



RICHARD SEALE

The PURE SINGLE RUM



HAMPDEN
ESTATE

Poslední vydání našeho časopisu v tomto roce se možná tak nějak symbolicky rodilo poměrně obtížně. Pokud jsme v minulém editoriale psali o tom, že doufáme, že si budeme koncem roku moci říct, že se situace opět trochu zlepšila a že snad před vydáním tohoto čísla opět někam poletíme pro původní materiály, nestalo se. Vinou mnoha faktorů, o kterých se nechceme rozepisovat, nás na podzim zasáhla druhá vlna pandemie. Bary a restaurace byly opět uzavřeny a k normálu má chod naší země asi tak daleko jako tuzemák ke třtinovému rumu.

Co naplat, hrát můžeme pouze s takovými kartami, jaké máme v ruce, a tak jsme si museli nějak poradit. V rubrice Trend jsme se věnovali lahvovaným koktejlům, což je v situaci, kdy je téměř vše zavřeno, možná jediný způsob, jak mohou bary své koktejly dostat k zákazníkům. Cestopis nám tedy v tomto čísle chybí. Rozhovor s Richardem Sealem, majitelem vyhlášené barbadoské rumové destilérie Foursquare, jehož portrét je na obálce našeho časopisu, jsme pořídili na dálku a necestovali jsme ani do okolních zemí, abychom v nějakém vybraném městě mapovali tamní barovou scénu. Devětadvacáté číslo je tedy o poznání útlejší než obvykle, ale to neznamená, že v něm nenajdete své oblíbené rubriky a nedočtete se něco zajímavého. Epos vás zavede do 21 Clubu a seznámí vás s koktejlem Rusty Nail. V rubrice Hollywood, věnované filmům a destilátům, které se v nich objevují, jsme se zastavili u kompilace Homemade, sestavené z krátkých filmů, které natočili jejich režiséři během první koronavirové vlny a následného lockdownu. Jsme rádi, že se na naše stránky po nějakém čase zase vrací fejetony nestora barmanství a žurnalistiky, Alexe Mikšovice, a že se od tohoto čísla budete nově setkávat v rubrice Straight From the Burrell s rumovými příběhy lana Burrella, mimo jiné zakladatele britského Rum Festu.

Jak je naším dobrým zvykem, zastavíme se i u kávy, tentokrát v africké Keni, a u přírodních vín. Kromě představení dalšího z vinařů kategorie Triple „A“ se v rubrice Culinarium můžete dočíst i o vaření s vínem. Opět na vás čeká osmisměrka a podle nás i velmi povedená vítězná fotografie v naší fotosoutěži.

Blíží se konec roku, a tak vám dáme pár tipů na vynikající cukroví a na šumivé nápoje, pokud byste si chtěli připít na to, aby rok 2021 byl pokud možno šťastnější než ten, který právě končí.

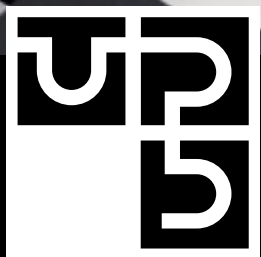
Jakub Janeček a Jiří Rabel



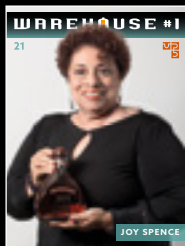
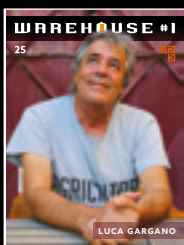
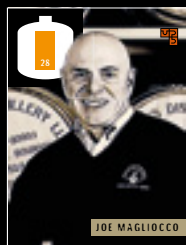
Jakub Janeček

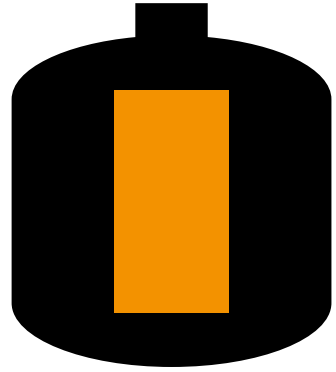


Jiří Rabel



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





Trend - Lahvované koktejly	6
Straight from the Burrell	18
Interview - Richard Seale	20
Kde bitva končí a kde začíná	32
Epos - 21 Club a Rusty Nail	36
Fejeton - Jak jsem napsal propadák	42
World Class - Finále v Sydney	44
Fokus - Pisco a jeho koktejly	46
Nápady nejen pro čas sváteční	52
Hollywood - Homemade	58
Coffee & Spirits - Keňa	66
Coffee & Spirits - Espresso Martini	70
Víno - Cascina Migliavacca	74
Bublínky pro každou příležitost	78
Culinarium - Pavel Brichzin	82
Culinarium - Vaření s vínem	88
Humidor - Síla doutníku	102
Humidor - Doutníková inspirace	106

LAHVOVANÉ KOKTEJLY

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postnikova

Zatímco některá dřívější doporučení nyní nabývají na důležitosti jakožto jedna z mála alternativ, jak čelit nepříznivé situaci a udržet svůj podnik relativně v chodu, zdá se zároveň nezbytné říct, že předem připravené koktejly jsou v barové kultuře přítomné už od jejich počátků. Pragmatismus této metody lze totiž využít nejen v časech krize, ale v podstatě v jakémkoliv období. Připomeňme si tedy, proč jednotlivé koktejly lahvovat a jak k nim obecně přistupovat.



MYSLET DOPŘEDU

Mnozí budou tvrdit, že si nedokážou představit návštěvu baru bez onoho teatrálního vystoupení, kdy barmani pohazují lahvemi, šejkrují, míchají, rolují, mixují a vůbec všelijak přelévají různé tekutiny sem a tam, aby připravili dokonalý drink. Pomíne-li ovšem současnou situaci plnou omezení, nabízí se několik aspektů, které hovoří ve prospěch lahvovaných koktejlů. Jedním z nich se zdá být poznámka, podle níž „taky nezačnete vařit večeři či jiné menší občerstvení na večírek až ve chvíli, kdy dorazí hosté“. Je zkrátka potřeba večer naplánovat, ušetřit si práci a věnovat raději čas hostům, což je filozofie, kterou s novým tisíciletím přijal nespočet podniků ve snaze urychlit svůj servis.

V historii se s ukládáním koktejlů do lahve setkáváme například už v roce 1827 v Oxford Night Caps od Richarda Cooka, což je doposud první známá publikace v anglickém jazyce věnovaná výhradně míšeným nápojům. Najdete v ní mimo jiné několik receptur nabádajících k uchování v lahvi pro pozdější využití. Příkladem budiž Milk Punch, jenž údajně vydrží až 10 dní, nebo Lemon Punch to Keep, který by měl v lahvi bez problému přečkat až tři měsíce. S obdobným doporučením k lahvování přišel ve své slavné knize rovněž barman Jerry Thomas. Ten sice z velké části doporučoval plnit do lahví spíše punče, jakými byly English Milk Punch, Gin Punch, Victoria Punch nebo Nectar Punch, avšak nezapomínal ani na tehdejší úzkou skupinu tzv. cocktails, kdy se v legendárním manuálu objevuje také Bottle Cocktail. Autor k němu navíc doplnil komentář, že lze pro jeho přípravu snadno nahradit uvedenou brandy ginem či whiskey, nemluvě o tom, že si byl vědom naředění ledem během přípravy a nezapomněl přidávat vodu.

Skutečný přelom v oblasti předem připravovaných koktejlů způsobila až společnost Heublein Inc., která se zrodila z původní restaurace situované v Hartfordu v americkém státě Connecticut. Tu založil v roce 1862 německý přistěhovalc Andrew Heublein, k němuž se brzy připojili jeho synové Gilbert a Louis. Původní myšlenka na edici Club Cocktail přitom vznikla čistě náhodou, když si zaměstnanci restaurace Heublein uvědomili, že Martini a Manhattan, které měli s předstihem připravené na výroční piknik organizovaný guvernérem státu, jenž byl kvůli dešti posléze zrušen, jsou stále dobré i po pár dnech. Od roku 1875 tedy začínají bratři s prodejem lahvovaných koktejlů. Zprvu šlo sice pouze o lokální prodej v rámci restaurace, v roce 1892 však již svými předem namíchanými nápoji zaplavili celé Spojené státy a slogany typu „lahvované potěšení“ nebo „vždy připravené – vždy v pořádku“ na sebe nenechaly dlouho čekat. Navzdory obtížím, kte-

rými si společnost Heublein prošla v prohibičních letech, se jí začalo opět dařit a v 60. letech již nabízel 17 drinků, mezi nimiž byly kromě Martini a Manhattanu takové klasiky jako Sidecar, Black Russian, Daiquiri, Zombie, Mai Tai či Navy Grog. Postupně se navíc přešlo na plnění do plechovek, a tak se vedle nabídky vyvíjela i technologie plnění. Filozofie ale zůstávala stejná – stačí vychlazený koktejl otevřít a vypít.

NENÍ LAHVOVÁNÍ JAKO LAHVOVÁNÍ

S koktejlovou renesancí a důrazem na čerstvé suroviny byla myšlenka předem připravených koktejlů odsunuta do pozadí. Zrychlující se tep doby a netrpělivost hostů nicméně opět oživily staré postupy, třebaže jim tentokrát vtiskly jasnější pravidla. Dave Arnold, majitel newyorského baru Booker & Dax a autor knihy Liquid Intelligence, kupříkladu upozorňuje: „Nikdy nelahvujte koktejl, který byste normálně šejkrovali.“ Součástí koktejlů, které potřebují protřepat, jsou totiž zpravidla obtížné mísitelné ingredience. Tím se rozumí třeba bílek, citrusové šťávy nebo smetana. Proto se obvykle pro lahvování hodí spíše snadno mísitelné nápoje, jakými jsou Old Fashioned, Martini, Manhattan, Martinez, Negroni, Highball apod. „Nejčastější věc, která vám v dlouhodobém horizontu doslova zmrzí lahvovaný koktejl, jsou čerstvé citrusové šťávy,“ dodává uznávaný barman a autor několika barových publikací, Jeffrey Morgenthaler.

V roce 2018 vyšla též kniha bratrů Maxe a Noela Venningových s názvem Batched and Bottled: Cocktails to Make Ahead, která pomocí 50 víceméně originálních receptur deklaruje rostoucí vliv lahvovaných koktejlů. Ty lze obecně připravovat dvojnásob, a to buď v originální síle, kdy se počítá s jejich následným zředěním při promíchávání před hostem, čímž si barman ušetří několik pohybů, kdy by jinak dávkoval jednotlivé ingredience, nebo ve formě finální, kdy je koktejl naředěn již tak dokonale, jako kdyby byl připravován před hostem à la minute. Výhodou druhé varianty je fakt, že tyto koktejly nepotřebují led ani žádnou činnost, a dají se servírovat přímo z vychlazené lahve. Vyjma barového servisu je zde rovněž možnost vzít si koktejl na cestu, což oceňuje zejména ambassador rumu Diplomático, Lukáš Hanzl. „Drinky do lahvíčky mám osobně moc rád. Splní to, že si je můžu připravit dopředu a pak vzít s sebou ven a udělat si například skvělý piknik. Zároveň slouží jako skvělý dárek,“ podotýká s úsměvem a vzápětí ukazuje na svou podzimní variaci Chestnut Milk Punch, v níž se snoubí rum Diplomático Reserva Exclusiva, mléko a domácí kaštanový cordial. Ostatně jedním z velkých milovníků mléčného punče byl americký



státník, přírodovědec a spisovatel Benjamin Franklin, který v roce 1768 uvedl svou recepturu na Milk Punch v příloze dopisu adresovaného guvernérovi státu Massachusetts. Lahve s jeho punčem byly poté objeveny po více než sto letech a podle dobových záznamů byly pořád velmi dobré.

SYCENÉ KOKTEJLY

Obliba sycených nápojů se pochopitelně přenáší i na lahvované koktejly, kdy musíme vzít v úvahu, že proces karbonizace má schopnost změnit chuť výsledného nápoje. Zatímco v případě nealkoholických nápojů se objem rozpuštěného CO_2 ve vodě pohybuje kolem 5–8 g/l, mladé šampaňské o objemu 12,5 % alkoholu dosahuje 11,5–12,5 g/l, což by u sody vyvolávalo nepříjemné pálení v krku. U alkoholických nápojů ovšem platí, že jim vyšší nasycení nejen nevadí, ale čím vyšší procento alkoholu, tím více CO_2 bude k nasycení potřeba. Dalším faktorem, který je pro vstřebání plynu směrodatný, je teplota. Ta je u vody ideální v rozmezí 0–4 °C. Pro přípravu syceného alkoholického koktejlu je vhodné použít sifonovou lahev, která si žádá mírné protřepání, aby se plyn lépe dostal do tekutiny. Přirozeně by se nabízel také SodaStream. Dave Arnold však zdůrazňuje, že ten je navržen primárně pro sycení vody, nikoliv koktejlů. V rámci obecného postupu bych se tudíž řídil instrukcemi, jak je popsal barman Daniel Prokeš ve svém článku Z lékáren do barů, jenž se zabývá využitím sodovkové lahve. „Pro sycení alkoholického koktejlu, který má 13 % alkoholu, vezměte nerezovou sifonovou lahev o objemu jeden litr (nejlépe trochu vychlazenou z lednice) a dejte do ní váš předmíchaný koktejl, který obsahuje i vodu, jež by se do něj normálně uvolnila při přípravě tradičními postupy. Spočítejte si, kolik porcí koktejlu se vám vejde do jednoho litru objemu. Na každou porci přidejte 10 ml vody. Poté, co budete mít vše v lahvi, našroubujte hlavici a nabijte jednou bombičkou CO_2 . Důkladně protřepejte, nabijte druhou a opět protřepejte. Následně vše umístěte do mrazničky na 1 až 1,5 hodiny a dbejte, aby se z lahve neuvolnil žádný tlak. Po vyndání z mrazničky lahev postavte na pracovní plochu, kde budete lahvovat, a nechte pár minut odstát. Poté pomocí páčky vypustíte tlak. Lahev otevřete a její obsah začněte pomalu přelévat do vyčištěných lahvíček. Ty po naplnění zazátkujte korunkovým uzávěrem. Pokud správně zvolíte obsah, životnost je minimálně 6 měsíců. Posledním krokem je dát lahvičky do lednice a při správné příležitosti otevřít a vychutnat.“ Těžko k tomuto návodu dodat něco více, snad jen připomínku, abyste vždy vámi vybraný drink lahvovali přefiltrovaný a zbavený jakýchkoliv nečistot, tedy v takové podobě, v jaké si jej budete chtít dopřát i s odstupem času.



CHESTNUT MILK PUNCH

40 ml rumu Diplomático Reserva Exclusiva

20 ml domácího kaštanového cordialu*

80 ml mléka

Postup: Všechny ingredience smícháme dohromady v požadovaném množství porcí a dáme na 24 hodin do lednice. Poté vše přecedíme přes filtr a můžeme plnit po jednotlivých porcích do připravených lahvíček, respektive do větších lahví s ohledem na plánovaný zážitek.

Ozdoba: bez ozdoby

Chestnut Milk Punch namíchal ambasador rumu Diplomático, Lukáš Hanzl.

*Domácí kaštanový cordial

200 g kaštanů

100 g cukru

500 ml vody

6 g kyseliny citronové

Kaštiny dáme péct na 200 stupňů po dobu 20 minut. Následně přivedeme pečené kaštiny a cukr ve vodě k bodu varu a necháme kolem 15 minut na malý plamen vařit. Jakmile směs vychladne, přidáme v závěru kyselinu citronovou. Vše přecedíme přes gázu, kávový filtr, jemné plátno nebo utěrku. V tomto směru můžete pro filtraci použít jakýkoliv vhodný prostředek, který máte k dispozici. ■



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



DIPLOMÁTICO SELECCIÓN DE FAMILIA

Rum Selección de Familia, tedy v překladu „výběr rodiny“, vznikl spoluprací rodiny, která stojí za značkou Diplomatico, a týmu maestros roneros Diplomatico. Selección de Familia charakterizuje nejen jemná chuť typická pro rumy Diplomatico, ale jde o komplexnější a sofistikovanější blend. V porovnání s rumem Reserva Exclusiva obsahuje vyšší podíl těžkých kotlíkových rumů, které kromě sudů po bourbonu zrály i v sudech po sherry, a v chuti je tak rum doplněn o tóny červeného ovoce a koření. Je lahvován při vyšší síle 43 % alk. a má sušší, robustnější charakter.

1 100 Kč



TEELING BRABAZON BOTTLING NO. 3

Pro třetí edici limitované série vybral Jack Teeling sudy z rodinného vinařství ve španělském Jerezu, které se již více než 300 let specializuje na odrůdu Pedro Ximénez. Irská single malt whiskey použitá pro tuto edici byla destilována v roce 2005. Jde o čtrnáctiletou whiskey, která zrála nejdříve v sudech po bourbonu a následně ještě více než tři roky v archivních sudech po sherry. Lahvována byla při 49,5 % bez použití studené filtrace a v chuti se vyznačuje tóny hořké čokolády, fíků, sultánek a vařených hrušek.

2 300 Kč

ENGLISH HARBOUR 5 Y.O.

Antigua Distillery byla na stejnojmenném ostrově v Karibiku založena již v roce 1932. Rumy se dlouho vyráběly na francouzské destilační koloně Savalle, kterou postupně nahradila kolona britské výroby John Dore. Části původního zařízení ale zůstaly zachovány, a současný přístroj tak představuje unikátní spojení francouzské a britské destilace. Jedná se o jediný přístroj svého druhu a zároveň jedinou destilační kolonu v Karibiku vyrobenou 100% z mědi. Rum pod značkou English Harbour byl uveden na trh v roce 1993 a odborníci ho považují za jeden z nejlepších rumů současného Karibiku. V roce 2006 označil časopis Forbes značku za jednu z deseti nejzajímavějších rumů na trhu. K dispozici v pětileté a desetileté verzi.

490 Kč

RUM NATION PANAMA 18 Y.O.

Nová edice oblíbeného panamského rumu, který zrál 18 let v sudech po bourbonu. Jde o rum španělského typu, který je i přes své stáří lehký, aromatický a komplexní. Tropické ovoce, datle a čokoláda jsou v něm vyváženy vinnými tóny a náznakem pomerančové kůry. Lehkému a živému charakteru rumu odpovídá i balení.

1 730 Kč



XIBAL

Gin Xibal je inspirovaný Guatemalou a mayskou kulturou, která je s její historií úzce spjatá. Gin se pětkrát destiluje v měděném kotlíkovém destilačním zařízení za použití botanicals, které jsou pro Guatemalu a její mayskou historii typické. Používá se bobkový list, černý pepř, citron, pomeranč, kardamom a pericón (známý jako aksamitník, mexický afrikán nebo mexický teragon, což je rostlina se žlutými květy, vonící po anýzu). Jde o první guatemalský gin, při jehož výrobě se tyto ingredience používají. V komplexní chuti se projevuje zejména jalovec, bobkový list a pepř, v závěru kardamom a aksamitník.

790 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

CIHUATÁN XAMAN XO

Xaman představuje první XO rum značky Cihuatán, která sídlí ve stejnojmenném údolí v El Salvadoru. Cihuatán Xaman je šestnáctiletý rum, přičemž 15 let zraje v sudech z amerického dubu, které předtím uchovávaly bourbon, a dále ještě jeden rok v sudech z posvátného mayského stromu Ceiba (vlnovec). Cihuatán je prvním rumem, který v sudech z tohoto dřeva zraje. Výsledný rum se vyznačuje zejména tóny kůže, hřebíčku, švestek, toustu s balzamičným octem, grilovaného ananasu a slaniny s panelou (ztuhlou šťávou z cukrové třtiny).

2 490 Kč



KRAKEN BLACK SPICED V KERAMICKÉ KARAFĚ

Rum Kraken Black Spiced je pojmenován po bájně mořské příšleře, o které se traduje, že poslala ke dnu loď s největší zásilkou karibského rumu. Jako monstrum, jehož jméno nese, je temný, silný a tajemný. Jde o karibský rum z melasy, do kterého se přidává tajná směs koření. V jeho chuti se projevují tóny vanilky, skořice, citrusů, nového koření, hřebíčku, muškátového oříšku, pepře... a špetky nebezpečí. Nově k dispozici v limitované keramické karafě.

940 Kč



PAPIAMENTO ARUBA RESERVE

Ostrov Aruba se nachází 29 km severně od pobřeží Venezuely. Ostrov měří jen 32 km na délku a 10 km na šířku. S ostrovy Bonaire a Curaçao tvoří skupinu zvanou „ostrovy ABC“ a s dalšími holandskými ostrovy představují tzv. holandský Karibik. Blend se skládá z řady lehkých a těžkých rumů, jejichž stáří se pohybuje od 3 až po 12 a 15 let. Pro zrání se používají sudy po bourbonu a Tennessee whiskey a pro závěrečný dotek se ukládají do sudů z francouzského dubu po španělském sherry, které rumu dodávají nasládlou dochuť. Chuť je jemná a uvolňná, s tóny sladkého karamelu a svůdným, sofistikovaným závěrem.

990 Kč

NIKKA TAILORED

V novém blendu Nikka Tailored se snoubí whisky ze dvou palíren společnosti Nikka: Mijagikjó, která se nachází na ostrově Honšú, a Joiči, již nalezneme na chladnějším ostrově Hokkaidó. Na rozdíl od jiných blendů obsahuje Nikka Tailored především sladové whisky, menší podíl pak tvoří obilná whisky na bázi kukuřice. Při stažení jsou použity repasované sudy z amerického dubu a sudy po sherry. Chuť se vyznačuje zajímavou dualitou – na jedné straně evokuje sladké pečivo a vanilku, na druhé hořkost typickou pro tmavou čokoládu a citrusovou kůru.

3 050 Kč



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



CIHUATÁN: MÍSTO RUMU DEZINFEKCE

Společnost Licorela Cihuatán byla založena s vizí vytvořit rum, který by se stal ambasadorem země El Salvador, odkud pochází. Během současné pandemie tedy společnost neváhala a celý 25členný tým bez váhání začal hledat způsoby, jak své zemi pomoci. Výroba rumu byla dočasně pozastavena a během dvou týdnů byla výrobní linka upravena tak, aby mohla vyrábět dezinfekci. Tu pak částečně darovali místním nemocnicím, domovům pro seniory, lidem bez domova a dalším institucím, a zbytek uvolnili pro veřejnost. Výroba dezinfekce bude pokračovat, dokud to v zemi bude potřeba. ▲▼



CHARTREUSE: THE LIQUEUR

V červenci 2019 zpozorněl zřejmě každý milovník Chartreuse. Poprvé totiž o tomto bylinném likéru vyšla kniha, za níž stojí samotní výrobci. Kartuziánští mniši, kteří se výrobě po staletí věnují, vytvořili ve spolupráci se společností Chartreuse Diffusion vsuktku obsáhlý titul, jenž uvádí všechny dezinformace z minulosti na pravou míru a nenechává nikoho na pochybách, že se jedná o unikátní dílo mapující význam i proměny této značky. Na necelých 350 stranách se tak čtenáři nabízí nejen historické záznamy nebo přehled lahví od počátku po současnost, ale také kresby, staré reklamy, fotografie a další komentáře deklarující fakt, že Chartreuse reprezentuje skutečnou kulturní ikonu. Kniha je dostupná pouze dvojitým způsobem, a to buď skrze možnost zakoupit výtisk v návštěvnickém centru značky ve Voironu, nebo prostřednictvím internetového obchodu www.cocktailkingdom.com. ▼



UMĚNÍ SERVÍROVÁNÍ V JEDNOM MOMENTU

Již druhým rokem je společnost Ultra Premium Brands oficiálním dodavatelem prémiového alkoholu největšího tuzemského festivalu designu a módy Designblok. Pro letošní, již dvaadvacátý ročník, jsme vytvořili bar, který ovšem není barem v klasické podobě, ale především funkční designovou instalací, která technicky dokáže obsloužit velké množství lidí, namíchat všem koktejl ve 100% kvalitě a zároveň kulturně potěšit. Koktejly připravuje hned několik barmanů u servírovacího „běžícího pásu“, kteří k návštěvníkům dopraví hotové perfektní drinky poté, co se při procesu pásové výroby postará každý jeden z barmanů o exaktní provedení jedné fáze přípravy koktejlu. Umělecká instalace si tak hraje s kontrastem masové výroby, při níž však vzniká něco jedinečného a vlastně velmi řemeslného. ◀



CIHUATÁN A MICHTER'S S ČESKÝMI TITULKY

Na našem e-shopu jsme umístili zajímavá videa s českými titulkami. Pokud vás tedy zaujaly naše články o salvadorském rumu Cihuatán v čísle 27, respektive o whiskey Michter's v minulém čísle 28, můžete se podívat na videa o těchto značkách, když na našem e-shopu kliknete na odkazy magazin a časopis. Pod sedmadvacátým číslem našeho časopisu najdete krátké video, které namluvila master blenderka rumů Cihuatán Gabriela Ayala, a pod osmadvacátým číslem hned dvě videa Michter's – jedno z historie a jedno z produkce této legendární značky amerického whiskey. ▲▼



KNIHA O OSOBNOSTECH SVĚTA RUMU

V únoru 2020 vyšla kniha s názvem The Silent Ones: Of Rum and Men, za níž autorsky stojí francouzský milovník rumu Cyril Weglarz, jemuž s vydáním pomohla italská společnost Velier. Tato kniha je pozvánkou na cestu za poznáním jednotlivých mužů i žen, kteří sice pracují každý někde jinde, ale všichni se věnují stejnému cíli, jímž je rum, jeho výroba i dlouhodobá propagace kvality. Publikace se skládá z třiceti portrétů, které byly pořízeny ve čtrnácti různých oblastech světa.

Omezený náklad této knihy bychom pro vás měli mít k dispozici od ledna 2021 v naší prodejně Warehouse #1. ►

DON PAPA JUNGLE PARTY V POINTU

Na konci září proběhla na dvoře pražské Betlémské kaple stylová rozlučka s létem, a to ve znamení filipínského rumu Don Papa a jeho džungle. Kromě hudby a speciálních rumových koktejlů, které provázely návštěvníky celý večer, byla součástí i tzv. Sketch Battle. Na začátku boje bylo pět čistých pláten, pět umělců a zadání: rum. Každý se tohoto širokého tématu chopil po svém a po dvou hodinách tak bylo k vidění pět zcela odlišných děl, které si zájemci mohli na místě i koupit. Vybrat, které dílo svět rumu vystihlo nejlépe, bylo natolik těžké, že byli vítězové nakonec vyhlášeni dva: Dominik74x9 a Alžběta Landová. Oba si odnesli mimo jiné i lahev rumu Don Papa. Těšíme se na příště! ▼





Když se zamyslím nad tím, jakou inspiraci mi pro vytvoření koktejlu přináší podzim a po něm nadcházející zima, tak se mi vždy vybaví dva světy, a to konkrétně svět whisky a kávy. Oba totiž obsahují neskutečné množství chuťových charakterů a nejrůznějších příběhů. Možností, které se nám nabízejí, je tedy obrovsky pestrá škála.

Při výběru ideální chuti jsem zvolil tóny, které se skvěle hodí do podzimního období. A to oříšky, dýně a koření. Jako základní stavební kámen jsem vybral irskou Teeling single grain whiskey. Tento destilát patří k lehece netradičním lahvím, jelikož se jedná o jednu z mála single grain whiskeys na světě. Základem této pečlivě vybrané irské whiskey, která zraje výhradně ve viných sudech po kalifornském Cabernet Sauvignonu, je zcela výjimečný výrobní proces.

Použití unikátních přísad, především kukuřice, a moderních technik, jako je destilace na kolonovém př-

stroji, utváří mimořádně čistou, jemnou a nasládlou whiskey. Cabernet Sauvignon dodává whiskey hloubku, výraznou jantarovou barvu s odlesky mědi a silné tóny koření, šťavnatého červeného ovoce a hroznů, a to je hlavní důvod, proč jsem tuto bázi vybral jako základ pro svůj drink.

Jako další ingredienci jsem zvolil Frangelico, italský likér z lískových oříšků, esence a výtažků z kávy, kakaa a vanilky. Podle legendy jeho historii začali před více než 300 lety psát křesťanští mniši, kteří žili v horách v severoitalském Piemontu. Výjimečná chuť likéru je



© Luboš Wiśniewski

© Luboš Wiśniewski

specifická díky vysoce ceněné odrůdě lískových oříšků Tonda Gentile, jež patří k piemontským specialitám. Vzhledem k tomu, že rád experimentuji a mám rád proces mléčné klarifikace, jsem pomocí této metody vytvořil dýňovo-citronovo-kávový cordial. Tento postup mi umožnil docílit čisté a jemné esence.

Jako kávu pro cordial jsem zvolil Café reserva platinum, středně praženou směs ze čtyř druhů kávy Arabica původem z Etiopie, Tanzanie, Kolumbie a Brazílie. V kombinaci s mlékem působí káva více krémově-oříškovou chutí, která se skvěle snoubí s tóny dýně a citronu. Cordial díky tomu dobře ladí s oříškovým likérem Frangelico a jemným kořeněným charakterem whiskey Teeling.

Koktejl se připravuje v míchací sklenici. Tuto techniku jsem zvolil, aby se nám chutě v drinku objevovaly postupně a výsledný nápoj byl intenzivnější. Drink se servíruje v coupe glass s ledem a jako ozdoba

posloužila dýňová restovaná semínka a květ měsíčku. Použitím dýňových semínek jsem také spotřeboval vše, co mi dýně nabídla. A až bude možnost, tak vám tento koktejl rád namíchám u mě v Aureole.

GENTLE BREEZE

40 ml Teeling single grain whiskey

10 ml Frangelico

50 ml dýňovo-citronovo-kávový cordial

Restovaná dýňová semínka a měsíček na ozdobu

Filip Štumper - restaurace Aureole

KRÁTKÝ ÚVOD DO SVĚTA RUMU

Text: Ian Burrell, foto: Archiv Iana Burrella

Historie rumu je pestrá a obsahuje mnoho příběhů o jeho původu, díky nimž je jedním z nejvíce fascinujících spiritů na světě. Ačkoli se většina historiků shoduje na tom, že se destilát z cukrové třtiny vyráběl v Asii a Jižní Americe dávno před tím, než se objevil v Karibiku, rum získal v polovině 17. století své jméno podle slova „rumbullion“, což byl starý anglický výraz pro rozruch či vřavu. Počátkem 50. let 17. století se navíc objevuje listina z plantáže Three Houses na Barbadosu, která zahrnovala záznam o prodeji rumu čítající „čtyři velké mastrické cisterny na alkohol, konkrétně na rum“. Jedná se tak o první doposud známou zmínku slova „rum“ na kterémkoli z karibských ostrovů.

CO DEFINUJE RUM?

Rum se smí vyrábět pouze z cukrové třtiny a produktů z ní vznikajících. Nejoblíbenějšími jsou melasa, sirup z cukrové třtiny nebo čerstvá šťáva z cukrové třtiny. Tradičně bývají rumy kategorizovány jako bílé, zlaté, tmavé a prémiové. Jejich rozdělení je nicméně daleko komplexnější a komplikovanější, kdy v mnohém přesahuje prostou orientaci podle barvy jednotlivých rumů. Rád bych proto hned zkraje představil, jak jsou klasifikovány rumy v mé zemi, neboť podobně jako u whisky mají také některé národy vyrábějící rum své vlastní definice, co přesně rum je. Například všechny rumy z Venezuely se musí nechat zrát v dubových sudech po dobu minimálně dvou let, než je můžeme začít nazývat rumem. V Portoriku naopak stačí ponechat rum v sudech minimálně jeden rok. Na Jamajce je zase na lahvi uvedeno stáří nejmladšího rumu ve výsledném blendu, zatímco Panama používá třeba průměrný věk ke svému označení. V Guatemale se na druhou stranu všechny rumy vyrábějí z koncentrovaného sirupu z cukrové třtiny, kdežto agricole rumy z Martiniku se destilují výhradně z čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Další odlišnosti ve světě rumu pak mohou vyvolávat různá dovozní pravidla a nařízení. Příkladem budiž Evropa, v níž je spodní hranice alkoholu v rumu stanovena na 37,5 %, třebaže ve Spojených státech musí být všech-

ny rumy o síle minimálně 40 % objemových alkoholu, zatímco v Jižní Africe je potřeba dosáhnout hodnoty alespoň 43 % objemových alkoholu.

BLENDING RUMU

Jednou z nejdůležitějších oblastí, pokud jde o rum, je jeho blending čili míchání. V lahvi rumu totiž může být několik různých druhů rumu, které dohromady dovedně smíchává master blender. Toto umění může vyžadovat doslova roky tréninku, přičemž dané techniky se obvykle předávají z generace na generaci, aby se udržel chuťový profil i odkaz značky a zároveň se posílila identita konkrétních rumových společností. Master blender je tudíž v rumovém světě vnímán jako umělec, před nímž v průběhu procesu stojí celá řada výzev. V podstatě nic víc než tropické zrání, respektive ono kontinentální v mírném pásu. Většina rumů totiž zraje v tropickém podnebí, v němž je odpařování alkoholu ze sudů ve skladu daleko rychlejší a extrémnější, než je odpařování v chladnějších zemích, jakou je kupříkladu Skotsko. Andělská daň, při níž dochází ke ztrátě whisky v důsledku odpařování, činí ve Skotsku přibližně 2 % ročně. V Karibiku se však ona ztráta ze sudu pohybuje mezi 6 a 10 % ročně. To je důvod, proč nikdy nevidíte tolik dlouze stařených rumů z Karibiku, jelikož roční andělská daň je nesmírně vysoká. Někteří výrobci



rumu ovšem přesouvají sudy s destilátem do objektů v chladnějších částech země, aby tak zpomalili rychlost odpařování, čímž ušetří peníze.

RUMOVÉ TRENDY

Nedávným trendem ve světě rumu se staly společnosti experimentující s různými typy dřevěných sudů, aby tímto způsobem dosáhly jiného zakončení svých rumů. Sudy z limousinského dubu či sudy po koňaku se běžně používají k vytvoření sušší dochuti, zatímco sudy po sherry slouží k vytvoření středně plné textury sherry, která se následně na výsledném rumu plně projeví. Za účelem vyšší sladkosti přidávají některé značky rovněž slazená vína, cukry a jiná sladidla, aby zakulatily chuť svého nápoje. Někteří producenti ale tyto techniky striktně odmítají. Dalšími pozoruhodnými sudy, které se používají k závěrečné úpravě rumu nebo k druhému zrání, jsou sudy po portském či po kalifornském víně zinfandel.

Stále rostoucím trendem je bezpochyby popíjení čistého rumu. Když cestuji po světě a pořádám různé rumové semináře a řízené degustace, často se setkávám s barmany i obyčejnými konzumenty, kteří vnímají rum pouze jako „destilát, co smíchám s něčím dalším...“. Ačkoli souhlasím, že rum s kolou může být velmi dob-

rým nápojem, pro nespočet lidí je tato varianta jejich jedinou zkušeností s rumem, a pokud si mají vybrat destilát na popíjení či jako digestiv po večeři, nikdy jim rum nepřijde na mysl. Jakmile však ochutnají krásně vyvážený, vyzrálý rum, náhle křičí: „Páni! To není rum. Vždyť to chutná jako brandy nebo whisky.“

Rumové koktejly budou vždy značně atraktivní cestou, jak představit spotřebitelům tuto kategorii. Je trendy ukázat rozmanité rumové přístupy, jakými může být párování rumových koktejlů s jídlem, míchání různých rumů v tiki koktejlech či nahrazování základní báze rumem u klasických koktejlů, v nichž by tradičně hrály prim whiskey nebo brandy.

BUDOUCNOST RUMU

Všechny tyto styly, postupy a interpretace rumu činí celou kategorii opravdu velmi fascinující. Tradiční metody výroby rumu náhle implementují nové a moderní techniky. Vzhledem k tomu, že každý měsíc vstupují na trh nové značky rumu a stále více spotřebitelů objevuje úžasný svět rumu, není divu, že je tato kategorie považována za jednu z nejrychleji rostoucích. S pestrou škálou chutí tak mohou barmani po celém světě používat rum jako dokonalé plátno pro své koktejlové umění. ■



RICHARD SEALE

Otázky pokládal Jakub Janeček a členové RUM CZ/SK, foto: Jakub Janeček

Je ikonickou postavou mezi výrobci rumů. Představitel čtvrté generace rodu Sealů, který na Barbadosu od roku 1926 obchodoval s rummy a od roku 1996 rummy také vyrábí, patří mezi neúnavné bojovníky za čistotu rumů v tom smyslu, že by se do rumů nemělo nic přidávat a neměly by se doslazovat. Po letech této neúnavné „evangelizace“ je respektovanou postavou a mnozí ho pokládají za nejlepšího výrobce rumů vůbec, což dokládají i ocenění Rum Producer of the Year, která získala Foursquare Distillery čtyřikrát za sebou od roku 2016 do roku 2019 na soutěži International Spirits Challenge.



Dobrý den Richarde, naposledy jsme spolu rozmlouvali pro náš časopis před šesti lety. Protože se zdá, že čas běží stále rychleji a mnohé se od té doby změnilo, rád bych se zeptal na několik aktuálních otázek.

Mohl byste nejprve popsat styl barbadoských rumů pro lidi, kteří je zatím nikdy neochutnali?

Barbados vyvinul styl svých rumů, jak je známe dnes, tedy směsi rumů vyrobených z melasy v kotlíkovém destilačním zařízení a v destilační koloně, na sklonku 20. století. Jedná se o rumy vyhlášené jemností a vyvážeností. Jsou plnějšího těla a bohatší chuti než řekněme

rumy kubánské, ale delikátnější než rumy z Jamajky.

Jak byste popsal vývoj výroby rumů a některá nová pravidla spojená s klasifikací rumu od našeho posledního rozhovoru, tedy za posledních 6 let? Máte ze své pozice důvod k optimismu?

Myslím, že se za posledních 6 let chápání rumu pozoruhodně zlepšilo. Většina nadšenců dnes rozpozná a oceňuje autentické rumy od zavedených výrobců. Také se o rumech daleko lépe píše. Došlo ke značnému zlepšení a rozhodně jsem plný optimismu v tom, že bude tento trend pokračovat.

Váš rum je součástí kompozice rumu Equiano, za kterým stojí mediálně známá postava světa rumů Ian Burrell. Equiano kombinuje rum z destilerie Gray's ze severozápadu Mauricia s rumy vyrobenými na kotlíkovém a kolonovém destilačním zařízení ve vaší destilerii Foursquare, které zrály minimálně deset let. Ian Burrell říkal v rozhovoru pro náš časopis, že chtěl, aby byl rum Equiano přístupný co možná nejširšímu spektru lidí. Zajímalo by mě, proč jste se do této spolupráce pustil a jestli jste to byl vy, kdo řekl, který z vašich rumů bude pro Equiano nejvhodnější, nebo jestli s požadavkem na konkrétní rum do Equiana přišel Ian sám?

Byl to především Ianův nápad a já nikdy nemohu lanovi říci ne.

Přichází za vámi více lidí s podobnými projekty a případně jaká máte kritéria pro to, s kým budete a s kým nebudete spolupracovat?

Ano, mám mnoho žádostí. Projekt ale musí být něčím zajímavý a neměl by přímo konkurovat mým vlastním plánům. Nejsem nakloněn žádným trikům, měl by to být projekt reálné hodnoty.

Podíl v Equianu si koupil i znalec rumů Luca Gargano. Jak byste hodnotil jeho přínos k popularizaci řekněme opravdových, sugar-free rumů?

Luca je výjimečný, protože má opravdovou vášeň pro rum – stačí vidět jeho sbírku, aby to bylo každému jasné. Má za cíl získat rumům vyšší postavení, než mají

single malt whisky, a věří rumu takovému, jaký má být. Když věříš, neříkáš nesmysly o cukru a evropském zrání jakožto přínosu pro vylepšení rumu.

Který z rumů Habitation Velier nebo dalších Lucoých edicí s vaším rumem byl podle vás nejzdařilejší?

To nemohu říci, ale jak by řekl Luca, vždy si pamatují první.

Líbí se mi jména rumů, které plníte pro Luca nebo pro Sukhintera. Kdo ta jména vymýšlí? Vy, Luca, Sukhinder, nebo je to kolektivní práce?

Jména vymýšlím já, někdy jména inspirují blend, jindy zase blend inspiruje jména.

Ve francouzském časopise Whisky Magazine jsem četl rozhovor s Cyrilem Camusem, který se zmiňoval o lahvi koňaku Camus Caribbean Expedition, tedy koňaku, který zrál 4 roky v přímořském prostředí ve Francii, ale také jeden rok v tropickém klimatu vaší destilerie. Zrání v tropickém podnebí, během kterého dochází k výraznější interakci mezi destilátem a dřevem sudů, ve kterých je uložený, zajímá stále více lidí. Zajímalo by mě, jak došlo k této spolupráci a jestli jste se nějak na zrání tohoto koňaku dále podílel, například v doporučení délky zrání atd.

To je skvělý příklad toho, jak můžeš udělat něco zajima-



Richard Seale s Lucou Garganem



vého s respektem k tradicím koňaku. Ten nápad dostal můj známý, Jean-Dominique Andreu, který pracoval svého času pro Camus. Domnívali jsme se, že by měl rok zrání stačit k tomu, aby se dosáhlo něčeho zajímavého, a výsledek byl velmi dobrý.

Měl jste možnost ten koňak ochutnat před zráním ve vašich skladech a poté, co u vás rok dozrával? Případně jak vám chutnal před zráním a po zrání v tropickém klimatu?

Ano, ochutnal jsem ten koňak před a po. Podle předpokladu rok zrání u nás udělal jasnou změnu a velmi dobrou!

Jestli jsem to správně pochopil, tak ten koňak byl z Francie dovezen v jejich sudech a v nich také dále ve vašich skladech dozrával. Nepadla zmínka o tom, že by mohlo být zajímavé nechat koňak dozrávat v sudech, ve kterých byl dříve uložen rum, za předpokladu, že by takové experimenty pravidla pro výrobu koňaku dovolovala?

Pravidla pro výrobu koňaku říkají, že koňak musí zrát v sudech z francouzských dubů, ve kterých smí být uloženo pouze víno. Respektuje to tradici výroby koňaku. Ty sudy od koňaku jsou ale stále u nás ve Four-square, jsou však již naopak naplněné naším rumem.

To je zajímavé, domníval jsem se, že si Camus zase odvezl svůj koňak zpátky do Francie ve svých sudech.

Ne, ten byl poslán do Evropy v bulku (v cisternovém kontejneru).

Kdy předpokládáte, že by mohl být váš rum ze sudů po koňaku připraven pro lahvování?

To ukáže až čas.

Věhlas vašich rumů letí světem milovníků rumů a znalců prvotřídních destilátů. Který z vašich rumů byste ohodnotil jako zvláště zdařilý? A víte o nějakém rumu ve vašich skladech, který rok za rokem skvěle dozrává a mohl by být vaší budoucí superhvězdou?

Nemohu říci svého oblíbence, ale Doorly's XO byl prvním rumem, který jsem udělal, a bude pro mě vždy mimořádným. A co se týká rumů v našich skladech, tak ano, máme hodně trumfů, se kterými ještě můžeme hrát.

Co se změnilo na Barbadosu, pokud se budeme bavit o počtu destilérií a jejich soběstačnosti s melasou? Stále fungují pouze čtyři destilerie a prakticky veškerá melasa se dováží?

Ano, na Barbadosu jsou v provozu čtyři destilerie a ty převážnou většinu potřebné melasy pro výrobu svých rumů musí dovážet.

Jaké zdroje pro výrobu svých rumů používáte vy?

Foursquare využívá čtyř zdrojů pro výrobu rumů – importovanou melasu, malé množství místní melasy, šťávu z cukrové třtiny mletou v Saint Nicholas Abbey a šťávu z cukrové třtiny mletou ve Foursquare, přičemž šťáva z cukrové třtiny pochází z lokální cukrové třtiny.

A co je nového u vás v destilérii Foursquare? Pamatuji si na double retort pot still a řemeslnou dvousloupcovou destilační kolonu. Doslechl jsem se ale, že jste si před časem pořídili ještě další destilační zařízení. Mohl byste nám popsat, o jaké se jedná?

Pořídili jsme si nový double retort pot still, který je právě na cestě na Barbados. Tento pot still vyrobila italská společnost Green Engineering a bude mít speciální, nano-měděný povrch. Na začátku roku jsme instalovali druhý mlýn a příští rok budeme mít nové prostory pro fermentaci šťáv z cukrové třtiny.

Také jsem četl, že jste vyrobil rum z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Jak jste byl s výsledkem spokojen a plánujete do budoucna ve výrobě „agricole“ rumů dále pokračovat?

Nejedná se o agricole rumy v pravém slova smyslu, protože ty nemají pouze požadavek na výrobu z čerstvé šťávy. Jedná se o barbadoský rum z čerstvé šťávy cukrové třtiny, jaký se tu dříve vyráběl. My jsme začali s jeho výrobou v roce 2016, rok od roku vyrábíme větší množství a příští rok tomu nebude jinak.

Jak to v současnosti vypadá s označením GI (Geographic Indication) pro barbadoské rumy?

Vypadá to, že jsme konečně docela blízko cíle.

Zeměpisné označení Barbados Rum má chránit reputaci rumů z Barbadosu a zároveň má ujistit spotřebitele, že rum z Barbadosu není doslazovaný, že zraje v tropickém klimatu po dobu, která je uvedena na etiketě, a že splňuje další atributy až do takových detailů, že obsahuje kvalitní vodu pocházející z Barbadosu. Jak se díváte na skutečnost, že mnohé rumy z Barbadosu se vyrábí z melasy, která z Barbadosu nepochází, a že se také hojně používají importované kvasnice?

Je v tom trochu zmatek. Aby byla chráněna oblast původu, je nezbytné, aby vstupní surovina pocházela ze specifického regionu, například rumy z Martiniku musí být vyrobeny z cukrové třtiny, která roste na tomto karibském ostrově. Podobné je to i s koňakem, který musí být vyroben z hroznů, které se pěstují v oblasti Cognac. Na ochranné zeměpisné označení (GI) je nezbytné, aby byly podstatné kvality spojeny s místem původu. Například skotská whisky může být vyrobena z importovaného ječmene, ale mezi podstatné kvality její výroby patří i know-how (umění, jak na to). Takže podstatné kvality barbadoského rumu tkví v know-how, v místní vodě a samozřejmě v klimatu, ve kterém zraje. Během let jsme prokázali, že jsme schopni vyrábět barbadoský rum i z importované melasy, protože jsou ostatní faktory důležitější.

Pokud jde o kvasnice, tak zeměpisné označení (GI) připouští přidání jakéhokoli kmene kvasnic *Saccharomyces* – to je současná praktika všech barbadoských destilérií. Všechny ostatní kmeny kvasnic musí být původní z Barbadosu. Tím jsme také ošetřili tuto zeměpisnou vazbu, jak jen to v současnosti bylo možné.

V budoucnu možná budeme moci vytvořit chráněné označení původu AOC, například pro rumy ze St. Philip, kde leží naše destilerie Foursquare a kde se v minulosti nacházelo mnoho palíren. V tom případě ale bude muset pocházet cukrová třtina právě z farnosti St. Philip.

Jaké je procento podílu mezi barbadoským a importovaným vstupním materiálem (ať už cukrovou třtinou, nebo melasou) pro vaši rumovou produkci?

Kolem 80 % dovážíme, ale doufáme, že se nám to podaří v budoucnu zredukovat.

Dříve se na Barbadosu používaly sudy z kanadských dubů. Můžete porovnat rozdíl mezi vlivem kanadských a amerických dubů na finální produkt?

Sudy z kanadských dubů se dovážely do šedesátých let, tedy ještě před tím, než jsem se narodil. Nemám s nimi tudíž žádnou osobní zkušenost.

S jakými sudy v současnosti pracujete nebo experimentujete?

Používáme pouze dubové sudy, protože je to nejlepší dřevo pro uskladnění destilátu. Žádné jiné se mu nepřiblížuje. Máme zejména americké a nějaké francouzské duby. Používáme sudy od výrobců sherry, madei-

ry, koňaku, portského, calvadosu, sauternes, marsaly, bordeaux, burgundského atd. Nakupujeme je pouze od nejlepších výrobců, protože ti mají nejlepší sudy.

Jste znám tím, že neděláte tzv. „finishing“ neboli dokončování zrání v jiných sudech, než do kterých byl rum uložen po destilaci, ale děláte „double maturation“ neboli dvojitý zrání. Kde je podle vás ta časová hranice mezi dokončováním a zráním?

Je to jako rozdíl mezi dítětem a dospělým. Poznáš to, když to vidíš, nebo když to, jako v tomto případě, ochutnáš.

V roce 2014 jste mi říkal, že lidé na Barbadosu pijí nejčastěji bílý rum ve vašich vyhlášených Rum Shopech. Došlo od té doby k nějakému posunu v této zvyklosti? Začali se lidé zajímat také o vyzrálé rumy a který z vašich rumů nejlépe vyhovuje běžným obyvatelům Barbadosu?

Stále se nejvíc pije bílý rum. Náš rum ESA Field White je u nás na Barbadosu nejpobulárnějším rumem.

Jak se vás dotkla pandemie koronaviru covid-19?

V naší společnosti nikdo covid neměl, takže provoz běží normálně, ale značný dopad pocituje odvětví turistického ruchu.

Zaznamenal jsem, že jste se zúčastnil charitativní aukce pro organizaci Plastic Ocean, kde byl jeden z vašich rumů vydražen za 7 000 USD. O jaký rum se jednalo?

Byl to jedinečný patnáctiletý rum zrající v sudech po madeíře.

Vidíte plovoucí ostrovy plastů jako jeden z největších problémů naší planety?

Znečištění mořských vod má přímý vliv na naše životní prostředí, protože jsme závislí na čistých plážích pro turistiku. Proto jsme s radostí podpořili tuto charitu.

Mohl byste nám říci více o Velvet Falernu John D Taylor's a koktejlu Corn n'Oil? A co si myslíte o tom, že si falernum připravují někteří barmani sami?

Corn n'Oil je více než 100 let starý barbadoský koktejl. Falernum vymysleli na Barbadosu v 18. století a možná ještě dříve. Bohužel falerna, která jsou dostupná na trhu, nejsou autentická, ale jsou postavena na recepturách, které se objevují na internetu. Já jsem vždy ohromen, že někdo chce vyrábět falernum, ale než by se zeptal Barbadosanů, podívá se na internet a potom pracuje s falešnou recepturou.

Když se dnes chceš dovědět něco o barbadoském rumu, zeptáš se Barbadosana. Co se ale týká falerna, lidé věří nesmyslům na internetu víc než informacím a produktům od lidí z ostrova, kde falernum vymysleli.

TOMÁŠ RACEK – RUM CZ/SK:

Kdy budou podle vás k dispozici první high ester rumy z nového destilačního zařízení? Vznikne tak

úplně nová řada rumů, nebo se tyto rumy budou používat hlavně pro blendování?

Záleží na tom, co máte na mysli pod pojmem high ester. Například skoro všechny tradiční rumy mají více esterů než například whisky, a estery se zvyšují se stářím. Dnes každý mluví o high esterech čerstvého destilátu. To je ale nezajímavé číslo, protože jde pouze o míru etylacetátu, což je prostý a nejméně zajímavý ester. Během zrání se formují daleko komplexnější estery. Takže například rum z roku 2008 má několik stovek esterů – zejména zformovaných během zrání –, ale o tom nemluvíme, lidé se ptají na počet esterů při destilaci! To nedává smysl.

My také vyrábíme destiláty s vysokým množstvím esterů, ale je to především celková komplexita rumu, která je zajímavá, ne tak moc počet esterů. Ale vysoké estery jdou ruku v ruce s rumy, které využívají dlouhé fermentace, takže počítání esterů zastupovalo měření těchto rumů s dlouhou fermentací. Naše destiláty s vysokým množstvím esterů používáme na blendování, protože touto cestou vytvářejí lepší vyzrálé rumy. Jedná se o mnoho let starou tradici.

STANDA DVORNÍK – RUM CZ/SK:

Zájem o ECS roste obrovským tempem. Nehodláte vyrábět více než tři typy ročně nebo přijít s nějakou novou sérií?

To opravdu záleží na tom, co máme k dispozici. Pravděpodobně budeme každý rok dělat nový ročník, ale závisí to také na tom, jestli si budu myslet, že už je nějaký rum dost dobrý na to, aby byl plněn, nebo jestli třeba nebude potřebovat ještě nějaký čas navíc.

Bude nějaký čistý pot still rum pod hlavičkou Foursquare?

Je to možné.

Pijete i jiné destiláty?

Spíše ne.

RADEK STEJSKAL – RUM CZ/SK:

Během svých cest po světě jste měl možnost ochutnat spoustu rumů od jiných výrobců. Kterí výrobci a které rumy vás zaujali nebo inspirovali a které byste doporučil sledovat?

Nejinspirativnější je určitě Hampden, protože zachovává metody výroby z 18. století. Bylo mi ctí s nimi úzce spolupracovat na výrobě rumu Veritas.

PAVEL "CODY" UNGR – RUM CZ/SK:

Jaké máte ve Foursquare nejstarší sudy s rumem?

Nejstarší jsou z roku 2004.

Plánujete i nějaký extra old rum single cask?

Ne, vždycky děláme blendy, nikdy single cask.

Jak vnímáte zvýšený zájem o vaše rumy Foursquare a musíte již plánovat navýšení výrobní kapacity?

Ani ne, ale v budoucnu pravděpodobně bude méně rumu pro nezávislá plnění. ■



RUM & CANE SPIRITS PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



RUM PRODUCER OF THE YEAR



FOURSQUARE
RUM DISTILLERY

Foursquare 2008
Winner of the
2020 IWSC
Rum Trophy



PRODUCT OF BARBADOS

FOURSQUARE

FINE BARBADOS RUM

2008

EXCEPTIONAL CASK SELECTION MATURED

SINGLE BLENDED RUM

Cask Type: *Ex-Barbados*

Cask Aging: *2 years*

Distillation: *Dist. of Caskm. Blend*

Released: *April 2020*

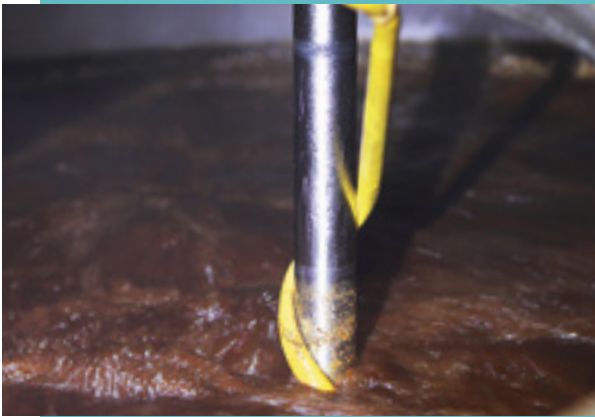
Distilled and matured at Foursquare Rum Distillery

40% Alc. by Vol.



FOURSQUARE

RUM DISTILLERY





© Foursquare Distillery





DOORLY'S X.O. - Byl prvním rumem exportovaným z Barbadosu v lahvích. Jedná se o rum bez udání stáří s obsahem alkoholu 43 %, jenž je blendem kolonových a kotlíkových rumů, zrajících v sudech po bourbonu a po sherry Oloroso. **920 Kč**

DOORLY'S 3 Y.O. - Tento bílý rum s obsahem alkoholu 40 % zraje nejméně 3 roky v dubových sudech. Následně je filtrován přes dřevěné uhlí, aby získal svou pozoruhodnou průzračnost. **490 Kč**

DOORLY'S 12. Y.O. - Dvanáctiletý rum s obsahem alkoholu 43 % je blendem kolonových a kotlíkových rumů, jež zrály v tropickém podnebí ve skladech destilérie Foursquare v sudech po bourbonu, portském a madeiře. **950 Kč**

DOORLY'S 14 Y.O. - Čtrnáctiletý rum s obsahem alkoholu 48 % je blendem rumů vyrobených v destilační koloně a na kotlíkovém destilačním zařízení. Převážná část zrála v sudech po bourbonu a menší část v sudech po madeiře. **1 550 Kč**



R. L. SEALE'S 10 Y.O. - Desetiletý rum s obsahem alkoholu 46 % je blendem kolonových a kotlíkových rumů, zrajících v sudech po bourbonu. **930 Kč**

FOURSQUARE ECS 2008 - Dvanáctiletý, mnohokrát oceněný rum s obsahem alkoholu 60 % je mistrovským blendem kolonových a kotlíkových rumů, zrajících v sudech po bourbonu. **1 720 Kč**

FOURSQUARE ECS DÉTENTE - Desetiletý blend s 51 % alkoholu, jehož část zrála 10 let v sudech po bourbonu a druhá část 4 roky v sudech po bourbonu a 6 let v sudech po portském. **1 490 Kč**

FOURSQUARE SPICED RUM - Kořeněný rum vyráběný podle starého tajného receptu Sealeyovy rodiny, předávaného z generace na generaci. **670 Kč**

Warehouse #1 Inspirace

KDE BITVA KONČÍ A KDE ZAČÍNÁ

Text: Tomáš Mozi, foto: Anna Postníková

Zeptat se v době epidemických opatření kohokoliv v gastronomii na to, jak se mu daří, se pomalu ale jistě změnilo ve špatný vtip. Každý bojuje. Optimismus se vytrácí a s ním i prostředky jednotlivých podniků. Hledají se ovšem nová východiska a rodí se nápady, jak z toho ven, jak přežít a jak se nezbláznit. Doba se zkrátka mění a gastronomie nezůstává pozadu.



MUSTEKK

PARALLEL
STATION



Fungování v rámci vládních opatření často připomíná boj slavného španělského literárního hrdiny. Stejně jako don Quijote de la Mancha, i jednotlivé podniky svádějí kolikrát svůj boj s větrnými mlýny. Pravidla se mění ze dne na den, avizované přehledy o dalším postupu se neustále předělávají a operativně mění podle politických, socio-ekonomických a v neposlední řadě také epidemiologických kritérií. Náhle se objevují zjištění o skutečném nedostatku matematické představitivosti, když někteří lidé neumějí přepočítat ani bezpečnou vzdálenost na metry čtvereční. Navzdory některým tragikomickým situacím je nezbytné si uvědomit, že všechna ta krizová opatření nemají z gastronomického pohledu obdoby. V minulých dekádách tu byla prohibiční metanolová aféra i povodně. Na rozvrácení gastronomické úrovně v Česku se též podepsaly komunistický režim i německá okupace za druhé světové války, veškerá pohostinská zařízení ale vždycky zůstávala otevřená. Vrátime-li se však zpět do minulosti až k období propukající španělské chřipky, spatříme s dnešní dobou jisté paralely.

Na jaře 1918 se tehdy napříč zákopy začaly šířit zvěsti o nemoci, která s vysokou horečkou a prudkými bolestmi upoutá na lůžko i ty nejzdatnější, ať už přátelé, nebo nepřátelé. Tato ještě relativně mírná vlna, která Evropu zasáhla, poté v letních měsících ustoupila, aby na podzim přišla vlna druhá spojená s vyšší úmrtností.

O Vánocích se zdálo, že je vše překonáno, a přesto následovala v lednu a únoru 1919 vlna třetí. Zajímavé je, že se soudobé způsoby, jak epidemii čelit, od těch aktuálních příliš nelišily. Ve střední Evropě se sice ochranné roušky z gázy používaly jen výjimečně, nicméně společnosti se šířil příklad doktorů s jejich morovými maskami a mezi lidmi rostly počty příznivců i odpůrců těchto pomůcek. Řešila se rovněž otázka hygienického pozdravu, kdy byla mimo jiné navrhována orientální poklona s pažemi zkříženými na prsou. Všude byla připomínána úzkostlivá a důkladná hygiena, kdy se v různých gastronomických zařízeních doporučovalo přinést si vlastní příbor a sklenice na pití. Člověk si měl několikrát denně vyčistit ústa a před každým jídlem umýt obzvláště pečlivě ruce. Divadla, kina, hospody, restaurace, kavárny i tovární kantýny měly za nařízení vrchnosti pravidelně větrat, ale přesto zůstávaly stále v provozu. Tématem běžného dne byla i vlastní medicína, kdy se lidé uchýlovali k vyšší konzumaci čaje s rumem či popíjení samotných destilátů, mezi nimiž pochopitelně nesměl jako léčivý prostředek chybět koňak. Nejistota a strach vyplývající i z toho, že španělská chřipka postihovala zpravidla zdravé dospělé osoby, zmizely v roce 1920 stejně náhle, jako se nemoc objevila.

JAK TO JDE

Ulice zejí prázdnotou a výlohy podniků a obchodů hlásí „zavřeno“, v horším případě rovnou „k pronájmu“.



Sotva se gastronomická scéna srovnala s dopadem restrikcí způsobených první vlnou, musí čelit další. Po prvních jarních opatřeních se lidé snažili co nejvíce přizpůsobit, optimalizovat provoz, redukovat náklady, podporovat prodej a v případě nutnosti sáhnout do finančních rezerv. Druhá vlna však připravila o práci stovky lidí pracujících v gastronomii. Někteří mají to štěstí zůstat v oboru, jiní v něm působí jen částečně a zbytek si hledá práci ve skladech či na stavbách, ale také v rozvážkových společnostech, doručovacích službách nebo jako výpomoc v nemocnicích a zemědělství. Část z těchto lidí si našla své nové místo ve směnném provozu v různých výrobních závodech, které naopak trpí nedostatkem lidí, protože řada jejich zaměstnanců musí zůstat doma s dětmi kvůli zavřeným školám.

Denně se objevují spekulace, že někdo bude končit, jelikož už nemá finanční rezervy, morální sílu ani chuť se zadlužovat, když je výhled tak mizerný. Určité provozy, jako například pražský Blah Blah Bar nebo restaurace a bar U Tučňáků, tedy krizi nepřežily a už neotevrou. Na jiných místech se hledají či již našli nájemci noví, o čemž svědčí třeba Parallel Station, situovaný na Můstku v dolní části Václavského náměstí. V mnoha případech se ale majitelé a zbylí zaměstnanci drží. Navzdory zmrzačenému turismu a mediálním kauzám, které demonizují noční provozy, hledají restaurace, hospody, kavárny, vinárny i bary nové

možnosti, jak čelit situaci a fungovat v době omezení. Dřívější okrajová nabídka tzv. to-go-cocktails se znenadání transformovala do primární nabídky koktejlových barů, které své produkty navíc podporují pomocí online degustací s konkrétním barmanem či ambasadorem dané značky. Těžko říct, zda bude mít tento přesun k domácím večírkům stejný efekt i pro výrobce interiérového nábytku, jenž se zabývá tvorbou domácích barů. Daleko důležitější jsou však tyto degustace pro barmany, kteří mohou využít svůj čas a poslechnout si něco nového o vybrané kategorii a jednotlivých produktech, a zároveň vidět v akci kolegu, kterého do té doby potkávali maximálně párkrát ročně v rámci různých soutěží nebo veletrhů. Silnější zapojení do online komunikace tak poskytuje barmanům i barmankám možnost nejen více se dozvědět a naučit, ale i sdílet své názory a diskutovat s lidmi na druhém konci planety, s nimiž by jinak zřejmě ani nepřišli do kontaktu.

Prozatím se zdá, že rozvoje a všelijaké podpůrné akce tlumí drtivý dopad vládních opatření, dlouhodobý výhled je nicméně nejasný a nikdo si netroufá odhadovat, jestli nepříjde ona třetí vlna, která by už byla v mnoha případech fatální. Doufejme tedy, že se vše v dobré obrátí a že doba plošného nařízení zavřít všechna gastronomická zařízení se konečně promění v pouhou vzpomínku. ■



Warehouse #1 Epos

21 CLUB RUSTY NAIL

Text: Tomáš Mozi, foto: archiv 21 Clubu

Je 15. únor 1937. Navzdory velmi deštivému počasí se Birmingham pomalu začíná plnit návštěvníky, kteří se rozhodli vyrazit na každoroční výstavu British Industries Fair. Z Londýna, Edinburghu a dalších měst i zemi sem směřují lidé, aby zhlédli poslední průmyslové vymoženosti od více než 1 500 vystavovatelů. Kdo by si tehdy pomyslel, že právě tato událost inspiruje zkušeného anglického barmana k vytvoření ikonického koktejlu, jenž se později proslaví na druhé straně Atlantiku.





JACK A CHARLIE

Když v roce 1920 začala podle novináře Westbrooka Peglera nechvalně proslulá „éra překrásného nemsmyslu“ jménem americká prohibice, proměnila se postupně jednotlivá místa i určité zvyklosti společnosti. Lidé byli totiž nuceni kvůli vládnímu opatření hledat nové prostory, v nichž by mohli uspokojit své potřeby. Ačkoli byl termín speakeasy v americké společnosti již od 80. let 19. století poměrně dobře znám jako označení pro jakékoliv místo, kde prodávají destiláty bez licence, skutečné popularizace se tento termín dočkal až s nástupem prohibice. Relativně málo lidí si mohlo dovolit jen kvůli drinku cestovat na Kubu, na Bahamy, do Mexika, do Kanady nebo do vzdálené Evropy. Přicházelo proto mnoho zajímavých řešení i nápadů, jak si dopřát svého potěšení, ať už to byly dobře známé placatky, bonbony plněné alkoholem, přenášení alkoholu v bandaskách na mléko či prodej dutých knih s malou lahví whisky uvnitř. Omezená dostupnost alkoholu, jež mohl například předepsat lékař, vedla k tomu, že se najednou objevily doslova miliony nemocných, kteří na svou domnělou nemoc potřebovali jako lék ideálně whiskey či jakýkoliv jiný alkohol. Všeobecná žízeň tedy ani na okamžik neuhaslá. Ve 20. letech 20. století bylo možné najít utajené bary za přemalovanými vitrínami obchodů, ve sklepních prostorách, v kancelářských budovách i nájemních domech, přičemž návštěva takového typu baru se časem stala společenskou událostí.

Jedním z nejvýznamnějších newyorských speakeasy barů, jenž mnohdy nade všemi vynikal, byl 21 Club, který provozovali dva bratrance, Jack Kriendler z Lower East Side a Charles Berns z Upper West Side. V případě jejich podniku ale musíme mluvit o dlouhém příběhu i prostorovém přesunu. Vždyť v závěru své cesty po Manhattanu vytvořili v „jednadvacitce“ pomyslnou oázu, v níž byly k dostání kvalitní tvrdý alkohol, vybraná vína, prvotřídní pokrmy i vzácné doutníky a kterou navštěvovala smetánka města – od obchodních ikon přes různé umělce až po politiky a jiné přední newyorské i světové osobnosti. Kdokoli, kdo něco znamenal, chodil do „jednadvacitky“, což potvrzuje i fakt, že „zpívající“ newyorský starosta Jimmy Walker, který byl ve funkci v letech 1926 až 1932, měl dokonce v tamním sklepě k dispozici privátní salonek, kam mu byl zaveden osobní telefon, aby tak mohl přijímat telefonáty z městského úřadu. Co začalo jako rozhodnutí dvou vysokoškolských studentů, jak vydělat dostatek peněz na školné, se zvolna proměnilo ve vrchol barového byznysu v New Yorku. V letech 1922 až 1933 je tak možné evidovat jejich postupný přesun z levnějších poměrů v Greenwich Village na Dolním Manhattanu až k velmi lukrativní lokalitě ve středu města na 52. ulici. První podnik nesl název Red Head. Byl situovaný na spojnici 6. avenue a 4. západní ulice a vyzdobený jako čajovna, ve které alkohol servirovali v čajových šálcích. Podle popisu Petera Kriendlera, mladšího bratra jednoho ze zakladatelů, se prodával jeden panák ukrytý v lahvičce o velikosti 30 ml za jeden dolar, což by v přepočtu na dnešní poměry činilo přibližně 350 korun.

Po několika letech byl Red Head zavřen a bratrance se z důvodu prodloužení otevírací doby přesunuli na lepší adresu Washington Place č. 88, kde ve sklepních prostorech otevřeli podnik s názvem Fronton. Ten byl svou atmosférou o úroveň výše než dřívější „cup joint“. Na rozdíl od politiky otevřených dveří na staré adrese byly nyní dveře baru opatřeny kukátkem, aby se tak zamezilo přístupu lůzy i nežádoucím příchoďům federálních agentů. Běžných policistů se nikdo neobával, protože ti patřili k pravidelným návštěvníkům podniku, kteří se stávají na kus řeči a jeden nebo dva šálky se skrytým alkoholem. Fronton byl stylovým místem s bohatým zábavním programem, kdy v něm každý večer údajně hrálo až pět kapel.

Další změnu v lokalitě přinesla plánovaná linka metra, kvůli které byla stržena původní budova. Situace tudíž oba podnikatele v roce 1926 opět donutila hledat nové místo. Výsledkem byl přesun podniku za movitější klientelou a otevření speakeasy The Puncheon ve starém aristokratickém domě se zdobenou železnou bránou, který se nacházel v číslu 42 na západní 49. ulici. Nový podnik disponoval během několika let řadou jmen. Cílem přejmenování podniku bylo



zmást strážce zákona. Lidé, včetně majitelů, o něm proto mluvili jako o The Puncture, The Grotto či prostě jako o Jack and Charlie's. Navzdory už tak vysoké popularitě podniku dosáhli Jack Kriendler a Charlie Berns legendárního postavení až poslední změnou lokality. Příčinou změny adresy byly znovu stavební záměry, tentokrát na výstavbu Rockefellerova centra v roce 1930. Jejich odchod po tzv. demoličním večírku se však nesmazatelně zapsal do dějin newyorského nočního života. Jack a Charlie tehdy rozdávali přítomným hostům páčidla, krumpáče a další nástroje, aby si každý mohl vzít kus baru na památku, a společně tak proměnili dané místo v hromadu sutí. Jakmile byla demolice u konce, přidal se k obecnému veselí policista a projel na koni po troskách budovy. Jako poslední „hurá“ někdo vzal železnou vstupní bránu a přemístil ji na novou adresu v čísle 21 na západní 52. ulici, kde zůstává brána dodnes. Časem k ní přibyla řada 35 soch žokejů, která má připomínat bohatou historii podniku spojenou s dostihovými závody. Ta se píše již od 30. let, kdy obchodník a publicista John Blan van Urk, jakožto pravidelný host, daroval svému oblíbenému žokeji žeton umožňující vstup do 21 Club, čímž odstartovalo unikátní spojení tohoto podniku s dostihovým světem.

REZAVÝ HŘEBÍK

Přestože by se mohlo zdát, že tentokrát už jeden z nejelegantnějších speakeasy barů dojde svého konce, opak byl pravdou a podnik se vcelku snad-

no přeměnil v úspěšnou restauraci s prvotřídním barem, kam i nadále chodily významné osobnosti, jakými byli Joan Crawford, Clark Gable, Howard Hughes nebo Humphrey Bogart, který v 21 Club měl jako stálý host vždy připraven vlastní stůl. Mezi návštěvníky se rovněž řadí dlouhý zástup prezidentů od Trumana či Eisenhowera přes Kennedyho, Nixona, Forda, Cartera a Reagana až po Bushe nebo Clintona. Svůj otisk však tento podnik zanechal také v koktejlové kultuře. Kromě servisu nespočtu drinků, jakými byly Gin Rickey, Daiquiri, Pink Lady, Whisky Sour, Martini či Sidecar, se ale pravděpodobně nejvíce zasloužil o popularizaci koktejlu Rusty Nail.

Podle barového historika Davida Wondriche je tento drink přímo ukázkovým příkladem toho, že některé nápoje jednoduše potřebují čas na to, aby si našly své příznivce. Onen „rezavý hřebík“, jak zní překlad jeho současného názvu, má ovšem pohnutou minulost, kdy se jistým zdá pouze složení. Základem je kombinace skotské míchané whisky s Drambuie, likérem na bázi skotské, jenž vzniká přidáním různých bylin, exotického koření a vřesového medu. Samotné pojmenování Drambuie je odvozeno z termínu an dram buidheach ze skotské gaelštiny, což doslova znamená „drink, který uspokojuje“. Ačkoli historie tohoto likéru prý sahá až do 18. století, a to konkrétně k postavě uchazeče o trůn Anglie, Skotska a Irska, Karla Eduarda Stuarta, známého v exilu pod titulem Mladý pretendent, spojení se skotskou whisky se průkazně objevuje až v roce 1937. Tehdy



měl jeden z členů úzkého vedení britské barmanské organizace The United Kingdom Bartenders' Guild, Frank Benniman z baru hotelu Cecil, dát jméno své nové kreaci podle aktuální výstavy, která jej inspirovala. Tou událostí byla již zmíněná British Industries Fair. Koktejl ze skotské whisky a likéru se tudíž zpočátku jmenoval B.I.F.

Nicméně netrvalo dlouho a povědomí o tomto koktejlu se postupně na téměř generaci vytratilo. Pravda, někdy se skrýval za jinými názvy, mezi něž patří například D&S, Knucklehead, Little Club No. 1. či Mig-21, který se obzvláště uchytil u amerických leteckých jednotek ve Vietnamu. Z tohoto hlediska se jako nejvýznamnější jeví verze D&S, čili Drambuie and Scotch, která je podle legendárního barmana Dalea DeGroffa často připisována kreativním barmanům ze slavného 21 Club. Jedná se přece o místo, kde vznikl koktejl B&B, v němž se pojí koňak s bylinným likérem Bénédictine, a tak není divu, že se objevují snahy spojit další podobně jednoduchý koktejl se stejným prostředím.

Za všemi spekulacemi ale udělala tlustou čáru výkonná ředitelka Drambuie Liqueur Company, Gina MacKinnon, když v roce 1963 v rozhovoru pro The New York Times prohlásila, že tento drink se jmenuje Rusty Nail. Tou dobou se koktejl rovněž stal enormně populárním mezi tzv. Rat Pack, což byla skupina populárních umělců vystupujících hodně v 50. a 60. letech, jejíž členové obohatili recepturu o střík citronové kůry. Nejproslulejšími členy Rat Pack byli kupříkladu

Humphrey Bogart, Frank Sinatra, Dean Martin, Sammy Davis Jr., Peter Lawford či Joey Bishop, přičemž čas od času se k nim přidaly také ženy jako Shirley MacLain, Marilyn Monroe nebo Judy Garland. Úspěch Rusty Nail proto na sebe nenechal dlouho čekat a již v roce 1967 se objevuje v novém vydání Old Mister Boston Official Bartender's Guide, zatímco o šestnáct let dříve se v knize Bottoms Up od Teda Sauciera vyskytovala receptura na skotskou s Drambuie ještě pod názvem Little Club #1.

A kde se vzalo ono pojmenování „rezavý hřebík“? Jedna historka zmiňuje rezavé hřebíky, jimiž byly sbity bedny od Drambuie, které byly omylem upuštěny do newyorské řeky Hudson během americké prohibice. Ta druhá, sotva věrohodnější, pak zkrátka uvádí, že rezavým hřebíkem koktejl promíchával jeden neznámý barman. Ať tomu bylo jakkoliv, má to určitě mnohé společné s volně se rozpouštějícími zlatými odlesky likéru v nefalšované skotské whisky. Za perfektní volbu lze v tomto ohledu považovat například míchanou whisky Loch Lomond, která pochází ze stejnojmenné palírny ležící na pomezí Lowlands a Highlands. Zrání této signature blended whisky v místním systému solera, jenž čítá 100 sudů, dodává totiž koktejlu náležitou jemnost a patřičně intenzivní chuť, aniž by na sebe ve výsledném drinku příliš strhávala pozornost, jak tomu bývá u jiných značek. ■

[▶ YouTube : 21 Club \(New York City, U.S.A.\) \(1:04\)](#)

[▶ YouTube : Jef Klein Interview on Discovery Channel \(6:41\)](#)

RUSTY NAIL

60 ml Loch Lomond Signature Blended Scotch Whisky

30 ml Drambuie

Postup: Nalijte všechny ingredience do míchací sklenice či přímo do sklenice typu old fashioned. Přidejte led a důkladně promíchejte. Servírujte podle libosti buď bez ozdoby, nebo se záštířkem citronové kůry.



CENA 520 Kč

Warehouse #1 Fejeton



JAK JSEM NAPSAL PROPADÁK

Text: Alexander Mikšovic, foto: Archiv Alexandra Mikšovice

Někteří lidé a jejich životní příběhy jsou autorovi fejetonu, pokud možno vánočního, zjevně souzeny. Nejsem výjimkou. Na samé špičce mé pomyslné pyramidy námětů se s noblesou sobě vlastní dodnes tyčí titán koktejlové kultury dvacátého století Rudolf Slavík, dlouholetý šéfbarman pařížského hotelu George V.

Poprvé jsem ho zaznamenal v roce 1965, kdy můj kolega Karel Šmíd publikoval strhující reportáž o Rudolfu Slavíkovi v týdeníku Student. Časopis to byl náramně progresivní, takže jeho šéfredaktor se sice co chvíli zodpovídal na Hlavní správě tiskového dohledu ministerstva vnitra ze všelijakých legráček namířených proti režimu, ale vyslat reportéra do Paříže na služební cestu mu nečinilo potíže. Neřeknu vám, co mě k tomu vedlo, ale já si dvoustranu vystříhl a představoval si, že se jednou v Rudolfově baru objevím a trochu ledabyle a trochu rozechvěně utrousím un Leviathan, s'il vous plaît. Nu, došlo k tomu až za čtyřicet let, a to už Rudolf míchal koktejly „u nebeského baru“, jak se zpívá v jedné tramské písničce.

V roce 2001 jsem stihl vydat za peníze hotelu Alcron první (a poslední) barmanský kalendář. V něm se k datu 22. prosince píše: „V kapli nemocnice Bégin de Saint-Mandé se konalo poslední rozloučení s Rudolfem Slavíkem, někdejším šéfbarmanem pařížského hotelu George V.“ Co se týče letopočtu 1978, o rok jsem ujel. V knížce Barman rytířem Čestné legie, na niž jsem spolupracoval s Ladislavou Chateau, jsem to pak opravil na 1979.

Práce na knížce znamenala jedno z nejkrásnějších období mé kariéry. Vystoupal jsem do prvního patra domu na Avenue Hoche a vnučil se do bytu, kde Rudolf bydlel. Na Avenue George V jsem se pokusil objednat si Leviathan, s'il vous plaît. Bez šance. Public Relations Assistant Carolina Mennetrier si na nic nehrála: „O této osobě nic nevíme.“ A pak jsem získal telefon na Michela Bigota. Vzpomínal: „Setkal jsem se s Rudolfem Slavíkem poprvé v roce 1953. Byl v té době již velmi populární a známý po celém světě. Díky velkému generačnímu rozdílu – bylo mi osmnáct, jemu kolem padesáti – byl můj přístup k němu

spíše plný respektu než přátelství. V padesátých letech se lidé jako Rudolf jevíli jako velcí mistři a my, mladí nastupující zelenáči, jsme byli šťastní, když nám řekli alespoň „nazdar“. Jeho vztah ke kolegům, zejména těm na stejné úrovni, byl zajisté vynikající. Ovšem každý z těchto velkých mužů našeho řemesla, a to prostě je třeba vědět, se chtěl stát králem generace.“

Knížka vyšla v roce 2004 a podle mého se stala na prostém propadákem. Neskončila ve stoupě jen díky společnosti DAKOL, která skoupila téměř celý náklad. Rudolfa Slavíka čekal úplně jiný osud. Opět dal o sobě vědět 21. srpna 2013 krátce před galavečernem na závěr 62. IBA Meetingu, jenž se konal v Praze. V jednu chvíli šel proti mně tehdejší prezident International Bartenders Association Derrick Lee, s nímž jsem se dobře znal, protože jsem ho pár let předtím doprovázel na cestě po Kubě. „Alex! Santé!“ zvedl sklenku s Leviathanem. V Hiltonu jich tehdy namíchali prý několik tisíc.

Čas šel dál a po sedmi tučných začalo sedm hubených. Někdy na začátku listopadu mi Tomáš Palička z pražského baru Bonvivant's CTC přivezl balíček. Podal mi ho přes plot zahrady, já mu předal poslední cash, který mi zbyl z doby, kdy se neplatilo pokud možno výhradně kartou, nedočkavě jsem ho rozbalil, zlomil pečeti průvodního dopisu a zjistil, že ten Leviathan v lahvi je odvážným twistem Rudolfovy receptury, z níž zůstal jen Grand Marnier; místo Slavíkova oblíbeného Rémy Martin V.S.O.P. osmiletá brandy od Stocku, na pozici červeného vermutu Nero z turského Landcraftu, k tomu trochu třešňového likéru a špetka kyseliny vinné. Jak to chutná? Nevím. Otevřu si lahvičku 22. prosince, ukloním se směrem k Francii a připiji na památku šéfbarmana, který byl starý jako 20. století. ■



WORLD CLASS®

WORLD CLASS VYVRCHOLÍ ČERVENCOVÝM FINÁLE V SYDNEY

Text: Bára Urbanová

Pandemie koronaviru, která letos postihla celý svět, se promítla i do organizace prestižní barmanské soutěže World Class. Poprvé v její dvanáctileté historii nebyl vybrán globální vítěz a držitel titulu World Class Bartender of the Year. Pozastavila se i klání na národních úrovních – v České republice už na počátku března, krátce po uskutečněním semifinále.

Česká republika se soutěže World Class účastní od roku 2014 a vítězové národního kola se tak již měli příležitost vypravit na globální finále konaná v různých světových destinacích – od Velké Británie či Německa přes Spojené státy americké a Mexiko až po Jihoafrickou republiku. Velkou motivací pro účast v sedmém ročníku soutěže se zcela jistě stala i plánovaná lokace letošního mezinárodního klání, australské Sydney. K přihlášení do českého národního kola soutěže a vymyšlení dvou drinků na bázi skotské whisky Singleton of Dufftown, jež naplňovaly téma Rule of Three, se odhodlaly na čtyři desítky českých barmanů a barmanek. Z nich se během dvoudenního

semifinále, které 3. a 4. března hostila pražská restaurace Food Lab, vybíralo dvanáct finalistů. Oznámení jejich jmen bylo původně naplánováno na polovinu dubna. Vyhlášení mělo proběhnout na semináři organizovaném exkluzivně pro semifinalisty. Veškeré plány však překazila pandemie koronaviru.

Z rozhodnutí společnosti Diageo, jež je organizátorem soutěže World Class na globální úrovni, došlo už na jaře po celém světě k přerušení letošního ročníku a přesunu světového finále na příští rok. S ohledem na epidemiologickou situaci a z důvodu omezených možností cestování, které nás od jara



provázejí a mnohdy se i stát od státu liší, bylo totiž už od samého počátku jasné, že není reálné ho letos uspořádat. V jednotlivých zemích byla národní klání zmrazena ve fázi, v níž se zrovna nacházela, s tím, že se na ně v daném bodě naváže, jakmile to situace umožní. V České republice se soutěž zastavila v podstatě před branami finále. Z vývoje událostí je zřejmé, že se v roce 2020 už české národní finále konat nebude. Dvanáct finalistů, jimiž jsou Marek Adam, Viktoriá Barna, Peter Bobula, Matej Brunovský, Vítězslav Círok, Eduard Ondráček, Anna Postnikova, Filip Stránský, Jan Šebek, Martin Vogeltanz, Robert Weis a Jakub Zouzal, stejně jako celá barová komunita i širší

veřejnost by se měli od společnosti Diageo dozvědět s náležitým předstihem, kdy a za jakých podmínek české národní finále proběhne. Jméno sedmého českého vítěze World Class, o němž opět rozhodne série náročných disciplín prověřujících jejich barmanské dovednosti, má být totiž známo nejpozději do konce dubna. Je to dáno tím, že se globální finále uskuteční o něco dříve, než jsme byli doposud zvyklí. Z podzimních měsíců se přesouvá do první poloviny léta, naplánováno je už na 5.–8. července. Velmi atraktivní lokace se nezměnila – několik desítek barmanů z různých koutů světa se o titul World Class Bartender of the Year 2021 utká v australském Sydney. ■

PISCO

Text: Tomáš Mozz, foto: Anna Postnikova

V našich geografických končinách nepatří pisco k nadmíru vyhledávaným brandy. Ačkoli je tento alkoholický nápoj ze stejné rodiny jako například koňak, armaňak či grappa, často se na něj zapomíná a veškeré zmínky o něm zpravidla působí jako exotické povídání z druhého konce světa. Pokud se chcete dozvědět o této pálenice z fermentovaného vinného moštu, jenž pochází výhradně z hroznů přesně vymezených odrůd vinné révy nacházející se na území Peru nebo Chile, pak najdete detailní informace ve 21. čísle našeho časopisu. Následující řádky se totiž zaměřují na jedinečné koktejly, které dostaly tuto brandy do širokého povědomí.



DA

**DEMONIO
DE LOS ANDES**



PISCO

ACHOLADO

50% VOL.

700ML

TACAMA
— LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA —

DISTILLERS
SINCE 1850

pristine Chilean
DESERT SKIES

WAQAR

Chilean made ultra-premium

PISCO
D.O.

*Produced and bottled
in Chile*
VALLE AC. DE LOS ANDES, CHILE

FROM
Muscad grapes

Alc/40% (80 proof) 700 ml



PŘÍBĚH DVOU VELIKÁNŮ

Pisco je velmi charakteristickou pálenkou plnou vášně. Jen popisu tzv. válek o pisco by bylo možné věnovat několik stran, ba dokonce i koktejlům, v nichž se pisco objevuje. Za povšimnutí stojí například Pisco-Apricot Tropicáls, o nichž se rozepsal Charles H. Baker Jr. v knize *The South American Gentleman's Companion*. Tyto koktejly, skládající se z pisca, limetové šťávy, stříku Angostury a meruňkového likéru, který mohl být kdykoli zaměněn za pomerančový, třešňový, broskvový, nebo dokonce za Chartreuse, si na přelomu 30. a 40. let minulého století získaly řadu fanoušků díky formě přípravy. Tajemstvím byl jejich servis v podobě frozen cocktail. Využití mixéru ve spojení s ledovou tříští bylo ve 30. letech minulého století stále ještě velkou novinkou, a zatímco některé klasiky jako Frozen Daiquiri i pozdější Frozen Margarita se udržely na výsluní relativně dlouho, Frozen Pisco Tropicáls již takové štěstí neměly. Přestože bychom mohli vyjmenovat nespočet zajímavých drinků z této jihoamerické brandy, jako jsou Mosquito, Pisco Collins, Stig nebo Suzie Cocktail, v němž se snoubí pisco, Suze, ananasová šťáva, sauvignon blanc a cukr, dva koktejly vyčnívají svým významem nade všemi. Jsou jimi Pisco Punch a Pisco Sour. V době americké prohibice sice téměř vymizely, ale díky koktejlové renesanci se našťastí opět dostávají do popředí.

PISCO PUNCH

Mimo Peru a Chile zaznamenalo pisco fenomenální úspěch především v San Francisku. Svůj nemalý podíl na tom měla obzvláště kalifornská zlatá horečka,

během které se tehdejší malá osada s dvěma sty obyvatel v průběhu několika let přeměnila v prosperující město s 36 000 obyvateli. Do San Franciska se náhle hrnuly zástupy zlatokopů i různých obchodníků, a to nejen ze Spojených států, ale také ze států Střední a Jižní Ameriky. Přístav Callao v Peru se stal přirozenou přestupní stanicí na cestě do San Franciska, kam proudili jak lidé, tak vzácný náklad. Vždyť kde jinde na světě si mohli lidé dovolit lehce utrácet za ony luxusní exotické suroviny, jakou byl třeba ananas, než v San Francisku. Už zítra přece mohli znovu najít další valoun zlata, ne? Byla to doba, kdy byl ananas dražší než lahev šampaňského a mnoho hostinských si jej dávalo za výlohu, aby přilákal movité hosty. Toho času navíc ve městě působil za barem mladý Jerry Thomas, jehož v době, kdy pracoval v baru El Dorado, popisovali jako koktejlového Michelangela. Později přilákalo město i takové barové osobnosti, jakými byli Harry Johnson nebo William Boothby. Až do roku 1906, kdy přišlo velmi silné zemětřesení, které zničilo přibližně 80 % města, bylo San Francisco známé jako hlavní město Západu. A v tomto lesku druhé poloviny 19. století nejvíce zářil Bank Exchange Saloon. Ten podle sanfranciské kronikářky Pauline Jacobsonové přitahoval smetánku města již od roku 1853, kdy jej otevřeli Pat Kilduff a John G. Meiggs. Jednalo se o přízemní bar na jihozápadním rohu ulic Montgomery a Washington, poblíž místa, kde dnes stojí Transamerická pyramida a finanční centrum města. Za více než 50 let jeho existence, jelikož podnik přežil zemětřesení i požár z roku 1906, se nestalo, že by zel prázdnotou, ba naopak jeho popularita ani na okamžik neopadla. Tím, co jej přivedlo k zániku, bylo tudíž až zavedení prohibice.

Jeho předposlední majitel, Duncan Nicol, dokonce nechal zřídit separátní místnost pro ženy, díky čemuž se stal prvním prostorem na americkém Západě, kde nepracující ženy mohly nerušeně popíjet. Pobyt v Bank Exchange Saloon a s ním i legendární Pisco Punch si ovšem dopřávali především bohatí a slavní.

Říká se, že každý návštěvník San Franciska by měl zažít tři věci – projet se starobytlou tramvají, pozorovat západ slunce skrze vyhlídku na Golden Gate a ochutnat Pisco Punch. Za své ikonické postavení vděčí Pisco Punch zčásti několika literátům. Mark Twain jej v Bank Exchange popíjel společně s prostopášným hasičem a místním hrdinou jménem Tom Sawyer, s nímž se Twain spřátelil v 60. letech 19. století, když pracoval jako reportér pro San Francisco Call. Tamější Sawyerovy barové historky nad pohárem punče se následně staly inspirací k sepsání knihy Dobrodružství Toma Sawyera. Nesmrtelným však Pisco Punch učinil až spisovatel Rudyard Kipling, jenž v knize *Od moře k moři* popsal tento koktejl jako „směs skládající se z hoblin křidel cherubinů, slávy tropického úsvitu, červených mraků při západu slunce a fragmentů ztracených eposů z per mrtvých mistrů“. Jaké tedy bylo složení tohoto ohromujícího nápoje?

Správná odpověď je dnes součástí více i méně odborných diskuzí a spekulací. Receptura pro přípravu proslulého punče byla totiž v Bank Exchange pečlivě strážena tajemstvím, a tak jediné, co je nepochybně známo, je fakt, že základem bylo pisco. Někdy se jako tvůrce drinku uvádí John Torrence, jindy zase profesor Jerry Burns. Stejně tak se vyskytují domněnky o tom, že ho servírovali na lodích zastavujících v Peru už počátkem 19. století. Pravdou zůstává, že tato receptura se v baru předávala z majitele na majitele ve vsí tajnosti. Tím, kdo přivedl recepturu k dokonalosti, byl nicméně až skotský imigrant a dříve zamklý holič Duncan Nicol, který vlastnil či spoluvlastnil bar po dlouhých 32 let (1887-1919). Ten pravděpodobně zdědil recepturu po předešlém majiteli Georgi Brownovi. Bohužel se asi nikdy nedozvíme, zda onen žádaný předpis vymyslel on, nebo někdo před ním. Nicol byl ohledně utajení receptury velmi úzkostlivý, a když v roce 1926 ve věku 72 let zemřel, vzal si zřejmě své tajemství do hrobu, jelikož Johnu Lannesovi, který bar těsně před prohibicí převzal, podle záznamů nic neprozradil.

TAJEMSTVÍ Z BANK EXCHANGE

Enormní obliba tohoto punče souvisela podle dobových svědectví s jeho vysokým podílem alkoholu, neboť část veřejnosti opět začala dávat přednost starým silně alkoholickým nápojům oproti novým koktejlům obsahujícím vermut a jiné trendy likéry z Evropy. Jak napsal v roce 1937 zakladatel časopisu *The New York*

er, Harold Ross: „Za starých časů v San Francisku byl slavným drinkem Pisco Punch, vyráběný z pisca, což byla brandy z Peru. Navzdory tomu, že pisco punch chuťově připomínal limonádu, uměl člověka nakopnout stejně jako vodka, nebo hůř.“ I proto zavedl Nicol pravidlo, že se budou servírovat pouze dva drinky na osobu. Když jste požádali o třetí, bylo vám slušně řečeno, abyste odešli a odkráčeli se projít třeba kolem bloku, a až poté se můžete vrátit a říct si o své místo na baru, pokud budete shledán schopným další konzumace. O tom, zda byl punč opravdu natolik silný, můžeme v současnosti již pouze spekulovat, nicméně traduje se, že jeden takový punč přiměje „komára bojovat proti slonovi“, přičemž podle výpovědi Pauline Jacobson „někteří dokonce občas neváhají přidat i do punče trochu více štěstí v podobě hašiše a absintu“.

Protože většina opilosti pramenila z místního punče, dostal bar dokonce přezdívku Pisco John's. Ačkoli je tento lidový název spojován s jedním z prvních majitelů, kterým byl John Lawrence, v knize *Wings of Cherubs* z roku 2007 předkládá historik Luis Guillermo Toro-Lira názor, že onen Pisco John byl právě Duncan Nicol. Ten měl přezdívku získat podle telefonního čísla do baru. Sanfranciské telefonní ředitelství totiž v roce 1903 uvádělo telefonní spojení jako kombinaci jména a čísla, přičemž Nicol byl veden pod heslem John 3246.

Nástup americké prohibice i fakt, že Nicol recepturu s nikým nesdílel, uvrhl Pisco Punch do zdánlivého propadliště dějin. Ještě na počátku 50. let byla receptura považována za ztracenou, dokud v roce 1964 nenarazil historik William Bronson při sepisování memoárů svého přítele na zajímavý dopis. Ten adresoval v roce 1941 svému právníkovi John Lannes a shodou okolností v něm byla uvedena receptura na Pisco Punch. Podle toho, jak ji Bronson v roce 1973 publikoval v *California History Society*, je naneštěstí více než jasné, že ingredience nebyly kompletní. Vedle ananasového cordialu, destilované vody, čerstvé citronové šťávy a peruánského pisca očividně chyběla surovina, která by vytvořila onen efekt „červených mraků při západu slunce“, jak to vykreslil Kipling. Dlouho se uvažovalo o tom, že tajnou přísadou byl gomme arabique, prášek vyráběný z mízy určitého druhu akácie, jenž při smíchání s vodou zjemňoval chuť a vytvářel hutnou, až téměř želatinovou texturu. Barevně by ale punč nijak neovlivnil. Podle úvah historiků tudíž onou neznámou ingrediencí bylo Vin Mariani. Toto fortifikované aromatizované červené víno z Bordeaux, které bylo infuzováno lístky koky, vyvinul v roce 1863 chemik a lékařský specialista Angelo Mariani. Poměrně záhy se toto fortifikované víno rozšířilo za hranice a mezi jeho velké příznivce patřili například papež Lev XIII. či Thomas Edison. O jeho popularitě v Kalifornii posléze

svědčí vznik dalších značek kopírujících trend aperitivu s lístky koky. S pokročilým vědeckým poznáním byly ovšem ve Spojených státech všechny produkty obsahující koku krátce před prohibicí zakázány, a tak možná Nicol sdělil Lannesovi jen ty legální a dostupné ingredience.

Poslední domněnkou vztahující se k tajné přísadě je teorie, podle níž se víno tradičně konzervovalo přidáním brandy a jeho chuť se vylepšovala směsí koření. Nicol tudíž zahrnul do oné směsi jen trochu více „magie inků“, kterou měla být kůra z peruánského chinovníku. Ať už to byly lístky koky nebo kůra obsahující chinin, Pisco Punch se stal ikonou San Franciska.

PISCO SOUR

Podle výkladu některých odborníků lze počátky souru vysledovat ve chvíli, kdy se vymanil ze stínu punčů jakožto kategorie, do níž patřil. A pokud bychom chtěli pátrat hluboko v minulosti, bezpochyby bychom mohli jít ještě dál. Stačí jen uvážit, že jakýkoliv nápoj, do kterého byla k alkoholu přidána kyselá složka a případně trocha cukru pro vyvážení chuti, lze s mírnou nadsázkou považovat za sour. Nabízí se proto otázka, kdy a kde je možné najít první zmínky o koktejlu Pisco Sour.

Historik Luciano Revoredo datuje přípravu pisca s citronem již do 18. století, kdy se v časopise Mercurio Peruano vyskytuje záznam popisující zákaz konzumace aguardiente na Plaza de toros de Acho v peruánské Limě, nejstarší americké býčí aréně. V té době se rovněž hovoří o punči z pisca s bílkem, který prodávali místní otroci. První reálnou poznámku o nápoji takového typu s bílkem lze však podle posledních výzkumů najít až v roce 1903 v peruánské kuchařce Nueva Manual de Cocina a la Criolla. Přelom v bádání po historii koktejlu Pisco Sour nadešel v roce 2009, když Luis Guillermo Toro-Lira a Michael P. Morris vydali dokument Clarifying the Legends in the History of Pisco Sour, podle nějž vymyslel drink dědeček jednoho z autorů, Victor Vaughen Morris Jones.

Victor Morris pocházel ze Salt Lake City v Utahu, odkud se přestěhoval do Peru v roce 1903, kde zpočátku pracoval jako pokladník na železniční stanici ve městě Cerro de Pasco. Podle legendy měl Morris vytvořit Pisco Sour, když mu během slavnosti pro pět tisíc lidí při příležitosti otevření nové trati došla whiskey. Podle vyprávění jeho dlouholetého přítele Daniela C. Babbitta změnil opět lokalitu a otevřel si 1. dubna 1916 v Limě podnik s názvem Morris' Bar. Ten byl situován na Calle Boza v čísle 847 a brzy se stal mezi peruánskými vyššími třídami i anglicky mluvícími cizinci velmi vyhledávaným místem, což potvrzuje dosud zachovaná návštěvní kniha s 2 200 podpisy. Zajímavostí je, že mezi hosty se vedle slavných osobností

vynořuje též jméno John Lannes, který později v San Francisku odkoupil Bank Exchange Saloon.

Přestože desítky zápisů vypovídají o popularitě koktejlu Pisco Sour, který Victor Morris připravoval, polemiky o tom, zda opravdu právě on byl tvůrcem této soudobé klasiky, na sebe nenechaly dlouho čekat a spíše jej označovaly za propagátora. Vždyť originální receptura, skládající se pouze z pisca, limetové šťávy a cukru, mohla být namíchána dávno předtím, než začal ve 20. letech propagovat svůj bar jako místo oblíbené pro jeho delikátní Pisco Sour. Jedním z prvních propagačních tahů měla být reklama v časopise Mundial, kde je 22. dubna 1921 popisován speciální bíle zbarvený nápoj, jehož invence je přisuzována panu Morrisovi. Zanedlouho se Morris' Bar stal pro svůj signature drink natolik proslulým, že městská správa ho dokonce inzerovala jako podnik, který je potřeba kvůli jeho nezapomenutelné specialitě navštívit.

Bohužel Victor Morris byl nucen čelit odchodu svých barmanů, kteří si odnesli znalost receptury s sebou do nově otevřených podniků, jakými byly Hotel Bolívar a Lima Country Club. Přesun zkušených barmanů, odliv bohaté zahraniční klientely i zhoršující se Morrisův zdravotní stav jej vedly v roce 1929 k vyhlášení bankrotu a zavření baru. Několik měsíců poté Morris ve věku 56 let zemřel na cirhózu jater, a tak se zbytek rodiny přestěhoval zpět do Spojených států.

Prostřednictvím barmanů, kteří odešli pracovat do nových hotelů, restaurací i barů, ale receptura přežila. Jedním z nejdůležitějších Morrisových nástupců byl jeho bývalý zaměstnanec Mario Alfonso Bruijjet Burgos, který až do důchodu pokračoval v přípravě Pisco Souru v grandhotelu Maury. V servírování lokálního klenotu ovšem nepřestaly ani Hotel Bolívar, kde je permanentní součástí lístku v baru El Bolivarcito, ani Country Club Lima, kde se nabízí v English Baru.

Když v roce 2012 uveřejnil spisovatel Raúl Rivera Escobar již zmiňovanou příručku Nueva Manual de Cocina a la Criolla, jasně tím dokázal mnohá tvrzení, že Victor Morris koktejl Pisco Sour jen zpropagoval. To ale nic nemění na tom, že se skrze něj výrazně zapsal do koktejlové historie podobně jako Dale DeGroff a jeho Cosmopolitan. Stejně tak si také Pisco Sour v minulosti zamilovala spousta slavných osobností. Příkladem budiž herečka Ava Gardner, spisovatel Ernest Hemingway či režisér Orson Welles, jenž mu neřekl jinak než „ten peruánský drink“. Tohoto geografického dogmatu však není nutné se striktně držet – skvělou volbou pro sour je i chilské pisco Waqar, vyrobené destilací fermentované šťávy z muškátových hroznů, které vám umožní dokonale oslavit mezinárodní den tohoto údajně nejelegantnějšího koktejlu z Latinské Ameriky, jenž každoročně připadá na první sobotu v únoru.



PISCO PUNCH

- 60 ml Demonio de los Andes Pisco Acholado
- 30 ml domácí ananasový cordial*
- 30 ml čerstvá limetová šťáva
- 15 ml fortifikované, aromatizované červené víno (ideálně Vin Mariani)
- 1 střík Angostura Aromatic Bitters

Postup: Nalijte jednotlivé suroviny do šejkru. Přidejte led a energicky protřepejte. Poté scedte metodou double-strain (přes jemné sítko) do předem vychlazené sklenice.

Ozdoba: Řez limetové kůry, případně jiného citrusu, jelikož výběr kůry není pevně stanoven.

*Domácí ananasový cordial

Z hlediska ingrediencí je pro přípravu cordialu potřeba 1 menší zralý ananas, 480 ml vody, 800 g třtinového cukru a ½ čajové lžičky soli. Nejprve zbavte ananas slupky a tvrdého středu a poté jej nakrájejte na malé čtvrt plátky o tloušťce 2,5–3 cm. Předehřejte si větší nepřilnavou pánev na střední plamen a opatrně přidejte plátky ananasu. Jemně je připalte do zlatova z obou stran. Na každé straně by to nemělo být déle než 3 minuty. Sundejte pánev z plamene a přeneste ananas na prkénko. Vraťte pánev opět na sporák a přidejte do ní připravenou vodu, čímž začnete pánev deglazovat. Zvolna promíchejte, aby se uvolnily všechny hnědé, připálené části ana-

nasu. Jakmile se všechny tyto části uvolní, přidejte cukr a sůl, zvyšte intenzitu ohřívání a přiveďte směs k varu. V momentě, kdy dosáhla směs bodu varu, snižte plamen a sundejte z povrchu pěnu. Do směsi následně znovu vložte ananas a na nízkém plamenu nechte bez míchání slabě vařit po dobu 10 minut. Nechte vychladnout a scedte přes plátno či jakýkoliv jiný jemný filtr do lahve nebo zavařovací sklenice, v níž budete cordial skladovat. V lednici vydrží po dobu až 4 týdnů.

PISCO SOUR

- 60 ml Waqar Pisco
- 30 ml čerstvá citronová šťáva
- 20 ml cukrový sirup
- 10 ml bílek

Postup: Nejprve si stranou rozklepněte jedno vajíčko a oddělte bílek od žloutku. Lehce narušte strukturu bílku nožem nebo lžící, aby jej bylo možné lépe odměřit. Poté postupně dávkujte všechny ingredience do šejkru. Tou poslední by měla být citronová šťáva, která začíná s bílkem reagovat v průběhu 20–30 vteřin. Zavřete šejkr a energicky drink protřepejte metodou dry shake, tedy bez ledu. Drink vám mezitím krásně napění. Přidejte led a znovu vyšejkrujte. Scedte do vychlazeného poháru či sklenice typu goblet. Na závěr zastříkněte citronovou kůrou.

Ozdoba: střík citronové kůry nebo pár kapek bitters do pěny ■



Warehouse #1 Inspirace

NÁPADY NEJEN PRO ČAS SVÁTEČNÍ

Text: Tomáš Mozer, foto: Prokop Gregar

Přemýšlíte často nad tím, že máte jednoduše chuť na drink, ale nevíte, co přesně si namíchat? Ve spolupráci s našimi ambasadory jsme se rozhodli připravit pro vás několik koktejlových receptur. Vychutnat si je ovšem můžete nejen v průběhu zimních měsíců, ale v podstatě kdykoliv.



TRUFFLE OLD FASHIONED



Koktejl Old Fashioned se řadí k největším koktejlovým klasikám. Prostá kombinace destilátu, cukru, vody a bitters si získává srdce milovníků koktejlů již od roku 1806. Základem tohoto drinku je vždy destilát. Perfektní volbou je proto jeden z nejoceňovanějších rumů na světě – Diplomatico Reserva Exclusiva. K přípravě koktejlu navíc vyzývá speciální balení, které obsahuje sklenici i formu na ledovou kouli. Kromě tradiční receptury tak můžete zkusit připravit třeba originální lanýžovou variantu.

50 ml rumu Diplomatico Reserva Exclusiva

10 ml lanýžové medové vody (2 : 1)

2-3 stříky Regan's Orange Bitters

nakládaný lanýž na ozdobu

Do sklenice nejdříve dávkujte pomerančové bitters. Poté přidejte lanýžovou medovou vodu a rum Diplomatico Reserva Exclusiva. Lehce promíchejte. Vložte do sklenice ledovou kouli a znovu promíchejte. Ozdobte nakládaným černým lanýžem. Medovou vodu vyrobíme smícháním 2 dílů lanýžového medu s 1 dílem vroucí vody.

Koktejl Truffle Old Fashioned namíchal ambasador značky Diplomatico, Lukáš Hanzl.

GUATEMALA MANHATTAN



Se zimním obdobím si mnoho lidí na prvním místě představí skořici, která se skvěle pojí s guatemalským rumem Botran Reserva 15, jenž zraje v unikátní verzi systému solera. Jeho intenzivní chuť plná dřeva, kandovaného ovoce i hřebíčku a jiného koření se tak dokonale snoubí se skořicovým likérem Fireball a vermutem Lustau Rojo, k jehož výrobě se používá sherry.

40 ml rumu Botran Reserva 15

20 ml Lustau Vermut Rojo

10 ml likéru Fireball Cinnamon Whisky

1-2 stříky Angostura Aromatic Bitters

pomerančová kůra

Všechny ingredience postupně dávkujte do míchací sklenice. Přidejte led a promíchejte. Podávejte ve vychlazené koktejlové sklenici se zástříkem pomerančové kůry.

Koktejl Guatemala Manhattan namíchal ambasador značky Zacapa, Jan Albrecht.

GOD & EGG

Předobrazem pro God & Egg bylo anglické označení skupiny nápojů známých jako „egg-and-grog“, skládajících se zpočátku z vajec, brandy a cukru. Později se přidalo i mléko. Pro tento drink se skvěle hodí Godet V.S.O.P. Original, jenž díky své chuti plné lískových oříšků a broskvového džemu vnáší do koktejlu unikátní charakter.

50 ml koňaku Godet V.S.O.P.

35 ml mléka

20 ml cukrového sirupu

1 ks vaječného žloutku

muškátový ořech, skořice

Tento drink je možné připravit studený i teplý. Pro studenou variantu dávkujeme vše kromě muškátového oříšku a skořice do šejkru. Energicky protřepeme a scedíme do vychlazené sklenice. Posypeme skořicí a zastrouháme muškátovým oříškem. Pro teplou alternativu je nezbytné pouze ingredience promíchat a přivést k teplotě přibližně 75 °C, aby se vám neodpařil alkohol. Navrch opět přijde skořice a strouhaný muškátový ořech.

Koktejl God & Egg namíchal ambasador značky Don Papa, František Holeček.

CAMPARI MILANO

Campari Milano je moderní verzi klasického aperitivu, který vychází z koktejlu Campari Spritz, oblíbeného zejména v 1. polovině 20. století. Základní složkou pro tento spritz jsou prosecco, brusinkový džus a Campari. Ideální variantou prosecca je značka Gancia, která stála u zrodu výroby šumivých vín v Itálii. Klíčovým prvkem je však Campari, které odkazuje na severoitalskou metropoli, kde se tento aperitivní alkoholický nápoj s jasně červenou barvou, intenzivním aroma a charakteristickou chutí vyrábí už od roku 1860.

40 ml Campari

40 ml brusinkového džusu

90 ml Gancia Prosecco D.O.C. Brut

snítka máty na ozdobu

Do větší vinné sklenice nasypete kostky ledu, na ně nalijte prosecco, poté brusinkový džus a až nakonec přijde na řadu Campari. Důkladně promíchejte a ozdobte čerstvou mátou, kterou nejdříve promnete mezi prsty, aby se uvolnila její vůně a chuť.

Koktejl Campari Milano namíchal ambasador Campari, Milan Zaleš.



FRENCH 75

Tento klasický koktejl je pojmenován po francouzském lehkém polním dělu s hlavní o průměru 75 mm, které se nechvalně proslavilo na bojištích první světové války. Právě pro svou údernost i symboliku se název přenesl rovněž na onen rázný koktejl kombinující gin, citronovou šťávu, cukr a šampaňské. Pro French 75 se dokonale hodí Boodles British Gin, který v rámci svých botanicals neobsahuje žádné citrusy, neboť jeho tvůrce již od počátku počítal s tím, že další vrstvu chuti a případnou kyselost dodají čerstvé limety či citrony.

40 ml Boodles British Gin

20 ml čerstvé citronové šťávy

15 ml cukrového sirupu (1 : 1)

**80 ml šampaňské Henri Giraud Esprit Nature Brut
citronová kůra**

Dávkujte všechny ingredience, kromě šampaňského, do šejkru. Protřepejte a sced'te do flétny na šampaňské. Doplňte šampaňským a jemně promíchejte. Na závěr drink zastříkněte citronovou kůrou.

Koktejl French 75 namíchal ambasador World Class, Petr Kymla.

2020

Člověk má tendenci vzpomínat jen na to dobré, a tak se pro uplynulý rok nabízí lehce nasládlé vzpomínky i příjemné zapomnění skrze jednoduché spojení likéru Southern Comfort a unikátního blendu rumu Angostura 1919, jenž zraje ve znovu vypálených sudech po bourbonu až 8 let. Mimořádně vyvážená chuť s náznakem karamelu, pražených ořechů či vanilky, projevující se u rumu Angostura 1919, navíc perfektně doplňuje sladké tóny broskví, pomerančového džemu a citronových kůr v Southern Comfort.

30 ml rum Angostura 1919

30 ml likér Southern Comfort

pomerančová kůra

Nalijte rum i likér do sklenice. Přidejte led a promíchejte. Zastříkněte pomerančovou kůrou a vložte ji dovnitř.

MICHTER'S MINT PUNCH

Spojení bourbonu a máty se těší velké úctě již od 18. století, přičemž za největší událost, na níž nikdy nechybí máta ani bourbon, lze pak označit nejprestižnější dostihové klání Kentucky Derby. Zážitek z takového punče umocní zejména vanilkovo-karamelová chuť se známými peckovými ovoce, která je jasně patrná v malo-sériovém bourbonu od značky Michter's. (pro 10 osob)

500 ml Michter's US#1 Kentucky Straight Bourbon

200 ml čerstvé citronové šťávy

200 ml medu

750 ml horké vody

máta, skořice a muškátový ořech

Tento punč lze připravit jak horký, tak studený. U horké varianty nejprve rozpustíte med ve vroucí vodě, v níž necháte louhovat mátu po dobu cca 3-4 minut. Poté směs scedíte a přidejte citronovou šťávu a bourbon. Lehce promíchejte a do každého šálku vložte skořici, která postupně dodává koktejlu na kořenitost. Ozdobte mátou a strouhaným muškátovým oříškem.

Koktejl Michter's Mint Punch namíchal ambasador značky Bulleit Whiskey, Jaroslav Modlík.



COCO - WARI

Coco-wari je neotřelou variací populárního japonského nápoje Mizuwari, jenž se obvykle skládá ze 2 dílů studené neperlivé vody a 1 dílu vybraného destilátu, kterým je téměř vždy japonská whisky. V kombinaci s kokosovou vodou tak vynikne jemný charakter i květinová svěžest s příjemným kouřovým nádechem, která je pro whisky blend Nikka Days typická.

40 ml Nikka Days Blended Whisky

120 ml kokosové vody

Nalijte kokosovou vodu i whisky do sklenice. Lehce promíchejte a následně můžete drink zdobit jedlými květy, případně limetovou kůrou.

Koktejl Coco-wari namíchal ambasador Singleton, Kryštof Hordina.





Warehouse #1 Hollywood

Text: Jakub Janeček, foto: Aerofilms

V tomto pokračování naší rubriky Hollywood se celkem aktuálně zastavíme u filmové kompilace *Homemade*, která vznikla při celosvětové pandemii způsobené onemocněním covid-19 a kterou můžete zhlédnout na Netflixu. Sedmnáct režisérů z různých končin světa natočilo krátké filmy během lockdownu, který byl vyhlášen v mnoha zemích na jaře roku 2020 právě v souvislosti s novým typem koronaviru, a tato událost je také nosným tématem všech snímků. Divákovi se tak nabízí zajímavý koktejl přístupů jednotlivých režisérů ke zcela novému tématu, jakým pandemie určitě je.

HOMEMADE



První a poslední film nás například zavedou do vylidněných ulic Montfermeilu na východním předměstí Paříže a do Los Angeles, zatímco některé filmy v podstatě ani neopustí zdi bytů, ve kterých režiséři bydlí. Některé filmy jsou láskyplné a poetické, jako například film Rachel Morrison nebo Johnnyho Ma, v některých si toho zase lidé moc nedarují, jako ve filmu Pabla Larraína ze Santiaga, ve kterém starý muž obvolává z domova důchodců své bývalé lásky a ty mu bez okolků říkají, co si o něm po těch letech myslí, nebo když se třeba lidé rozcházejí pomocí SMS ve snímku Rungano Nyoniové z Lisabonu. Gurinder Chadh zase vnímá karanténu jako dar z nebes, díky kterému se může sblížit s rodinou, a nechybí ani fantastické příběhy, jako například ten od Maggie Gyllenhaal z Vermontu, ve kterém napadne neznámý virus Sluneční soustavu...

Protože v naší rubrice píšeme o filmech, ve kterých „hrají“ nebo vystupují jako komparz lahve z naší nabídky, vybral jsem snad jediný snímek z této kompilace, kde se lahve vyskytují, a tím je, k mé velké radosti, krátký film Paola Sorrentina. Práci tohoto

italského scenáristy a režiséra jste mohli posoudit ve filmech Velká nádhera (La Grande Bellezza) z roku 2013 a Mládí (La Giovinezza) z roku 2015, které získaly Evropské filmové ceny za nejlepší film roku a dočkaly se mnoha dalších významných ocenění. Nechyběly mezi nimi například ani Oscar a Zlatý glóbus za nejlepší cizojazyčný film roku 2013.

Sedmiminutový film, který natočil Paolo Sorrentino pro kompilaci *Homemade*, pojednává o setkání britské královny Alžběty s papežem Františkem ve Vatikánu, během které hlava církve vysekla královně několik poklon, jako například že vypadá na dvacet a ani o den více. Poté ji pozval na prohlídku Vatikánu, při které jí ukázal knihovnu, sbírku cedéček, zahradu a také obraz, na kterém je zachycen. Královna označí papeže za charizmatického člověka a světe div se, když se královna zeptá, kam ji dále papež vezme, ten odpoví, že do postele. Nato se královna zeptá, jestli to myslí vážně. „Ne,“ odpoví František s vysvětlením, že se jedná o jeho oblíbenou lež, kterou rád říká, ale že si přece něco takového nemůže dovolit. „Škoda,“ odpoví královna. Pokud se vám to zdá přinejmenším trochu přitažené za vlasy, a navíc



vám to nehraje ani v kontextu shora popisovaného lockdownu, nemýlíte se. Paolo Sorrentino totiž natočil příběh s malými plastovými postavičkami papeže Františka, zdravícího věřící, a královny Alžběty, která mává svým příznivcům rukou reagující na sebemenší královnin pohyb.

Nejsou to ale jediné postavy, které se v tomto krátkém filmu mihnou. Kromě fotbalisty, se kterým se loučí papež na začátku filmu v jeho rodné španělštině, se v tomto vtipném snímku objeví i Lebowski, který s pořádnou baterií lahví destilátů a vín v zádech sděluje papežovi a královně, že vláda vyhlásila lockdown a že jsou oba v karanténě a Její Veličenstvo se tedy nemůže vrátit domů. Mám pocit, že stejně tak jako nám udělalo radost, že v tu chvíli na obrazovce dominuje (podobně jako na českém trhu mezi rumy) venezuelský rum Diplomático Reserva Exclusiva, udělalo radost i královně, že se nemusí vracet domů. Dokonce konstatuje, že je to docela v pohodě, že je v izolaci již 94 let. A zatímco si Lebowski jde obstarat ještě nějakou trávu, než se jeho dodavatel taky zavře doma, pokračuje příběh, který Sorrentino natočil mobilem ve svém římském

bytě za pomoci celé rodiny, dalšími velmi vtipnými střípky ze života mocných, které by se v reálném světě nejspíš nikdy nemohly odehrát, ale jsou velmi lidské, a proto ve zmíněném kontextu tak vtipné. Mezi královnou a papežem to v dialogích jiskří a po třicetidenní karanténě, kdy se postavičky dívají na režiséřův laptop, což je pro ně opravdové megaplátno, a dohadují se, jestli se budou dívat ještě jednou na Dva papeže, nebo na Korunu, tedy tři řady seriálu o královně, se dokonce nepohodnou. Tak jak by to ale i v reálném životě mělo být, se zanedlouho při společném tanci udobří, a dokonce si i zaplavou v kuchyňském dřezu, přestože nemají plavky...

Na konci filmu ještě zazní zajímavá polemika o tom, že lidé zažívají, jaké to je, být zavřený doma a přijít o svobodu, zatímco královna a papež to zažívají vlastně každý den.

Paolo Sorrentino zfilmoval svůj vtipný nápad, který podle mě vyčnívá z řady sedmnácti filmů podobně jako rum Diplomático mezi rumy. Rozhodně vám doporučuji se na tento krátký film podívat – vykouzlí vám úsměv na tváři. ■



NIKKA WHISKY

ニッカウキスキー



CENA 1 500 Kč

OSMISMĚRKA

Bette Davis: „V životě každé ženy přijde okamžik, kdy jediná věc, která pomůže, je..“

O	R	O	S	B	A	L	S	A	M	I	C	O	S	S
S	E	V	I	L	L	A	K	A	U	A	G	C	R	L
O	I	I	N	L	S	U	D	Z	B	R	A	E	E	L
R	L	T	I	O	L	E	U	R	E	P	T	E	K	I
O	E	I	T	R	I	Y	I	B	E	H	N	B	A	M
L	V	R	R	R	K	T	A	G	C	A	A	L	B	H
O	B	E	A	A	O	C	R	I	B	M	A	A	M	S
N	J	P	M	C	I	A	M	T	R	A	R	C	O	U
O	Ö	A	Š	N	C	A	M	I	A	R	U	K	T	B
L	R	P	O	E	Q	U	I	A	N	O	T	W	D	R
E	K	M	A	H	Ň	T	L	H	D	S	S	E	L	A
T	O	V	I	P	C	L	O	K	Y	É	O	L	O	B
B	A	T	T	E	R	I	E	B	E	R	G	L	H	M
G	O	D	E	T	O	O	N	A	U	T	N	A	M	U
X	O	B	S	S	A	P	M	O	C	W	A	Q	A	R

AMARO
ANGOSTURA
APERITIVO
BALSAMICO
BATTERIEBERG
BJÖRK
BLACKWELL
BRANDY

MANTUANO
MARTINI
MICHTERS
MONICA BERG
NOLET
OLD TOM
OLOROSO
PIVO

BUSHMILLS
CABRITO
CLO
COMPASS BOX
EQUIANO
GODET
HAITI
HLT
MADEIRA

RUM BAR
SCAPEGRACE
SEVILLA
STEPHEN CARROLL
SUD
TOM BAKER
VELIER
WAQAR
YUZU



Řešení z minulého čísla: Humphrey Bogart: „Problém se světem je takový, že každou chvíli je někdo o pár drinků pozadu.“

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 fotosoutěže 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 a nezapomeňte uvést své jméno, věk a telefonní číslo a adresu. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.

VYHLÁŠENÍ SEDMÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Vážení přátelé, dalším vítězem, tentokrát již sedmého pokračování naší fotosoutěže se stala Anna Postnikova s fotografií pořízenou ve Skotsku.

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





KEŇA

Text: Tomáš Mozi, foto: Ondřej Hurtík

Ačkoli je sousední Etiopie považována za původní domovinu kávy, Keňa začala jako země s pěstováním i zpracováním kávy relativně pozdě. To ovšem nijak nebrání tomu, aby byla zrnková káva z tohoto afrického státu považována za jednu z nejkvalitnějších plantážních káv. Při kombinování výběrové kávy s prémiovými destiláty se tak nabízí otázka, jaký je skutečný příběh kávy z Keni, o níž prý domorodci tvrdí, že se v ní skrývá síla lva, elegance žirafy a rychlost geparda. A jaká jsou vlastně chuťová specifika této kávy?



Navzdory tomu, že některé prameny hovoří o tom, že už v průběhu 19. století byly do Keni přivezeny sazenice z Etiopie, první záznam o dovozu kávy se váže až k roku 1893. Tehdy přivezli francouzští misionáři kávovníky z Réunionu. Většina odborníků se přitom shoduje, že danou odrůdou kávy arabica byl Bourbon, z níž první úroda vzešla o tři roky později v roce 1896. To vysvětluje zejména odlišnost kávy z Keni od té v Etiopii, kde je nejrozšířenější odrůda Typica. Počátkem 20. století se zvolna rozvíjely kávové plantáže, podléhající britské koloniální správě, která výslednou úrodu posílala k prodeji do Londýna. Když byl poté v roce 1933 schválen tzv. Coffee Act, byl vytvořen speciální orgán Kenyan Coffee Board, který přesunul obchod opět do Keni. Následujícího roku se zrodil aukční systém, jenž funguje na bázi pečlivého hodnocení dodnes.

V rámci tohoto hodnocení pro exportní kávu se rozlišuje osm kategorií, které specifikují potenciálnímu odběrateli jak kvalitu kávy, tak její reálnou obchodovatelnost. Stěžejním faktorem pro kvalifikaci bývá převážně velikost jednotlivých zrn, což vyvolává vášnivé diskuze, jelikož se občas stává, že káva kategorie AB, tedy třetí nejvyšší, se může jevit jako daleko komplexnější. To však může být ovlivněno i danou sklizní a podmínkami určité ob-

lasti, která může ve státním průměru dosahovat nadstandardních výsledků. Tento systém založený na charakteristice vybrané kávy se následně udržel navzdory bouřlivým 50. létům, kdy v Keni probíhalo povstání Mau Mau namířené proti britským úřadům. Zatímco byli povstalci eliminováni, došlo skrze koloniální zemědělskou podporu, známou jako Swynnertonův plán, k podpoře farmářských rodin, což nastartovalo přesun odpovědnosti za kávovou produkci z britské správy do rukou Keňanů. V číslech to znamenalo obrovský zlom, což vyplývá ze srovnání, kdy v roce 1952 měla místní kávová produkce hodnotu 5,2 milionu liber, zatímco v roce 1964 již činila tato suma 14 milionů liber. Rok poté, co získala v roce 1963 Keňa svou nezávislost, tak tvořila káva přibližně 55 % státních příjmů. Právě to, že si místní uvědomili význam kávy, tudíž zapříčinilo, že v současnosti vzniká podle Jamese Hoffmana díky vysoce vzdělaným farmářům v Keni skvělá výběrová káva.

SPECIFIKA KÁVY Z KENI

Káva se v Keni pěstuje ve dvojitým měřítku. Tím prvním jsou velké plantáže, kterým zdatně konkurují malé rodinné farmy. To znamená, že můžete sáhnout nejen po kávě z velkých plantáží, kdy vám Kenyan

Coffee Board ukáže její kvalitu, ale rovněž po kávě od jednotlivých pěstitelů. V daném případě však hodně záleží na lokálním zpracování a na vybraném farmáři, jelikož jejich kvalita se může kolikrát i diametrálně lišit.

Keňa se dělí na deset pěstitelských regionů, v nichž kávu pěstují v nadmořské výšce od 1 200 do 2 200 m n. m. Z hlediska odrůd pro výběrovou kávu jsou velmi vyhledávány především SL-28 a SL-34, které patří mezi čtyřicet experimentálních odrůd produkovaných jako součást výzkumu Guye Gibsona ze Scott Laboratories, jež se orientují primárně na nápojový průmysl. Příkladem budiž jejich rozsáhlý výzkum věnovaný fermentaci, filtraci či vlivu korku na víno.

Velké úsilí věnovali v Keni vývoji odrůdy, která by byla schopná odolat onemocnění, které vešlo ve známost jako rez kávová. Za tímto účelem se zrodila odrůda Ruiru 11, jejíž chuťový profil ale nebyl pro výběrovou kávu dostatečně atraktivní, a tak byla vyvinuta odrůda Batian, která si nyní pomalu buduje ve světě výběrové kávy reputaci.

Jak již bylo řečeno, káva z Keni se mezi africkými kávami chová poněkud odlišně. Oproti etiopské kávě, kterou lidé často vnímají jako nejtypičtější africkou kávu, plnou květinových a ovocných tónů s převa-



hou citrusů, se keňská odrůda Bourbon vyznačuje spíše marmeládově sladkou chutí se signifikantním dotekem ostružin a černého rybízu a intenzivní aciditou. Díky této chuti se perfektně pojí se zemitějšími destiláty, jakými jsou tequila, mezcal či agricole rumy. Směrodatným ukazatelem se posléze může zdát i fakt, že káva z keňského mikroregionu s vulkanickým podložím a názvem Kia-ora je ze 42 % obsažena v australském kávovém likéru Mr. Black, což jej ve srovnání s ostatními kávovými likéry zvýhodňuje, jelikož skrze jeho přítomnost ještě více vynikne charakter této africké kávy. ■



ESPRESSO MARTINI

Text: Tomáš Mozn, foto: Anna Postníková

Pokud v současnosti existuje jeden kávový koktejl, který vyniká nad všechny ostatní, není to Irish Coffee, jak by se mnozí mohli domnívat. Je to naopak drink, jenž v sobě má onu eleganci jednoho z nejslavnějších koktejlů historie. Vždyť, jak podotýká barman a oceňovaný autor barových knih Tristan Stephenson: „Martini je pro koktejl tím, čím je espresso pro kávu. Milý, nepředvídatelný balíček koncentrované chuti, naplněný posilujícím účinkem i zrádnými úmysly.“ Espresso Martini je tedy dokonalým reprezentantem onoho spojení kávové a koktejlové kultury. Jaký je ovšem jeho příběh? V čem tkví jeho kouzlo? A jak jej vnímají baristé a barmani?





HISTORIE KOKTEJLU ESPRESSO MARTINI

Espresso Martini, jakožto jeden z nejoblíbenějších kávových koktejlů vůbec, vymyslel v roce 1983 slavný barman Dick Bradsell. Někdy se za místo vzniku uvádí londýnský Fred's Club, jindy zase Soho Brasserie. Ať je tomu jakkoliv, koktejl byl připraven pro modelku, která si objednala drink se slovy, že chce „něco, co ji probudí, a zároveň zatraceně zruší...“ (drink to wake her up, and fuck her up). Ačkoli v pozdějších letech identitu dané modelky Bradsell neprozradil, na otázku, jak na tuto kombinaci přišel, alespoň odpověděl: „Vedle mé barové stanice v Soho Brasserie byl kávovar. Byla to noční můra, mletá káva byla všude kolem, takže si dokážete představit, že jsem měl té kávy plnou hlavu. A vodka – tehdy bylo všechno o vodce, to byl spirit, který lidé pili.“ Původní název pro tuto kombinaci vodky, čerstvého espressa, kávového likéru a cukru tak byl Vodka Espresso.

Originální verze obsahovala zpočátku dva kávové likéry, kterými byly Kahlúa a Tía María, receptura se ale v 90. letech 20. století lehce změnila a stala univerzálnější, když se omezila na prostou výzvu k použití kávového likéru. K přejmenování na Espresso Martini přispěl především fakt, že v moderní mixologii 90. let se jako Martini označoval jakýkoliv koktejl servírovaný v typické sklenici ve tvaru písmene V (tzv. V-shape glass). K poslední obměně koktejlů z iniciace Dicka Bradsella došlo v roce 1998, když začal pracovat v nově otevřeném podniku Pharmacy v oblasti Notting Hill. Recepturu sice ponechal stejnou, ale začal koktejl nabízet pod názvem Pharmaceutical Stimu-

lant a servírovat jej na ledu. Koktejl však byl v té době již natolik populární, že ani tento krok nezabránil tomu, aby vstoupil do historie jako Espresso Martini.

PODSTATA KÁVOVÉHO KOKTEJLU

Mezi slavnými kávovými koktejly představuje Espresso Martini první a bezpochyby ideální volbu pro uplatnění výběrové kávy. Na rozdíl od klasického espressa, které má objem 30 ml, by měla být extrakce u espressa připravovaného na koktejly o něco kratší. V daném případě totiž musíte, jak mimo jiné správně uvádí Mezinárodní barmanská asociace, přistupovat ke kávě jako k ingredienci. Kratší doba extrakce vám dá mnohem intenzivnější kávu, nemluvě o tom, že crema je u takového espressa vyšší než u toho určeného rovnou k pití. Je to právě čerstvé espresso, které následně ovlivňuje onu klasickou pěnu vznikající po šejkrování. Tato sametově hladká pěna se drží na povrchu a je výsledkem přítomnosti oxidu uhličitého v espressu, který formuje relativně stabilní bublinky, jež drží pohromadě díky kombinaci cukru a melanoidinů.

Po letech se Dick Bradsell v jednom z rozhovorů vyjádřil, že v 80. letech připravoval Espresso Martini primárně z polské žitné vodky, která mu byla s ohledem na sovětské komunisty přece jen sympatičtější. Její chuťový profil ve srovnání s používáním ozimé pšenice v Rusku je ovšem trochu drsnější, což vysvětluje větší podíl sladkých složek v původním koktejlů. Ostatně vedle vodky je významným chuťovým indikátorem společně s kávou rovněž kávový

likér. Pokud si tudíž neděláte likér vlastní, musíte pečlivě přemýšlet nad tím, který vyberete. Většina komerčně dostupných kávových likérů spoléhá na tmavé pražení, jehož hořkost poté kompenzuje do-lazováním. S cukrem je to nicméně jako se solí při vaření – jakmile jídlo přesolíte, už nikdy jej zcela ne-spravíte, a to samé platí pro cukr v koktejlech. U ně- kterých likérů je proto nezbytné nejprve ochutnat a zvážit, zda ještě přidávat cukrový sirup. Přirozeně se tak nabízí zvolit australský likér Mr. Black, jehož základem je pšeničná vodka a pomalu macerovaná výběrová káva připravovaná metodou cold brew. Na rozdíl od běžně dostupných kávových likérů má desetkrát intenzivnější kávovou chuť a minimálně o polovinu méně cukru.

Třebaže originální verze je postavená na vodce, kte- rá zpravidla dává vyniknout vybrané kávě, některým druhům kávy bude lépe vyhovovat jiný destilát. Pří- kladem budiž africké kávy, pro něž je vhodnější kom- binace se zemitými destiláty, jakými jsou například tequila, pisco nebo agricole rumy, které lze navíc podpořit ovocným likérem či sirupem, a zvýraznit tak kupříkladu spojení tequila a keňské kávy přidáním crème de cassis. Oproti tomu vybízí kávy ze Střední Ameriky, plné čokoládových a oříškových tónů, ke kombinaci se stařenými rumy. Výsledné Espresso Martini pak můžete ozdobit namísto kávy třeba třemi rozinkami, které budou odkazovat na závěrečné ulo- žení rumu v sudech po sherry Pedro Ximénez.

POHLED BARMANŮ A BARISTŮ

Říká se, že za úspěchem Espresso Martini stojí lon- dýnské nařízení, podle něhož se nesměla po půl jedné ráno servírovat čistá káva, a tak se kávový koktejl stal perfektním způsobem, jak zákaz obejít. Jelikož se tuto teorii prozatím nepodařilo potvrdit, lze spíše podezří- vat pragmatismus barmanů, kteří tuto fámu zpočátku rozšířili, aby nemuseli čistit kávovar až nad ránem na konci směny. Podle vyjádření Jiřího „George“ Němce bylo navíc dříve Espresso Martini tím, čím dnes bývá koktejl Negroni, tedy tradičním drinkem na konci smě- ny, kdy se barman zastaví za ještě pracujícími kama- rády. Espresso Martini si podle něj zkrátka dávali, aby posilnění vydrželi do rána, i kvůli tomu, že to byl lon- dýnský drink od věhlasného barmana.

Z pohledu barmana a majitele pražského baru Parlour, Jakuba Ondříška, je situace kolem Espresso Martini poněkud složitější. Vnímá jej totiž jako „velmi nebez- pečný drink, který dokáže být pekelně dobrý i zatracen- ě špatný. Kromě barových schopností musíš mít i ty baristické, a v tom vidím obrovský problém. Vlastně si myslím, že z hlediska kvality tohoto drinku je rozum- nější si ho dát ve výběrové kavárně, kde ti dokážou připravit espresso s chutí čokolády, ořechů, skořice nebo ovoce, které je spíš nasládlé, protože espresso

je v tomto případě stěžejní. Tenhle drink ti spíš odpus- tí, když ho hůře vyšejkruješ, než když do něj dáš pře- extrahované espresso.“

Zatímco pro head baristu Doubleshotu a vicemistra světa v soutěži Coffee in Good Spirits, Ondřeje Hurti- ka, bylo Espresso Martini nutným zlem, dokud při jeho přípravě nezačal více experimentovat a používat dobrý domácí likér, pro baristu a majitele kavárny Kafemysl v Litomyšli, Honzu Škeřika, je tento koktejl jakýmsi zá- kladem, o němž by každý měl mít jisté povědomí. Již při otevření kavárny v roce 2019 se hitem stala irská káva, kterou místní lidé často ochutnali vůbec poprvé v takové formě, jak by měla vypadat. S nadšením pro- to přidali další kávové koktejly z brožury Coffee&Spi- rits, na níž se sám Škeřík podílel. Potenciál Espresso Martini tudíž stejně jako Jakub Ondříšek spatřuje hlavně v nabídce kaváren s výběrovou kávou. Na le- tošní zimní sezonu má připravenou recepturu z likéru Mr. Black, espressa z výběrové kávy a jen 10 ml vodky Kettel One, čímž se téměř blíží oficiální receptuře na nejjednodušší možnou variantu Espresso Martini, kte- rou doporučuje značka Mr. Black.

Zdá se, že náležitě modernizaci tento koktejl jednodu- še neunikne, což je patrné nejen ze skutečnosti, že se Espresso Martini začíná v Británii objevovat mezi pře- dem připravenými plechovkovými koktejly, ale také ze slov Ondřeje Hurtíka, který jej plánuje dělat společně s kolegy z Doubleshotu i v nitro verzi.

ESPRESSO MARTINI

40 ml Russian Standard Original Vodka

30 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur

20–25 ml čerstvě připravené espresso

5–10 ml cukrový sirup (1 : 1)

Postup: Postupně dávkujte jednotlivé složky do šej- kru, přičemž jako poslední z ingrediencí přijde čer- stvé espresso. Naplňte šejkr ledem. Vše energicky protřepte a sced'te do vychlazené sklenice na Marti- ni. Následně se použijí tři zrnka kávy na ozdobu, kte- rá odkazují na tři atributy, jimiž jsou zdraví, bohatství a štěstí.

Ozdoba: tři zrnka kávy

EASY ESPRESSO MARTINI (AKA HOUDINI)

60 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur

20–25 ml čerstvě připravené espresso

Postup: Odměřte kávový likér a nalijte jej do šejkru. Přidejte espresso a led. Řádně energicky protřepte a sced'te do vychlazené sklenice typu coupette. Oz- dobtě třemi zrnky kávy.

Ozdoba: tři zrnka kvalitní výběrové kávy

Warehouse #1 VÍNO





CASCINA MIGLIAVACCA

Text: Jakub Janeček a Cascina Migliavacca, foto: archiv Cascina Migliavacca

Francesco Brezza je představitelem čtvrté generace rodu zemědělců, který se usadil v piemontské provincii Alessandria. Jeho předkové vždy pěstovali obiloviny, chovali skot a vyráběli přírodní vína. Nejedná se tedy o jednoho z vinařů, který by nedávno, snad pod vlivem módního trendu, začal experimentovat s produkcí bio vín, ale o pokračovatele biodynamického přístupu k obhospodařování půdy, které zahájil na jejich farmě Cascina Migliavacca jeho otec Luigi v 60. letech minulého století.



CASCINA MIGLIAVACCA

Zemědělská usedlost Cascina Migliavacca se nachází v San Giorgio Monferrato, v provincii Alessandria. Sedmihektarový pozemek s elegantní vilou koupil Franciscův pradědeček Enrico Brezza v roce 1921. Jeho syn Andrea Brezza začal vysazovat první vinice a v letech 1933–1934 postavil vinařství pro vinifikaci hroznů. Franciscův otec Luigi Brezza pak rozšířil plochu půdy na 35 hektarů a počátkem 60. let minulého století začal lahvovat a prodávat vína přímo koncovým zákazníkům. V letech 1964–1965 přišel do kontaktu s biodynamickým zemědělstvím a okamžitě zahájil transformaci rodinné farmy. Lze jej tedy považovat za prvního italského vinaře, který již v 60. letech 20. století uplatňoval zásady biodynamické filozofie ve svých vlastních vinicích a při produkci obilovin. V tomto zemědělském systému je skot zásadní, protože přeměňuje zemědělskou produkci (seno, zrní a podobně) na organickou látku, která hnojí půdu (vinice i pole) a začíná nový životní cyklus. Luigi postavil stáj pro 30 kusů skotu a vyklučil část vinice, aby pěstoval vojtěšku a obiloviny (pšenici a ječmen), které následně použil jako krmivo pro dobytek. Správným dodržováním tohoto systému může po 7–8 letech vzniknout sobě-

stačný zemědělský organismus, ve kterém je vše produkováno a spotřebováno v rámci samotné farmy. To je základní kámen pro systém biodynamického pěstování. Po smrti Luigiho v roce 1996 je majetek v rukou jeho syna Francesca, který pokračuje v díle svého otce se stejnou obětavostí a stejným nadšením. Francesco dnes obhospodařuje 50 hektarů půdy, z nichž 10 je vyhrazeno vinicím a zbytek půdy je určený k produkci sena a obilovin, kterými krmí svůj dobytek plemene Piemontese. Tento systém zavazuje zemědělce po celý rok k setí, péči a sklizni různých produktů. Vinice jsou osázeny odrůdami Barbera, Grignolino a Freisa a jsou situovány v nádherném prostředí, kde vládne biologická rozmanitost, ovocné stromy, obilná pole, květinové louky, zeleninové zahrady a lesy. Francescova vína jsou klasifikována jako „Triple A“.

GRIGNOLINO

je červená odrůda vinné révy, která je podle ampelografů původní odrůdou v pahorkatině Montferrato mezi městy Asti a Casale v oblasti Piemonte v severozápadní Itálii.

Název Grignolino je odvozen od slova grignole, což znamená ve zdejšímu dialektu hodně jader.

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

je elegantní a dobře pitelné víno, které má potenciál si podmanit vaše chuťové pohárky každým douškem.

Sklizeň vína probíhá ručně, hrozny jsou ručně zba-veny stopek, po dobu 6 až 7 dnů probíhá macerace a poté spontánní fermentace s přírodními kvasinkami přítomnými na hroznové slupce v 70 let starých kaštanových kádích s obsahem 60 hektolitrů. Malé množství oxidu siřičitého se používá v závislosti na kvalitě a zdraví hroznů. Takto získaná vína zrají a zdokonalují se na ušlechtilých kalech ve slovinských dubových sudech s obsahem 50 hektolitrů po dobu 6 až 8 měsíců a poté se plní do lahví bez jakéhokoli čerění nebo filtrace. Lahve obvykle obsahují v průměru 15–20 mg přidaných siřičitanů na 1 litr.

Místo původu: Itálie, Piemonte, San Giorgio Monferrato

Vinařství: A.A. Francesco Brezza – Cascina Migliavacca

Označení: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Barva: jasně červená s oranžovými záblesky

Odrůda: 100% Grignolino (zhruba 1000 let stará odrůda vinné révy)

Vínice: s průměrným věkem 25 let se rozkládá na dvou hektarech obdělávaných biodynamicky, na kopcích v nadmořské výšce 310 metrů a sklízí se ručně na přelomu září a října

Roční produkce: 8 000 lahví

Půda: jílovito-vápnitá

Chuť: na patře suchá, šťavnatá, květinová a kořeněná s výraznými tříslovinami, vynikající hloubkou a dlouhotrvajícím závěrem

Vůně: květinová a příjemně kořeněná

Párování s jídlem: hodí se skvěle k různým předkrmům, těstovinám s masovými a zeleninovými omáčkami a k červeným masům a uzeninám. Je vhodné i jako aperitiv.

Doporučená teplota při podávání: 15/16 °C. Chladná, téměř sklepní teplota dodá vínu úžasnou svěžest. Chcete-li si co nejlépe víno vychutnat, před konzumací doporučujeme nechat ho po otevření minimálně 10 min. „dýchat“ a okysličit

* Ampelografie je nauka zabývající se identifikací a klasifikací hroznů vinné révy. Tradičně se to dělalo porovnáváním tvaru a barvy vinných listů a bobulí vinné révy. V současnosti se využívá metoda identifikace pomocí DNA. ■



CENA 400 Kč

BUBLINKY PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

Text: Tomáš Mozi, foto: Prokop Gregar

Říká se, že lahev šumivého vína by neměla chybět při žádné významné události. Ať už se tedy jedná o rodinnou oslavu, povýšení v práci, sportovní úspěch, vítání nového roku či prosté vychutnání si přítomného okamžiku, jsou to vždy bublinky, které dodají dané chvíli šmrnc a učiní ji nezapomenutelnou. Nechte se tedy inspirovat následujícím výběrem našich šumivých vín a zvolte si víno, jež vás bude provázet jedinečnými momenty.

Pro milovníky historie a italských šumivých vín se nabízí příběh z poloviny 19. století o tom, jak se Carlo Gancia vrátil po dvou letech z Francie, aby následně přepracoval koncept výroby šampaňského a přivedl na svět první italské šumivé víno postavené na místních charakteristických hroznech odrůdy Moscato. Pokud máte naopak slabost pro spumante a vína „Triple A“, pak je ideální volbou vinařství L'Archetipo z italského regionu Puglia, jehož název odkazuje na návrat k úplným přírodním začátkům. Primárním cílem jejich výrobního procesu je totiž zachovat chuť, vůni i barvu plodů beze změn, a proto probíhá kvašení výhradně pomocí přírodních kvasinek.

Dáváte-li spíše přednost šampaňským vínům, můžete zvolit neročnickové cuvée Henri Giraud Esprit Brut

Nature, jemuž se přezdívá „otvůrák dveří“ a perfektně se hodí pro každodenní pití. Další z produkce vinařství Henri Giraud bylo vytvořeno na počest Françoise Hémarta, který se společně s rodinou usadil ve vesnici Aÿ v regionu Champagne, kde začal s pěstováním vinné révy. Pro výjimečné události se poté hodí Henri Giraud Fût de Chêne, jehož intenzivní a komplexní aroma je dáno zráním v sudech vyrobených ze dřeva pomalu rostoucích, mimořádně kvalitních dubů starého Argonského lesa.

Pokud však preferujete okázalý styl a chcete si vychutnat sílu okamžiku, například při zisku nějakého nevsedního mistrovského titulu, zcela jednoznačně vás osloví značka Armand de Brignac, za níž stojí rodina Cattierů, která v oblasti Montagne de Reims v regionu Champagne vlastní a obdělává vinici již od roku 1763.





GANCIA PROSECCO D.O.C. BRUT 11,5% - Reprezentuje typické italské šumivé víno, jehož základem je odrůda Glera. Výrobní proces spočívá obzvláště v jemném lisování hroznů a klasickém kvašení bílých vín, tedy bez slupek a za řízené teploty 18°C. **250 Kč**

GANCIA ASTI D.O.C.G. 7,5% - Navazuje na inovace, s nimiž přišel Carlo Gancia, když vytvořil nový typ šumivého vína. V ovocné chuti se odráží sladkost odrůdy Moscato Bianco, z níž se toto víno s tradicí z poloviny 19. století vyrábí. **240 Kč**

L'ARCHETIPO MARASCO SPUMANTE BRUT NATURE 12% - Je vyrobeno ze 100 % z odrůdy Marasco, rostoucí na náhorní plošině Murgia Barese. Nedílnou součástí procesu výroby je přibližně 40 dní trvající kvašení při nízkých teplotách. **440 Kč**

Henri Giraud Esprit Nature Brut 12,5% - Je vyroben z hroznů odrůd Pinot Noir a Chardonnay v poměru 80:20. Pro toto víno se při kvašení používají jak dubové sudy, tak terakotové demižony vejcovitého tvaru. **1 090 Kč**

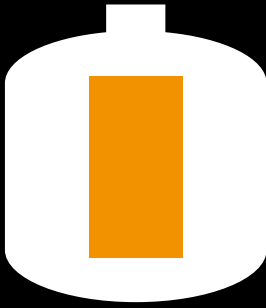


HENRI GIRAUD HOMMAGE FRANÇOIS HÉMART 12% - Bylo vyrobeno na počest Françoise Hémarta, který zasadil kořeny rodiny Giraud-Hémart na území městečka Aÿ. **1 500 Kč**

HENRI GIRAUD FÛT DE CHÊNE MV 12% - Skládá se ze 70 % z hroznů odrůdy Pinot Noir a z 30 % z hroznů Chardonnay sklízených výhradně z vinic v Aÿ. Toto cuvée tří ročníků zraje v sudech z argonského dubu po dobu 12 měsíců. **4 140 Kč**

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD 12,5% - Prestižní směs z klasických šampaňských odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier je uskladněna 30 metrů pod povrchem v jedněch z nejhlubších sklepů v oblasti Champagne. **7 590 Kč**

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS 12,5% - Toto luxusní malosériové cuvée tří ročníků hroznů odrůdy Chardonnay z vinic v oblasti Côte des Blancs, kde již od roku 1763 působí rodina Cattierů, sázející na kvalitní řemeslnou práci. **18 400 Kč**



CULINARIUM





PAVEL BRICHZIN

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Restaurace Čestr ze sítě Ambiente získala před čtyřmi lety od gastronomického průvodce Restu ocenění Nejlepší podnik v Česku. Aplikace Restu, která pomáhá najít pro každého uživatele tu nejvhodnější restauraci a dělat rychlou rezervaci, eviduje 17 155 podniků a tehdy v anketě hlasovalo pro svá oblíbená místa 107 848 lidí. Tento obrovský úspěch byl bohužel následován nedobrovolným uzavřením restaurace. A to hned dvojitým. Nejprve se Čestr zavřel ještě téhož roku z důvodu rekonstrukce Státní opery a po letošním otevření znovu vinou koronavirových opatření. Jaké změny se v restauraci Čestr odehrály během doby, kdy byla zavřená, a co přineslo krátké znovuotevření, na to jsme se zeptali šéfkuchaře Pavla Brichzina.

Po jak přesně dlouhé době se restaurace Čestr znovu otevřela a co jste dělali po dobu její rekonstrukce?

Restaurace Čestr se opět otevřela po tři a tři čtvrtě roce. Na dobu rekonstrukce se celý náš tým přestěhoval do nově otevřeného podniku Kantýna na Novém Městě s myšlenkou, že se po dvou letech část zaměstnanců vrátí zpět do Čestru. Plánovaná rekonstrukce Státní opery a budovy bývalého Národního shromáždění se značně protáhla, ale tím jen rostla naše chuť vrátit se zpět do naší základny a znovu zapracovat na původním renomé.

Proměnil se hodně design Čestru? Co všechno je u vás vlastně nového?

V naší restauraci se během rekonstrukce změnilo hodně. Především kuchyň prošla největší obměnou. Máme nové zázemí, dokonce i vybavení od naběračky až po hrnce je komplet nové. Jediné, co zůstalo nezměněné, je gril, který je srdcem našeho podniku a já na něj nedám dopustit. Je to klasický roštový gril na dřevěné uhlí, který nás nikdy nenechá na holičkách. Kromě toho zde máme nově klasickou saunu, která se přes půl roku vyvíjela. Pečeme zde větší kusy masa a zakuňujeme bylinkami. Obrovskou výhodou sauny je, že v jedné místnosti je možné dosáhnout velkého rozsahu teplot, a to od 60 °C do 105 °C a maso tedy můžeme péct najednou, i když pro každé potřebujeme jinou teplotu, např. vysoké roštěnce dáváme do teploty okolo šedesáti stupňů a vepřové zase do sedmdesáti. V kuchyni si můžete všimnout nového designového monobloku s indukčními a velkou průchozí troubou.

To je obrovské vybavení. Kolik lidí se vlastně pohybuje na place?

Na směnu máme osm kuchařů a jednoho řezníka, který přímo před očima hostů bourá maso.

Všimla jsem si, že máte nádherné lustry. Kdo je jejich autor a kolik jich tu máte?

Těchto designových lustrů máme v restauraci pět a jejich autorem je studio PH5. Lustry jsou složené z loga naší restaurace, což je modrá hlava krávy, kterou má na svědomí Studio Najbrt. Logo můžete vidět všude po restauraci, na porcelánu, který je jím lemován, a i na obkladačkách, kterými jsou obloženy zdi.

Pobavili jsme se o změnách v kuchyni a v designu restaurace. Plánujete také nějaké změny v gastronomické koncepci Čestru? Kdo u vás sestavuje menu?

Koncept restaurace byl a je postavený na plemeni Čestr, což je zkratka Českého strakatého skotu, a Přeštické černostrakatém praseti. V rámci našeho menu najdete toto plemeno jak v předkrmech, tak i jako hlavní jídlo v podobě steaku na grilu nebo masa pečeného v sauně. Dále na menu přidáváme podle sezony jehněčí, kuřata, ryby, kachny a zvěřinu. Veškerou zeleninu bereme od malých zemědělců z Pražské tržnice v Holešovicích. Mléko, máslo a smetanu od

farmy Diviš, vajíčka od Matoušků. Oleje, mák a dvouletý kmín z Olejového mlýnu Petrávec. Menu dáváme dohromady všichni společně, celý tým, každý přispívá nějakým svým nápadem. U nás má každý možnost přijít se svou myšlenkou a prezentovat ji. Nový směr Čestru je ještě více založen na sezonnosti. V restauraci si můžete všimnout zavařeného ovoce a zeleniny, které se snažíme postupně konzervovat podle toho, jak je daná surovina v nejlepší kvalitě dostupná.

Jak dlouho pracujete v Čestru a jak jste začínal?

V restauraci pracuji od úplného začátku. Po konci školy jsem si přečetl inzerát a zkusil jít na pohovor k šéfkuchaři Vlastovi Lacinovi, který má nyní pod palcem Amaso dodávající k nám maso Čestr, Přeštika a uzeniny. Začínal jsem na studené kuchyni a časem se přes všechny různé pozice propracoval až na zástupce šéfkuchaře. V Kantýně mi nabídli možnost se vrátit zpět, ale už jako šéfkuchař. Čestr je restaurace a Kantýna jídelna na vysoké úrovni s prodejnou uzenin, masa a doplňkového sortimentu, který si můžete odnést domů. V Kantýně jsem hodně využil své zkušenosti s masem a musím říci, že mě překvapilo, že se okolo vánočních svátků prodalo i sto kila masa denně.

Odkud vlastně pocházíte a kde jste sbíral zkušenosti?

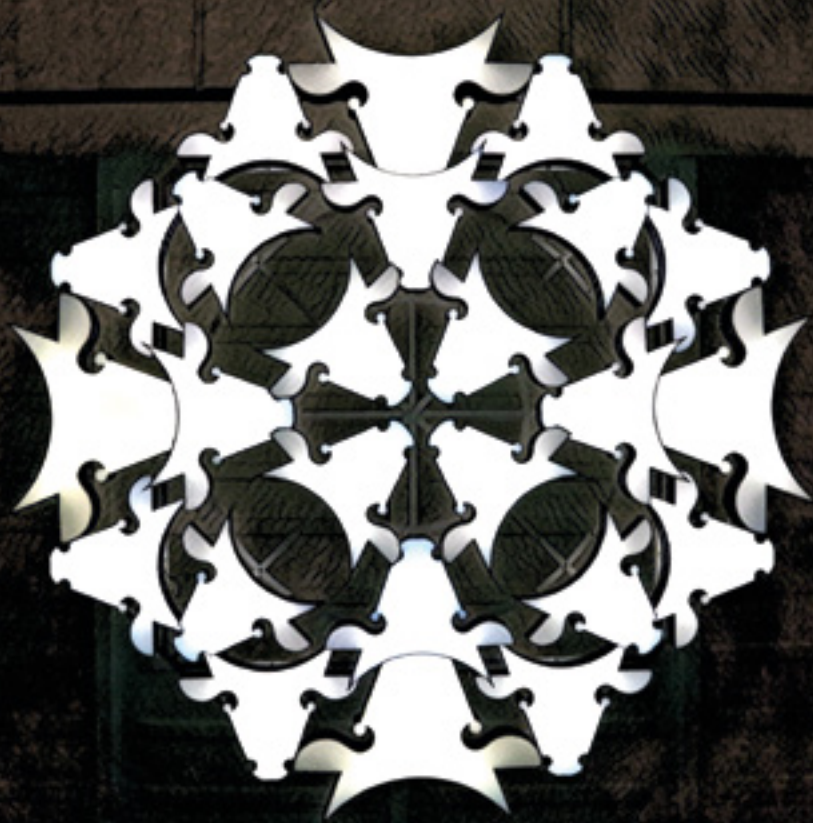
Pocházím z Mariánských Lázní a měl jsem velké štěstí, že se mě ujal šéfkuchař Jakub Uchytíl v Parkhotelu Golf a sjezdil se mnou mnoho gastro soutěží v Německu. Jsem mu vděčný za veškeré základy, na kterých jsem mohl dále stavět. Je to jeden z lidí, kterých si vážím, a má mé velké uznání a dík za to, že jsem tam, kde jsem. Velkou školu mi dal i dává Vlasta Lacina, od kterého se učím neustále. Nemohu opomenout svého kolegu a kamaráda Ondru Ježe, který je mou pravou rukou a vše, co v Čestru můžete ochutnat, vychází z naší společné práce. Ondra má zase roční zkušenost z michelinské restaurace La Degustation, tak se dobře doplňujeme.

Umístil jste se v nějaké gastro soutěži v Německu? Jak se vám líbilo soutěžit?

Je to už celkem dávno, ale pokud si dobře pamatuji, tak to občas cinklo (2× stříbro, 1× bronz). Většina těchto soutěží je spojená s velkým gastro veletrhem, na kterém můžete vidět spoustu nových trendů a zajímavých lidí. Rozhodně to byla skvělá zkušenost, už jen proto, že soutěže v zahraničí mají mnohem vyšší úroveň než ty tuzemské.

Když jste u zkušeností, tak co byste řekl, že pro vás bylo během vaší kariéry kuchaře či šéfkuchaře nejzásadnější a proč?

Myslím, že nemám úplně nejzásadnější zkušenost. Každý nezdar nebo zdar mě posouvá dál. Krásný pocit jsem měl, když jsme s Ondrou po dobu tří týdnů vymýšleli menu pro Čestr a každý den spolu trávili dlouhé hodiny u plotny. I když se nám spousta věcí nedařila dle představ a tlačil nás čas, vše dopadlo



perfektně. První den otevření a vítání hostů byl pro mě nezapomenutelný zážitek.

To je velká škoda, že po tak hezkém startu jste byli nuceni restauraci zavřít. Jak to zvládáte vy osobně a jak Češtr?

Není to pro nás nic příjemného, protože restaurace je živý organismus, který potřebuje dýchat a rozvíjet se, ale opatření nám to nedovolují. Snažíme se dohánět resty, na které před otevřením nebyl čas, a pracujeme na nových jídlech. Mám rád, když je v restauraci šrumeč a stále se něco děje. Snažíme se to přečkat s myšlenkou, že se zase vše rozjede a v restauraci nebude volné místo na sednutí.

Jaký byste řekl, že jste kuchař?

Snažím se být precizní a posouvat se neustále dál. Nerad na věci čekám příliš dlouho a chci vše hned, takže se postupně učím, že vše potřebuje svůj čas.

A co pro vás osobně znamená jídlo?

Možnost tvořit, vymýšlet a zkoušet nové věci. Možnost seberealizace.

Jaké je vaše nejoblíbenější jídlo?

Fazolky na kyselo nebo zelňačka od mé babičky, která pochází z jižních Čech. Obě jídla se snažím uvařit, jak nejlépe umím, ale nikdy mi nechutnají tak, jako když je uvaří ona. Možná má někde schované nějaké UMAMI, které do jídla nenápadně přidává, ale spíš si myslím, že vše je spojené s místem, kde jíte. S myšlenkami na dětství a pocítem domova, které jsou pro mě důležité.

A co si myslíte, že bude nebo je absolutní hit v Čestru?

Snažíme se přetvořit jídlo, které každý zná, v něco úplně jiného a netradičního, se známou chutí a z českých surovin. Například do našeho vývaru nakládáme maso a vajíčko, podobně jako se to dělá v japonské polévce ramen. Já ale myslím, že největším hitem bude tatarák a hovězí jelito. Do tataráku používáme stařené maso z Amasa, kde maso visí při konstantní teplotě, vlhkosti a proudění vzduchu až šedesát dní. Maso je pak krásně křehké a má intenzivnější chuť. Jezdí nám v celých partiích a postupně dle potřeby ho odbouráváme a meleme. Tatarák mícháme každému hostu zvlášť, až když si ho objedná, aby se zachovala struktura masa. Jelito u nás připravuje mistr řezník z hovězí klíčky, pupku, žeber a koření. Podáváme k němu výborné kvašené zelí, jablečno-zázvorovou marmeládu a máslovou kaši.

Jaká je vaše oblíbená restaurace u nás nebo v zahraničí a co tam máte nejraději?

Výčep na Vinohradech, který mě nikdy nezklame. Mám rád jejich rybí salát, Fish a Chips a výborné Dalešické pivo. V zahraničí to není konkrétní místo, ale kuchař Daniel Watkins, u kterého se často inspirujeme. Je na volné noze, vaří všude po celém světě a dělá skvělý

plating, který je jednoduchý, a přesto velice dobře promyšlený. Doporučuji se podívat na jeho Instagram. Moc rád bych někdy navštívil některou z jeho akcí.

Při výběru jídla v restauraci spíše zkoušíte nové věci, nebo sázíte na jistotu?

Spíš zkouším nové a netradiční věci. Mám rád vnitřnosti a ty se snažím objednávat vždy, když je mají na lístku. Myslím, že je to celkem opomíjená surovina, ze které se dá dělat spousta zajímavých jídel. Každá kuchyně má co nabídnout, odráží se v ní historie dané země, její zvyky a tradice. Jsem otevřený všem novým věcem, které mě můžou posunout zase o kus dál. Život je o ochutnávání a objevování nových jídel.

Myslím, že vařit se může naučit asi každý, když chce, ale může se stát z každého vynikající kuchař?

Každý, kdo miluje jídlo, stres a má alespoň trochu talentu, může být nejlepší. V kuchyni je to o neustálém ochutnávání a zkoušení všeho, co vás napadne. Důležitá je i parta lidí okolo, která dokáže nadchnout a přinést spousta nových myšlenek.

Máte nějaké suroviny, které hodně používáte a na které nedáte dopustit?

U nás jsou to tradiční české sezonní věci od jablek až po křen a řepu. Křen a řepu používáme do tataráku a samozřejmě křen na křenovou omáčku. Jablka využíváme syrová, nakládaná, sušená, zavařená. Každou surovinu zpracujeme tak, abychom z ní dostali co nejvíce. V dnešní době, kdy plýtvání je velké téma, na to musíme myslet více než kdykoliv dříve.

Odkud pochází vaše úžasná omáčka z madeiry a jak se připravuje?

Název této omáčky pochází od města v jihozápadní Francii v regionu Périgord zvaného Périgueux. Périgueux je známý svými lanýži, klíčovou ingrediencí této omáčky. Smíchá se základní hnědá omáčka demi-glace s madeirou a lanýžovým máslem, vše se svaří na potřebnou hustotu a legíruje vyšlehaným máslem s vývarem.

Používáte při vaření vína a destiláty i v jiných pokrmech?

Používáme červené víno, které přidáváme do základních hnědých omáček, a jablečný cider, který se zase více hodí k drůbeží. Dříve jsme v Čestru ještě dělali pepřovou omáčku s cognacem, tak uvidíme, zda si najde cestu i do nového menu.

Co vám nesmí do kuchyně?

Špatná nálada.

Co rád pijete?

V týdnu si dám občas s kluky po práci pivo a karty. Když mám volno a vydaří se počasí, tak jsem většinou na kole a k tomu po ujetých kilometrech zasloužené patří alespoň jedno pivo. ■





CULINARIUM

V VAŘENÍ S VÍNEM

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Víno v sobě ukrývá obrovskou schopnost transformace. Když se zamyslíme, tak samotný proces vzniku vína z hroznů je fantastickou, magickou proměnou. Víno dokáže pozitivně ovlivňovat naše zdraví i ducha, pokud ho užíváme s mírou a pokud je vyrobené přírodní cestou. Jeho transformační síly se již tradičně využívá i při vaření. Jen těžko bychom víno nahrazovali v nadčasových klasikách, jako je kohout na víně, hovězí po burgundsku nebo rybí guláš cioppino. Díky své všestrannosti se skvěle doplňuje se sladkými i slanými přísadami a stává se v kuchyni nepostradatelnou ingrediencí.







Víno však není jen pouhou přísadou, která dodává další chuťový profil, ale především složkou, která pod vlivem tepla způsobuje vzájemnou interakci mezi surovinami. Právě tato schopnost odlišuje víno a destiláty od nealkoholických tekutin. Většinou se doporučuje deglazovat vínem než vodou, džusem nebo vývarem, protože alkohol má schopnost rozpouštět sloučeniny rozpustné v oleji i ve vodě. S vínem nebo destilátem musíte však při vaření nakládat jako s každou jinou ingrediencí a nepřehánět to s jeho množstvím. Pokud použijete příliš mnoho alkoholu, bude vám v jídle dominovat, a naopak správný poměr pomůže vytáhnout vzrušující vůně a příchutě. Jedině tak může víno propůjčit hovězímu guláši nebo dušeným mušlím komplexnější a koncentrovanou chuť.

S JAKÝM VÍNEM VAŘIT

Nils Bernstein z uznávaného časopisu Wine Enthusiast říká: „Ať děláte cokoli, nikdy nepoužívejte víno

na vaření“ ze supermarketu. Ve spoustě těchto vín je zbytečně přidaná sůl, cukr a ani s nimi nijak zvlášť nešetříte oproti skutečnému vínu.“

V našich končinách naštěstí není „víno na vaření“ rozšířenou položkou, nicméně při výběru vína bychom se neměli řídit cenou, ale kvalitou a chutí, kterou hledáme do daného pokrmu. Nikdy nevařte z vína, které nejste ochotni i pít. Víno vám v jídle zanechá celou svou chuťovou paletu, a ta se během vaření nezlepší, spíš zkoncentruje. Vlastnosti špatného vína se dokonce při vaření zvýrazní, oproti tomu vysoce kvalitní víno nemusí vždy znamenat vylepšení pokrmu, protože jeho rafinovaná komplexita se při vaření může ztratit nebo změnit.

CO SE PŘI VAŘENÍ DĚJE S VÍNEM

Při vaření vína dochází ke koncentraci jeho cukrů a kyselin. Proto se při přípravě slaných pokrmů vyhýbejte červeným vínům obsahujícím sladkost

bobulovitého ovoce, jako jsou například maliny, ostružiny, granátové jablko nebo třešně, které se často vyskytují v popiscích amerických vín jako Zinfandel, Grenache, Cabernet Franc nebo australského vína Shiraz. Stejně tak nejsou pro vaření vhodná bílá vína sladká či polosladká obsahující více než 10 g zbytkového cukru na litr, jelikož mohou být sirupovité a nevyvážené. Do většiny receptů, pokud tedy nejde o přípravu dezertů, se nejlépe hodí suchá červená nebo bílá vína. Ideální jsou středně plná až plná, s dobrou kyselinkou a nižším impaktem dubového dřeva. Vína s výraznou dubovou stopou mohou při povaření zhořknout, a proto je lepší se jim vyhnout.

Víno může velmi dobře pomoci s texturou pokrmů. Například při přípravě sýru pro fondue zabraňuje tomu, aby se sýr stal vláknitým nebo aby ztuhl. Kyselina vinná se totiž váže na vápník, který brání jeho srážení. Těto vlastnosti můžete využít, pokud máte sraženou sýrovou omáčku. Stačí přidat trochu vína.

EVAPORACE ALKOHOLU PŘI VÁŘENÍ

Během vaření se všechnen alkohol neodpaří. Množství alkoholu v servírovaném pokrmu je odvislé od doby a intenzity vaření. Alkohol má sice nižší bod varu než voda (78,3 °C vs. 100 °C), ale molekuly alkoholu se vážou s molekulami vody, a tudíž všechnen magicky nezmizí při svém bodu varu. Čas je to, co skutečně vyháňá alkohol z jídla. Když použijete techniky rychlého ohřevu, jako je deglazování pánve nebo flambování dezertu, spálí se okamžitě přibližně 25 % alkoholu a zbývajících 75 % obsahu alkoholu zůstane neporušených.

Pokud destilát či víno přimícháte do jiné tekutiny a vaříte nebo pečete jako součást jídla při teplotě vyšší než 78,3 °C, obsah alkoholu se po 15 minutách sníží na zhruba 40 %. Poté se však odpařování začne zpomalovat. Během první hodiny vaření klesá obsah alkoholu po každých 15 minutách pouze o 5 % a během druhé hodiny se odpařování ještě zpomalí na 5 % za 30 minut. Pokud však budete jídlo s alkoholickým základem vařit, dusit či péct přibližně 2,5 hodiny, mělo by se vyvařit nejméně 95 % a jeho obsah zůstane zanedbatelný.

SIŘIČITANY VE VÍNĚ

Všechna vína obsahují malé množství siřičitanů, protože jsou přirozeným výsledkem procesu fermentace, při kterém se z hroznové šťávy stává alkohol. Proto určitý obsah siřičitanů najdete v naturálních, biodynamických a organických vínech, i když do nich třeba během procesu výroby žádné přidávány nebyly. Oxid siřičitý (SO₂) používají vinaři k tomu, aby zabránili kažení čerstvě lisovaného „moštu“. Siřičitany tedy ve své podstatě udržují

činnost původních kvasinek a bakterií a zachovávají svěžest vína.

Při vaření s vínem se obsažené siřičitany rozptýlí v plynném skupenství do vzduchu a v jídle zůstanou jen některé soli, jejichž množství je tak malé, že nemají žádný vliv na chuť.

JAKÁ JÍDLA PROFITUJÍ Z PŘIDÁNÍ VÍNA

Obecně je známo, že červené nebo bílé víno se hodí k vaření polévky, dušení masa, výrobě omáčky a lze jej použít i při přípravě vajec, ryb nebo měkkýšů. Zkusili jste ale někdy vařit špagety v červeném víně? Stačí k nim přidat trochu restovaného česneku, másla, parmezánu a piniových oříšků, a máte za pár minut vytvořenou skvělou večeři. Bílá a červená vína můžete v tradičních pokrmech celkem snadno zaměňovat. Není potřeba se držet zažitých kolejí. Kohout na bílém víně bude stejně výtečný jako na červeném, a když budete hovězí maso dusit místo v červeném víně v bílém, získá jasnější chuť. Pokud rizoto uvaříte s červeným vínem, překvapí vás barevnější a hlubší chutí. V Provensálu se místní oblíbený guláš již tradičně vaří buď z masa hovězího a červeného vína, nebo jehněčího masa a vína bílého.

Víno se dokonale pojí s talířem uzenin. Stejně tak se víno hodí k výrobě uzeného masa. Víno se spoustou tříslovin a strukturou dodává uzeninám rovnováhu a váhu a dodává jim extra bohatou chuť.

Překvapivým způsobem, jak v kuchyni používat víno, je nakládání zeleniny. Mnoho lidí ví, že pro „pickling“ se běžně připravuje solný roztok s octem, ale v nálevu je možné jeho část nahradit vínem, a to dokonce i červeným. Musíte jen počítat s tím, že se zelenina obarví na růžovo.

Při přípravě dezertů lze víno použít k vaření či macerování ovoce nebo k vytvoření zálivky do ovocných salátů. Můžete ho také použít jako základní tekutinu v želatinách, brusinkové omáčce nebo ho redukovat a vmíchat do šlehačky.

V pěnivé směsi Zabaglione (také známé jako Zabai-one nebo Sabayon), jejímž základem je lehký vyšlehaný krém na víně, pomáhají kyselost a alkohol obsažené ve víně oddělit vaječné žloutky do složek molekul, které tvoří vzduchové bubliny a stabilizují napěněný výsledek, na což poukazuje Harold McGee, vědec a autor knihy *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*.

VÁŘENÍ S BÍLÝM VÍNEM

Bílé víno ideálně doplňuje citrusy a lehké vývary. Nemusíte se obávat sušších vín s ostřejší kyselinkou, jelikož jejich jiskrnost je obvykle v konečném

pokrmu žádoucí. Jak dokazuje fondue, bílé víno funguje velmi dobře s mléčnými výrobky. Když použijete víno místo části či celého octa v klasických omáčkách Beurre Blanc a Béarnaise, způsobí to menší kyselost a větší komplexnost. Víno mimo jiné dodává hloubku pokrmu a snižuje hutnost omáček na krémové bázi. Můžete někdy zkusit přidat do vaječ trochu vína, než si je začnete připravovat na pánvi v podobě omelety nebo míchaných vaječ.

VĚŘENÍ S ČERVENÝM VÍNEM

Červené víno se skvěle hodí na vaření vepřového, hovězího nebo telecího masa. Pokud potřebujete vybalancovat ovocné tóny a pikantnost, pomůže vám červené víno svou přirozenou aciditou zjemnit všechny příliš výrazné chutě. Buďte však opatrní, jelikož taniny obsažené v červeném víně se během vaření zkoncentrují. Obecně s taniny problém není, jelikož se vážou na bílkoviny, díky čemuž by neměly v jídle převládnout, ale záleží na tom, co vaříte. V dušeném mase se vám nijak silně neprojeví, ale při přípravě brusinkové omáčky by vás mohla jejich intenzita nemile překvapit. Pokud se něco takového stane, přidejte do jídla trochu másla, které taniny dokáže zjemnit. Zredukováním červeného vína do sirupovité konzistence získáte základ s velmi intenzivní chutí a barvou, který má široké použití. Smícháním vinné redukce s máslem vznikne vynikající omáčka pro steak, nebo ji můžete zamíchat do salátového dressingu, případně restovat se zeleninou a pak s ricottou plnit do taštiček. Pokud byste chtěli použít červené víno při přípravě dezertů, pamatujte, že se výborně doplňuje s bobulovitým ovocem a s čokoládou.

VĚŘENÍ S RŮŽOVÝM VÍNEM

Při vaření s růžovým vínem můžete profitovat z vlastností jak červeného vína, tak bílého, což je obzvláště vhodné pro přípravu lehčího masa. Zkuste použít rosé, když deglazujete pánev po vepřovém mase s jablky, nebo v něm povařte ovoce, které má bílou barvu, a získá delikátní narůžovělou barvu. Pro použití ve sladké kuchyni si můžete zkusit vyrobit sirup redukcí růžového vína s cukrem a růžovým peřem, který pak využijete jak při přípravě dezertů, tak i při míchání koktejlů.

ZÁSADY PŘI VĚŘENÍ S VÍNEM

- Víno má v kuchyni tři hlavní použití – jako přísada do marinády, jako tekutina na vaření a jako příchutí do hotového pokrmu.
- Funkce vína při vaření spočívá v zesílení, zvýraznění a zdůraznění chuti a vůně jídla – nikoli k maskování chuti toho, co vaříte.

- Stejně jako u jiného koření používaného při vaření je třeba dávat pozor na množství použitého vína – příliš málo vína nehraje pro finální chuť pokrmu žádnou roli a příliš mnoho vína přebije veškeré další chutě. Žádný extrém není žádoucí.

- Alkohol ve víně se odpařuje během vaření jídla a zůstává především jeho chuť. Množství zbytkového alkoholu je odvislé od doby vaření pokrmu, viz výše. Vařené víno koncentruje chuť, včetně kyselosti a sladkosti.

- Pro dosažení nejlepších výsledků se víno nesmí přidávat do pokrmu těsně před podáváním. Víno by se mělo vařit spolu s jídlem nebo omáčkou, aby se zintenzivnila celková chuť. Pokud přidáte víno do vařícího se jídla příliš pozdě, dodá pokrmu drsnou až trpkou chuť. Víno potřebuje dostatek času, aby vašemu jídlu dodalo své benefity. Před přidáním dalšího vína do vařeného pokrmu počkejte alespoň 10 minut, než ochutnáte.

- Pamatujte, že víno nepatří do každého pokrmu. Více než jedna omáčka postavená na bázi vína v jednom jídle může působit až monotónně. Víno používejte během vaření pouze tehdy, pokud pozitivně přispěje k chuťové dokonalosti daného pokrmu.

- Víno, které použijete do vaření, musí být pitelné. To neznamená, že to musí být víno, které vy konkrétně běžně pijete, ale které je čisté, svěží a například není korkové. Někdy potřebujete do vaření použít sladší, tělnaté víno, i když ho večer ve skleničce nepreferujete. Víno by nemělo chutnat jako ocet, nebo by nemělo být tak staré, že ztratilo veškerou svoji ovocnou chuť. Pokud vám víno zbylo, slijte ho do menší lahve nebo nádoby, aby se k němu nedostal vzduch. Víno, které zůstalo otevřené po dobu 4–5 dnů, je pravděpodobně ještě v pořádku, ale víno stojící v lednici po dobu 4–5 měsíců zpravidla ne.

- Nejuniverzálnější vína jsou bílá, svěží a suchá, jako je z portfolia Warehouse #1 například Trebbiano D'Abruzzo Doc Biologico z vinařství Jasci & Marchesani, Don Jacobo Tempranillo Blanco Ecológico, Giorgio Grai Pinot Bianco nebo La Felce Felcebianco, a středně plná, ale ne příliš tříslová červená vína, jako je Tenute Dettori Renosu Rosso a L'Archetipo Litrotto Rosso. Vína s výrazným aromatickým charakterem, jako je například Immich Batterieberg Riesling Cabinet nebo Giorgio Grai Gewürztraminer, jsou méně flexibilní, ale mohou se ukázat jako výtečná například s krémovou omáčkou. Nebojte se experimentovat.

- Fortifikovaná vína jako sherry, portské, madeira a marsala se také skvěle hodí k vaření. Jejich malé množství dodává sílu, hloubku a často vítanou sladkost. ■



CIBULOVÁ MARMELÁDA

INGREDIENCE:

6 středně velkých červených cibulí
5 lžic třtinového cukru
200 ml jablečného balsamica Gölles
500 ml Justino's Madeira Wine Fin Rich
6 lžic olivového oleje
4 snítky rozmarýnu
2 bobkové listy
2 hřebíčky
1 badyán
sůl

Červenou cibuli oloupejte a nakrájejte na stejně velké měsíčky. V hlubší nebo větší pánvi rozpalte olej na střední teplotu, přidejte cibuli a chvíli opékejte, dokud nezačne cibule zlátnout. Pak přihod'te bobkový list, hřebíček, badyán a když se kořeni rozvoní, přidejte cukr. Jakmile začne cibule s cukrem měknout a lehce lepit, teplotu snižte. Dalších 30 minut již teplotu nezvyšujte a občas cibuli promíchejte. Důležitá je trpělivost a nechat cibuli potřebný čas ke zkaramelizování. Poté vmíchejte k cibuli jablečné Balsamico Gölles a Madeiru a nechte další půl hodinu redukovat tekutinu. Občas promíchejte, aby se směs nepřipálila. Horkou cibulovou marmeládu plňte do sterilních sklenic anebo rovnou konzumujte.



ŠPAGETY VAŘENÉ V ČERVENÉM VÍNĚ

INGREDIENCE:

1 l červeného vína L'Archetipo Litrotto Rosso
900 ml vody
Špagety
Olivový olej
4 stroužky česneku
1 velká červená cibule
100 g pancetty
2 lžíce másla
1 lžíce rajského protlaku
trochu chilli
Sůl, pepř
Parmazán nebo pecorino
Hladkolistá petržel
Piniové oříšky

Nejprve si dejte vařit vodu a 700 ml červeného vína. Vodu osolte, vhodte špagety a vařte dle návodu na obalu. Cibuli, česnek i pancettu rozkrájejte na tenké plátky. Rozpalte pánev, přidejte olivový olej a opečte pancettu do lehce hněda. Přidejte cibuli a osmažte do měkka a zlatova, což by mělo být hotové do 10 minut, a pak až na poslední minutu přihodte česnek. Přimíchejte rajský protlak, pepř, sůl a (chcete-li) trochu chilli a zalijte 100 ml červeného vína. Až se víno po 10 minutách zredukuje, přidejte máslo a do pánve vhodte uvařené špagety. Promíchejte a servírujte s nastrohaným sýrem, nasekanou petrželkou a piniiovými oříšky. Zbytek vína si můžete dopřát ke špagetám anebo si případně otevřít další lahev.

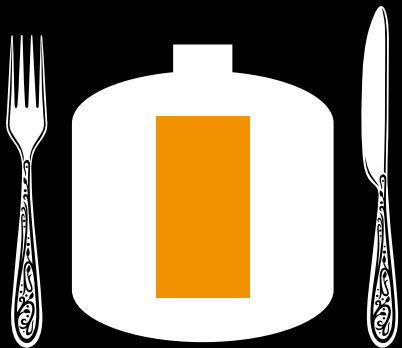


VINNÉ PICKLES ZE SALÁTOVÉ OKURKY

INGREDIENCE:

- 1-2 okurky
- 3 lžice kvalitní soli bez jódu
- 1 lžice cukru
- 1 větší šalotka
- 300 ml jablečného octu Gölles
- 370 ml bílého vína Jasci & Marchesani
- 250 ml převařené vody
- 2 lžice hořčičných semínek
- 1 lžice semínek koriandru
- 1 chilli paprička
- 6 snítek kopru

Omytou okurku i se slupkou nakrájejte na velmi tenké plátky. Nejlépe je vytvoříte pomocí struhadla. Cibuli oloupejte, z chilli papričky odstraňte semínka a obě pokrájejte na kolečka. Kopr pořádně operte a rozdělte na menší snítky. Připravte si sterilizované skleněné nádoby o celkovém objemu 1 l. V jiné nádobě smíchejte sůl, cukr, ocet, bílé víno a hořčičná a koriandrová semínka a protřepávejte, dokud se sůl a cukr nerozpustí, poté přidejte do roztoku vodu. Nakrájenou okurku napěchujte do sklenice, zastrčte mezi kolečka cibuli, chilli papričky a snítky kopru a zalijte roztokem tak, aby zelenina byla kompletně ponořená. Nyní zeleninu zatížeťe jinou, dobře padnoucí nádobou tak, aby byla zelenina stlačená u dna a do nádoby nešel zbytečně vzduch. Pro zatížení můžete použít talířek, na který umístíte vyvařený kámen nebo zavařovací sklenici naplněnou vodou. Případně si můžete pořídit mini kvašák, který vám celou přípravu usnadní. Takto zatíženou zeleninu nechte pracovat při teplotě kolem 20 °C přibližně týden. Poté sklenici uzavřete a přemístěte do lednice. Chlad postupně zastaví kvasný proces. V lednici vám fermentovaná zelenina vydrží několik týdnů.



CULINARIUM



VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Na každé kapce záleží. Obzvláště při přípravě slavnostního cukroví nebo dezertů bychom měli zvážit, čím jejich výslednou chuť ovlivníme. Každý destilát na sebe vzájemně působí s ostatními ingrediencemi, a posouvá tak celkový zážitek na novou úroveň. Více či méně otiskne svoji aromatickou stopu do malého sladkého kousku a vaše chuťové pohárky se rozpomenou na doušek vašeho oblíbeného rumu, whisky nebo jiné pálenky. A takové potěšení určitě stojí za to. Pokud chcete vyzkoušet osvědčené kombinace a zbytečně neexperimentovat, můžete se nechat inspirovat recepty Vintagekitchen.cz na stranách 98 a 99 a Síma peče sladkosti na stranách 100 a 101.







OŘECHOVÉ TYČINKY S RUMEM BOTRAN COBRE

INGREDIENCE NA ZÁKLAD:

20 dkg vlašských ořechů
80 dkg třtinového moučkového cukru
70 dkg třtinového cukru muscovado
2 lžíce rumu Botran Cobre
1 bílek

INGREDIENCE NA POLEVU:

10 dkg moučkového třtinového cukru
3 lžíce citronové šťávy
1 bílek

POSTUP:

Mleté vlašské ořechy smíchejte s oběma cukry, bílkem a rumem. Lehce poprašte vál třtinovým moučkovým cukrem a vzniklé těsto vyválejte na plát o síle 0,5 cm. Vykrajujte čtverečky nebo obdélníky. Pusťte se do přípravy polevy. V misce umíchejte bílek s třtinovým moučkovým cukrem a citronovou šťávou do husté pěny. Jednotlivé kousky polijte polevou a ozdobte kandovaným pomerančem nebo ořechy. Nechte přes noc zaschnout.



MANDLOVÉ SUŠENKY S RUMEM BLACKWELL

INGREDIENCE TĚSTO:

25 dkg hladké mouky
25 dkg másla
20 dkg mandlí
50 ml rumu Blackwell
2 žloutky
25 dkg moučkového cukru
½ lžičky tlučeného hřebíčku
kůra z 1 citronu

INGREDIENCE NA POTŘENÍ:

1 žloutek
2 lžičky rumu Blackwell
mandlové plátky

POSTUP:

V misce smíchejte všechny ingredience na těsto, které po uhnětení nechte přes noc odpočívat v lednici. Druhý den na pomoučněném vále těsto vyválejte a vykrajujte kolečka. Kolečka přemístěte na plech vyložený pečicím papírem a potřete je žloutkem utřeným s rumem. Povrch sušenek posypte mandlovými plátky a pečte 12 minut v troubě vyhřáté na 150 °C.



ROZINKOVÉ KOULE S RUMEM DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

INGREDIENCE:

- 15 dkg rozinek
- 1 dl rumu Diplomatico Reserva Exclusiva
- 15 dkg vlašských nebo pekanových ořechů
- 15 dkg třtinového moučkového cukru
- 15 dkg strouhané hořké čokolády
- 5 dkg másla

POSTUP:

Rozinky nechte máčet minimálně přes noc v rumu. Můžete je takto nechat 3-5 dní a jen dolévat rum, čímž jen zintenzivníte chuť. Pak utřete máslo s cukrem a přidejte namleté ořechy, rozinky a polovinu čokolády. Z hmoty uválejte kuličky, které obalujte ve zbylé čokoládě.



VIŠŇOVÉ KOULE S RUMEM EQUIANO

INGREDIENCE:

- 20 višňí naložených v rumu
- 25 dkg másla
- 25 dkg moučkového cukru
- 2 lžíce rumu Equiano
- 25 dkg nadrcených sušenek Lotus
- Kakao nebo hořká čokoláda na obalování

POSTUP:

Nejprve dejte okapat višně z rumu. Utřete máslo s cukrem do pěny, přidejte rum a nadrcené sušenky. Vše důkladně promíchejte. Z těsta odebírejte kousky a balte do nich na vále nebo v dlaní okapané višně. Koule obalujte v kakau nebo v nastrouhané hořké čokoládě. Nechte alespoň 14 dní odležet.



DATLOVÉ KULIČKY S RUMEM MILLONARIO 10 ANIVERSARIO RESERVA

INGREDIENCE:

200 g vypeckovaných datlí nebo datlové pasty

100 g fíků

50 g strouhaného kokosu

50 g hořkého kakaa

50–70ml rumu Millionario 10 Aniversario Reserva

POSTUP:

Vypeckované datle nebo datlovou pastu, fíky a strouhaný kokos dohromady rozmixujte a postupně přidávejte rum. Dle konzistence těsta uvidíte, kolik rumu použít. Směs by měla být hutná, kompaktní a lehce lepkavá. Rozhodně by neměla být příliš suchá, jelikož by vám nedržela pohromadě. Z těsta tvarujte kuličky, které následně obalujte v kakau.



ŠVESTKOVÉ ROLÁDKY S RUMEM BEACH HOUSE

INGREDIENCE NA LINECKÉ TĚSTO:

280 g hladké mouky

180 g másla

100 g cukru

2 žloutky

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

200 g sušených švestek

150 ml rumu Beach House

POSTUP:

Nejprve zalijte švestky rumem Beach House a nechte minimálně den odležet. Pak přidejte trochu skořice a rozmixujte na hladkou pastu. Den předem propracujte všechny ingredience určené na těsto dohromady a dejte odležet do lednice. Druhý den vyválejte na plát o síle 3 mm a po celé délce rozprostřete švestkovou pastu, zarolujte jako roládu a krájejte na kolečka o tloušťce cca 3–4 mm. Pečte do zlatova v troubě vyhřáté na 160 stupňů Celsia.



PUSINKY S GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS - ALEXANDRE

INGREDIENCE NA PUSINKY:

100 g bílků

100 g cukru krystal

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

100 g bílé čokolády

50 ml Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre

Kandovaný pomeranč

POSTUP:

Nejprve šlehejte bílky, a jakmile se začne tvořit pevnější sníh, postupně zašlehavejte cukr. Na plech dělejte hromádky a do nich lžičkou malé prohlubně. Sušte na 100–110 stupňů Celsia. Zahřejte likér Grand Marnier a přelijte přes nasekanou čokoládu. Pořádně rozmíchejte, nechte vychladit. Vychlazený krém přendejte do cukrářského sáčku a vyplňte na každé pusince dolíček. Ozdobte kandovaným pomerančem.



TŘENÉ LINECKÉ S RUMEM AUTÉNTICO NATIVO

INGREDIENCE NA TĚSTO:

160 g másla

50 g moučkového cukru

1 vejce

180 g hladké mouky

20 g kakaa

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

60 g hořké čokolády

50 g rumu Auténtico Nativo

30 g másla

POSTUP:

Nejprve si připravte těsto. Změklé máslo ušlehejte s vejcem a cukrem, pak stěrkou vmíchejte mouku a kakao. Těsto nastříkejte na plech cukrářským sáčkem do tvaru kytičky a dejte péct do trouby vyhřáté na 150 °C přibližně na 10 minut. Rum Auténtico Nativo zahřejte, přelijte přes nasekanou čokoládu, rozmíchejte a vmíchejte máslo. Nechte vychladit a pak opět cukrářským sáčkem ozdobte upečená kolečka.

A close-up photograph of cigars and tobacco leaves. In the foreground, there are several large, crumpled, brown tobacco leaves with a textured, wrinkled surface. Behind them, several cigars are visible, some resting on a wooden surface. The background is softly blurred, showing more cigars and wooden elements. The lighting is warm and focused on the textures of the tobacco.

Warehouse #1 Humidor



CO ZNAMENÁ SÍLA DOUTNÍKU

Text: Jan Braun, foto: Jan Kiss

Když se řekne „síla doutníku“, ne každý si správně představí, co přesně to znamená. Ostatně jak je definována síla doutníku? Podle čeho bychom měli tuto sílu rozlišovat a jak ji správně zvládnout? To vše jsou často opomíjené, respektive zanedbávané otázky, na které se vám v následujících řádcích pokusíme odpovědět, a vysvětlit tak alespoň v základních rysech, co je to pojem síla doutníku.



KLASIFIKACE SÍLY DOUTNÍKŮ

Abychom vám mohli co možná nejlépe vysvětlit pojem síla doutníku neboli cigar strength, ukažme si nejprve, jak se síla doutníku rozděluje a označuje. Síla doutníku je klasifikována jako mírná (mild), střední (medium) a plná (full). Toto rozdělení ale nemá nic společného s chutí doutníku, jen ukazuje, kolik nikotinu v doutníku obsahuje použitý tabák. Sílou tabáku se myslí celkový účinek na lidský organismus. Jeho sílu pocítíte v žaludku, střevech a jícnu, a to v důsledku žaludečních reakcí na přítomnost dávky nikotinu v těle. Což je velice důležitá informace pro začínající kuřáky. Neexistuje ale žádný způsob, jak poznat sílu doutníku na základě pohledu na krabici nebo na samotný doutník. Nenechte se oklamat mylným přesvědčením, že čím tmavší doutník, tím je doutník silnější - není tomu tak pokaždé. Proto je namísto dobrá rada: Vždy se zeptejte prodejce. Každý dobrý obchodník s doutníky by vám totiž měl být schopen poradit.

NESUĐTE PODLE OBALU

Například Steve Saka, kterého možná znáte díky jeho práci pro Drew Estate, konkrétně značku Liga Privada, definuje sílu doutníku takto: „Sílu doutníku můžeme označit jako fyziologický dopad doutníku na kuřáka při jeho kouření. Hovoříme zde hlavně o hladině nikotinu, jeho síle a ostrosti.“ José Blanco, dříve exprezident E. P. Carillo, dnes spolupracující s Carlitem Fuente ve společnosti Arturo Fuente, je toho názoru, že: „Kuřáci doutníků velmi často zaměňují chuť doutníku s jeho silou. Síla doutníku je o tabákovém listu, o jeho pozici na rostlině, tzv. primingu. Čím vyšší priming, tím silnější tabák. Právě ty nejvyšše položené listy na rostlině, zvané ligero, se považují za ty nejsilnější, protože jsou na rostlině nejdéle, absorbují nejvíce slunečního svitu a obsahují nejvíce minerálních látek a olejů. Velice důležitou otázkou v síle tabáku je také jeho fermentace. Ta je naprosto klíčová pro kvalitu tabáku při výrobě prémiového doutníku a jeho finálních vlastností a chutí.

Protože čím déle je tabák fermentován, tím méně nikotinové síly bude poté obsahovat. Právě fermentací zbavujeme tabák nežádoucích a nepříjemných látek a nikotin je jednou z nich. Dalším velkým omylem, co se týká síly tabáku, je jeho barva. Zde konkrétně hovoříme o barvě krycího listu (wrapperu) na doutníku. Mnoho doutníkových nadšenců se mylně domnívá, že čím tmavší list, tím silnější tabák a tím silnější doutník (stále hovoříme o nikotinové síle doutníku). José Blanco všem doporučuje: „Nikdy nehodnoťte sílu doutníku podle barvy jeho krycího listu.“ Jen pro představu, maduro listy, což jsou ty hodně tmavé, olejnaté listy, dodají doutníku sladkost, jemné aroma a komplexitu, ale ne nikotinovou sílu. Převážná většina síly doutníku vychází z jeho náplně neboli filleru.“

Každý výrobce doutníků má určitá kritéria při blendování (míchání) tabáků do daného doutníku, pokud chce, aby výsledkem byl nikotinově silnější doutník. Prvním krokem je vybrat správný druh tabákové rostliny, druhým krokem pak výběr listů z rostliny dle primingu. Pokud chcete vytvořit doutník lehčí nebo střední síly, nemůžete jeho náplň složit převážně z ligero či viso listů. Jedny z nejsilnějších tabáků, jaké se dnes používají pro blendování doutníků, jsou pensylvánský Broadleaf, dominikánské Piloto Cubano, honduraské Corajo, nikaragujský Criollo 98 a ekvádorská Sumatra.

VNÍMAT VŠEMI SMĚRY

Jen proto, že v doutníku cítíte kořeněné tóny, ještě nemusí být doutník nikotinově silný. Opravdovou sílu doutníku poznáte a všechna jeho chuťová zákoutí rozkryjete, pokud při kouření dokážete kouř vyfukovat částečně i nosem. Této technice se říká retrohale. Mnoho kuřáků vám dosvědčí, že chuť doutníku se naprosto změní, pokud se naučíte vyfukovat kouř nosem místo jen běžně používaným výdechem ústy. Je tomu stejně jako u jídla, kdy nemůžete plně ocenit chuť bez vjemu jeho aromatu. Až ta správná souhra chuti a vůně vám dá ucelený obrázek. Říká se, že pokud kouříte jen ústy, chutnáte hlavně krycí list. Díky retrohale ale poznáte komplexní chuť vašeho doutníku.

Většina kuřáků rozpozná sílu doutníku podle fyzického dopadu na lidské tělo. Opravdu silný doutník vám může přivodit bolest hlavy, bolesti žaludku nebo i lehkou nikotinovou otravu a závrať. Můžete se začít potit a cítit silný chlad, i když venku bude parné léto. Mnoho farmářů pěstujících tabák posuzuje sílu tabáku jeho žvýkáním. Poznají tím pravou sílu z daného listu, nikotin se jim totiž vstřebává do těla sliznicemi rtů a dásní. Měření síly tabáku je považováno za jednu z nejtěžších charakteristik, jaké lze u tabáku rozpoznat. Někdy, když ji rozpozná třeba začínající kuřák, může být už pozdě.

Existuje velice jednoduchá rada, jak se nepříjemných pocitů zbavit. Pokud se dostanete do stavu, že vám doutník neudělá zcela dobře, snězte nebo vypijte něco sladkého. Protože právě cukr v krvi vám pomůže se nepříjemných pocitů zbavit. Uklidní vám žaludek a zaživací systém organismu. Ti z vás, kdo jste měli možnost navštívit výrobce doutníků, jste si možná všimli, že spousta pracovníků v těchto továrnách u sebe má vždy něco sladkého. I pouhý pobyt v místnosti, kde je spousta dýmu nebo mnoho tabáku samotného, totiž může způsobit mírnou nevolnost.

JAK ZVLÁDNOUT SÍLU DOUTNÍKU

Existuje pár užitečných rad na to, jak se vyvarovat nepříjemných pocitů ve chvíli, kdy máte hladinu nikotinu v tělu již vyšší, než je příjemné. První je, že byste nikdy neměli kouřit doutník s prázdným žaludkem. Vždy je dobré před zapálením doutníku něco alespoň drobného sníst. Další velice důležitou radou, která je zároveň jedním z pravidel etikety, je doutník nikdy nešlukovat. Doutník není cigareta, doutník se kouří pomalu. Udělejte si na svůj doutník čas, popotahujte zlehka a pomalu. Správné potáhnutí z doutníku by nemělo být častější než jednou za třicet vteřin, spíše ještě pomaleji. Pokud popotahujete moc často, tabák se více zahřívá a dostává se vám tak do těla i více nikotinu. Nemusíte se obávat, pokud vám doutník kvůli delší přestávce zhasne. Odklepněte popel z doutníku do popelníku a doutník si zapalte znovu. Kuřte tedy pomalu, užívejte si svého doutníku a pohody, která s ním má být spojená. Další radou je, pokud si dáváte doutník již po ránu, začněte den s nějakým lehčím doutníkem. Obzvláště pokud jste se vydatně nenasnídali. Důležitou otázkou je také správné uchovávání doutníku. Co tím myslíme? Jde o správnou vlhkost ve vašem humidoru. Pokud máte vlhkost nižší, než se pro doutníky doporučuje, doutník bude sušší, bude rychleji hořet a vytvářet více kouře, který dostanete do těla, aniž byste o tom věděli. Opačný případ, možná i horší, je naopak příliš vysoká vlhkost v humidoru. Doutníky jsou kvůli tomu přespříliš zvlhčené a hůře hoří. Abyste pak udrželi váš převlhčený doutník zapálený, budete popotahovat z doutníku stále častěji a tím se můžete intoxikovat. Alkohol a doutník se také mají navzájem rády pouze v určitém množství. A protože řada z nás spojuje požitek z doutníku s nějakým alkoholem, zapamatujte si, že alkohol musíte u doutníku pít obezřetně, a to jak co do intenzity, tak i co do množství. Pokud párujete doutník se svým oblíbeným alkoholem, kuřte a pijte velice pomalu a užívejte si každou chvíli, kterou jste si pro sebe, svůj drink a svůj doutník vyhradili. Věřím, že pokud se budete výše uvedeným řídit, každý váš zapálený a vykouřený doutník vám přinese jen to příjemné a očekávané. ■



Warehouse #1 Humidor

DOUTNÍKOVÁ INSPIRACE

Text: Jan Braun, foto: Marek „Čtvrtečník“ Típl

Svět doutníků je rozmanitý a kolikrát je potřeba pečlivě zvážit, po jakém nakonec sáhnout. I proto jsme se rozhodli vám blíže představit některé zajímavé doutníky z naší nabídky, abyste se mohli nechat inspirovat a hlavně abyste věděli, co přesně můžete od daného doutníku očekávat.





ARTURO FUENTE

FUENTE & FUENTE OPUS X 20TH ANNIVERSARY BELIEVE

Značka: Arturo Fuente

Země původu: Dominikánská republika

Formát doutníku: Grand Robusto

Doba kouření: 45–60 min.

Délka (v palcích): 5 3/4

Prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 52

Typ balení: Krabice

Počet ks v balení: 20

Usazen na bohaté vulkanické půdě Dominikánské republiky leží Chateau de la Fuente, domov nejlepších doutníků na světě, široce vyhledávaných Fuente Fuente OpusX. Půda Dominikánské republiky je bohatá na minerály, která do té doby byla považována za nevhodnou pro pěstování krycích tabákových listů, avšak tehdy ještě neznala erudici a zatvrzelost rodiny Fuente. Společně zde vyšlechtili skvostné krycí tabákové listy, které se staly základem proslulého Fuente Fuente OpusX, prvního dominikánského pura. Bezvadná stavba, vynikající chuť a století mistrovství a tradice. Současné Fuente Fuente OpusX se považují za vrchol doutníkové dokonalosti a standard, podle něhož se měří ostatní doutníky. Jedinečné spojení tabáků Fuente produkuje jemnou výraznou chuť v harmonii s přetrvávající plností exkluzivního krycího tabákového listu Fuente Fuente OpusX. „Chtěl jsem stvořit něco ze svých vzpomínek. Chtěl jsem se vrátit do svého dětství. Chtěl jsem se vrátit do nejšťastnějších chvil svého života. Chtěl jsem, aby na mě dědeček byl hrdý. Chtěl jsem, aby na mě byl hrdý můj otec a moje děti mohly jednou být hrdé na mě. Musel jsem to zkrátka udělat,“ říká Carlos Fuente.

PERDOMO RESERVE

„Naše řada Perdomo Reserve je na trhu více než 20 let. Chtěli jsem přijít s něčím opravdu výjimečným, abychom tím uctili historii značky Perdomo a nabídli doutník, který si každý kuřák doutníků skutečně zamiluje. Tyto nové doutníky obsahují krycí list z šest let stařených tabákových listů. Vázací a krycí list obsahuje náš tabák, který jsme velice pečlivě vybírali z našich nejprestižnějších farem v oblastech Estelí, Condega a údolí Jalapa. Při blendování těchto nových doutníků jsme dbali hlavně na to, aby nebyly jen bohaté v chuti, ale aby byly také velice jemné s mírnými náznaky sladkosti. Náš degustační tým, který se podílel na vytváření nových doutníků a má více než 250 let zkušeností s výrobou doutníků, byl velice mile překvapen tím, jak skvěle tato nová směs chutná,“ říká Nick Perdomo, prezident a CEO Tabacalera Perdomo.



PERDOMO RESERVE 10TH ANNIVERSARY ROBUSTO SUN GROWN BOX - PRESSED

Značka: Perdomo

Země původu: Nikaragua

Formát doutníku: Robusto

Doba kouření: 45–60 min.

Délka (v palcích): 5

prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 54

Typ balení: Krabice

Počet ks v balení: 25

Nové Perdomo Reserve 10th Anniversary Box-Pressed Sun Grown je středně silné až plné nikaragujské „puro“, zabalené v krásném šestiletém nikaragujském krycím listu, který se nechává dalších deset měsíců dozrávat v sudech po bourbonu. Náplň je taktéž z šest let stařeného tabáku, který vytváří krásné zemité chutě s nádechem koření a sladkosti.



PERDOMO RESERVE 10TH ANNIVERSARY ROBUSTO MADURO BOX - PRESSED

Značka: Perdomo

Země původu: Nikaragua

Formát doutníku: Robusto

Doba kouření: 45–60 min.

Délka (v palcích): 5

prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 54

Typ balení: Krabice

Počet ks v balení: 25

Nové Perdomo Reserve 10th Anniversary Box-Pressed Maduro je středně silné až plné nikaragujské „puro“. Krásný, tmavý, olejnatý krycí list, který zrál více než šest let, byl poté navíc dostařován dalších čtrnáct měsíců v sudech po americkém bourbonu. Stejně tak vázací list je z šest let vystařeného tabáku, jenž jako náplň dodává doutníku přirozeně sladkou chuť s nádechem tmavého kaka a espressa.

PERDOMO NICARAGUA BOURBON BARREL AGED EPICURE GIFT SET

Značka: Perdomo

Země původu: Nikaragua

Formát doutníku: Epicure

Doba kouření: 60–75 min.

Délka (v palcích): 6

Délka (v cm): 15,24

prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 54

prsten (v cm): 2,14

Typ balení: Krabice

Počet ks v balení: 6

Dokonalá směs na doutníky Perdomo Nicaragua Bourbon Barrel-Aged vzniká z pečlivě ručně vybraných tabáků, které zrály minimálně šest let, než je společnost Perdomo zařadila do procesu stárnutí v sudech po bourbonu. Po šesti letech zrání se krycí listy z tabáku Connecticut staří v sudech po bourbonu dalších 8 měsíců, u krycích listů z tabáku Sun Grown je to dalších 10 měsíců a u krycích listů z tabáku Maduro 14 měsíců. Tyto tabáky pak dosahují nejvyšší kvality, pokud jde o barvu, texturu, aroma a chuť. Každý doutník Perdomo Nicaragua Bourbon Barrel-Aged nabízí dokonale vyvážený a jemný zážitek z kouření.

Doutníky Perdomo Nicaragua Bourbon Barrel-Aged Connecticut mají krycí list z úžasného šestiletého ekvádorského Connecticutu zrajícího v sudech po bourbonu. Ten se dokonale snoubí s náplní z šestiletých nikaragujských tabáků z kubánských semen, díky čemuž nabízejí bohaté a krémové kouření s jemnými tóny karamelu a cedrového dřeva, které se objevují v dochuti.

Doutníky Perdomo Nicaragua Bourbon Barrel-Aged Sun Grown mají krycí list z bohatého šestiletého nikaragujského tabáku Sun Grown z kubánských





semen stařeného v sudech po bourbonu. Krycí list se dokonale kombinuje s náplní z šestiletých nikaragujských tabáků z kubánských semen, což přináší sladce kořeněnou komplexnost s jemnými tóny dubu a mandlí, které se vyskytují v závěrečné dochuti.

Doutníky Perdomo Nicaragua Bourbon Barrel-Aged Maduro mají krycí list z olejnatého šestiletého nikaragujského tabáku Maduro z kubánských semen stařeného v sudech po bourbonu. Ten se harmonicky doplňuje s náplní z šestiletých nikaragujských tabáků z kubánských semen. Ve výsledku tak poskytuje sladkou komplexnost s jemnými tóny kakaa a tmavě pražené kávy v dochuti.

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY EPICURE GIFT SET

Značka: Perdomo

Země původu: Nikaragua

Formát doutníku: Epicure

Doba kouření: 60–75 min.

Délka (v palcích): 6

prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 56

Typ balení: karton

Počet ks v balení: 5

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 směsi Perdomo 20th Anniversary se ručně vybírají tabáky, které zrály minimálně osm let. Kombinace krycích listů stařených v sudech po bourbonu s prvotřídním plným tabákem vázacího listu a náplně dodává každé směsi Perdomo 20th Anniversary vyváženou komplexnost s vrstvami bohatých chutí a jemným, elegantním aroma.

Doutníky Perdomo 20th Anniversary Connecticut mají krycí list z krásného 8 let starého ekvádorského Connecticutu a zrají 8 měsíců v sudech po bourbonu. To jim zaručuje, že se bohaté a krémové chutě skvěle propojí s vázacím listem a náplní z nikaragujského tabáku z kubánských semen. V chuti jsou tyto doutníky bohaté a mají komplexní kouř s jemnými tóny medu, který v dochuti doplňuje koření.

Doutníky Perdomo 20th Anniversary Sun Grown mají krycí listy z úžasného 8 let starého nikaragujského tabáku Sun Grown z kubánských semen a v sudech po bourbonu zrají 10 měsíců. To jim zaručí, že se bohaté a zemité chutě skvěle propojí s vázacími listy a náplní z prvotřídního nikaragujského tabáku. Tyto doutníky jsou vyváženě kořeněné s jemnými tóny dubu a cedrového dřeva, které se dostávají do popředí v dochuti.

Doutníky Perdomo 20th Anniversary Maduro mají krycí listy z hedvábného 8 let starého nikaragujského tabáku Maduro a v sudech po bourbonu zrají 14 měsíců. Díky tomu se bohaté a sladké chutě nádherně propojí s vázacími listy a náplní z nikaragujského tabáku z kubánských semen. V chuti tyto doutníky nabídnou sladké tóny čokolády, zatímco v dochuti lze postřehnout dotek silného espressa.





PERDOMO HUMIDIFIED BAG

Značka: Perdomo

Země původu: Nikaragua

Formát doutníku: Epicure

Doba kouření: 60–75 min.

Délka (v palcích): 6

Délka (v cm): 15,24

Prsten (ve čtyřiašedesátinách palce): 54

Prsten (v cm): 2,14

Typ balení: Humidified bag

Počet ks v balení: 4

Humidified bag obsahuje 4 doutníky z jednoho krycího listu. Každý bag je nadepsán daným krycím listem a doutníky nejdou kombinovat. Humidified bag je plastový zavlhčený obal, který nahrazuje humididor až po dobu 6 měsíců a lze ho použít opakovaně. Humidified bag uskladněte mimo sluneční záření a přímý zdroj tepla, nejlépe do zásuvky, skříňky apod. Balíčky obsahují následující doutníky o velikosti Epicure a Toro. ■



Snoubení doutníku

„Šuby duby Amerika...“ Dnes se vypravíme přes oceán do vyhlášené oblasti Kentucky, do ráje bourbonů a americké whiskey. Nalijeme si skleničku vynikající whiskey Michter's (zal. roku 1753) a necháme se unášet proudem řeky Ohio. Přesně jako rodiny palírníků, kteří se na vorech z drsného severu Pensylvánie stěhovali do úrodných nížin a oblasti whiskey zaslíbené, Kentucky... A protože Nick Perdomo pro svůj tabák využívá moderní druhotnou fermentaci právě v sudech po americké whiskey z této vyhlášené oblasti, je pojitko pro snoubení obou dnešních partnerů zcela jasné...

Jako takové doutníkové ohlédnutí za celým letošním rokem na mne působí doutníky z řady Perdomo Factory Tour Blend. Mají v sobě totiž kouzlo všech činností spojených s pěstováním tabáku a jeho následným zpracováním. Hezky od A do Z. Shrnou vám všechny myšlenky, na které jste ve spojení s doutníkem mohli během uplynulého roku jen pomyslet. Tabacalera Perdomo je totiž vertikálně řízenou společností. Doutníková linie zvaná Factory Tour Blend byla dlouhá léta pouze dárkem pro účastníky tzv. „Factory Tour“. A právě takto nazvaná

návštěva této fabriky, to není jen tak. To jsou tři dny plné vyčerpávajících informací z úst Nicka Perdoma osobně a zážitek na celý život. Vše vidíte na vlastní oči, vše se dozvíte, vše si osaháte, a hlavně vše vnímáte neustále zahalení do obláčku voňavého kouře... Pro milovníky doutníků učiněný ráj. Dnes kouřím venku, a tak jsem zvolil „jen“ velikost robusto (5 × 52), tedy 12,7 cm na délku a 2,06 cm v průměru. Prstýnek majestátně pokrývá dvě třetiny tohoto doutníku. A jak se ukáže, bude to jediná vada na kráse dnešního zážitku. Musím jej totiž sundat

na můj vkus velmi brzy. Zasloužil by si prezentovat přednosti tohoto doutníku po celou dobu kouření. A tak si důkladně prohlížím vše, co znázorňuje, a rovnám si jej alespoň vedle skleničky. Nyní mohu naplno obdivovat krycí list odstínu maduro. Doutník jako by se po odstranění prstýnku zvětšil a nechal tento list z oblasti Jalapa se doslova naparovat. Najednou dominuje i chuti. Jako kdyby začal náplni i vázacímu listu z oblastí Condega a Estelí přidělovat jejich možné role. Doutník krásně a pravidelně hoří. Chuť s uvedenou intenzitou Medium mi zprvu připomíná jemnou kávu, ale postupně se přidává i chuť připomínající vysokoprocenní čokolády a silnější espresso. Zmiňované sudy po americké whiskey dávají tabáku specifickou jemnost a krémovost. I když nutno říci, ne tolik čitelnou jako u řad, které jsou na tomto zrání chuťově postaveny.

Je už poměrně chladno, a to si doslova žádá vychutnat si i whiskey Michter's US-1 Sour Mash se 43 % alkoholu, tedy 86 proof. Tahle whiskey vyzdvihuje stejný trend, jaký je vynášen do nebes u tzv. „jamajských high ester rumů“, využívajících při výrobě surovinu zvanou dunder. Pro zahřátí tak bude zcela ideální. Dunder zvyšuje hladinu esterů a dotváří tím osobitost těchto specifických jamajských rumů. U whiskey se ale jedná o část výroby zvanou „stillage“ nebo také „backset“. Pro mne, milovníka rumů, tak při výběru z nabízených druhů této destilerie zvítězila touha poznat nové rozměry tohoto výrobního procesu. Chuť okamžitě burcuje všechny mé smysly. Dost potlačí chuť tabáku. I když po pár vteřinách svého osobitého představování jako by mu naopak pomáhala zpět do popředí. Chuť tabáku je nakonec o dost intenzivnější než před napitím. Je zajímavé sledovat, jak si jednotlivé doušky dokážou s chutí tabáku pohrávat. Whiskey vždy čitelně prezentuje svůj původ, vstupní suroviny a ovocnější chuť. To trvá jen pár vteřin. Poté vždy udeří intenzita „small batch“ sudů čili sudů s menším obsahem, než je běžným zvykem. Ty nesou tíhu daleko vyšších finančních nákladů, ale chuti to následně vracejí plnými doušky. Jejich taniny a třísloviny jsou ještě zvýrazněné chladnějším venkovním prostředím a využitým výrobním postupem. Mám rád doslova mravenčení na jazyku, které ještě umocňují delším ponecháním whiskey v ústech. Intervaly mezi jednotlivými napitími tak musím postupně prodlužovat. Upřel bych si nejjemnější aroma nikaragujského tabáku, a to by byla škoda. V závěru celého dnešního snoubení se mi vloudila ještě myšlenka na to, přizvat do hry výraznou chuť zázvoru. I k jamajským rumům ji mám moc rád a sami Jamajčané jdou příkladem v tom, že zázvor není vůbec od věci. A tak si otevírám lahvičku vychlazené limonády Ginger Beer od novozélandské společnosti East Imperial. Tu mám moc rád a většinou ji mám po ruce. Jak jsem

předpokládal, intenzita zázvoru se opravdu náramně hodí. Chuť whiskey i doutníku dostaly zcela jiný rozměr. Zázvor chuť podpořil a zároveň osvěžil.

Celé dnešní snoubení bylo výrazným zážitkem a vím, že nebude úplně pro každého. Ale svůdná vůně Kentucky může být v této intenzivní podobě s některým z doutníků řady Perdomo Factory Tour Blend v odstínu Maduro zajímavým tipem na netradiční dárek pro vaše blízké...

Přeji pěkné svátky, pevné zdraví a brzy na viděnou v některém již otevřeném cigar klubu.

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.

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.

UPS ULTRA PREMIUM



WAREHOUSE #1

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



info@warehouse1.cz
www.warehouse1.cz
tel.: 608 520 526
f warehouse1

CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •

