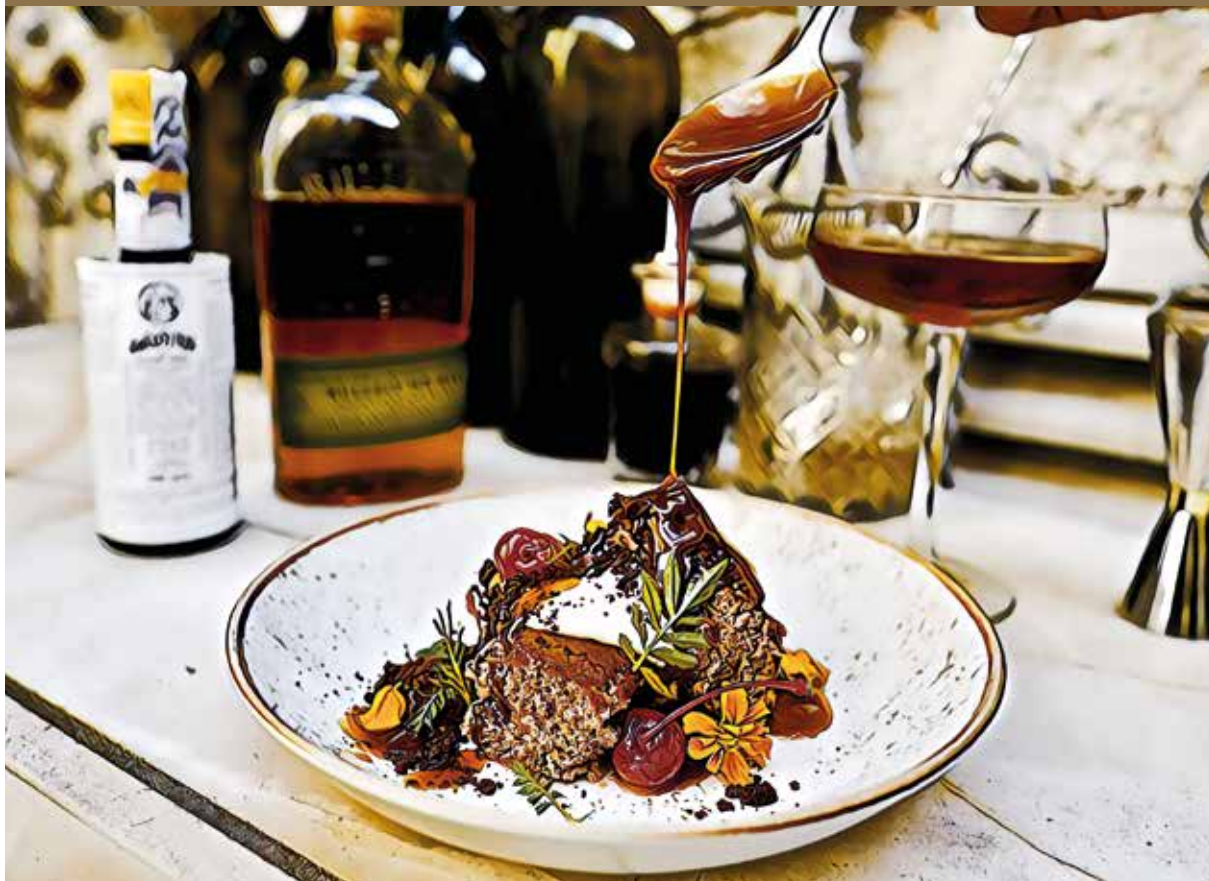
10 kapek tabasca

10 g soli

### NA OZDOBU:

Rakytník

# MANHATTAN - STYLE STICKY TOFFEE & BOURBON SALTED CARAMEL



## MANHATTAN - STYLE STICKY TOFFEE:

Kvalitní kandované višně umixujeme v mixéru do pyrě. Z vajec oddělíme žloutky a vyšleháme do pěny. Přidáme pyrě z višně, sůl, vanilku, citronovou kůru a šťávu, bitters a rozpuštěné hnědé či přepuštěné máslo. Pomalu přisypáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec přidáme vyšlehaný sníh z bílků a směs nalijeme do předem připravené, máslem vymazané formy na pečení. 20 minut pečeme v troubě předehřáté na 180 °C.

### INGREDIENCE:

300 g kandovaných višňí  
3 g soli  
Dřeň z ½ vanilkového lusku  
2 vejce  
100 g hladké mouky  
1 lžička prášku do pečiva  
Šťáva a kůra z ½ citrону  
10 stříků Angostura Orange Bitters  
30 g hnědého nebo přepuštěného másla

## BOURBON SALTED CARAMEL:

Cukr rozpustíme na karamel, přilijeme smetanu ke šlehání a mícháme, dokud se nerozpustí hrudky. Přidáme máslo a bílou čokoládu a znovu vymícháme do homogenní směsi. Dochutíme solí, bourbonem a Angostura Aromatic Bitters, necháme vychladnout. Před servisem podle potřeby polevu zahřejeme a přelijeme ji sticky toffee. Servírujeme se lžící zakysané smetany, ozdobené kandovanou třešňí/višňí.

### INGREDIENCE:

100 g cukru  
100 ml smetany na šlehání (min. 30%)  
75 g másla  
100 g bílé čokolády  
2 g soli  
5 stříků Angostura Aromatic Bitters  
Bourbon dle chuti

### NA OZDOBU:

1 lžice zakysané smetany  
Kandované třešně/višně





***Warehouse #1 Humidor***





# JAK SE SKLÍZÍ TABÁK

Text: Jan Braun

**Každý prémiový doutník je směsí různých druhů tabákových listů, drženými pohromadě vázacím listem. Poté je celý svazek přebalen tím nejhezčím a nejkvalitnějším listem celého doutníku, tzv. wrapperem neboli krycím listem. Druhy použitých listů se rozlišují podle typu rostliny, kvality listu, pozice listu na rostlině, pozice rostliny na plantáži, pozice plantáže a tak dále. K blendování různých směsí doutníků tedy máte opravdu z čeho vybírat. Jak se ovšem ve skutečnosti sklízí tabák a jak se rozhoduje, za jakým účelem se daný list využije?**





## ROZDĚLENÍ LISTŮ

Jedním z nejdůležitějších hledisek je vždy samotná kvalita listu a jeho pozice na rostlině. Životní cyklus tabákové rostliny se pohybuje od sto do sto třiceti dní. Například v Tabacalera Perdomo je to kolem sto sedmi dní. Vraťme se však nejprve k pozici jednotlivých listů na tabákové rostlině, protože tento „detail“ je velice důležitý při samotné sklizni, sušení a vlastně při jakékoliv další fázi výroby doutníku. Na každé rostlině, v závislosti na její síle (zdraví) a výšce, může růst od dvaceti do třiceti listů. Nicméně ne každý list se použije pro výrobu prémiového doutníku. Tabáková rostlina je rozdělena do několika pater neboli vrstev. Ty úplně nejnižší listy na rostlině jsou těmi nejstaršími. Nazývají se Volado, případně Sand leaves nebo také Dirty leaves. Pokud se výrobce rozhodne je využít ve směsi tabákové náplně v doutníku, pomáhají tyto listy v hoření a obsahují zároveň nejméně olejů a aromat. Jsou světlé s nasládlou chutí. Někteří výrobci, jako kupříkladu Perdomo, tyto listy ale nepoužívají, jsou pro ně totiž „špinavé“, protože se v průběhu životního cyklu rostliny dotýkaly země. Proto je z tabákové rostliny na plantáži odtrhnou a nechají ležet na zemi a použijí k následnému zkompostování a hnojení.

Pokud se posuneme na rostlině o pozici výš, nacházíme se zde Seco listy. Díky jejich pozici na rostlině se jim

dostává rovněž nejméně slunečního světla, obsahují nejméně olejů a nikotinu a jsou i nejtencí z celé tabákové rostliny. Většinou se přidávají do směsi náplní doutníků hlavně pro své dobré hoření. Využití nacházejí převážně v doutníku jako vázací listy. Stoupáme po rostlině o další vrstvu výše, a jsme u Viso listů. Ty jsou druhé nejmladší na rostlině, jsou již více na slunečním světle a disponují větším množstvím olejů a aromat. Mají hodně nikotinu a patří mezi největší na rostlině. Nazývají se také Miracle leaves neboli Zázračné listy. Jsou tenčí, ale přesto obsahují nespočet chutí a aromat. Bývají velice často používány jako krycí listy. Nejmladšími listy na rostlině, ale tím „chuťově nejcennějším“, jsou tzv. Ligeró listy. Ligeró v překladu ze španělštiny znamená „lehký“ nebo „tenký“. Nicméně v tomto případě je opak pravdou. Tyto listy jsou nejvíce na slunečním svitu, vynikají největším množstvím živin, chutí, aromat a nikotinu. Jsou právě těmi nejsilnějšími na rostlině. Na druhou stranu těž nejhůře hoří. Jsou menší, a proto je velmi často nelze použít jako krycí list doutníku.

Podobně jako většina rostlin i tabák roste do květu, což ale není zcela žádoucí pro produkci listů na výrobu doutníků. Proto se provádí tzv. zaštipování, a to v rozmezí mezi třicátým osmým až čtyřicátým druhým dnem po vysazení na plantáž. Zaštipováním se







rozumí odstranění pupenu tak, aby rostlina celou svou sílu a energii věnovala vývinu listů, a nikoli květu. Jako téměř vše při výrobě doutníků se i tento proces provádí u každé rostliny ručně a vyžaduje mnoho zkušeností pro správné rozhodnutí, kdy je potřeba danou rostlinu zaštípnout. A to opakovaně.

Toť krátce k rozdělení listů na tabákové rostlině, protože právě toto je velice důležité pro jakékoliv následující činnosti, kterými jsou sklizeň, sušení či blendování tabáku.

## ČAS SKLIZNĚ

V rámci samotné sklizeň vždy přijde čas pro tzv. vequery (pěstitele), kteří musí uplatnit své zkušenosti a znalosti a odhadnout ideální čas ke sklizni. Ve chvíli, kdy tabáková rostlina na plantáži doroste do stadia, že dosáhla požadované velikosti a kvality svých listů, přichází na řadu sklizeň. Sklizeň je první skutečnou událostí v životě tabákového listu, a proto musí být provedena v ten pravý okamžik. Správný čas sklizeň je závislý na „zralosti“ tabáku. Jedním z ukazatelů řádné zralosti listu je sledování vývoje zbarvení listu na rostlině a jeho struktury. Známkou zralosti je totiž velice těžce vnímatelná změna barvy listu ze zelených odstínů chlorofylového pigmentu směrem k náznakům žlutavějších odstínů. Stejně tak lze pozorovat, jak se mění tuhost okrajů listů a samotná tkáň listu. Právě tyto nepatrné změny je schopno rozeznat jen trénované a zkušené oko pěstitele. Věřte, že běžný návštěvník plantáže nemá sebemenší šanci tento okamžik odhadnout. Jsou to ony dlouholeté zkušenosti a předávání znalostí z generace na generaci, trpělivé každodenní pozorování rostlin na poli a čekání na ten správný okamžik, co představuje alfu a omegu úspěšné úrody každého farmáře. Nesprávný úsudek nebo jakýkoli uspěchaný čin mohou celou sklizeň zhatit. Fakt, že listy nebudou v té správné kondici ke sklizni, posléze ovlivní další kroky v přípravě tabáku na výrobu prémiových doutníků. Pokud dojde ke sklizni příliš brzy, listy nebudou po vysušení mít ten správný lesklý vzhled, budou matné a jejich chuť a aroma nebudou odpovídat standardu daného požadovaného listu. Pozdě sklizené listy mají zase sklon k tomu, že jejich konzistence přejde do houbovité formy, kdy nejprve postrádají lesk až postupně vyblednou. Ani jejich chuť a aroma pak nemusí být odpovídající.

Tabákové listy se sklízí dvěma, respektive třemi způsoby. Prvním a častějším způsobem, kdy se sklízí tabákové listy právě po jednotlivých vrstvách na rostlině, je sklizeň odspodu nahoru. Tomuto způsobu se říká priming, jenž je též známý jako omlazování rostliny. Druhou metodou je tzv. stalk-cut neboli useknutí, kdy se sklídí celá tabáková rostlina najednou. A třetí metodou je kombinace obou zmíněných.

Začneme tím méně obvyklým způsobem sklizeň, jímž je stalk-cut. Jde vlastně o nejstarší způsob sklizení tabáku. Vše probíhá tak, že se stonek rostliny i s listy odsekne těsně nad zemí. Tento způsob je obvyklý především u tabáků Connecticut Broadleaf nebo u mexického San Andres Negro.

Metoda sklizeň stalk-cut se dříve využívala hlavně v oblastech, kde lidská práce byla buď velmi drahá, nebo velmi vzácná. Používali ji zejména malí, nezávislí pěstitelé, kteří při sklizni spoléhali převážně na svou rodinu. U tohoto způsobu sklizeň se poté liší i samotná fermentace sklizeného tabáku, kdy se celé rostliny suší a fermentují najednou, tedy v jednom kuse, na rozdíl od primingu, kdy se suší a fermentují jen jednotlivé listy. Pokud je sklizena celá rostlina najednou, do nejsilnější části jejího stonku se vysekne klín a pověsí se na 24 hodin na provazy či tyče a nechá se venku na vzduchu pomalu sušit. Teprve pak se rostliny přemístí do sušících stodol „curing burns“ pro konečné vysušení, zatímco u primingu putují sklizené listy (bez stonků) rovnou do stodol k následnému sušení. Tento způsob má jednu neoddiskutovatelnou výhodu, a to skutečnost, že je rostlina stále celistvá a listy na stoncích jsou pořád vyživovány ze stonku i během sušení. Bohužel negativem je, že není zaručeno, že jsou všechny listy na rostlině v ideálním stadiu své zralosti. Mnoho pěstitelů vám však řekne: „Nejdůležitější věcí na pěstování tabáku je naučit se jeho jazyk. Řekne ti sám, až bude připraven.“ To ostatně vystihuje i výrobce Andrés Plascencia, který připomíná, že „tabáková rostlina k nám promlouvá. My jí musíme jen naslouchat“.

Priming je v dnešní době nejpoužívanější formou sklizení tabáku. Znamená sklizeň jednotlivých listů z rostliny po pozicích, po jednotlivých patrech neboli vrstvách. Celý proces začíná mezi padesátým až šedesátým dnem po vysazení rostliny na plantáži. Při této sklizni se postupuje od spodních listů vzhůru a vždy se sklízí jen jedna vrstva. Následně se nechává rostlina několik dní (zhruba týden) odpočinout, vzpamatovat se, omladit. Listy Volado z úplně nejnižšího patra se sklízí jako první. Jako druhé na řadě jsou listy zvané Seco, poté Viso a nakonec ty nejdražší a nejcennější listy z rostliny, Ligeru. Při každém primingu se sklízí dva až čtyři listy z dané vrstvy. Takže celá vrstva se nemusí sklídit najednou, ale vždy se začíná těmi nejsilnějšími listy na vrstvě. Čím delší dobu zůstanou listy na rostlině, tím budou silnější, tmavší a intenzivnější v chuti a aroma. Mezi každým krokem se nechá rostlina „odpočinout“. Farmáři se vrací ke každé jednotlivé rostlině každý týden, až je rostlina sklizena celá. Při sklizení posledních listů rostliny se posléze u země odsekne i stonek. Ten je v další fázi kompostován a znovu využit jako příměs hnojiva na plantáži. Sklizeň sice symbolizuje poslední krok života tabákové rostliny, bezpochyby je však také prvním krokem v úspěšném procesu výroby prémiového doutníku. ■







## Snoubení doutníku

**Horké letní dny strávené u vody střídají dlouhé večery plné květinových vůní zalévaných zahrad i vůní mas z rozpálených grilů. To je pro mne správné léto. Pro milovníky tabáku je to navíc již dlouho vyhlášené období hojnosti, volnosti, a hlavně svobody. Zvláště pak s každoročně se přitvrzující legislativou. A přesně takový provoněný večer mám dnes já.**

Denní teploty totiž připomínaly karibské destinace, plodící ten nejlepší tabák na světě, a proto si plnými doušky užívám podvečerní atmosféru. V duchu se přesouvám na plantáže a obdivuji je. Hlad v tak horké dny moc nemívám. Spíše rád ochutnávám více menších jídel. Dávám si tedy jen lehkou večeři připomínající španělské tapas, která mne inspiruje k tomu, udělat si celý večer poněkud španělský. Sáhnu tudíž po skleničce vyhlášené španělské brandy z oblasti Jerezu od společnosti Lustau a po doutníku z bývalé španělské kolonie Nikaraguy z Tabacalery Perdomo. Věřím, že díky shodnému mateřskému jazyku si budou oba dnešní partneři dobře rozumět.

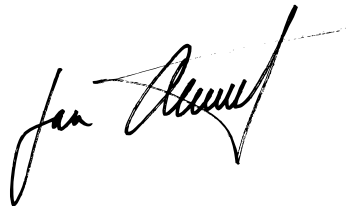
A tak si nalévám blend úctyhodně vyzrálých patnáctiletých brandy, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva Finest Selection, a sleduji krásné odstíny mahagonové barvy se zlatavými odlesky. Vnímám vůni jižního Španělska, Andalusie, v podobě oříškové čokolády, vyzrálého sherry a sušeného ovoce... Úplně vidím temperamentní atmosféru přístavního městečka El Puerto de Santa María, v jehož starobylém centru tento úžasný destilát pod dohledem zkušeného master blendera Fernando Péreze přišel na svět. Ten pro zrání této brandy využil sudy společnosti Lustau vyrobené z amerického bílého dubu, ve kterých dříve zrál sherry typu Oloroso, Amontillado nebo Pedro Ximénez, a to dokonce

úctyhodných 40 až 50 let. Chuť je tak podle očekávání doslova balzámem pro duši. Osobně si navíc myslím, že si svou sametovostí musí získat snad úplně každého. Věhlasná fortifikovaná vína tohoto španělského producenta, která jsou vyhledávána po celém světě, tato brandy rozhodně nezapře. Ba naopak, doslova jejich velikost oslavuje. Již nyní jsem si zcela jist, že k dnešnímu doutníku Perdomo Fresco Torpedo Maduro se bude fantasticky hodit. A proto si už doutník chystám. Očichávám jej nezapálený a detailně si jej prohlížím. Tvar Torpeda v rozměrech 6,50 x 54 s krásným dužnatým krycím listem odstínu maduro působí velmi lákavě. Také prstýnek je velmi zajímavý. Jeho barvy, lesk a provedení působí dost hravě až odlehčeně, a přitom elegantně. Rozhodně bych neuhodl, že se jedná o základní řadu Tabacalery Perdomo. V zájmu nižší ceny jsou tyto doutníky baleny specificky v „bundancech“ po 25 kusech. Ano, balení jasně napovídá, že prioritou je vyrábět doutník s co nejlepším poměrem ceny a kvality. O co méně ale kuřák očekává, o to více může být překvapen. A tak se také děje. Okamžitě si mne získává! Krásně táhne, pravidelně hoří a konstrukcí si v ničem nezádá s daleko dražšími kousky této nikaragujské společnosti. Chuť je velmi jemná a nasládlá. Uváděná intenzita je „Medium to Full“, s čímž musím souhlasit. O něco méně dokážu v chuti rozlišit přínos jednotlivých regionů Estelí, Jalapa a Condega, než tomu bývá u vyšších řad. Kouř jako by posílal jen letmý, ale velmi příjemný pozdrav ze všech nikaragujských regionů najednou. Dobře znatelná je ale intenzivní chuť krycího listu maduro. Obzvláště potom v kombinaci s chutí brandy. Ta sice strhává pozornost svojí sladkostí přesně v souladu s tím, jak to mají na jihu Španělska rádi, ale později graduji plnější tóny kávy, čokolády, ořechů a koření. Kdyby bylo ještě větší horko, dovedu si tuto brandy představit i do vyfrapované skleničky, případně podávanou s ledem.

Popel krásně drží a já se pomalu blížím ke konci. Z doutníků Perdomo Fresco mám velkou radost. Jejich nevtíravé, jednodušší, a přitom velmi podmanivé pojetí z nich dělá doutníky pro jakoukoliv příležitost. Tím spíše by měly být součástí každého humidoru, a to ve všech třech variantách krycího listu.

S přátelským pozdravem plným voňavého kouře a v dnešní době i přáním pevného zdraví ■

Jan Albrecht  
milovník doutníků





Pravidelné přednášky spojené s ochutnávkou v „podpalubí“ obchodu

## WAREHOUSE #1

### **Ron Zacapa Centenario / Jan Albrecht**

- poodhalíte roušku tajemství legendárního rumu Zacapa, který je umístěn v Síni slávy prestižního International Rum Festival

### **Svět rumů / Zdeněk Zajíc, Lukáš Hanzl, František Holeček**

- vydáte se na cestu kolem světa, během které objevíte různorodost stylů a chutí rumu, nejrozmanitější kategorie destilátů

### **Párování rumů Diplomático s čokoládou / Lukáš Hanzl a Dan Syrový**

- seznámíte se s výrobou venezuelských rumů a čokolády a objevíte jedinečný zážitek v podobě jejich vzájemného párování

### **Cesta po sladových whisky Skotska / Kryštof Hordina, Petr Kymla**

- objevíte rozmanitost Skotska a odhalíte charakter a rozdíly mezi whisky z kolébky tohoto destilátu

### **Tradice koňaků Godet / Zdeněk Zajíc**

- poznáte koňak, jak existoval před staletími, od 15. generace rodinného výrobce Godet

### **Barmanský minikurz / Milan Zaleš**

- dozvíte se, jak vybírat ingredience, jakou roli hraje v koktejlu led, a naučíte se pomocí různých technik namíchat několik klasických koktejlů

Akce probíhají ve všední dny od 18 hodin na adrese:

Sokolovská 68/105 – 100 m od stanice metra B Křižíkova

Termíny a bližší informace naleznete na našich stránkách [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz).

Své místo si můžete rezervovat online na našich stránkách nebo osobně v kamenné prodejně.

Pokud máte dotazy, volejte v pondělí až pátek mezi 10. a 19. hodinou na telefon 608 520 526 nebo pište na e-mail [info@warehouse1.cz](mailto:info@warehouse1.cz).

UPS ULTRA PREMIUM



## WAREHOUSE #1

Sokolovská 105, Praha 8-Karlín  
100 metrů vpravo od metra Křížíkova  
otevřeno: po-pá 10:00-19:00 h.



[info@warehouse1.cz](mailto:info@warehouse1.cz)  
[www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)  
tel.: 608 520 526  
 [warehouse1](https://www.facebook.com/warehouse1)



# CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



BORN IN THE AMAZON

[www.pjsrozumem.cz](http://www.pjsrozumem.cz)