

# WAREHOUSE #1

news

č. 15 – ŘÍJEN 2015

neprodejné

Isle of Arran Distillers  
Teeling whiskey  
Gin Jubilee  
Cragganmore whisky  
Diageo World Class  
Broker's gin  
Trois Rivières rum  
Roger Groult  
La Stoppa



**JAMES MAC TAGGART**



Since 1948

# AMRUT

## fusion

### SINGLE MALT WHISKY

**Z nezávislé rodinné destilerie.**

Tento nektar života slučuje dohromady jednosladové whisky vyrobené a sladované v geograficky dosti vzdálených regionech. Hlavní část ječmene pochází z úpatí Himálaje a zbytek tvoří nakouřený ječmen ze Skotska. Obě složky jsou zpracovávány odděleně včetně destilace a výsledný produkt je uložen do použitých i nových sudů z amerických dubů v destilerii v Bangalore, která je situována v nadmořské výšce 911 metrů. Tyto speciálně zrající whisky jsou následně smíseny, aby vytvořily intenzivní chuť, fúzi východu a západu, zhmotňující duchovní hodnoty jednoty míru a prosperity.

**3<sup>rd</sup>** Finest Whisky  
in the World

*Jim Murray's Whisky Bible 2010*



Whiskies  
OF THE WORLD  
Awards  
2014, 2015, USA.



**PROUDLY MADE IN INDIA**

[www.amrutdistilleries.com](http://www.amrutdistilleries.com)

[www.twitter.com/AmrutMalt](https://twitter.com/AmrutMalt) [www.facebook.com/AmrutMalt](https://facebook.com/AmrutMalt)

**N**euvěřitelné léto vystřídal podzim. Rána jsou sychravá a ani kolem poledne už rozhodně není na koupání. Listí se barví fantastickou škálou barev, než nakonec všechno opadá a odvane ho vítr stejně jako další rok našeho života. Osvěžující long drinks, které jsme si mohli dopřávat na zahrádkách nebo někde ve stínu u vody, vystřídá pravděpodobně něco říznějšího, co si dáme v oblíbeném baru, nebo v teple domova. Jestli to bude rum, který vám zavoní dálkami, odkud k nám byl dovezen, nebo to bude něco jiného, necháme samozřejmě na vás. Pokud byste ale patnácté číslo našeho časopisu chtěli vzít jako inspiraci pro svůj výběr, tak v něm rozhodně něco zajímavého nalézt můžete.

Podle našeho názoru se pro podzimní večerní vychutnávání velice dobře hodí whisky, calvados, nebo vyzrálší rum a pro ty z vás, kteří jste propadli vášni delšího kouře, také kvalitní doutník. Co se whisky týká, tak máme pocit, že se její čas pomalu, ale jistě vrací a nebude už možná moc dlouho trvat a zájem o ni se projeví naplno. Pozorujeme nárůst v prodeji japonské whisky, ale zvedá se i celá kategorie jako taková. Lidé chtějí objevovat a přijít na to, jaký je rozdíl mezi irskou whiskey a skotskou whisky, chtějí objevovat jednotlivé oblasti výroby whisky ve Skotsku a přijít na jejich chuťové odlišnosti a jsou mnohdy překvapeni, že existují také výrobci oceňovaných whisky v Indii nebo Tasmánii. V aktuálním čísle, z jehož obálky se na vás dívá James Mac Taggart, ředitel výroby Isle of Arran Distillers, se tedy můžete dočíst o skotských destilériích Arran a Cragganmore. Dále v něm naleznete reportáž z nově otevřené destilerie irské whiskey bratří Teelingů včetně rozhovoru s oběma bratry. Do Normandie vás zavedeme za výrobcem fantastických calvadosů, představitelem páté generace rodů Groultů Jean-Rogerem Groultem a Honza Albrecht se vás pokusí vtáhnout do své degustace doutníku Perdomo Small Batch 2005 společně s cuvée vyzrálých rumů Trois Rivières Triple Milesime.

Mimo uvedených témat toho pro vás máme v našem časopisu ještě o něco více a doufáme, že vám tak Warehouse #1 bude i tentokrát k užítku.

*Jakub Janeček a Jiří Rabel*



Jiří Rabel



Jakub Janeček

# WAREHOUSE #1

Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands

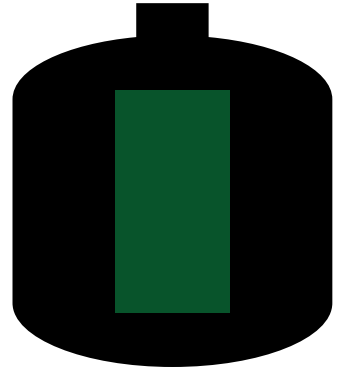


[o nás](#) [kontakt](#) [oceňeno](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [očníní](#)



Časopis Warehouse #1, který právě držíte v rukou, můžete najít i na našem webu [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz). Pokud v levé části obrazovky kliknete na obálku aktuálního čísla, objeví se veškeré dosud vydané časopisy. Po kliknutí na obálku, která Vás zaujme, ji dalším kliknutím zvětšíte a můžete listovat stránku po stránce a případně si i něco přečíst.





Isle of Arran Distillers	6
James MacTaggart	14
Teeling whiskey	22
Stephen & Jack Teeling	28
Tom Nichol	40
Drink Kvartálu	48
Fejeton Alexe Mikšovice	50
Diageo World Class	52
Vířa Cirok	56
Cragganmore whisky	60
Galerie ledů	68
East Imperial Gin Jubilee	76
Broker's gin	78
Stéphane Solari	84
Trois Rivières rhum	88
75. výročí Casa Botran	96
Calvados Roger Groult	98
La Stoppa	108
Snoubení doutníku	112

Warehouse #1 představuje:





# ISLE OF ARRAN DISTILLERS LTD.



**Ostrov Arran je jedním z bezmála osmi set ostrovů, kterými se může Skotsko chlubit, nebo snad dokonce pyšnit. Díky tomu, že patří mezi ty obydlené, a také díky tomu, že se na jeho 430 kilometrech čtverečních nacházejí rozmanité přírodní scenérie, je jedním z nejoblíbenějších ve Skotsku a vysloužil si tak přezdívku Skotsko v miniatuře. Najdete tady úžasně zelené louky, pastviny plné spokojeného dobytka, jezera, hrady i tajuplné menhiry, příjemně zvlněnou krajinu na jihu ostrova i vysoké štíty hor na severu. Když budete mít štěstí, můžete zde spatřit místní velkou zvířecí pětku, do které patří orel, jelen, veverka, vydra a tuleň. V neposlední řadě se zde ale také vyrábí Arran Whisky, kterou zastupujeme na našem trhu.**

Společnost Isle of Arran založil v roce 1994 bývalý ředitel Chivas Brothers pan Harold Currie. Kvůli dofinancování výstavby destilérie bylo prodáno 2000 dluhopisů, které měly být v budoucnu vyměněny za whisky z plánované palírny. Ta byla nakonec na ostrově Arran, v minulosti vyhlášeném díky kvalitě whisky vyráběných v mnoha místních, většinou ilegálních palírnách, otevřena v roce 1995. Stala se tak od roku 1837, kdy zde byla uzavřena destilérie Lagg, první legální a dodnes jedinou destilérií na tomto krásném ostrově vůbec. Nachází se na severu ostrova, nedaleko zříceniny hradu Lochranza, který byl postaven ve 13. století prakticky na břehu moře. Hned vedle destilérie je fotbalové hřiště klubu North End United, který je prý nejhorším fotbalovým klubem ve Skotsku, dokonce tak špatným, že

ho porazili i jejich rivalové z jižního konce ostrova. Za destilérií se zvedají hory, kde hnízdí vzácný orel zlatý, kvůli kterému bylo dokonce odloženo dostavění destilérie do té doby, než přivede na svět své potomky. Prý to vypadalo jako poděkování, když se během slavnostního otevření nad hlavami pozvaných hostů objevil pár tohoto krásného dravce, a tak se nakonec jeho silueta dostala i do loga místní destilérie.

První destilace proběhla v roce 1995 a o tři roky později, v roce 1998, zde byl hercem Ewanem McGregorem otevřen první sud whisky. Tento sud mu byl potom věnován a je dodnes uskladněn v místních skladech stejně jako sudy pro prince Williama a prince Harryho, které obdržela britská královna 9. srpna roku 1997 během slavnostního otevření zdejšího návštěvnického centra.







Od roku 2001 je destilerie Arran patronem World Burns Federation, světového svazu skotského národního básníka Roberta Burnse, a stala se jedinou palírnou na světě, která má povolení k užití jeho jména na láhvích whisky.

Po deseti letech byla v roce 2005 vyrobena whisky s názvem Founder's Reserve, aby společnost Isle of Arran dostala svým závazkům vůči lidem, kteří investovali své peníze do výstavby zdejší destilerie. Ta se stala v průběhu let velmi úspěšnou, a tak mají zdejší zaměstnanci a milovníci whisky důvod k oslavám. Každý rok poslední víkend v červnu je zde zahájen festival, kdy během dne probíhají různé master classy, ředitel výroby James MacTaggart pořádá ochutnávky, bednáři předvádějí své řemeslo při výrobě sudů a večer potom začíná párty, kde můžete vidět mezi účinkujícími dokonce i hudební skupinu kytaristy Jamese MacTaggarta, která se jmenuje James and the Staves. Každý rok je během oslav z pěti sudů vybrán ten, ze kterého se bude plnit limitovaná edice u příležitosti festivalu následující rok. Tento rok to byla whisky zrající v sudu po calvadosu, a který sud to bude v roce 2016, se můžete nechat překvapit. V každém případě se příští rok bude slavit 21. výročí otevření destilerie a to je ve Velké Británii víc než to dvacáté, údajně proto, že se tady mladí lidé v tomto věku stávají plnoletými. Tak co myslíte, nestálo by za to se sem příští rok na konci června vypravit?

Cestu sem můžu jednoznačně doporučit. Z Prahy do Glasgow se dostanete přímým letem a na Arran do Brodicku trajektem z přístavu Ardrrossan. Pokud byste se pohybovali půjčeným autem, tak jako jsem to udělal já se svou přítelkyní, dostanete se z Brodicku do destilerie na severu ostrova za půl hodiny a budete se moci tak jako my, podívat, jak se tady whisky vlastně vyrábí.

## VÝROBNÍ POSTUP

Pro výrobu destilátů je kromě vstupních surovin velmi důležitá i voda. Vzhledem k tomu, že jsou k výrobě whisky používány pouze tři vstupní suroviny, je zdroj vody vždy věcí, na kterou jsou v palírnách náležitě hrdí. V destilerii Isle of Arran používají vodu z horské říčky, která teče z jezera Loch na Davie, což ve skotské gaelštině znamená jelení jezírko. Z této průzračně čisté studené říčky je čerpáno pro potřeby destilerie 30 000 litrů vody za hodinu, z nichž 95 % je využíváno k chlazení v kondenzátorech a 5 % pro výrobu. Voda je zde tak čistá, že neprochází žádným filtrováním. Po použití je následně zchlazena na 31 °C a je vrácena do řeky odkud byla předtím odčerpána.

## SLADOVÁNÍ

První fází výrobního procesu skotské whisky je malting neboli sladování.

Druh sladového ječmene, který je používán v destilerii Arran, se jmenuje Concerto, který vystřídá Oxbridge



i Optic, což byly nejpoužívanější odrůdy před pěti až šesti lety. Ječmen je dodáván do zdejší destilérie již sladový ze sladovny Boor Malt z Glenesku.

### **MASHING**

Následně je nahrubo rozemleta jedna dávka, což je 2,5 tuny, ve sladovém mlýně (grind mill), čímž se získá melivo pro další fázi výrobního procesu, jímž je mashing. Tato fáze probíhá ve velké kovové nádrži, které se říká mash tun, ta má v destilérii Arran 2,5 tuny a je naplněna 14x týdně.

V této fázi je melivo (grist) třikrát smícháno s vodou o vzrůstající teplotě. První voda má teplotu 63,5 °C a má extrahovat cukr z meliva. Druhá voda má ještě vyšší teplotu a má extrahovat zbylý cukr. Poslední voda má vytáhnout poslední zbytky cukru z meliva a po zchlazení bude použita jako první voda pro další mash neboli záparu.

Celkem 13 000 litrů mladiny je extrahováno z první a druhé vody, přidané do mash tuny. To je množství, které odpovídá kapacitě jednoho washbacku.

### **FERMENTACE**

Potom přichází na řadu fermentace neboli kvašení. To probíhá ve velkých dřevěných kádích, kterým se říká washback. Těch tady mají šest a jsou vyrobeny z oregonské borovice. Obsah každé z nich je 13 000 litrů. James MacTaggart upřednostňuje tyto dřevěné kádě před kovovými, protože nejsou tak sterilní. Ne-

musí to prý znamenat, že je lepší kvašení ve dřevě než v inoxidu, ale on věří, že určitá vůně jde z jedné fermentace do druhé, pokud se jedná o tento starší typ fermentačních kádí.

Padesát kilogramů kvasnic M Strain od společnosti Kerry Ingredients je přidáno do mladiny ve washbacku, aby zkonzumovaly cukr, který je v ní obsažen. Během vznikající chemické reakce je vytvářen etanol (alkohol) a oxid uhličitý, který se odváděn pryč ve formě páry. Po 60 hodinách fermentace je výsledkem tohoto procesu alkoholická tekutina, známá jako wash s obsahem alkoholu přibližně 8 %. Ta je určena k destilaci. Z jednoho washbacku budou dvě várky k destilaci.

### **DESTILACE**

Při výrobě sladové whisky musí destilace probíhat podle zákona v měděných destilačních kotlích. Arran Single Malt whisky je destilována, jak je ve Skotsku tradiční, v destilačních kotlích, kterým se říká wash still a spirit still. Tekutina (wash s obsahem alkoholu přibližně 8 %) je zahřata na 92 °C v prvním kotli (wash still) prostřednictvím parních ploutví a vznikající pára je odváděna přes vysoký, takzvaný labutí krk kotle, až se dostane do kondenzátoru. Kondenzátor je tenká měděná trubka, která je stočena ve válci se studenou vodou. Tady je pára kondenzována zpátky do tekuté podoby, známé jako low wines. Low wines jsou soustředěny v přijímači z první destilace a mají obsah kolem 23 % alkoholu. Tato tekutina je následně naplněna do druhého kotle (spirit still), ve kterém





proběhne druhá destilace. V tomto destilačním kotli je tekutina opět zahřívána stejným způsobem, ale pouze na 84 °C, a vzniklé páry jsou stejným způsobem kondenzovány. Výsledkem je destilát, který se začne objevovat po 30 minutách v destilačním sejfu. Ten má obsah alkoholu 74 %, ale protože má zároveň i příliš volatilních komponentů, není sbírán jako základ pro finální destilát. Ten se začíná sbírat až po dalších 20 minutách, kdy má destilát obsah alkoholu kolem 68 % a je označován jako srdce nebo střední řez várky. Destilace je díky tvaru destilačních kotlů velmi pomalá (za 2,5 hodiny se vydestiluje 750 litrů). Obsah alkoholu je následně snížen místní vodou na 63,5 %, což je podle Jamese MacTaggarta nejhodnější síla pro interakci destilátu se dřevem, a proto je v této síle destilát ukládán ke zrání do dubových sudů.

### SKLADOVÁNÍ A ZRÁNÍ

Ze zákona musí být destilát ve Skotsku uložen ke zrání minimálně na dobu tří let, aby mohl být následně nazván skotskou whisky. V destilerii Arran jsou používány sudy po sherry a po bourbonu, aby bylo docíleno vyváženého chuťového profilu.

Destilát, který je ukládán ke zrání, nemá žádné zbarvení. Svou konečnou barvu a chuť získá až během zrání z dubového dřeva konkrétního sudu.

Vzhledem k poréznosti dřeva dubové sudy během zrání whisky „dýchají“, čímž je každý rok evaporací ztraceno kolem 2 % obsahu. Těto ztrátě obsahu se říká, stejně jako všude jinde na světě, andělský podíl.

### LAHVOVÁNÍ

Na závěr je na řadě lahvování.

V destilerii Arran je whisky většinou lahvována s obsahem alkoholu 46 %. Vzhledem k tomu, že zdejší whisky není za účelem zachování plné chuti filtrována za studena, má ji vyšší procento alkoholu do jisté míry ochránit před tvorbou zákalu, který se může objevit, pokud se láhev dostane do chladného prostředí. V teplotách kolem bodu mrazu se ale tento zákal, tvořený mastnými kyselinami, estery a proteiny, stejně objevit může. (Pokud by se vám to někdy stalo, stačí láhev pouze zahřát nebo přesunout do teplejšího prostředí).

V destilerii Arran nejsou přidávána do single maltů žádná barviva. Barva Arran whisky pochází výhradně ze sudu použitého během procesu zrání. ■



YouTube [Isle of Arran Distillers – Spirit of Nature 6:05](#)



Warehouse #1 interview:

# JAMES MAC TAGGART

Dne 7. října 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

James MacTaggart je ředitelem výroby destilerie Isle of Arran od roku 2007, kdy na tomto postu vystřídal Gordona Mitchella\*. Je ženatý, má dva syny a dva psy a je členem představenstva jedné z mála nezávislých destilerii ve Skotsku.



The  
*Arran*  
Malt  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY



### **Kdy jste začal pít whisky?**

Tak jako většina kluků u nás na vesnici jsme poprvé pili whisky, když nám bylo 15. Seděli jsme v místním pubu a hodně jsme se opili. Bylo nám hrozně zle a já osobně jsem se potom až do svých 23 let, kdy jsem začal pracovat v destilérii, whisky ani nedotkl. Když jsem nastoupil v destilérii Bowmore, pracoval jsem nejprve ve skladu a tam se pilo průběžně celý den. Ráno, kolem osmé, když přišli chlapi do práce, tak si dali panáka, potom dalšího v deset hodin, když šli na ranní čaj, potom tam poslali jednoho, než šli v jednu hodinu na oběd, pak si dali jednoho odpoledne a nakonec ještě jednoho, než šli večer domů. Nikdy jsem se nedostal s pitím na jejich úroveň, spíš jsem ochutnával. Nikdy se ze mne nestal těžký piják, protože nemám rád ten pocit, když nemám věci pod kontrolou a necítím se dobře.

### **Jak dlouho jste pracoval v destilérii Bowmore?**

Byl jsem tam skoro celý život, 31 let. Teď jsem již osm let tady v Isle of Arran, a to je mi přitom 41. *(to byl jenom Jamesův vtípek, protože mu je ve skutečnosti o 20 let více)*

**A když už pijete whisky, máte nějakého favorita, nějakou whisky, kterou byste upřednostnil, nebo si vybíráte podle okolností?**

Je to podle příležitosti. Mám rád nakouřené i nenakouřené whisky, mám rád oba tyto styly, ale nevyhledávám whisky s příliš vysokým obsahem ppm.\*

*\*ppm je zkratka pro parts per million. Chemické látky, fenoly, které dávají sladu a z něho vyráběné sladové whisky kouřovou příchut se měří v částicích na jeden milión. Octomore z destilérie Bruichladdich patří se svými 167 ppm mezi nejnakouřenější whisky.*

### **Takže Octomore a další vás asi nepotěší...**

Ne, my v destilérii Arran používáme pro naši whisky Machrie Moor slad nakouřený na 20 ppm. Například Laphroig už je na mě příliš...

Jedna z nejlepších whisky, kterou jsem kdy ochutnal, byla Caol Ila whisky, kterou koupil Raymond Armstrong a která byla lahvována v Bladnochu pro členy jeho fóra. Té byl ale pouze jeden sud.

Z našich whisky mám asi nejraději čtrnáctiletou a také jsem se přesvědčil, že je Machrie Moor vynikající v kombinaci s doutníkem.

### **Je možné popsat váš běžný pracovní den?**

Je to obtížné, protože se to den ode dne může hodně lišit. Když je nutné vyřešit nějaký problém, tak musím vstát třeba ve tři nebo ve čtyři hodiny ráno, ale obvyčejně přijíždím do destilérie na osmou hodinu, kdy musím všechno zkon-



trolovat a potom se věnuji administrativě. Nemám nikoho, kdo by mi s tím pomáhal, a tak strávím dvě tři hodiny v kanceláři. Dost času také trávím ve skladech kontrolou sudů a výběrem vhodných adeptů pro lahvování s označením single cask pro naše budoucí plnění.

Musím také vyjednávat s našimi dodavateli. Je toho zkrátka poměrně dost.

### **Čeho si na své práci nejvíce ceníte?**

Určitě svobody, kterou mám. Jsme jednou z mála nezávislých destilérií ve Skotsku. Předsedou představenstva je pan Mike Pierce. Euan Mitchell a já jsme členové představenstva, přičemž Euan je výkonným ředitelem a já jsem ředitelem výroby. Mám volné ruce a mohu přímo ovlivňovat hodně věcí.

### **Co si myslíte o tom, že kupované kvasnice a takzvané in-house kvasnice mohou mít vliv na výsledný destilát?**

Je to jedna z věcí, o které se pořád diskutuje. Podobně jako například při ochutnávkách existuje mnoho lidí s různými názory. Někteří znáší lidi, jako Jim Murray, říkají, že se nemá při ochutnávkách přidávat voda do whisky, a vyplivují ochutnávaný vzorek, zatímco jiní lidé jako Jim McEwan nebo Richard Paterson říkají, že musíš přidat vodu, abys mohl mluvit o chuti. Tyhle různé pohledy na věc jsou velmi osobní.

### **A jaký je váš názor na přidávání vody do whisky?**

Myslím, že když přidáš vodu, budeš během ochutnávky tu vodu ve whisky cítit. Takže já příliš nevěřím na přidávání vody. Možná kvůli vůni, ale ne kvůli chuti.

### **To je zajímavé a dává mi to smysl. Byl jsem překvapen, že Jim Murray nikdy nepolyká whisky, o kterých píše každý rok svou populární knihu Whisky Bible. Já když ochutnávám, musím alespoň kapku destilátu polknout, jinak si myslím, že kvalitu destilátu nemohu komplexně posoudit. Co si o tom myslíte vy?**

Mám na to podobný názor, mělo by se trochu polknout. Pověstný příběh o Jimu Murrayovi je, že mu někdo poslal dvě láhve, aby je otestoval pro svou Whisky Bible. Ty láhve měly různé etikety, ale stejný obsah. Jedna dostala 84 bodů a jedna 92 nebo tak nějak. V odvětví whisky ztratil Jim Murray hodně kreditu. Nutno říci, že hodně whisky nadšenců stále kupuje jeho bibli, ale uvnitř našeho oboru mu věří málokdo.

### **Jakého experta byste respektoval? Byl by to například Dave Broom?**

Dave Broom stojí nohama daleko více na zemi a říká věci tak, jak si myslím, že opravdu jsou. Charles MacLean je také dobrý, stejně jako Jim McEwan, bývalý Master Distiller v destilérii Bruichladdich, který je již v důchodu. (Viz zpráva na straně 47). To je podobný šoumen jako Richard Paterson.





**Richarda Patersona jsme před časem přivezli do Prahy, kde prezentoval Dalmore whisky pozvaným hostům v podpalubí našeho obchodu. Byla to show, ale myslím, že má mnoho znalostí a působí opravdu věrohodně. Bylo nám potěšením se s ním setkat.**

Ano, Richard Paterson pracuje v oboru už velmi dlouhou dobu a whisky rozhodně rozumí.

**Takže kdybych se vrátil ještě k používání kvasnic: Jaký je váš osobní pohled na věc?**

V této věci je zapotřebí být opravdu opatrný. My jsme začali používat kvasnice M strain od samého začátku a bylo by hloupé, kdybychom to nyní chtěli změnit. Druh kvasnic má totiž vliv na chuť. Ne obrovský, ale má vliv. Když si začneš hrát s kvasnicemi, tak si nemůžeš být jistý jestli neděláš špatné rozhodnutí dříve než za pět, nebo za deset let. Já věřím, že když děláš nový destilát, zejména pokud se nejedná o nakouřený destilát, tak ho nemůžeš měnit, ale pracuješ se sudy. Chuťový profil destilátu by měl být konstantní.

**Kolik litrů whisky se ročně vyrobí v destilérii Arran?**

Za rok 2015 vydestilujeme 600 000 litrů destilátu. Z tohoto množství bude pouze 90 000 litrů peated whisky, přičemž 50 000 litrů má 20 ppm a je určeno pro výrobu Machrie Moor a 40 000 litrů má 50 ppm. S touto úrovní ppm jsme začali teprve v roce 2011, takže nejstarší takto nakouřená whisky má dnes čtyři roky a ještě uvidíme, co s ní v budoucnu uděláme.

**Kolik sudů whisky máte ve vašich skladech a jaké sudy používáte pro zrání?**

Destilerie Arran má ve svých skladech 12 000 sudů.

80 % plnění do sudů je do prvně plněných sudů, které dříve obsahovaly bourbon. 10 % plnění je do prvně plněných sudů sherry hogshead, které dříve obsahovaly sherry a 10% plnění se realizuje do tzv. refillů, tedy do sudů opětovně naplněných. V malé míře používáme i sudy po vínech, například po Amarone, portském nebo šampaňském Henri Giraud, kterých tu máme 12 od roku 2005 a whisky uvnitř je absolutně fantastická.

Před třemi lety jsme začali používat i menší sudy (querter casky) s obsahem 125 litrů.

**Kolikrát se dají sudy použít?**

Sudy po bourbonu lze použít třikrát, přičemž první plnění je skvělé, druhé už tak skvělé ale není a třetí za moc nestojí.

Sudy po sherry se dají použít čtyřikrát. Tady má ale první plnění za následek až příliš těžkou chuť po sherry, druhé je asi nejlepší, třetí je docela dobré a čtvrté plnění není nic zvláštního.

**Co se děje s použitými sudy? Vypalujete je, aby se daly opět použít?**

Sudy nevypalujeme, protože to je technika, kterou využívají spíše výrobci grain whisky. Námí použité sudy jsou následně všechny prodány.

**A nové sudy si vybíráte sami?**

Vzhledem k tomu, že jsme destilérii, která vyrábí v naprosté většině single malt whisky, musíme mít jistotu, že používáme kvalitní sudy. Sami si vybíráme sherry hogsheady, sudy po Amarone, po Sauternes i po portském víně. Naopak sudy po bourbonech kupujeme od společnosti Speyside Cooperage. My potřebujeme ročně 4 500 až 5 000 sudů, což je ale stále malé množství v porovnání s tím, jaké množství objednávají oni. Speyside Cooperage dodává sudy i pro Diageo, a to znamená, že nakupují statisíce sudů, a pro nás je tento způsob tím pádem levnější.

**Jaké sudy máte osobně nejraději?**

Moji favorité jsou sudy po Oloroso sherry, ve kterých musí zrání probíhat o hodně déle, ale myslím, že jsou to vynikající sudy pro zrání.

**Co děláte ve volném čase?**

Manželka zůstala na ostrově Islay a já tam skoro každý víkend jezdím. Mám dva syny, kterým je 31 a 33 let. Rád se s nimi vidím a probírám s nimi, co je nového. Také mám dva west highland teriéry, se kterými se rád procházím po pobřeží. Řekl bych, že vedu rodinný život. ■

\* Gordon Mitchell byl Master Distiller v dnes již neexistující destilérii Lochside. Pro Johna Teelinga a jeho destilérii Cooley vytvořil nakouřenou irskou whiskey Connemara. Poté přišel do destilerie Arran, kde začal vyrábět whisky ovocné chuti.



---

**INDEPENDENTLY  
OWNED AND  
INDEPENDENTLY  
MINDED.**

---



**AWARD WINNING  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
FROM THE ISLE  
OF ARRAN.**

[www.arranwhisky.com](http://www.arranwhisky.com)





**ARRAN 10 YEARS OLD** - Mimořádně kvalitní vyzrálá whisky, která byla poprvé představena v roce 2006. Dnes, relativně krátkou dobu poté, co spatřila světlo světa, je pokládána za jednu z nejlepších skotských whisky. Je lahvována bez použití studené filtrace, aby si lépe uchovala plný charakter whisky. Pro zrání je použito 60 % sudů po bourbonu a 40 % sudů po sherry. Elegantní, svěží whisky. **1 000 Kč**

**ARRAN 12 YEARS OLD CASK STRENGTH** - Jedná se o oceňovaný dvanáctiletý Arran o sudové síle 53,2 % alkoholu. Tato whisky zraje minimálně 12 let v použitých sudech typu hogshead po sherry a sudech po bourbonu. **1 250 Kč**

**ARRAN 14 YEARS OLD** - Jemná komplexní whisky plná charakteru, která dozrávala v kombinaci sudů po bourbonu a sherry. Roky zrání navíc dodávají hloubku a utvářejí příjemně zakulacenou whisky. Whisky má dlouhotrvající zakončení, které odkrývá ovocně nasládlý charakter typický pro Arran whisky. **1 250 Kč**

**ARRAN MACHRIE MOOR** - Jedná se o rašelinný Arran, nakouřený na 20 ppm, s obsahem alkoholu 58,4 %. Na západním pobřeží Isle of Arran leží Machrie Moor. Rašeliniště se záhadnými menhiry z doby bronzové. Tato rašelinná edice whisky Arran perfektně zachycuje drsnou krásu této krajiny a legendy Machrie Moor. **1 250 Kč**



**THE ROBERT BURNS** - Tento single malt z destilerie Isle of Arran Distillers je vyroben na počest slavného skotského básníka Roberta Burnse. Isle of Arran Distillers je jedinou destilérií, která je oficiálně oprávněna používat jméno tohoto skotského literárního hrdiny na láhví whisky. Pro zrání je použito zhruba 70 % sudů po bourbonu a 30 % sudů po sherry. Při výrobě nejsou přidávána žádná umělá barviva. Obsah alkoholu je 43 %. **700 Kč**

**ARRAN PORT CASK FINISH** - Poté, co řadu let zrála v tradičních dubových sudech, byla tato single malt whisky „dokončena“ ve vybraných sudech po portském víně. Za pečlivého dohledu Master Distillera jediné destilerie na ostrově Arran Jamese MacTaggarta dosáhl tento malt perfektní rovnováhy mezi vlivem portského vína a typickým nasládlým charakterem whisky Arran. Lahvována je při 50 %. **1 230 Kč**

**ARRAN AMARONE CASK FINISH** - Po tradičním zrání v dubových sudech byla tato whisky uložena k druhému zrání do vybraných sudů po červeném víně Amarone od italského řemeslného výrobce. Zakončení je vyvážené spojení typického ovocného nasládlého Arranu a tlumených tónů ovoce a dřeva. Lahvována je při 50 %. **1 230 Kč**

**ARRAN SAUTERNES CASK FINISH** - Poté, co zrála v dubových sudech, byla tato whisky uložena do vybraných sudů po sladkém bílém víně Sauternes z Bordeaux. V zakončení se nádherně spojuje charakter smyslného Sauternes s typickým charakterem whisky Arran. Lahvována je při 50 %. **1 230 Kč**

Warehouse #1 představuje:



# TEELING

NÁVRAT DESTILERIE DO DUBLINU PO 125 LETECH!

Text a foto: Jakub Janeček



Nedávno jsem byl pozván, abych se zúčastnil otevření destilerie bratří Teelingů. Nebyla to událost jen tak ledajaká, protože se jednalo o první destilérii irské whiskey otevřenou po mnoha letech v centru Dublinu.

Pozvána byla zhruba padesátka hostů z řad světových distributorů. Jednalo se o dvoudenní akci s předem připraveným programem, který zahrnoval první den mimo jiné finále národní ligy gaelského fotbalu, nebo případně návštěvu muzea irské whiskey. Dále pak večeri v tapas baru Fade Street Social, kde nám místní barmani namíchali úžasné koktejly z využitím různých verzí Teeling whiskey a kde po večeri proběhlo v zimní zahradě i párování Teeling Single Malt whiskey s vybranými doutníky.



Na následující den byla připravena návštěva destilerie s výkladem o tom, jak se zde whiskey vyrábí. Při degustaci jsme mohli posoudit, jak se majitelům destilerie Jackovi a Stephenovi daří naplňovat jejich záměr vyrábět kvalitní inovativní styl irské whiskey. Po obědě, který pro nás byl připraven v destilérii jsme vyrazili obojživelným autobusem s vikingskými přílbami na hlavách na prohlídku Dublinu po souši i po vodě. Během vyhlídkové jízdy jsme se dozvěděli mnoho zajímavého z historie i současnosti tohoto pitoreskního města, o kterém se zmiňuje poprvé, ještě pod názvem Elbana, Ptolemaios kolem roku 140 našeho letopočtu. Koncem prvního tisíciletí zde existovala poblíž sebe dvě sídla. Vikingské sídliště An Dubh Linn

(Tmavá Tůň) a keltská osada Áth Cliath (Proutěný Brod). Jméno vikingského sídliště dalo základ pozdějšímu anglickému názvu a jméno bývalé keltské osady zase názvu města Baile Átha Cliath v irštině. Viděli jsme například původně vikingskou katedrálu Christ Church i katedrálu svatého Patrika, nejvyšší kostel v Irsku z roku 1171, v němž působil 30 let autor Gulliverových cest Jonathan Swift. Zhlédli jsme i Trinity College, což je nejstarší universita v Irsku, založená v roce 1591, ve které studoval například Bram Stoker, autor hororového románu Dracula. Pokud se spisovatelů týká, tak vězte, že z Dublinu pochází takoví velikáni jako G. B. Shaw nebo Samuel Beckett, kteří jsou zároveň nositeli Nobelovy ceny. Dále také Oscar Wilde nebo James Joyce.

Z paluby zmíněného obojživelníku jsme při plavbě kolem bývalých doků Grand Canal viděli místní divadlo, ale také sídlo Googlu nebo zkušebnu a nahrávací studio skupiny U2, ještě z doby, než se z nich staly jedny z největších hvězd v historii rocku.

Po krátkém mezipřistání v hotelu Radisson pokračoval program závěrečnou večerí při svíčkách přímo v destilérii vedle decentně nasvícených destilačních kotlů a dvoudenní program byl následně ukončen koktejly v Bang Bang baru.

Jak jste již možná z mých článků v předchozích číslech našeho časopisu zaregistrovali, tak mě mimo skvělých destilátů zajímá i fotbal. Rád bych se proto ještě zastavil u zmiňovaného gaelského fotbalu, který se pokud vím hraje pouze tady v Irsku a je obrovsky populární. Představte si hřiště zhruba tak velké jako na fotbal nebo ragby. Oba tyto sporty se vám zřejmě vybaví, když se podíváte na branky. Ty totiž vypadají jako ragbyová háčka s tím rozdílem, že jejich spodní část tvoří vlastně fotbalová brána včetně sítě. V té stojí brankář, a pokud se ho někomu z patnáctičlenného týmu protivníků podaří překonat, tak tím dotyčný mančaft získá 3 body. Hraje se kulatým míčem, se kterým ovšem nemůžete běžet déle než 4 kroky. Potom musíte buď míčem hodit o zem, jako v basketbalu, nebo do něho kopnout a zase ho chytit, případně ho přihrát, a nebo rukou či nohou skórovat. Poslední variantu můžete provést i do horní části háčka, tedy nad břevno brány, na což je gólman většinou krátký, ale vy tím získáte pouze 1 bod. Finále tohoto sportu tady bylo obrovskou událostí, na kterou se přišlo podívat na národní stadion Aviva 50 000 lidí, zatímco bezpočet dalších byl magnetizován televizními obrazovkami, monitory počítačů a displeji mobilních telefonů. A teď se poďte, tento sport je striktně amatérským, tedy takovým, za který hráči nedostávají žádné peníze. Moc rád bych se na ten zápas šel také podívat, ale kvůli tomu, abych se trochu dozdělal o Irské whiskey, jsem se jako jediný z pozvaných hostů, kteří tou dobou již byli navlečeni do modrých dresů dublinského teamu Boys in Blue, vydal do muzea irské whiskey.

Nemohu říci, že bych toho litoval. Muzeum není sponzorované žádnou značkou, která by tady díky finančním injekcím byla prezentována jako něco víc než ostatní whiskey, nebo snad dokonce jako nejlepší ze všech.





# IRISH WHISKEY MUSEUM



V muzeu na 119 Grafton Street, které otevřel v roce 2014 Keith McDonnell, jsem se nejprve dozvěděl o náležitostech, které musí destilát v Irsku splňovat podle zákona o irské whiskey z roku 1980, aby se mohl jmenovat irská whiskey. O tom jsme sice psali již v 8. čísle našeho časopisu v roce 2013, ale proč si to nezopakovat.

- *Irská whiskey tedy musí být destilována a stařena na irském ostrově, což znamená v Irsku, nebo v Severním Irsku.*
- *Obsažené destiláty musí být destilovány ze záparů z obilných zrn, jež projde fermentací kvasinek, tak, aby byl objem alkoholu nižší než 94,8 % a destilát si uchoval vůni a chuť odvozenou z použitých surovin.*
- *Produkt musí alespoň tři roky zrát v dřevěných sudech s kapacitou nepřesahující 700 litrů.*
- *Pokud výsledný destilát obsahuje směs dvou či více takových destilátů, označuje se jako míchaná (blended) irská whiskey.*

S trochou nadsázky mi průvodkyně sdělila, že se irská whiskey nechává v Irsku obvykle zrát po dobu tří let a jednoho dne, na rozdíl od skotské whisky, které stačí pouze 3 roky. Písmeno „e“ přidané v Irsku do slova whiskey, reprezentuje prý slovo „excellence“, neboli znamenitost irské whiskey narozdíl od skotské.

Následně jsem byl seznámen s historií irské whiskey, a tak jsme se dověděl, že irští mniši získali destilační zařízení již v 6. století ve Španělsku od muslimských obchodníků, kteří používali malá kotlíková destilační zařízení k výrobě parfémů. Mniši se později věnovali destilaci a vařili si pšeničné pivo, které jim prý dodávalo spirituální esenci. Odtud tedy prý pochází slovo spirit, používané dnes běžně pro nejrůznější destiláty.

Irská whiskey začala od roku 1608 podléhat zdanění. Jedna z daní vycházela z velikosti destilačního zařízení. Lidé tedy začali používat malá destilační zařízení, ale zato jich někteří paliči měli dokonce 20-30. Další daň byla navázána na sladový ječmen, a tak lidé začali kvůli šetření na

daních používat směs sladového a nesladového ječmene. Tato technika je zde dodnes na rozdíl od Skotska využívána. Někteří lidé se ale odjakživa chtěli vyhnout placení daní úplně a nejinak tomu bylo i v Irsku, kde vznikalo mnoho ilegálních palírniček, kde se destiloval poitín. Pro ty, kteří by si snad takovou palírnu neuměli představit, je jedna názorně, včetně všech rekvizit, postavena v 1. patře tohoto muzea. Tam jsem také viděl několik dalších zajímavých exponátů, jako například rakev se zvonkem pro případ, že byste v době pohřbu nebyli mrtví, ale pouze namol opilí a později byste se probudili a hodlali byste se ještě vrátit mezi své živé přátele. Také je tady tabulka ilegálních destilačních zařízení rozdělených podle zemí Spojeného království a jednotlivých dekád mezi lety 1834 a 1884.

Rok	Anglie	Skotsko	Irsko	Celkem
1834	314	692	8192	9198
1844	213	177	2574	2964
1854	301	73	1853	2227
1864	84	19	2357	2460
1874	12	6	796	814
1884	5	22	829	856

Mimo ilegálních palíren ale muselo existovat v Irsku ve viktoriánské době zřejmě i velké množství destilérií legálních. Šedesát procent světové whisky v té době mělo původ v Dublinu a toto město bylo také považováno za hlavní město světa whisky. V té době tady každý třetí člověk přímo, nebo nepřímo pracoval buď pro destilérii, nebo pro pivovar. V centru města se poblíž pivovaru Guinness nacházelo mnoho celních skladů s miliony galonů whisky.

V roce 1875 došlo v těchto skladech k velkému požáru, který doprovázely exploze sudů plných destilátů a ulicemi se valily řeky whiskey. Místní občané neváhali a plnili veškeré nádoby, které měli po ruce, irskou whiskey. Výraz „Fill your boots“ pochází z té doby, protože si lidé nabírali whiskey tekoucí po ulicích i do bot a následně ji pili. Tato událost si vyžádala 13 obětí. Ne kvůli popáleninám, inhalaci kouře, nebo kvůli nadměrné konzumaci alkoholu, ale díky salmonele způsobené koňskými výkaly, se kterými se na ulicích whiskey smísila.

V dalším patře tohoto muzea jsou vedle sebe seřazeny historické láhve, které podle toho, jak doba tomuto destilátu přála, buď stoupají, nebo klesají. Názorně tak lze vidět světlé okamžiky a pády irské whiskey v časové ose.

Ještě počátkem 20. Století byla Irská whiskey nejoblíbenější whisky ve Spojených státech amerických, a možná by jí byla dodnes, nebýt prohibice v letech 1920-1933. Válka za nezávislost Irska na Velké Británii a následná občanská válka obchodování s irskou whiskey také nepomohly. A když Irové dosáhli svého a vyhlásili nezávislost, vedlo to v konečném důsledku i k ukončení vývozu do všech zemí Commonwealthu. S irskou whiskey to nevypadalo dobře. V 70. letech už v Irsku existovaly jenom dvě palírny, které patřily Irish Distillers a z 12 milionů beden irské whiskey, které se prodaly v roce 1900, spadly rázem prodeje na pouhopouhých půl milionu kartonů ročně. Když jsme psali o irské whiskey v roce 2013, blýskalo se již v tomto odvětví v Irsku na lepší časy a tato situace se dále zlepšuje. Symbolicky jsem tento radostný vývoj zapil během ochutnávky čtyř vzorků irských whiskey a po schodech jsem se dostal zpátky do přízemí, kde se nachází obchod se suvenýry. V baru, který je také součástí tohoto muzea, jsem si dal ještě pravděpodobně nejlepší Irish coffee, jaké jsem v životě měl, a na posledních 10 minut hry jsem ještě stihl barmance „uloupit“ iPad, abych se podíval, co Irové na tom jejich zvláštním fotbalu vlastně vidí. ■



DUBLIN

Warehouse #1 interview:



**WELCOME TO THE  
TEELING WHISKEY  
DISTILLERY**

**THE SPIRIT OF DUBLIN**



**STEPHEN & JACK  
TEELING**

Dne 23. října 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

## **Gratuluji k otevření vaší nové destilérie v centru Dublinu. Bylo hodně těžké získat stavební povolení pro váš projekt právě tady uprostřed města na Newmarket Square?**

*Jack:* Bylo to docela složité, protože v Dublinu nikdy nebyla destilérie, která by musela projít tak náročným procesem schvalování. Bylo tu v minulosti mnoho destilérií, ale ty vznikly ještě předtím, než se takto postupovalo. Naše destilérie je první, která tento proces musela podstoupit. Trvalo to déle a bylo to složitější, než jsme očekávali. Začali jsme v srpnu 2012 a v lednu 2014 jsme měli náš projekt schválen.

## **Neklesali jste během té doby na myslí a stále jste věřili, že jednoho dne bude vaše destilérie tady v Dublinu stát?**

*Jack:* No, snad by se to tak dalo říci, ale rozhodně byly během schvalování momenty, kdy jsme si říkali, jestli to vůbec budeme schopni postavit tady a nebo jestli budeme muset hledat jiné místo, vzdálenější od centra. Zastupitelé města neměli zpočátku zájem tady mít fabriku. Chtěli tady apartmány, kanceláře, ale ne palírnu whiskey, a to i přesto, že je tady za rohem pivovar Guinness, jeden z největších pivovarů světa a destilérie v centru Dublinu mají svou historickou tradici. Vzhledem k tomu, co jsem zmínil, bylo nutné některé lidi dovzdělat o tom co je to destilace. Panoval názor, že tady všechno vyletí do povětří. Naše destilérie byla vnímána jako daleko nebezpečnější, než ve skutečnosti je.

*Stephen:* Musím ale říci, že se to nakonec změnilo a že jsme byli docela podporováni, protože zástupcům města došlo, že náš projekt má potenciál v turismu a že vytvoří nové pracovní příležitosti.

## **Pracovali jste v destilérii Cooley vašeho otce. Bylo vám líto, když ji v roce 2012 prodával americkému gigantu Beam Inc?**

*Jack:* Ano, já jsem pracoval v Cooley od roku 2001 a Stephen od roku 2006. Stal jsem se ředitelem prodeje v roce 2007 a výkonným ředitelem v roce 2010. Zrovna jsme začali uskutečňovat naše plány v tom smyslu, co s destilérií uděláme a co změním k našemu obrazu. Měli jsme hodně energie a nápadů, ale potom přišla s nabídkou ke koupi společnost Beam...

*Stephen:* ...a já jsem byl součástí celé transakce. Beam mě zaměstnal a potom mě zase vrátil(.). Ale vážně, chtěli, abych tam byl a dohlédl na proces předávání.

*Jack:* Myslím, že to byla také dobrá příležitost k tomu, aby Stephen viděl, co dělá tak velká společnost dobře a co ne.

*Stephen:* My jsme neměli možnost do celé transakce příliš mluvit. Byla to destilérie společnosti, ve které byl táta největším držitelem akcií, ale byli tam i další akcionáři.

## **Jejich počet se blížil třem stovkám, jestli se nepletu?**

*Jack:* Ano, bylo jich hodně a mezi nimi asi tři největší. Akcionáři měli už také svůj věk, protože od založení de-

stilerie Cooley uplynulo 25 let, a tak když přišla nabídka k prodeji, chtěli, aby byla využita. Ekonomika v Irsku nebyla v nejlepší kondici, a tak v tom akcionáři viděli vynikající příležitost. My jsme to v té době viděli spíš jako ztracenou příležitost a měli jsme z toho špatný pocit. Měli jsme hodně nedokončených věcí, které jsme chtěli dotáhnout. Když byl ten obchod oznámen, pracovali jsme právě na poitínu, ale když se stal obchod realitou, řekl jsem si, že nemá smysl tam déle zůstat, a chtěl jsem hned dělat něco jiného.

## **Cooley byla v té době poslední nezávislou destilérií v Irsku. Byli lidé zklamani, že byla prodána tak jako jiné irské destilérie nadnárodní společnosti, nebo to tak nikdo nevnímal?**

*Stephen:* Možná byla zklamaná Irish Whiskey Society, ale široká veřejnost to spíše vnímala jako fakt, že si irská společnost vedla tak dobře, že za ni byl Beam ochoten zaplatit takové peníze.

*Jack:* Lidé tady mají rádi úspěšné příběhy, a tak to bylo přijímáno pozitivně. Za hranicemi Irska to možná bylo vnímáno jinak, to nevím, ale osobně si myslím, že to odvětví irské whiskey z dlouhodobého hlediska spíše pomohlo, protože to spustilo mnoho nových projektů. Lidé dostali kuráž, což by se možná nestalo, kdyby destilérie Cooley nebyla prodána.

## **Byli jste překvapeni, že Suntory následně v roce 2014 koupila celou společnost Beam Inc?**

*Jack:* Věděli jsme, že Suntory měla velký zájem koupit irskou whiskey. Dlouho se ucházeli o Tullamore Dew, kterou Grants ale neprodali. Myslím, že to zapadalo do jejich dlouhodobé strategie, ve které vidí irskou whiskey jako příležitost k budování značek.

*Stephen:* Nesmíme také zapomenout na to, že členové představenstva Beamu byli zainteresováni na prodeji, a tak nejprve udělali společnost pro Suntory nákupem Cooley ještě zajímavější a potom ji teprve prodali.

## **To ano, ale koupit celou společnost Beam Inc. za 16 miliard USD?**

*Jack:* To byla řacha!

*Stephen:* Hustá suma.

## **Čí to byl nápad postavit svou vlastní destilérií?**

*Jack:* Když už jsme jednou v tomto oboru pracovali, chtěli jsme svou značku, ale ne virtuální. Chtěli jsme mít svou vlastní produkci, abychom se stali opravdovým výrobcem whiskey, a ne pouze nákupčím whiskey od výrobců. To je možná dobré z krátkodobého pohledu, aly my jsme se chtěli vrátit k výrobě v co nejkratší možné době a chtěli jsme to udělat v Dublinu. Chtěli jsme postavit naši destilérii tam, kde nás lidé nebudou mít problém navštívit. V poslední době se to stalo například v Londýně nebo v New Yorku, že se destilérie staví ve městech, a my jsme ten trend, kdy palírny a pivovary vznikají v městské zástavbě viděli, a řekli jsme si, že Dublin má snad největší odkaz ze všech měst na světě, co se týče destilace whiskey.



*Stephen:* My navíc pocházíme z rodiny, která je spjata s destilováním whiskey, tak nám nápad vzkřísit rodinnou značku dávalo smysl.

*Jack:* Mohli jsme se odpoutat od Cooley a dovolilo nám to začít vlastní historii postavenou na rodinném odkazu.

#### **Kolik vašich předků se zabývalo destilací?**

*Stephen:* Byl to Walter, John a my. V roce 1782 měla naše rodina destilérii na Marrowbone Lane ve čtvrti Liberties, kde bylo tenkrát v Dublinu epicentrum výroby irské whiskey. V té době se v Dublinu nacházelo bezmála 40 malých palíren. To je první zdokumentované zapojení Teelingů do výroby irské whiskey. Destilerie Marrowbone Lane byla bohužel převzata Williamem Jamesonem a nakonec zavřena v době, kdy byly všechny dublinské destilerie přinuceny se spojit a přestěhovaly se do Corku do destilerie Midleton. Táta navázal na tradici až v roce 1987, kdy koupil od státu starou palírnu na poloostrově Cooley. Zajímavé je, že se naše nová destilerie nachází jenom co bys kamenem dohodil od našeho prvního rodinného podniku v Liberties.

#### **Je veškerá whiskey, kterou dodnes plníte do láhví, vyrobena v Cooley distillery?**

*Jack:* Po prodeji Cooley jsme odešli s kontraktem, který nám zajišťoval dodávky whiskey i čerstvého destilátu, který se plnil do sudů. Krátce poté jsme v roce 2012 ještě měli možnost koupit docela dost ex-Cooley whiskey a na-

víc jsme ještě nakoupili whiskey od dalších dodavatelů. Koncem toho roku jsme měli pod střechem relativně velké množství whiskey, kterou jsme ukládali do různých sudů, abychom zahájili různé procesy zrání. Použili jsme sudy po rumu a po různých typech vína, a naše whiskey má dnes tím pádem různé chuťové profily.

#### **Co vás vedlo k tomu použít sudy po rumu?**

*Jack:* Dělalí jsme zajímavé projekty týkající se sladů a obilí již v Cooley a ujalo se to velmi dobře. Také jsme věděli, že lidé pijí většinou blended irskou whiskey, a tak jsme si řekli, proč neudělat blended whiskey, které budeme věnovat stejnou péči, jako by to byl single malt? Chtěli jsme dát čas snoubení a udělat zajímavé dokončení a byli jsme zvědaví, co se stane. Potom jsme zavolali Irish Whiskey Society a dali jsme jim ochutnat 8 různých vzorků ve slepém testu. Chtěli jsme vědět, která whiskey se jim bude zdát nejzajímavější. Byly tam hlavně pot still whiskey a single malty, ale ta, která zaujala tím, že byla odlišná, byla whiskey dozrávající v sudech po rumu. To nás ujistilo v tom, že jdeme správným směrem.

#### **Proč jste se rozhodli pro nikaraguijský rum Flor de Caña?**

*Jack:* Chtěli jsme ovocnou chuť a měli jsme přímý kontakt právě do této destilerie. Ty sudy dodávají charakteru naší whiskey dotek hrozinek a sušeného ovoce.



*Stephen:* Když postavíš do řady více blended irských whiskey, budeš mít docela problém najít, čím se odlišují. My jsme chtěli stavět na tom, co mají lidé rádi na irské whiskey, což je její přístupnost a pitelnost, ale chtěli jsme přidat něco navíc, aby nemuseli lidé pít whiskey na ex, ale mohli si ji pomalu vychutnávat.

*Jack:* Dokončení, absence filtrace za studena a další věci, které se osvědčily u single maltů, mohou fungovat i u blended whiskey, když tomu dáš péči. Existuje mnoho zajímavých postupů, například takové, které používá společnost Compass Box Johna Glasera. Myslím, že je potřeba udělat přístupné srozumitelné blendy, ale s charakterem. Ne příliš komplikované, zkrátka takové, které budou mít stejné DNA jako whiskey, kterou mají lidé rádi.

#### **A kdo je vaším Master Blenderem?**

*Stephen:* Alex Chasko.

*Jack:* S Alexem sedíme často a ochutnáváme vzorky, než se nakonec rozhodneme, co budeme dělat.

*Stephen:* Podepisujeme každou várku a byli bychom neradi, kdyby nesla naše jméno whiskey, která by za moc nestála.

#### **Kdo vyráběl destilační zařízení, která máte nainstalována ve vaší destilérii?**

*Stephen:* Udělali jsme si takový průzkum toho, jak vypadaly tvary kotlů, které se v Dublinu používaly k destilaci whiskey. Našli jsme nějaké rozdíly, ale zároveň jsme viděli, že měli velmi charakteristický spodek, na kterém stály, a široká ramena.

*Jack:* Věděli jsme tedy, co chceme, a byli jsme hledat výrobce ve Skotsku, v Německu i v Itálii. Uvažovali jsme i o jednom českém výrobcu, ale pro něho byla limitem velikost našich kotlů. Nakonec nám kotle podle naší specifikace, v požadovaném termínu a za přijatelnou cenu vyrobili v Sieně, v Itálii.

#### **Slyšel jsem, že jste je pojmenovali po svých dětech.**

*Stephen:* Nesou jména Jackových tří dcer, protože já ještě žádné děti nemám, alespoň pokud je mi známo.

*Jack:* Chtěl jsem je personifikovat, protože se o ně staráme jako o členy rodiny. Italové navíc udělali ženský typ zaoblení, na který se pěkně kouká, stejně jako na italská sportovní auta.

*Stephen:* Ty kotle se nám líbí. Obvykle je vidět jenom horní část kotlů, ale my je chceme ukázat celé. Také je zajímavé, že takové kotle do té doby ta italská firma nedělala. Bylo to trochu riskantní, ale vyšlo to a lidé z naší branže jsou docela ohromeni jejich kvalitou.



## **Váš otec měl bezmála tři stovky podílníků, kolik jich máte vy, pokud vůbec nějaké máte.**

*Jack:* Stephen a já jsme společníci a v roce 2012 jsme za-interesovali další členy naší rodiny. Sestru, tátu a mámu. Dostali jsme nějaké peníze z prodeje Cooley a dali jsme je zpátky do byznysu. Přišli jsme tedy s finančními prostředky naší rodiny a navíc máme stejnou banku, se kterou spolupracovala destilerie Cooley, což nám pomáhá a věci usnadňuje.

*Stephen:* To všechno trochu urychlilo, protože bychom museli postupovat pomaleji, museli bychom přijít s projektem, pro který bychom museli najít investory, a ty většinou zajímá cíl, kterým je zisk, jaký ze své investice jednou budou mít.

## **Zatímco vaším cílem je dělat kvalitní irskou whiskey?**

*Jack:* Přesně tak. Náš projekt je teprve na začátku, je před námi tedy ještě dlouhá cesta, kterou musíme urazit. Zajímavou zkouškou bude vidět po třech, nebo čtyřech letech prodeje, jestli stále máme whiskey v té kvalitě, kterou jsme si přáli mít.

Zástupci společností, které jsme pozvali na otevření, včetně vaší Ultra Premium Brands, s námi spolupracovali ještě v době, kdy jsme pracovali v destilérii Cooley, a je radost vidět, že nám i po 15 letech věří a stále nás podporují.

*Stephen:* Jedno se nám musí nechat, vždy jsme splnili to, co jsme slíbili.

*Jack:* Někdy možná trochu později, ale splnili.

## **Váš otec jednou řekl, že v roce 2016 budou prodeje irské whiskey 10 milionů beden a v roce 2021 mohou dosáhnout dokonce 20 milionů prodaných beden. Myslíte, že byl jeho odhad správný a jak velký kus z těchto prodejů podle vás v roce 2021 bude reprezentován vaší destilérií?**

*Jack:* To byl velmi optimistický odhad. Kdo ví, jak velká bude irská whiskey a jak velcí budeme my, ale jisté je, že si irská whiskey ukousne více z celkového koláče světových prodejů whiskey. Dnes jsou to 4 % a realistické je, abychom se dostali na deset procent. Whisky jako kategorie roste a lidé hledají něco nového. Osobně si myslím, že americká a irská whiskey mají obrovskou příležitost právě jako něco nového pro lidi, kteří rádi objevují a vychutnávají. Single malty se prodávají dobře, ale blended whiskey se vrací, protože popularita destilátů se pohybuje v cyklech, což hraje v náš prospěch. Prodeje irské whiskey se odehrávají na zavedených trzích, což je Amerika a Evropa, ale ještě nejsme v Jižní Americe, Asii, nebo Indii, takže máme kam růst.

Podle mého názoru prodeje irské whiskey těžko budou příští rok na 10 milionech beden, spíše bych řekl, že to bude 7,5 až 8 milionů. Naplnit oficiální předpoklad, což je 24 až 25 milionů beden v roce 2030, je velkou výzvou, protože v tomto časovém horizontu budou určitě lepší a horší časy a kdo ví, co všechno nás potká. Myslím si ale, že trend je náš přítel a lidí, kteří si budou pochutnávat na irské whiskey bude přibývat. Výzvou pro

odvětví irské whiskey bude, aby využilo té příležitosti a udrželo zájemce o irskou whiskey, kteří přijdou navštívit Tullamore Dew a Jameson, pro kategorii irské whiskey jako takovou. Existují totiž veliké značky a potom značky jako my, s odlišným příběhem a jinou chutí a existuje také určitá skupina lidí, kteří se nebojí objevovat nové, kvalitní destiláty.

## **Česká republika je zemí, kde se mimo Irsku prodá na hlavu snad nejvíce irské whiskey. Když se u nás řekne irská whiskey, lidé většinou znají pouze Jameson a Tullamore Dew. V čem je podle vás rozdíl mezi vaší Teeling whiskey a těmi dvěma jmenovanými značkami?**

*Stephen:* My jako malá společnost nikdy nemůžeme soupeřit s velkými nadnárodními firmami, ale co můžeme dělat, je inovovat a odlišovat se. Také vidíme velkou příležitost v komunikaci s barovou komunitou, protože ta byla u nás trochu opomenuta. Důvodem bylo, že tady každý pije whisky zejména v panáčích.

Chceme reagovat na potřeby barmanů, kteří potřebují silnější destilát s výraznější chutí. Vidíme velkou příležitost i v Americe, kde pozorujeme velký zájem barmanů objevovat nový styl irské whiskey, o kterém ani nevěděli, že existuje.

*Jack:* Ve zkratce bych řekl, že máme odlišný destilát a jinou filozofii pro to, co chceme dělat. Chceme být trochu současnější, trochu mladší ve smyslu, jak nás chceme prezentovat.

Co se týká České republiky, tak je nám jasné, že se jedná o rozvinutý trh s vysokou konzumací irské whiskey, kde Jameson vysokými investicemi do reklamy „uloupil“ ten byznys pro sebe. Myslíme si, že by demografie pijáků irské whiskey ve vaší republice možná mohla být trochu více relevantní, ale je to o vyprávění příběhu a o umožnění mladší generaci, aby ochutnala něco odlišného. Jsem si jist, že se tato situace bude měnit s tím, že někteří lidé budou možná chtít pít méně, ale kvalitněji.

## **Popularita irské whiskey roste i u vás v Irsku, jak jsme o tom psali v osmém čísle našeho časopisu v roce 2013. Již v té době vznikaly nové nezávislé palírny jako Dingle Whiskey Company, Dr. Pearse Lyons, The great Northern distillery vašeho otce a v Severním Irsku Belfast Distillery company. Jaké je situace na mapě irských destilérií dnes?**

*Jack:* Situace se změnila, je tam o hodně víc projektů. V Severním Irsku je Echlinville distillery, která je sice velmi malá, ale je jediná, která už vyrábí. Když se dnes podíváš na mapu, tak uvidíš mnoho projektů, z nichž některé mají být pouze lifestylovými podniky. Některé, jako Walsh whiskey distillery, patří italské společnosti Disaronno. Ta asi přežije, protože nemá příliš hluboko do kapsy, ale u ostatních to není jisté, protože jedna věc je výroba, ale druhou věcí je, kde budou prodávat. Zájem o irskou whiskey ukázala i americká společnost Brown Forman, která tady investovala 50 milionů dolarů a v příštím roce hodlá otevřít svou vlastní destilérii.



### **A co váš táta, jak se daří jemu, už destiluje ve své Great Northern Distillery?**

*Jack:* Destiluje, poslal nám vzorky grain whiskey, protože by nám ji rád prodával. My máme kotlíková destilační zařízení na výrobu pot still whiskey a single malt whiskey a táta má grain whiskey distillery.

### **Takže táta destiluje v destilačních kolonách?**

*Jack:* Ano, má velké destilační kolony s kapacitou 12 milionů litrů, od stejného výrobce, od kterého máme kotle my. Protože my nevyrobíme grain whiskey, bude nám ji táta dodávat, když ji budeme potřebovat.

### **To zní dobře. A jaké jsou vaše plány do budoucna, máte už vymyšlené nějaké nové whiskey?**

*Jack:* V současnosti máme 7 různých produktů. Máme 6 obilných small batch, single malt, single grain, potom 21, 26, 30 let staré whiskey a poitín.

*Stephen:* Dále Duty Free exkluzivě láhev, kterou jsme pojmenovali Centenary Collection. Jedná se o 24 let starou whiskey, která stojí 295 EUR.

*Jack:* Pracujeme na whiskey s názvem Revival, což je 15letá whiskey, budeme mít 24 a 33 let staré whiskey a nějaké finishe, jako Pineau des Charentes, Calvados

a také použité pивní sudy od jednoho místního pivovaru, což je docela zajímavé. Dále máme i panenské dubové sudy z Portugalska. Chceme být inovativní ve smyslu destilátu, který budeme vyrábět, ale sudy mají následně tak velký vliv, že dodají 60-70% chuti. Irská whiskey moc nepracuje s různými typy sudů pro zakončení, a tak v této oblasti vidíme příležitost a chceme se tomu věnovat. Jsme velmi flexibilní, tak můžeme udělat klidně i něco, co ti dá pořádnou facku, jako třeba whiskey pro peat freaks (rašelinné úletáky).

### **Tady v Dublinu je zakázáno skladovat whiskey. Kde se tedy vaše sklady nachází?**

*Stephen:* Skladujeme na severu, v oblasti Greenore, kousek od Cooley. Tam pro nás pracuje bývalý manžel skladu, který byl příliš starý pro Beama. Je mu 65 let a je pro nás konzultantem. Někdy má problémy se srdcem, ale má velké zkušenosti. Když strávíš ve skladu tolik let jako on, tak máš hodně zkušeností a víš, kde se jaký sud nachází.

### **Kolik sudů máte ve skladu?**

*Jack:* Nevím přesně, ale zhruba 70 000 sudů...

### **Přijeli byste prezentovat vaši whiskey k nám do České republiky?**

*Oba bratři:* Kdykoli bude příležitost. ■

**TEELING**  
 SINCE 1782  
**WHISKEY**

TASTE TEELING RESPONSIBLY

Award Winning Irish Whiskeys  
 from Ireland's leading  
 Independent Whiskey Maker



— Discover —  
**THE SPIRIT of DUBLIN**  
 at the First New Distillery in Dublin for 125 YEARS

TEELING WHISKEY DISTILLERY, NEWMARKET, DUBLIN 8  
 WWW.TEELINGWHISKEY.COM





## ZÁKLADNÍ SUROVINY PRO VÝROBU IRSKÉ WHISKEY

**Výroba irské whiskey je vlastně jednoduchá. S použitím vstupních surovin a trojité destilace, máme po třech letech zrání v dubových sudech hotovo. Tak jednoduché to ale zase není. Pojdme si vstupní suroviny i samotný postup výroby naší Teeling whiskey připomenout krok za krokem.**

### SLADOVÝ JEČMEN

Ječmen používaný pro destilaci je tradičně sladován namáčením ječmene na několik hodin do vody a následným nanesením na velké plochy podlahy v mírně vlhkém prostředí. Zrna jsou obelštěna a chovají se, jakoby byla zasazena do země, a tak začnou klíčit. Přibližně po pěti dnech je proces klíčení zastaven zahřátím ječmene v sušících pecích (kilnech).

### NESLADOVÝ JEČMEN

Praxe používání nesladového ječmene má historii v 19. století, kdy se dublinské palírny snažily konkurovat výrobcům ze Skotska a jiných částí Irska. V pokusu snížit výrobní náklady zahrnuli do svých receptur část nesladového ječmene, čímž vytvořili odlišný styl whiskey, unikátní v Irsku a všudypřítomný v Dublinu.

### VODA

Voda je nezbytným elementem nutným pro výrobu dobré whiskey a my máme to štěstí, že se nacházíme nad velkým hydrogeologickým kolektorem. Z tohoto zdroje byly tradičně zásobovány vodou místní destilerie a pivovary. Máme na našem pozemku vlastní studnu, což nám umožňuje být nezávislími na dodávkách vody a zároveň nám to dává přístup k opravdové dublinské vodě, která nám pomáhá vyrábět autentickou dublinskou whiskey.

### KVASNICE

Kvasnice jsou podstatnou složkou pro vaření "piva" a destilační proces, protože pracují jako katalyzátor v přeměně cukru na alkohol. Existuje mnoho dostupných kmenů kvasnic. My používáme náš vlastní chráněný koktejl kvasnic, abychom mohli vyrobit chutný destilát pro výrobu našich whiskey.

You  How Irish Whiskey is made 6:29

You  Whisky Tour: The Teeling Distillery 23:57





## POSTUP PŘI VÝROBĚ TEELING WHISKEY

### 1. MLÝN

Náš výrobní proces začíná dovozem základní suroviny pro výrobu whiskey. U nás v destilérii Teeling whiskey používáme k výrobě naši řady whiskey kombinaci sladového a nesladového ječmene, a proto potřebujeme speciální mlýn, který může pracovat s různými materiály. Při zahájení mletí je ječmen dopraven z našich obilných sil pomocí šroubových dopravníků do takzvaného vlhkého mlýna na špičkové technologie. Tady je přidávána voda do ječmene ještě před namletím na hrubou drť zvanou šrot.

### 2. ZÁPAROVÝ TANK

V tomto záparovém tanku se rozemletý ječmen smíchá s horkou vodou, čímž vznikne hmota připomínající ovesnou kaši, ze které je nutné získat škrob. Tento proces obvykle trvá 4–6 hodin, během kterých pomalu rotující „hrábě“ zajišťují, že bude z ječmene získáno co nejvíce cukru. Poté jsou hrábě zastaveny a záparová kádě se chová jako síto, které umožní, aby byla sladká voda odčerpána. Horká sladká tekutina, které se říká zápara, je napumpována do fermentačních kádí, kde začne proces výroby alkoholu.

### 3. FERMENTAČNÍ KÁDĚ

Tady jsou do zápary přidány kvasnice, aby vyrobily "pivo" s vyšším obsahem alkoholu, zhruba 8 %, kterému se říká wash neboli břechka. Tento proces trvá 3–5 dnů a jako u mnoha věcí v naší destilérii postupujeme trochu odlišně než ostatní výrobci. Používáme kombinaci tradičních dřevěných kádí vyrobených z oregonské borovice a moderních nerezových fermentačních kádí. Do těchto kádí přidáme naše kvasnice, které začnou jíst cukry a produkovat tak dva vedlejší produkty – jednak oxid uhličitý, ale hlavně také alkohol.

### 4. KOTLÍKOVÁ DESTILAČNÍ ZAŘÍZENÍ

Naše tři nádherná měděná kotlíková destilační zařízení, inspirovaná starým dublinským tvarem destilačních kotlů z 19. století, byla vyrobena v italské Sieně, aby byla po 2000 kilometrech putování hrdě umístěna v Teeling Whiskey Distillery na Newmarketu. Wash still neboli kotel, ve kterém je destilována břechka, má obsah 15 000 litrů, intermediate still neboli prostřední kotel s obsahem 10 000 litrů a spirit still s obsahem 9 000 litrů nám umožňují vyrábět nejlepší whiskey v tradičním dublinském stylu. Jejich speciální tvar podporuje reflux neboli zpětný tok, který dává našemu destilátu jeho jemnost a výraznou čistotu.

### 5. ZRÁNÍ

Zrání a vliv použitých sudů je nanejvýš důležitou částí výrobního procesu, protože až 60 % chuti závisí na tom, jak a v čem destilát zraje. Podle irského zákona musí být nový destilát uložen na nejméně tři roky do dubových sudů na irském ostrově, aby mohl být nazýván irskou whiskey. Unikátní chuť irské whiskey má mnoho společného s mírným klimatem, které produkuje přístupný styl whiskey. My v Teelingu se snažíme doplnit tento charakter poskytnutím další chuti použitím výjimečných sudů, ve kterých zraje dříve rum nebo kvalitní vína.





**TEELING SMALL BATCH** - Jedná se o šestiletou whiskey dozrávající šest měsíců v ručně vyráběných a pečlivě vybraných sudech po nikaraguském rumu Flor De Caña. Tuto lahůdku vyhledávají milovníci irské whiskey, kteří se nespokojí s běžnou nabídkou masově produkovaných značek. Tato vlnková loď destilerie Teeling může potěšit i rumové nadšence. **700 Kč**

**TEELING SINGLE GRAIN** - Tato irská whiskey byla na World Whiskies Awards 2014 oceněna jako nejlepší obilná whiskey na světě. Použití kukuřice, a destilace na kolonovém přístroji utváří mimořádně čistou, jemnou a nasládlou whiskey. Teeling Single Grain zraje výhradně v sudech po kalifornském cabernet sauvignonu, což dodává této whiskey hloubku, výraznou měděně jantarovou barvu a silné tóny koření, šťavnatého červeného ovoce a hroznů. Jako všechny whiskey Teeling je lahována s obsahem alkoholu 46 % bez použití studené filtrace. **1 090 Kč**

**TEELING SINGLE MALT WHISKEY** - Je nestažený irský single malt vyrobený ze 100% sladového ječmene různého stáří. Tento singlemalt vzniká pečlivým mícháním whiskey zrající v pěti různých vinných sudech – po sherry, portském, madeíře, rulandském bílém



a cabernet sauvignonu. To je u výroby irské whiskey zcela unikátní proces. Jako všechny whiskey Teeling je lahvoována při 46 % bez použití studené filtrace. Tato irská whiskey byla na World Whiskies Awards 2015 oceněna jako nejlepší irský single malt. **1 090 Kč**

**TEELING 21 YEARS OLD SILVER VINTAGE RESERVE** - Vintage Silver Reserve obsahuje jednadacetileté whiskey destilované v roce 1991. Tato whiskey zrálá v sudech po bourbonu a poté v sudech, ve kterých bylo předtím uloženo bílé víno Sauternes. Těto whiskey, která byla zvolena na World Whiskies Awards 2015 jako nejlepší irský single malt zrající minimálně 21 let, bylo vyrobeno limitované množství 5 000 lahví. **4 150 Kč**

**TEELING 30 YEARS OLD PLATINUM VINTAGE RESERVE** - Je jedna z nejstarších irských single malt whiskey, které byly kdy lahvovány. Byla destilována v roce 1983 a zrálá dlouhých 30 let v sudech po bourbonu, během kterých si vytvořila mimořádný charakter. Teeling 30 Years Old Platinum Vintage Reserve je mimořádně ušlechtilá whiskey. Velmi vzácná edice, které bylo vyrobeno jen 250 lahví. **47 380 Kč**



# TOM NICHOL

**MUŽ, KTERÝ SE UMĚL CHOPIT PŘÍLEŽITOSTÍ**

Mistr palírník Tom Nichol odešel do důchodu. Christian Davis s ním hovoří o jeho dalších plánech.

**Drinks**  
INTERNATIONAL





„Ze školy jsem odešel ve čtrnácti. Neměl jsem rád, když mi říkali, co mám dělat.“ To jsou slova Toma Nichola, muže uhlazených způsobů, který ale přesně ví, co chce, a nesnáší, když mu někdo něco nařizuje – což potvrzuje i jeho poznámka o škole.

Na otázku, proč Skot vyrábí gin, se pozdějí ohrazuje: „Já jsem ale napůl Angličan. Jsem hrdý, že jsem Brit. Nehlasoval jsem pro skotskou nezávislost.“

Přátelský šedesátník je ženatý, má syna a dceru. Kromě toho, že je vysoce uznávaným palírníkem, si může asi největší slávu nárokovat za to, že chodil do školy se skotským internacionálem a bývalým hráčem Liverpoolu Alanem Hausenem. Hausenova matka dokonce bydlí jen dvě míle od místa, kde bydlí Tom Nichol.

Tom Nichol pracoval 42 let pro skupinu dnes známou jako Diageo, která je největším světovým výrobcem lihovin. Když začínal, společnost se jmenovala DCL – Distillers Company Ltd. Kariéra tohoto skromného muže nezačala v oboru výroby skotské whisky zrovna hvězdně. Jeho otec pracoval v palírně Cambus u města Alloa v hrabství Clackmannanshire. Ta se stala součástí Distillers v roce 1877 a její provoz byl ukončen v roce 1993.

„Měl jsem několik méně významných zaměstnání a jednoho dne mi táta řekl, že mám v pátek pohovor. Šel jsem tam a řekl mi, že mám v pondělí nastoupit. Začínal jsem tím, že jsem psal čísla na sudy s bourbonem. Nakládal jsem obilí, které se odváželo jako krmivo pro dobytek. Pak jsem pracoval s oxidem uhličitým, který vzniká při fermentaci. Zkapalňoval jsem jej a měnil ho na suchý led. Pak jsem přešel k whisky.“

Když se objevila příležitost, nenechal jsem si ji nikdy ujít, hodně jsem dřel, stejně jako můj táta,“ říká Tom Nichol.

Po uzavření palírny Cambus začal Tom Nichol pracovat pro velkou palírnu Cameronbridge.

Takže jste se stal palírníkem? „Bylo to jako továrna, byli jsme všichni palírníci zapojeni do procesu destilace,“ říká. Vyráběli jsme 67 mil. litrů alkoholu za rok. Já jsem pak přešel do výroby etylalkoholu, měli jsme sedm destilačních kolon. Při destilaci jsme ze základu vydestilovali všechno. Tom Nichol poté pracoval jako technický pracovník. Pomocí analyzátoru a destilační kolony získávali lihovinu s 94,3 % alkoholu. V takovém stavu je stále docela neupravená. Před tím, než podíl alkoholu snížili na 13 %, jej ještě vytáhli na 95,7 %. Po zalití horkou vodou se obsah alkoholu vytáhl zpět na 96,3 %.

„To už je docela čistý alkohol, ale stále obsahuje nějaký metanol,“ říká. „Většinou lidé to stačí, pro nás to ale pro výrobu vodky Smirnoff a ginu nebylo dost.“

Etylalkohol se pak posílal do palírny vyrábějící gin v Laindonu v Essexu, ta byla

otevřena poté, co skončila výroba v legendární palírně vyrábějící značku Gordon's na Goswell Road ve východním Londýně. Hotový gin se pak vozil zpět na stáčecí linku v závodě dvě míle vzdáleném od Cameronsbridge.

Tohle převážení samozřejmě nedávalo smysl, a to hlavně účetním firmy. Továrna v Laindonu byla tedy v roce 2000 zavřena a vše se přestěhovalo na sever od hranic.

Mistr palírník značky Tanqueray, Sean Phillips, který stále hledal nové příležitosti, se po čase rozhodl přejít do výroby whisky. Tom Nichol chtěl dokončit svou práci v oboru etylalkoholu, ale byla tu příležitost posunout se dále k výrobě ginu. Chopil se jí.

Říká, že kromě značky Tanqueray vyrábí i 95 % ginu Gordon's. Obě značky používají stejné rostlinné přísady – jalovec, koriandr, andělika a lékořička.

Když naléhám, aby popsal rozdíl, říká, že Gordon's je více založený na jalovci. Dodává, že Tanqueray no. TEN ale obsahuje více jalovce, aby vyvážil výrazné citrusové tóny, které mu dodávají citrusové rostlinné přísady. Nechce se vyjadřovat k povzdechům řady milovníků ginu a puristických zastánců značky Gordon's týkajícím se



kontroverzního obsahu alkoholu 37,5 % obj. v domácí verzi prodávané ve Spojeném království. Souhlasí ale, že Gordon's, který jde na export (s obsahem alkoholu 47,3 % obj.), je „úžasný gin“.

Tom Nichol často cestuje. „Navštívil jsem řadu zemí, ale ‚neviděl‘ jsem je. Vyzvednou mě autem, odvezou do hotelu nebo na seminář a pak zpátky do hotelu nebo na letiště.“ Musím na něj tlačit, aby řekl, kterou zemi nebo jaké místo má rád. Nakonec se vyjádří.

„New Orleans,“ říká. „Proč? Kvůli festivalu Tails of the Cocktail, v roce 2015 tam pojedou popáté. Moje labutí píseň. Všichni si to tam užívají.“ Pak dodává: „Moje žena má ráda New York.“ To ale asi souvisí s nakupováním, nezdá se totiž, že on sám by byl fanouškem „Velkého jablka“.

Pokud jde o akce, říká: „Když Japonci řeknou, že seminář začne v jednu, pak taky v jednu začne. Totéž platí i pro Němce. V Itálii řekli ve 12, v poledne. Začali jsme v půl páté. Na stejný den byl naplánovaný ještě jeden seminář ve 22 hodin. Začal ve 23.30.“

Další slávu si může Tom Nichol nárokovat za gin Tanqueray Malaca. Vyrobito se ho pouze 100 000 lahví.

„Barmani ho chtěli,“ říká. „Řekl jsem, že ho nevyrobím, ale pak jsem dostal pokyn, abych to udělal (ojoj!).“ Pak téměř lišácky dodává: „Jsem jediný, kdo zná recept.“ Každý rok musí vyrobit limitovanou edici. Tom Nichol to popisuje jako „nutné zlo“.

Vloni vyrobil gin Old Tom, další limitovanou edici Tanqueray. Opět to bylo 100 000 lahví. „Byl to docela novátorský počín, musel jsem využít všechny své dovednosti. Uplatnil jsem své znalosti whisky,“ říká Tom Nichol bez hořkosti.

„Při výrobě Old Tom jsem využil šest destilačních zařízení, čtyři Coffeyho destilační kolony a vše jsem dokončil v alembicích. Old Tom není žádné uhlazené pití. Nemá smysl vracet se k něčemu, co bylo hrozné. Použil jsem obligátní cukr,“ říká téměř odevzdaně. „S konečným výsledkem jsem byl docela spokojený,“ dodává.

Při výrobě poslední limitované edice Tanqueray Bloomsbury se Tom Nichol vrátil k receptu na Tanqueray od Charlese Waughy. Stálo tam „putnu jalovce“. „Musel jsem si z jeho deníků dát dohromady, kolik je taková putna v librách nebo kilogramech.“

Jaké jsou tedy v Bloomsbury přísady? „Není tam lékořice. Použil jsem satirejku horskou a kasii, která připomíná trošku lehčí verzi skořice, a taky anděliku, jalovec a koriandr. Zkoušel jsem satirejku zahradní, ale její tón poněkud připomínal maso, zatímco satirejka horská je lehká, spíš jako posečená usušená tráva,“ říká Tom Nichol.

Tom Nichol odešel do důchodu 3. července. Je v tom nějaká symbolika? „Je to den přede Dnem nezávislosti,“ odpovídá. Dokládá to, že Tom Nichol stále nemá rád, když mu někdo říká, co má dělat...

Co tedy bude dělat? Hrát golf? Zahradničit? Chvilí váhá. „Do práce jsem jezdil hodinu. Když jsem se dostal domů, už se mi nic nechtělo. Možná bych mohl působit jako ambasador.“

„Jsem velmi špatný hráč golfu. Zahradničení? Byl jsem v New Yorku a moje žena zatím zasykala trávník před domem kamínky.“

„Muškařím,“ napadá ho. „Často jsem takhle rybařil, neměl jsem strach, že něco chytnu. Možná si koupím motorku.“ Snad Harley Davidson? „Nebudu bláznit. Pořídím si něco hezkého, pohodlného,“ říká Tom Nichol.

„Chození po horách,“ vzpomíná si najednou. „Vyšlapal jsem na devět Munros (viz rámeček).“

Co mají chytání na mušku, motocyklistika a chození po horách společného? Nikoho k nim nepotřebujete. Nikdo vám neřká, co máte dělat.

Pokud jde o gin Tanqueray Malaca, asi se s ním budeme muset rozloučit. Sem s Bloomsbury. ■

## Munros

Munros poprvé sepsal sir Hugh Munro ve svých Munros Tables zveřejněných v časopise Journal of the Scottish Mountaineering Club (SMC) v roce 1891. Sir Hugh rozdělil hřebeny na 283 samostatných vrcholů (dnes známých jako Munros), zatímco 255 dalších vrcholů přesahujících 3 000 stop (314 metrů) označil pouze za vedlejší.



LIMITED EDITION

**Tanqueray**  
*Bloomsbury*  
London Dry Gin

*6 Sabs of Salisina Berries  
'Coriander, Angelica  
1 1/2 lbs crushed Cassia'  
2 lbs clovery*

*Charles Waugh*

BASED ON AN HISTORIC RECIPE CRAFTED BY  
CHARLES WAUGH TANQUERAY, WITH AN INTENSE  
HEART OF JUNIPER BERRIES.

1 LITER 47.3% ALC/VOL (94.6% PROOF)

# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## DON PAPA 10

Limitovaná edice rumu Don Papa z ostrova Negros na Filipínách, kde se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě. Tento tmavý rum Don Papa zraje 10 let ve vypálených sudech, ve kterých byla předtím uložena americká whiskey. Má temně jantarovou barvu a hluboké, bohaté a svůdné aroma. V chuti se projevují výraznější tóny sušeného ovoce a kakaa s náznakem dřeva. Je lahvován při vyšším obsahu alkoholu 43 %.

**CENA 1 390 Kč**



## GENEROUS GIN

Příběh tohoto ginu začal snem. Snem vytvořit destilát, který by připomínal zahradu života, dokonalou harmonii rozmanitých chutí přírody v jedné láhvi. Zakládá se na tom nejlepšími z francouzské tradice, kvalitních přírodních ingrediencích a vysoce precizní destilaci v malých kotlíkových přístrojích. Výsledkem je skvěle vyvážený, elegantní gin, v jehož chuti se projevují zejména tóny červeného pepře, citrusů, jalovce, jasmínu a černého bezu. Design láhve, která je vyrobena z mléčného bílého skla, byl inspirován tradičními botanickými láhvemi.

**CENA 890 Kč**

## TANQUERAY BLOOMSBURY

Nejnovější limitovaná edice ginu Tanqueray nese název Bloomsbury. Pro jeho výrobu byl inspirací recept, který kolem roku 1880 vytvořil Charles Waugh Tanqueray, syn zakladatele Charlese Tanqueraye. Destilerie se v té době nacházela v části Londýna zvané Bloomsbury, po které byla také edice pojmenována. Gin se vyznačuje výraznými tóny toskánského jalovce spolu s dalšími bylinami, jako je koriandr, andělíka, saturejka horská a pravá skořice.

**CENA 1 200 Kč**



## RUM NATION BARBADOS

Tento rum z kolekce Rum Nation je charakteristickým představitelem rumů z Barbadosu. Dvanáctiletý rum byl destilován v palírně R. L. Seale's na Barbadosu a většinu svého stáří strávil v sudech z amerického dubu, které dříve uchovávaly bourbon. Následně byl převezen do Piemontu v Itálii, kde dalších 18 až 24 měsíců zraje v sudech po španělském brandy a Oloroso Sherry. Je jemně nasládlý, ale zachovává si mátovou a bylinnou čerstvost. Na první pohled zaujme originální balení v podobě knihy, skvělé jako dárek.

**CENA 2 010 Kč**



# (ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



## RON ZACAPA CENTENARIO 23 GIFT BOX

Guatemalský rum z panenského medu cukrové třtiny zrající systémem Solera v nadmořské výšce 2 300 metrů není třeba představovat. Od svého uvedení v roce 1998 získával pravidelně první místo v kategorii superpremiových rumů na International Rum Festivalu, až byl uveden do Síně slávy této prestižní soutěže, a stal se tak neoficiálním měřítkem kvality pro superpremiové rumy. Nový design láhve je nyní k dispozici v krásném dřevěném dárkovém balení, které obsahuje i dvě originální skleničky.

**CENA 1 390 Kč**



## COMPASS BOX FLAMING HEART

Edice skotské blended whisky Flaming Heart byla společností Compass Box Johna Glasera poprvé uvedena na trh v roce 2006. Byla to průlomová whisky spojující komplexní Highland whisky stařenou v sudech z francouzského dubu se silně rašelinnou whisky z ostrova Islay. Měla takový úspěch, že byly v následujících letech vydány další tři edice. Tato pátá limitovaná edice byla uvedena u příležitosti 15 let od založení společnosti Compass Box Whisky Company. Při 48,9 % alkoholu je to plná whisky, která v jedinečné harmonii spojuje nasládlé koření a kouř. Mimořádně komplexní a návykově dekadentní.

**CENA 3 570 Kč**

## CIGAR JOURNAL

Nové vydání časopisu Cigar Journal je stejně jako starší čísla tohoto populárního magazínu k máni v naší prodejně. Vychází ve dvou jazycích, anglicky a německy, a milovníci doutníků v něm na 162 stranách najdou inspiraci a mnoho užitečných informací.

**CENA 195 Kč**



## ZELYONAYA MARKA

Ve 20. století ruská vláda zavedla přísné regulační a kontrolní režimy týkající se garance kvality výroby vodky. Jen ty destiláty, které dodržely všechny přísné zásady a předpisy, dostaly státní souhlas od dozorcí agentury – kýženou pečeti excelence nazvanou „Zelyonaya Marka“ (Green Mark). V nové éře moderního Ruska se v lidech probudil sentiment k tradicím. To vedlo ke vzniku značky vodky Zelyonaya Marka, která se stala symbolem kvalitní, ale stále cenově dostupné a tím velmi rozšířené ruské vodky. Zelyonaya Marka je vyráběna podle tradičního ruského receptu ze 100% pšenice a čisté artéské vody.

**CENA 230 Kč**



# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



## TYRKYSOVÁ BARVA FASÁDY NAD OBCHODEM WAREHOUSE #1

Fasáda domu, ve kterém se nachází naše prodejna Warehouse #1, má novou barvu. Ti z vás, kdo by se k nám hodlali vypravit poprvé, se tak podle této barvy v kombinaci s bílou mohou již zdaleky poměrně snadno orientovat. Fasáda samotné prodejny zůstává beze změn, tedy černá.



## V PALÍRNĚ NEISSON PŘECHÁZÍ NA BIO

Respektování suroviny, know-how, ale také terroiru – v tom spočívá filozofie Grégoryho Vernanta, majitele palírny Neisson na Martiniku. Neisson je mezi milovníky zemědělských rumů jedním z nejoceňovanějších. Grégory používá své vlastní kvasnice pocházející z místních rozmanitých zdrojů, minimalizuje chemické ošetřování, upřednostňuje ruční odstraňování plevelů a jako hnojivo používá zbytky rozemleté třtiny a výpalky. Dnes jde Grégory Vernant ještě dále, když se zavázal, že bude vyrábět ekologicky: tři parcely o výměře tří hektarů se právě mění na takové biopozemky. Bude však zapotřebí počkat až na sklizeň v roce 2016, kdy se sklídí první cukrová třtina se značkou ekologického zemědělství.

## DON JACOBO CRIANZA 2010 ZÍSKALA DALŠÍ MEDAILE A ZÁROVEŇ SE SKVĚLE HODÍ K HOLANDESKÝM SÝRŮM

Červené víno Don Jacobo Crianza 2010, které můžete v naší prodejně zakoupit za 290 Kč, získalo další z mnoha ocenění. Jednak to byla stříbrná medaile na soutěži Berliner Wein Trophy 2015 a potom také bronzová medaile na soutěži The International Wine & Spirit Competition 2015.

Prestížní kritik a pisatel Harold Hamersma vybral španělské víno z oblasti Rioja Don Jacobo Crianza 2010, za nejlepší víno v kombinaci se sýrem Boeren Belegen Kaas.



## KAMIL VRÁNEK S PŘÁTELI NA MADEIŘE

Kamil Vránek, jeden z našich obchodních zástupců, se vydal se svými přáteli na odvážnou přepravbu katamaránem z ostrova Faial na Madeiru. Po 14 dnech plavby dorazil v pátek 16. října do cíle, k našemu dodavateli fortifikovaných vín, společnosti Justino's Madeira Wines. S Juanem Teixeirou tak tato úspěšná posádka měla možnost ochutnat celou řadu ročníkových vín Justino's a podrobně se přímo na místě seznámit s jejich výrobou a zráním.



# ... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



## RETRO CONSISTORIUM - NOVÝ PODNIK V BRNĚ

Jedním z nových podniků v centru Brna je crossover mezi restaurací a barem, takzvaný risto-bar Retro Consistorium. V moderním interiéru, který ale respektuje historii tohoto místa si můžete až do 23 hodin objednat dobrotu ze středomořské kuchyně, dále tu na vás čekají tapas, široká nabídka převážně italských vín, dobrá italská káva, dezerty Dolce Passione, ale z našeho pohledu hlavně skvělé destiláty. To znamená, že si v tomto podniku, majícím v logu značku kameníka, který dům kdysi stavěl, můžete dát před, během, ale i po jídle kvalitní pití a umocnit tak zážitek z návštěvy tohoto pěkného místa. Retro Consistorium, Mečová 4, Brno.

## DETTORIO TENORES V TOP 100 ITALSKÝCH VÍN

Je lepší ztratit jednu úrodu, než otrávit půdu chemikáliemi, to je filozofie Alessandra Dettoriho, který provozuje od roku 1998 vinařství s ostatními členy jeho rodiny. Ví, o čem mluví, protože chemikálie nepoužil ani když v roce 2008 škůdci napadli jeho vinice. Produkce tehdy spadla na pouhých 2 000 láhví. Dnes produkuje na svých 22 hektarech v Badde Nigolosu, v Sardské provincii Sassari 45 000 láhví ročně a jeho víno Tenores z původní odrůdy Cannonau bylo tento rok vybráno časopisem Wine Spectator mezi nejlepších 100 italských vín.



## JIM MCEWAN OCENĚN ZA CELOŽIVOTNÍ PRÁCI

Master Distiller a ředitel výroby v destilérii Bruichladdich Jim McEwan pracoval v oboru whisky více než 50 let. Jako patnáctiletý nastoupil v roce 1963 v destilérii Bowmore, kde se rychle vypracoval na šéfa skladů. Potom se přestěhoval do Glasgow, kde se v podnikovém zařízení Roseburn Bonding Co naučil umění blendingu, než se zase vrátil na ostrov Islay, kde se v destilérii Bowmore stal následně ředitelem. Jim McEwan, který nedávno odešel do důchodu, byl jedním z prvních destilátérů, který cestoval po světě jako whisky ambasador a získal si mezinárodní reputaci svým obhajováním a znalostí single malt whisky. V roce 2000 byl osloven, aby se stal ředitelem výroby v destilérii Bruichladdich, která byla po sedmi letech na ostrově Islay znovuotevřena pod nezávislým vedením.





**Jako vítěz českého národního kola Diageo Reserve World Class jsem se stal účastníkem globálního finále v Kapském Městě. Po úspěšném a vysněném postupu mezi šestku nejlepších a dokončení závěrečné disciplíny sice opadl stres a nervozita, ale volného času jsme s kolegy barmany moc neměli, neboť jsme se museli věnovat novinářům a fotografům.**

Jednoho z novinářů zajímalo, jak se zrodil můj drink Déjà vu. To bylo tak: World Class Team nás vzal na pláž, kde jsme měli zaimprovizovat a připravit drink takzvaně z ruky, neboli z toho, co bylo v tu chvíli dostupné na místě.

Tak vznikl tento drink, který jsem připravil během pár minut na pláži pro společnost Diageo a jejich hosty.

Při pohledu na pláž jsem si představil, že sedím v kavárně v St. Tropez. Napadlo mě vytvořit koktejl, který bude surovinami inspirován Francií.

Na výběr jsme měli celou řadu produktů z řady Diageo Reserve Brands, ale mé rozhodnutí pro bázi koktejlu bylo velice rychlé. Automaticky jsem sáhl po vodce Cîrôc, která má návaznost na Francii a tím pádem i na koncept našeho





© Martin Kinc



© Martin Kinc

baru L'Fleur, a také proto, že se váže k mému jménu. Dále jsem se rozhodl pro suchý francouzský vermouth a bezinkový likér St. Germain, neboť se k sobě skvěle hodí. Chtěl jsem podtrhnout návaznost na Francii a do drinku přidal absinth a také pár kapek likéru Grand Marnier, který dodal drinku lehce pomerančový nádech. Celkově bych tento koktejl označil jako francouzskou variaci na Vodka Martini.

Všechno jsem jen promíchal v míchací sklenici s ledem a ozdobil citronovou kůrou a hroznovým vínem. Po namíchání jsem dal drink ochutnat barmanům sedícím na baru, kteří nevěřili, že jsem drink vymyslel správně. Nazval jsem jej Déjà vu jako bych tušil, že vždycky když ho budu v budoucnu připravovat uvidím před sebou Cape Town. Na zdraví!

#### DÉJÀ VU:

40 ml Ciròc Vodka  
 20 ml Noilly Prat Dry  
 10 ml St. Germain likér  
 2 stříky Grand Marnier  
 2 stříky Absinthu

Vítězslav Cirok, Principal Bartender v baru L'Fleur.

# KRIZE

text: Alex Mikšovic, foto: Jakub Janeček

**Před nějakým časem jsem slíbil šéfredaktorovi tohoto magazínu, že napíšu do každého čísla fejeton. To byl tedy nápad. Každé dva měsíce se přiblíží datum uzávěrky a já si lámdu hlavu, čím na něj udělám dojem. Mám totiž takovou zvláštní chorobu, kterou mě kdysi dávno – opravdu dávno, někdy ve dvašedesátém – infikovala jistá L. H. (tedy dnes by se řeklo nejspíš elejč; zakuklil jsem ji do iniciálek, protože její první manžel byl náramně slavný a nejspíš by se mu nelíbilo, že ji tahám do médií).**

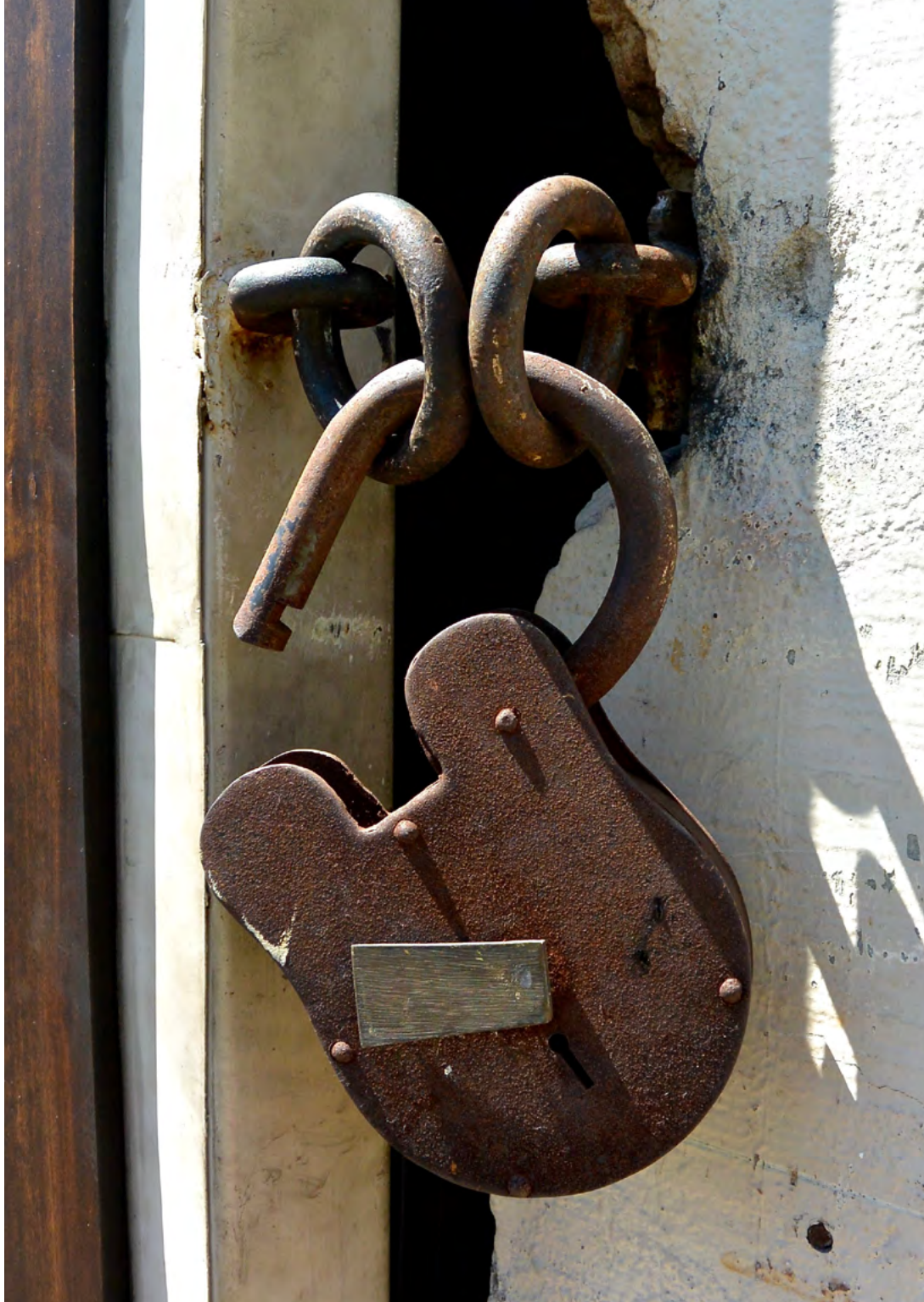
Byla redaktorkou tehdy populární Večerní Praha – to byl dlouho jediný večerník, který vycházel od poloviny padesátých let – a mně se náramně líbila. Abych se nezatetelil blahem, když mě jednou potkala na chodbě a povídá, jestli prý mám chvíli času, že by mi chtěla něco říct. Posadili jsme se proti sobě a ona spustila, že píšu docela dobře, ale jestli prý začínám titulkem. Já že ne. A ona že to je poznat. Prý když budu mít titulek, tak už to pak půjde samo, a hlavně bude patřit jedno k druhému. Že se k titulku bude všechno upínat, že mi nadpis srovná myšlenky a zorganizuje je za mne. Ukázalo se, že rada to byla cenná, ale jaksi dvousečná. Když ten titulek mám, tak to opravdu kdosi ve mně napíše za mne. Jenže když ho nemám, začne trápení. To pak chodím po bytě, utrhnu se na manželku a ráno se neholím. Jak souvisí titulek s hygienou? Docela jednoduše. Kdysi jsem zjistil, že dostávám nejvíc nápadů, když stojím před zrcadlem, zírám na sebe a brázdím si tvář filipsem. A tak se snažím nejdřív na ten titulek přijít neoholený, a teprve když to nejde (ostatně kdyby po mně někdo chtěl, ať řeknu, kterou písničku mám nejraději, tak určitě to bude ta, jak v ní zpívá Marek Eben: já na tom dělám, já na tom makám a ono to pořádně a ne a ne), tak zalezu do koupelny. Jenže tentokrát už jsem měl tvářičku jako dětskou prdelku, ale titulek pořádně. To je tedy krize, povídám si, já ten fejeton snad opravdu nenapíšu. Vidíte, a bylo to tady!

Vzpomněl jsem si totiž, že jsem před pár dny v tramvaji někomu kouknul přes rameno do novin. A oči mi padly na nadpis Dalších čtyřicet restaurací v Praze zavřelo! Číslo vypadá samozřejmě hrozně a je za ním asi řůda ustaraných lidí, kteří teď shánějí práci, a věřitelů, kterým majitel dluží za poslední faktury, a dodavatelů, kteří najednou nemají kam dodávat, takže i u nich se zastaví kešflou a nezaplatí svým dodavatelům, a tak ten dominový efekt bude pokračovat a bůhví, kde to skončí. Otázka ale je, zda krize může opravdu za všechno. A také zda očistný proces nemá i svoje pozitivní důsledky. Nechci, aby mi někdo prořízl do pneumatik větrací otvor, ale musí to

ven. Myslím si totiž, že řada restaurací i barů si už dlouho koleduje. Turisti se valí, koruna je slabá jak američkofi a ceny nabubřely jak číšník v Pařížské. A hospitelityndustry? To je leckde všelijaké, jen ne pohostinné a kolikrát ani uživatelsky vlídné, mohu-li zabrousit do digitálního světa.

Chodili jsme s manželkou docela rádi do jednoho kvázi italského restaurantu. Měli jsme ho skoro u nosu, takže žádné auto, dostali jsme se tam po svých. Na jedno posezení jsem tam vylepil čtyři pět stovek. K tomu pade tip, ale jídlo bylo dobré, a jednou mi tam dokonce věnovali cedéčko. Myslel jsem si naivně, že jsou na něm árie z italských oper. Ukázalo se, že to je sice jídelní lístek, ale i tak mi gesto připadalo přátelské a z nás se stali štangasti. Tak dvakrát za měsíc. Jednou vám tam vstoupíme a prostorem zněla hudební vřava. Decibely se snažily rozbourat barák a servírka se ke mně musela naklonit, aby slyšela, co na ni hulákám. Když mě neslyšela ani napodruhé, podívali jsme se se ženou na sebe, zvedli se a už jsme se tam nikdy nevrátili. Tak si to spočítejte: Řekněme, že jsem tam nechal devět stovek za měsíc. Krát dvanáct to je skoro jedenáct tisíc ročně! Už ten podnik vynecháváme tři roky. Pan majitel kvůli krávu přišel jen s námi o třiatřicet tisíc. Šli jsme tuhle kolem. Řekl bych, že zrovna jemu už dechá krize na krk.

A to nemluvím o krizetvorných cenách. Žiznivý turista, který nezná jazyk a hodnotu místní měny, si dával před lety, kdy stála libra šedesát, bez přemýšlení třetinu minerálky za osmdesát. Jenže koruna se vzchopila, libra je na třiceti a v té chvíli se malé pivo za kilo jeví jako pilot kamikaze, který neví, že to nemůže dobře dopadnout. K tomu si připočítejte móresy, které jsou ve světě dávno demóde, a krize je tady, ani nemusí na vólstritu lumpačit bankéři: Tady vám odmítnou podat dva centilitry koňaku, protože by to prý za chvíli mohl chtít každý, támhle vám řeknou, že si musíte objednat u stolu, jinde nesmíte stát u barového pultu a ještě jinde si host omylem utrhne ouško u plechovky piva, a když jde požádat o nové, řeknou mu, co



s tím mají dělat, jednou je to v systému a obsluha by je musela zaplatit. Host má guláš před sebou, žízeň jako trám, a tak má veliké štěstí, že sedím vedle, jako bývalý pingl mám u sebe vývrtku a jejím nožikem mu díru do plechovky udělám. Divá se na mne šťastně a povídá: poslouvej, mladej (tak to mi udělal fejvr,

jestli budeš mít jednu hospodu, dej mi vědět, k tobě budu chodit.

V tu chvíli si vzpomenu, jak nás kdysi trénovali v Inter. Continentalu, že lokální klientela je tady vždycky, a tak si jí máme hledět. Takže jednoho hosta bych měl na tutti. Možná jsem na další krizi docela dobře připravenej... ■



# WORLD CLASS®

## SVĚTOVÉ FINÁLE V KAPSKÉM MĚSTĚ

**Mezi šesti nejlepšími – Vítěa Cirok bodoval na světovém finále Diageo Reserve World Class! Na přelomu srpna a září se pozornost celého barového světa upínala k jihu Afriky, kde probíhalo globální finále této prestižní soutěže. Úspěšná výprava našeho reprezentanta Vítěa Ciroka a českého ambasadora soutěže Petra Kymly začala brzy ráno 28. srpna na letišti v Ruzyni a skončila 7. září pozdě večer tamtéž. My jsme pro vás samozřejmě zaznamenali i všechno to, co se odehrálo mezi tím.** text: Bára Urbanová, foto: archiv Diageo Reserve World Class

Pro Českou republiku šlo o druhou účast na světovém finále Diageo Reserve World Class, a tak už bylo na čem stavět. Navíc Vítěa Cirok byl i dobře namotivovaný. „Vloni neprošel přes semifinále národního kola. Nelíbilo se mu hodnocení jeho drinku jedním z porotců a podle mě ho tato situace nakopla, takže dřel a dal do příprav na letošní národní i globální finále úplně všechno. Jeho cílem bylo dostat se do top 6 a šel si od začátku tvrdě za svým. Obětoval tomu spoustu času, a to i na úkor svého soukromí a rodiny,“ komentuje přípravnou fázi Petr Kymly. Jako výhodu oproti loňsku hodnotí i to, že nebylo třeba absolvovat tolik přesunů z místa na místo. Tedy s jednou výjimkou. Soutěžící z 54 zemí světa se sletěli do Johannesburgu a teprve pak je čekal přesun do Kapského Města.

Čas strávený v největším jihoafrickém městě byl zasvěcen aklimatizaci a vzájemnému seznamování se. Proběhlo ale také školení, jak komunikovat s novináři, a první – zatím ještě nebodovaná – soutěžní disciplína. Barmani byli po celou dobu globálního finále rozděle-

ni do pěti skupin, jež nesly jména pěti nejdůležitějších afrických zvířat. V Johannesburgu se proti sobě postavili buvoli, sloni, leopardi, nosorožci a lvi ještě jako tým. K dispozici měli skotskou single grain whisky Haig Club a s pomocí několika základních ingrediencí na ní vytvářeli jeden klasický koktejl, jeden fancy drink a sour. Jako zahřívací a seznamovací disciplína byla tato variace na tzv. mystery box ideální.

### S drinky kolem světa

Naostro soutěž začala až v pondělí 31. srpna. Po přeletu do Kapského Města se barmani rychle ubytovali a většina z nich zamířila rovnou do 19. patra hotelu, kde měli k dispozici skvěle vybavenou přípravnu. Díky zpoždění nákladního vozu, který převážel zavazadla, se trochu rozhodil časový plán. Soutěž samotná se odehrávala v obrovském stanu, pro tyto účely vystavěném, který se nacházel jen 10 minut cesty od hotelu.

Každá ze skupin měla své pořadí soutěžních disciplín. Tři z nich hodnotily vždy stejné barmanské osobnosti,



u zbylých svou (speed challenge a food pairingu) se prostřídaly. Celkem výkon soutěžících barmanů ostřížím zrakem sledovalo 15 porotců. Víťova lví skupina si křest soutěžním ohněm odbyla prostřednictvím disciplíny nazvané Around the World. Porotě ve složení Peter Dorelli a David Rios měli předložit koktejl inspirovaný jejich rodnou zemí a drink zasvěcený pořadající Jihoafrické republice. Volba báze byla na nich. Víťva namíchal Bohemian na vodce Círok a East Person na Tanqueray No. 10.

Večery v Kapském Městě – včetně toho prvního – patřily party. Těm ale Víťva moc nedal. Zpětně k tomu říká: „Asi nejtěžší bylo udržet morálku a maximální koncentraci na každý další den. Zatímco všichni byli na party, já trávím čas v přípravě anebo jsem si na pokoji opakoval prezentace. I když přiznávám, že překonat mé zlobivé já, které mě nabádalo zajít aspoň na drink nebo dva, nebylo jednoduché.“

### **Snoubení a cesta časem**

V úterý se soutěžilo od samého rána, na programu byla nejprve disciplína Street Food Jam, tedy snoubení typických jihoafrických pokrmů s koktejly. Z šesti jídel si barmani vybrali dvě, k prvnímu vymysleli drink s Ketel One, s druhým párovali koktejl postavený na rumu Zacapa. Šlo o jedinou soutěžní disciplínu, na niž se nemohli připravit předem. V případě Víťvy byla tato výzva znásobena ještě o skutečnost, že polovina jídel byla z ryb či darů moře, na něž má alergii, a zbytek s masem, které nejedl jeden z porotců. Ani to ho ovšem nezastavilo a zpětně food pairing hodnotí jako jednu ze svých nejlepších disciplín.

Celkovým vítězem Street Food Jam se však nakonec stal slovenský soutěžící Filip Navrátil. Šestadvacetiletý košický barman (působí v Lobby baru v tamním Auparku) přitom přiznává, že s párováním pokrmů a koktejlů doposud neměl příliš zkušeností. „Zkoušel jsem to zatím jen párkrát, na soutěžích nebo workshopch, a několikrát jsem se s foodpairingem setkal na akcích, kde jsem byl jako host, víc nic. Na druhou stranu na globálním finále jsme měli na výběr ze šesti jídel, která byla velmi chutná a ke každému z nich sedlo něco jiného. Já si vybral jeden rybí pokrm, k němuž jsem připravil svěží drink s Ketel One. Použil jsem na něj mimo jiné chilli, zázvor a liči. K masitému pokrmu jsem zvolil drink s rumem Zacapa Centenario 23 a přidal ještě kumkváty, pomerančovou marmeládu a vinnou redukci,“ říká.

Také úterní odpolední disciplína Víťvovi zvedla hladinu adrenalinu. Myně se totiž domníval, že ho čeká Night and Day, na řadě ale byla Retro, Disco, Future. I díky Petrovi Kymlovi, který mu pomohl nachystat ozdobu, během dvou hodin všechno dohnal a porotě ve složení Tim Phillips, Gaz Regan a Hidetsugu Ueno předvedl bezchybný výkon. Zadání znělo vytvořit tři

koktejly reprezentující různá období a styly a podmínkou bylo, aby jeden z nich obsahoval Bulleit bourbon. Víťva ho použil pro svůj retro drink Grandfather, disco éru uctil koktejlem Rubicon a budoucnosti věnoval drink Voyager.

### **Noc i den a boj s časem**

Ve středu napětí v Kapském Městě sílilo. Soutěžící čekaly poslední dvě soutěžní výzvy a večer vyhlášení finálové šestky. Lví skupina nejprve připravovala dva stylově naprosto odlišné drinky v rámci disciplíny Night and Day, kterou hodnotili Salvatore Calabrese a Erik Lorincz. „Noční“ koktejl Víťva nazval Extravaganza a podle pravidel soutěže ho postavil na Tanqueray No. 10. Jeho denním protipólem se stal Paul, kombinace rye whiskey Bulleit, v sudu stařeného mixu Talisker 10 y. o., Cinzana infuzovaného třešněmi a Campari infuzovaného levandulí se šampaňským.

Odpoledne se neslo ve znamení boje s časem, jímž úkol připravit během deseti minut až deset drinků jednoznačně je. „Disciplíny Against the Clock jsem se obával asi nejvíc, byla totiž moje poslední před vyhlášením top 6 a kromě maximální koncentrace vyžadovala i pečlivou přípravu,“ vysvětluje Víťva. Přípravu tedy rozhodně nepodcenil – barové stanoviště včetně všeho náčiní a ingrediencí si do detailu rozmyslel, což ostatně dokládá i přehledný náskok zveřejněný na facebookovém profilu World Class (tam mimochodem postupně najdete i receptury všech soutěžních drinků). A výsledek? Víťva boj s časem vyhrál a všech deset drinků v limitu s přehledem namíchal.

Nejlepší okamžik celého dne – vyhlášení jmen šesti postupujících do velkého finále – měl ale teprve nastat. Narůstající zájem o Víťvův soutěžní výkon ze strany fotografů a kamer stejně jako jemné narážky některých porotců leccos naznačovaly. Když pak Víťvovo jméno během vyhlásování top 6 skutečně zaznělo, emoce propukly naplno. Nejen náš finalista na tento okamžik patrně nikdy nezapomene. „Byla to nádherná chvíle, i slza mi ukápla,“ přiznává Petr Kymla. Hodně se slavilo i tady v Česku, jen Víťvu čekaly další náročné chvíle ve spárech novinářů.

### **The Cape Town Shakedown**

Zatímco osmačtyřicet soutěžících mělo v pátek volno a mohli se vypravit třeba za poznáním Kapského Města (Filip Navrátil kupříkladu absolvoval svůj první let helikoptérou a město včetně Stolové hory si prohlédl pěkně z výšky), šestice finalistů se plně věnovala přípravě na The Cape Town Shakedown. Jejich úkolem bylo postavit do večera bar s promyšleným konceptem a s menu o třech koktejlech. Jeden měl být určen pouze patnáctičlenné porotě, zbylé dva ovšem museli být schopni namíchat až 150 pozvaným hostům. Rozpočet na nákup potřebného vybavení činil 600 liber. „Abych

byl upřímný, tuto disciplínu jsem řešil teprve týden před odjezdem. Nachystal jsem si jen lehký nástřel toho, co bych mohl vytvořit až na místě. Nechtěl jsem s sebou kromě menu nic dalšího tahat, takže třeba o designu baru jsem dopředu představu moc neměl," připouští Víťa. Naštěstí v tom nebyl úplně sám. „Při poslední disciplíně nám byl k ruce majitel londýnského baru Happiness Forgets Alastair Burgess. Napumpoval do nás spoustu energie a určitě nejen pro mě bylo setkání s ním velmi inspirující. Někteří barmani, kteří nic nedokázali, si nevidí ani na špičku nosu a nám dělal barbecka majitel vyhlášeného londýnského podniku. A s jakým pozitivním přístupem a nadšením!“ říká Petr Kymla.

Velké finále hostila Watershed, a i když jde v reálu jen o obyčejnou tržnici, atmosféru nabídla přímo neskutečnou. Významný podíl na tom samozřejmě měli hlavně finalisté. Australan Jack Sotti při tvorbě barového konceptu hledal inspiraci v alchymii, Řek Manolis Lykiardopoulos v číslech (postavil ho na číslici 1,618, tedy tzv. zlatém řezu) a Izraelec Ariel Leizgold v přírodě. Japonec Michito Kaneko svůj bar nazval Travelling Man a Brit Ali Reynolds vsadil na ekologii a dobročinnost – na bar použil jen recyklovatelné materiály a snažil se z rozpočtu utratit co nejméně peněz (co zbylo, šlo na program Diageo's Learning for Life). A Víťa? Porotu i ostatní hosty okouznil orientální atmosférou a drinky nazvanými Spicy Negroni, Oriental Mule a Raising the JAR. Zejména na to Negroni mnozí vzpomínají dodnes.

### Nikdy to nekončí

Na předání trofeje vítězi světového finále Diageo Reserve World Class netrpělivě čekal celý barový svět. Ti, kdo nemohli být přímo na místě, upínali zrak k monitorům svých počítačů, na tablety či telefony, neboť slavnostní ceremoniál bylo možné sledovat on-line. Přenos sice nabral zpoždění, pak šlo ale všechno ráz na ráz. Nejprve ocenění převzali absolutní vítězové jednotlivých disciplín, poté na pódium nakráčelo šest nejlepších. Ačkoli mnozí tipovali, že titul World Class Bartender of the Year 2015 připadne Arielovi nebo Víťovi, nakonec se z vítězství radoval japonský reprezentant Michito Kaneko. Záblesk zklamání ve tvářích všech, kdo Víťovi drželi palce, záhy vystřídala radost



z toho, jak velkého úspěchu v Kapském Městě dosáhl a jak skvěle tam Českou republiku reprezentoval.

A co bude teď? „Ani trochu nezahálíme. Další ročník Diageo Reserve World Class v České republice startuje už 2. listopadu. Na jeho zahájení přivezeme loňského vítěze, amerického barmana Charlese Jolyho. Kromě semináře je v plánu také guest bartending v baru L' Fleur,“ prozrazuje Petr Kymla. Nově bude soutěž přístupná všem, kdo se přihlásí, a mění se i výběr finalistů. Proběhnou dvě semifinálová kola, z každého postoupí šest barmanů. Tucet finalistů prověří dvoudenní finále a čtyři nebo pět disciplín a nějaké to překvapení navrch. V půlce října jsme se dozvěděli místo konání Globálního finále v roce 2016. Je opět o co hrát a finalistu čekají Spojené Státy Americké a slunné Miami. „Sám jsem zvědav na další ročník, myslím, že v Americe to bude vyjimečné finále a barmani se mají na co těšit. Za letošní rok má ode mě Globální Team za světové finále velký palec nahoru,“ uzavírá Petr Kymla. ■

# VÍŤA CIROK

## GLOBÁLNÍ MISE SPLNĚNA!

**Před odjezdem na světové finále soutěže Diageo Reserve World Class, jež se letos konalo v Jihoafrické republice, si český reprezentant Víťa Cirok stanovil cíl postoupit mezi šest nejlepších. Po čtyřech dnech a pěti soutěžních disciplínách mohl směle konstatovat: mise splněna. A jak se na svůj úspěch a celou cestu soutěží dívá dnes? S nadhledem, ale i přiměřenou dávkou hrdosti.**

text: Bára Urbanová, foto: archiv Diageo Reserve World Class

**Tvému odletu na globální finále předcházela pečlivá příprava. Jak dlouho trvala?**

Připravovat jsem se začal v podstatě hned po národním finále. Ještě jsem neměl k soutěži přesné propozice a zadání jednotlivých disciplín, a tak jsem se věnoval hlavně zbožiznalství, zjišťoval jsem si informace o možných porotcích a soutěží jako takové. Leccos se dalo odvodit z předchozích ročníků – třeba to, že jedna disciplína je vždy spojena s rodnou zemí a tou, v níž se světové finále koná. Jakmile zadání začátkem července dorazilo, udělal jsem si detailní plán. Rozvrhl jsem si, co kdy musí být hotové, a až do konce jsem se toho držel. Vlastně jsem měl

spoustu věcí hotových i dřív. Jen červencové soustředění v Istanbulu mi trochu narušilo původní plán, některé receptury jsem na jeho základě ještě přepracoval. Vyjasnil jsem si tam, jak nad drinky přemýšlet a že je potřeba brát v úvahu taky to, komu je budu servírovat. Pobyt v Istanbulu mi pomohl i se speed mixem – nákras a barvy, s kterými jsme tam pracovali, se ukázaly jako skvělá pomůcka. Musím taky poděkovat společnosti Ultra Premium Brands, která mi ve všem byla stoprocentně n nápomocna, a navíc hradila i všechny náklady s přípravami spojené. To znamená ingredience, servis... Jen to oblečení jsem si kupoval sám. Na lokální bázi jsem takovou podporu ještě nezažil.





## **Když už zmiňuješ oblečení – ani tuhle část přípravy jsi nepodcenil.**

Do Afriky jsem jel se šesti novými obleky a dvanácti košilemi. Snažil jsem se i oblečením vyjádřit disciplínu, třeba během Night & Day jsem sako převlékal a na Against the Clock jsem si vzal fotbalový dres, který jsme na začátku dostali, protože jde spíš o free style než klasickou mixologii. Obleky jsem samozřejmě střídal i na večerní akce a dost mě překvapilo, že na vyhlášení měla předepsaný černý oblek maximálně třetina barmanů. Na předávání Oscarů taky nikdo nepřijde v modrém obleku, když je předepsaný smoking.

## **Jak na tebe zapůsobil Johannesburg a jak Kapské Město?**

Mezi dvěma městy snad nemůže být větší rozdíl. Johannesburg je špinavý, chudý a nebezpečný, necítil jsem se tam zrovna dobře. Návštěva slumu Soweto byla jedním z nehoršičích zážitků, které mám. Lidé tam žijí na pár metrech čtverečních, perou se o jídlo i boty... Člověk si hned víc váží toho, co má. Kapské Město je oproti tomu jako ráj. Měli jsme navíc štěstí na počasí – když jsme přilétali, bylo deštivo a nějakých 16 °C, druhý den se vyjasnilo, teplota stoupla na 25 °C a takhle krásně bylo až do posledního dne. Velkým zážitkem pro mě byl výlet na Stolovou horu, ten pohled dolů nikdy nezapomenu. To už jsem věděl, že jsem ve finálové šestce, takže ze mě opadl všechn stres a mohl jsem si to pořádně užít.

## **Vloni soutěžící hodně cestovali, vy jste se drželi víceméně na jednom místě – nemrzelo tě to?**

Vidím v tom spíš výhodu. Vlastně mi i ten pobyt v Johannesburgu přišel trochu zbytečný. Sice jsme tam měli na program úvodní nebudovanou disciplínu a velmi užitečné školení, jak mluvit s novináři, ale taky to znamenalo, že jsme v den začátku soutěže museli absolvovat přelet do Kapského Města. Bylo to po party Ketel One, takže mnozí spali jen čtyři hodiny, na jiné dolehl jet lag a také nákladní vůz, který nám převážel zavazadla z Johannesburgu do Kapského Města, měl kvůli špatnému počasí zpoždění. Pak už šlo všechno ale naprosto skvěle. Díky tomu, že se soutěž odehrávala na jednom místě, jsme měli vše potřebné k dispozici a nemuseli neustále něco někam přenášet nebo se pokaždé znovu orientovat v tom, kde co najdeme.

## **Jaké bylo zázemí soutěže?**

Přímo v hotelu, v jeho 19. patře, byl Ketel One Room, kde jsme si mohli všechno předpřipravít. Vlastní soutěž se pak konala na pobřeží, kde jen pro její účely vyrostl obrovský stan – každé z jeho křídel bylo určeno pro jednu disciplínu a zahrnovalo i přípravu, plus tam byla ještě jedna velká přípravná navíc. Měli jsme k dispozici širokou škálu ingrediencí a vybavení, ale také pomocného personálu. Mým největším pomocníkem byl ale jednoznačně český ambasador World Class Petr Kymla. Nejenže mě podporoval psychicky, ale pomáhal mi i s přípravou. Třeba když mi zkvasila vinná redukce, vyrobil novou, a když jsem omylem zaměnil disciplínu a místo na Retro, Disco, Future se připravoval na Night & Day, pomohl mi to během dvou

hodin napravit – zatímco já si předpřipravil servis, Petr vyráběl ozdoby. Celou dobu mi taky dával zpětnou vazbu a držel mě v rovině perfektní připravenosti. Navíc byl kromě slovenských kolegů jediný, na koho jsem mohl mluvit rodnou řečí, a i to pomohlo.

## **Která z disciplín ti vyšla nejlíp a na který ze svých drinků jsi nejvíc pyšný?**

Dobrý pocit jsem měl ze Street Food Jam a povedla se mi i Retro, Disco, Future – bylo vidět, že si ji porotci užili. Nejlíp mi ale patrně vyšla Around the World. Oba drinky, Bohemian i East Person, považuji za chuťově povedené a jsem na ně pyšný. Největší ohlas ovšem měl paradoxně ten nejjednodušší drink – Spicy Negroni. To jsem připravoval při závěrečné Pop-up Challenge a porotci se na něj vraceli.

## **Jsou všechny tvé soutěžní drinky použitelné i v běžném barovém provozu?**

Jasně, nikdy nesoutěžím s drinky, které by nebylo možné v baru běžně míchat. Ani servis nemají nijak komplikovaný nebo super pompézní. Naopak, vždycky se myšlenku drinku snažím vystihnout jednou věcí. U koktejlu Grandfather to je třeba kamenná kniha. Gaz Regan, jemuž jsem ho v rámci Retro, Disco, Future servíroval, v ní hned poznal Bartenders Guide Jerryho Thomase, který určitě nejen já považuju za jeden ze základních kamenů barmanství.

## **Kolik drinků celkem jsi na finále vlastně namíchal?**

Dvaadvacet, z toho dva jsem vymyslel přímo na místě pro Street Food Jam.

## **Jak ses s touhle disciplínou popasoval, když nejíš ryby?**

Byl to trochu oříšek. Měli jsme vymyslet drink ke dvěma jídlům, jenže z těch šesti, co nám předložili, byla tři rybí nebo s dary moře a tři s masem. A nejenže já mám na ryby alergii, ale v porotě mi seděl Steve Olson, který je vegetarián. Mohl jsem zriskovat a drink k rybě připravit jen na základě popisu šéfkuchaře, nakonec jsem ale zvolil carpaccio z kudu, což je druh antilopy, a kořeněnou klobásu ze stejného druhu masa, jež se podávala s kari a ovocem. Stevovi jsem situaci vysvětlil, pokrm a postup, jak jsem při jeho snoubení s drinkem postupoval, mu popsal a společně jsme se vzniklé situaci všichni zasmáli.

## **Byl čas sledovat výkony ostatních soutěžících?**

Nebyl moc čas, každá minuta je na takové soutěži dobrá. Sledoval jsem ale třeba slovenského reprezentanta Filipa Navrátila a musím říct, že od poslední soutěže, na níž jsem se s ním setkal, udělal obrovský pokrok. Měl jsem možnost několikrát vidět i Australana Jacka Sotího, kterého si barmanský svět určitě zapamatuje díky jeho levitujícímu drinku. Mým favoritem byl ovšem Ariel Leizgold z Izraele. Od začátku do konce podával vyrovnaný výkon, vlastně se pořád trochu zlepšoval. Záznam Against the Clock Ariela a ruského soutěžícího Jevgenije Šašina bych pouštěl jako dokonalou ukázkou toho, jak má v pátek večer při narvaném podniku vypadat barmanská práce. Oba byli neskutečně precizní, a přitom uvolnění, Rus měl pohyby sladěné i s hudbou.



Šestka finalistů Diageo World Class 2015: barmani Ali Reynolds z Velké Británie, Jack Sotti z Austrálie, Ariel Leizgold z Izraele, zástupkyně hotelů One&Only, Global Vice President Diageo Reserve Matteo Fantacchiotti, Manolis Lykiardopoulos z Řecka, náš Vítězslav Círok a japonec Michito Kaneko, pozdější vítěz celé soutěže.

### Je taková soutěž spíš o konkurenci, nebo se tam rodí i přátelství, která přetrvávají?

Ještě jsem asi nezažil soutěž, kde by panovala tak přátelská atmosféra. Byli jsme spíš jedna velká barmanská rodina. Až na výjimky jsme si všichni pomáhali a sdíleli informace. A v kontaktu jsme pořád – ukázkovým příkladem je třeba Ariel Leizgold, který se cestou do Berlína zastavil na den v Praze a poprosil mě, zda by mohl hostovat u nás v L'Fleuru. Kromě něj jsem se už v Istanbulu hodně spřátelil s Polákem Mateuszem Szuchnikiem, jsem v kontaktu s barmany z Osla a Kodaně. Hrozně fajn byl i Refaat Ghostine z Libanonu... Prostě samí super lidé.

### Jaká byla tvá bezprostřední reakce na postup do finálové šestky?

Postupem mezi šest nejlepších jsem dosáhl cíle, který jsem si před odjezdem stanovil, a taky se mi tím splnil sen. Chvilku jsem jen stál, koukal na Petra Kymly, kterému se oči trochu leskly slzami dojetí, a na slovenskou výpravu, která se radovala s námi. Rychle jsem ještě zavolal domů a pak se na mě vrhli novináři, jimž jsem další dvě hodiny poskytoval rozhovory.

### A co jsi prožíval během vyhlásování vítěze?

Patrně jako jediný jsem se nijak zvlášť nestresoval, protože už jsem měl vlastně splněno. Od kamarádů z domova i ze světa mi ale chodily zprávy, že se o mně mluví jako o vítězi, a i spousta lidí na místě mě utvrzovala v tom, že se bude rozhodovat mezi mnou a Arielem. Cítil jsem i podporu a zájem porotců, a tak jsem nutně začal přemýšlet o tom, co by se stalo, kdybych vyhrál. Hlavou mi běželo, že si nemůžu dovolit na rok opustit rodinu ani bar a cestovat po světě. Najednou mi vítězství přišlo jako komplikace. Když pak zaznělo jméno japonského soutěžícího, na vteřinu jsem pocítil zklamání. Hned ho ale vystřídal úsměv a radost z toho, čeho se mi v Kapském Městě vlastně podařilo dosáhnout.

### Na který moment nikdy nezapomeš a který bys naopak rád vymazal?

Nikdy nezapomenu na vyhlášení finálové šestky a moment, kdy zaznělo moje jméno. Byl to krásný pocit, pocítil jsem obrovskou hrdost. Když pomínu vlastní soutěž, v paměti mi určitě zůstane výstup na Stolovou horu a ten výhled z ní. A kdybych mohl něco vymazat, byl by to let z Amsterdamu zpátky do Prahy. Měli jsme poruchu na navigaci, a tak se letadlo muselo asi v polovině své trasy vrátit zpět. Byli jsme na cestě dlouho, navíc opadl adrenalin a na mě konečně dolehla únava, a tak jsem hned po startu letadla usnul a probudil se, až když jsme šli na přistání. Zkuste si představit ten šok a zklamání, když jsem zjistil, že nejsem doma, ale zpátky v Amsterdamu...

### Co všechno tě teď čeká? Zbude ti čas na bar?

Určitě zbyde. Trochu se mi sice sníží úvazek, ale za barem mě najdete pořád. Naopak bych rád svého úspěchu na World Class využil k tomu, aby se o L'Fleuru dozvěděl celý barový svět. V plánu je několik hostování, po říjnové cestě do bratislavského Sky Baru přijde na řadu třeba Oslo nebo Kodaň, kontrakt mám s resortem One & Only, chtěl bych objet ale i české a moravské bary.

### Říká se, že World Class barmanům mění život. Nemění ale i je samotné?

Celé je to o tom, jak se s úspěchem dokážeš srovnat po osobní stránce. Pro mě postup mezi šest nejlepších znamená splněný sen, ale nemění to nic na tom, že jsem pořád barman a obyčejný člověk, který miluje svou rodinu. Ta je teď pro mě tím nejdůležitějším.

### Budeš ještě soutěžit, nebo máš pocit, že už jsi všeho dosáhl?

Soutěžení teď určitě omezím, a to minimálně do korunování nového českého vítěze World Class. Honí se mi ale hlavou, že bych to za dva roky mohl zkusit znovu. Mezitím budu trochu cestovat, získám další zkušenosti, načerpám novou inspiraci a vylepším si angličtinu. Kdo ví, co bude za dva roky... Ale možná ano. ■

# Cragganmore

Text: Svatopluk Buchlovský, foto: DIAGEO

TM







Letošní léto bylo v celé Evropě, Velkou Británií nevyjímaje, nadprůměrně teplé, což zřejmě naprostá většina z nás vítala. Ovšem pro některé skotské palírny whisky, včetně Cragganmore, teploty kolem 25 °C, což se zde označuje jako horké léto, přinášely určité problémy. Palírna totiž usiluje o specifický charakter destilátu, který označuje termínem sulphury/meaty (sirnatý/masitý), v čemž nezastupitelnou úlohu sehrává kondenzace destilátu, k níž zde dochází v měděných spirálově stočených trubkách, umístěných v tradičních kádích s neustále přitékající chladnou vodou. Právě dostatečně studená voda zajišťuje, že měď působí na destilát pouze v omezené míře a ponechává v něm určité komponenty, které by aktivnější reakcí s mědí, k níž dochází například při použití kondenzátorů, téměř úplně zmizely. Nedostatečné chlazení může navíc přidávat destilátu Cragganmore travnaté (grassy) tóny, které jsou pro něj nežádoucí. Tento problém, obvykle když venkovní teplota na několik dnů po sobě stoupne nad 20 °C, se zde řeší krátkodobým snížením výrobního tempa (pomalejší destilace), aby neutrpěla kvalita. Destilát zde zachycují o teplotě nižší než 20 °C (například při mé návštěvě v měsíci květnu to bylo 15–16 °C).

Předpokladem pro dosažení sirnato-masitého charakteru destilátu je čirá sladina. Jejím opakem je sladina, která obsahuje větší množství miniaturních částic šrotu a která na pohled vypadá zakalená. Čírost sladiny závisí již na způsobu mletí sladu, jehož výsledkem je ve většině palíren 70 % šrotu, 20 % pluch a 10 % moučky. Větší podíl moučky na úkor pluch znamená, že se více částecek dostane do sladiny, která je potom více zakalená, což s sebou ve svém důsledku přináší oříškový nádech (nutty) destilátu. V palírně Cragganmore je mletí nenakouřeného sladu nastaveno tak, že výsledkem je pouze 5 % moučky. Číré sladiny zde dosahují pomalým napouštěním vystírací kádě, promícháváním pouze s pomalou rotací míchadla a vypouštěním nižší rychlostí, nejdříve 50 l/min. a následně 200 l/min., v důsledku čehož přilnou i drobné částičky k mlátu a nedostanou se do sladiny. Pro srovnání: palírna Blair Athol používá metodu průběžného „krájení masy“ při vypouštění, čímž se cíleně získává zakalená sladina, jež potom přináší do destilátu oříškové kořenité tóny. Ovšem celý postup při přípravě takové zakalené sladiny je složitější, neboť vystírací kád se naplňuje rychleji, promíchává se rychleji a vypouští se rychlostí přibližně 350–400 l/min.; v důsledku toho ve sladíně zůstávají drobné částičky šrotu. Na čírou sladinu se zaměřují rovněž v celé řadě dalších palíren, mj. Glenlivet, Dalwhinnie, Glenkinchie a Royal Brackla. Z jedné dávky 6,8 tuny sladu se v palírně Cragganmore získá 33 000 l sladiny.

Pokud se přímo v palírně dotážeme, čím je způsobena ona unikátní komplexnost whisky Cragganmore, dostaneme odpověď, že je to zachování tradiční metody výroby. A hned jsou nám s patřičnou pýchou ukázány dřevěné zásobníky na slad. Palírny totiž skladují slad ve speciálních ocelových zásobnicích nebo silech. Výjimkou je palírna Cragganmore, která uchovává slad před jeho dalším zpracováním vždy minimálně týden v jednom z šesti tradičních dřevěných zásobníků o kapacitě 40 t, přičemž se každý naplňuje pouze do objemu 28 t. V palírně jsou přesvědčeni, že právě dodatečné provzdušnění sladu, k němuž v nich dochází (nejsou vzduchotěsné), svou měrou přispívá k výjimečnému charakteru místní whisky a přidává jí neopakovatelné nádech. Podobné dřevěné zásobníky si můžeme prohlédnout rovněž při exkurzi v palírně Ardbeg, kde se dosud zachovaly, i když se již nepoužívají.

Zajímavé je, že v palírně Cragganmore (stejně jako v palírnách Dalmore a Pulteney) nemají přepalovací kotel zakončený klasickou helmicí, nýbrž plochým vrškem. Podle některých názorů tento nezvyklý tvar přispívá k neobvyklé (mnohovrstevné) komplexnosti destilátu. V této souvislosti lze zmínit, že reflux je zde, stejně jako například v palírnách Macallan, Lagavulin a Speyburn, poměrně malý. Paže výparníku kotle vyúsťuje trochu níže než vrchol ohybu a je trochu zakřivena, což podle některých expertů dodává destilátu dodatečný specifický charakter. Vyprázdňený kotel zde po destilaci okamžitě plní novou dávkou, jinými slovy měď nenechají reoxidovat (stejně jako například v palírnách Macallan, Mortlach a Dalwhinnie), a tím omezují některé její reakce při destilaci. Navíc přepalovací kotle zde neotvírají ani nečistí poměrně dlouho, čímž umožňují, aby se na stěnách kotle vytvořila jakási patina, která ještě více snižuje reakci mědi s destilátem. Praktikují zde (stejně jako např. v palírnách Dufftown,

Dalmore a Springbank) nespárovanou destilaci, tedy smíchávají nízkoalkoholický destilát z obou surovinových kotlů dohromady, navíc s úkapem a dokapem z obou přepalovacích kotlů, a neaplikují nejčastější metodu, kdy se z obsahu jednoho surovinového kotle destilují dva kotle přepalovací.

Palírna se nachází v oblasti Speyside, nedaleko soutoku řek Spey a Avon. Whisky z oblasti Speyside, odkud pochází přibližně polovina skotských jednosladových destilátů, se z organoleptického hlediska dělí minimálně na dvě základní skupiny. První tvoří lehčí, aromatické destiláty ve vůni s travnatě ovocným nádechem (např. Cardhu, Glen Grant, Glenlossie, Dufftown) a druhou těžší, komplexnější destiláty (Macallan, Glenfarclas, Mortlach, Benrinnes a právě Cragganmore). Pro první skupinu je obecně charakteristická velmi dlouhá fermentace a intenzivnější působení mědi (především při chlazení v kondenzátorech), zatímco pro druhou skupinu zase krátká fermentace a menší působení mědi spolu se zráním v prvotřídních sudích s vyšším podílem sudů od sherry. Někteří ještě tuto whiskorodou oblast dělí podle hlavních řek Spey, Avon, Livet (jsou to přítoky řeky Spey) a Lossie nebo ji pojímají trochu šířeji i s povodím řek Findhorn (palírna Benromach) a Nairn (palírna Royal Brackla). Pro skotskou whisky však platí, že na rozdíl od francouzského vína, koňaku nebo armaňaku není její terroir tvořen geografickými podmínkami, nýbrž tradicí té či oné palírny vytvořenou před mnoha lety především na základě požadavků výrobců míchané whisky. Ti zařazovali destiláty z jednotlivých palíren do určitých kvalitativních a tomu odpovídajících cenových tříd. Například dělení z roku 1954, vypracované pro vnitřní potřebu jedné z předchůdkyň dnešní společnosti Diageo, řadilo do nejvyšší třídy (Highland Malts 1st Grade A) whisky z palíren Aultmore, Benrinnes, Cragganmore, Glenfiddich, Glen Grant, Glenlossie, Glenrothes, Linkwood, Macallan a Mortlach. Další v praxi používané dělení, obsahující čtyři kategorie (extra, první, druhá a třetí třída), pochází z roku 1974. Do kategorie extra třídy (míchači označovaná jako A1, Crack, First Class nebo Top Notchers) řadilo whisky z palíren Aultmore, Benrinnes, Cragganmore, Glen Elgin, Glen Grant, Glenlivet, Glenlossie, Glenrothes, Linkwood, Longmorn, Macallan a Mortlach. Jeden z nejunžvanějších skotských míchačů Richard Paterson ze společnosti Whyte & Mackay (v portfoliu má palírny sladové whisky Dalmore, Fettercairn, Isle of Jura a palírnu obilné whisky Invergordon) v roce 2008 zveřejnil své dělení sladových a obilných destilátů (stáří 4–6 let) podle toho, jak je používá při míchání. Jednosladové destiláty dělí na těžké, střední a lehké, přičemž do samostatných kategorií zařazuje whisky z ostrova Islay a ze Skotské nížiny. Do nejvyšší třídy (Heavy Malts First Preference) řadí whisky z palíren Aberfeldy, Balmenach, Cragganmore, Dailuaine, Glen Keith, Glentauchers, Pulteney, Talisker. Z výše uvedeného je zřejmé, že nemůže být pochyb o prvotřídní kvalitě whisky z palírny Cragganmore.

Místní whisky mají míchači v oblíbě rovněž proto, že při scelování působí mnohem výrazněji než destiláty z jiných palíren a pozitivně je ovlivňuje. Proto představuje nezapustitelný komponent u značek míchané whisky Johnnie Walker Green Label, White Horse, McCallum's Perfection a Old Par. Zatímco první dva zástupci jsou u nás poměrně



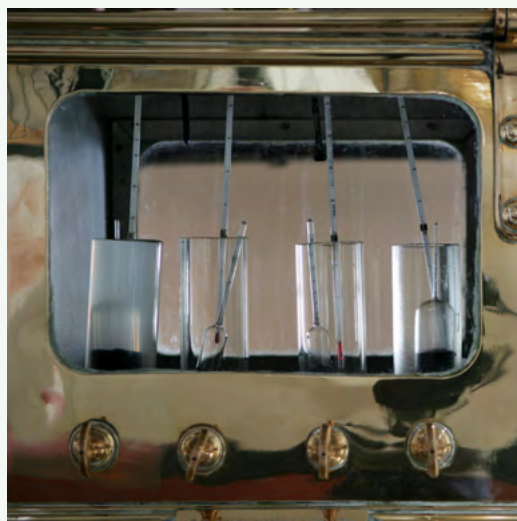
známí, druzí dva nikoli, což je určitě škoda. Nápis Scotch je uveden na každé láhvi skotské whisky a existuje pouze několik málo výjimek s označením Scots, mj. Cutty Sark, Blue Hanger a McCallum's Perfection. Americký spisovatel Ernest Hemingway pil, alespoň ústy svých románových hrdinů, téměř všechno, co teklo. Avšak v reálném životě upřednostňoval míchanou whisky McCallum's Perfection, i když zkonzumoval rovněž velké množství destilátu s krácejícím panáčkem na etiketě a nápisem Red Label. Dnes se s whisky McCallum's Perfection společnosti Edrington setkáme nejvíce pouze v Austrálii. Dvanáctiletá whisky Grand Old Parr byla poprvé namíchána v roce 1871; jedná se tedy o velmi tradiční značku, která je dnes z hlediska prodejnosti celosvětově ve druhé desítce. Při návštěvě Westminsterského opatství hledíme v části Poets' Corner náhrobní kámen jistého Thomase Parra, po kterém byla tato whisky pojmenována. Tento muž se proslavil svojí dlouhověkostí (zemřel v roce 1635 ve věku 152 let) a zejména mužskou vitalitou (údajně byl nevěrný ještě ve svých sto letech), což má whisky připomínat, eventuálně jí napomáhat (jeho portrét namaloval jak Anthony Van Dyke, tak i Peter Paul Rubens). Ve whisky s výraznou stopou po sherry je patrně vyšší zastoupení sladových destilátů, z nichž vedoucí úlohu hraje whisky z palírny Cragganmore, dále potom Deanston a Glendullan.

Na otázku, co především máme z organoleptického hlediska ve whisky Cragganmore hledat, je a zároveň není jednoduché odpovědět. Je to totiž hlavně komplexnost, která se mnohdy těžko popisuje, ale snad se dá vyjádřit spojením harmonická vyváženost. Podobné hodnocení můžeme ovšem slyšet také v případě single malts z jiných

palíren. Čím se od nich odlišuje? Pokud v ochutnáváném destilátu vyčleníme první vjem, střední vjem a dochuť, ve všech těchto případech nacházíme komplexnost a harmoničnost. Jinými slovy, je tam všechno, co tam být má, ale nic neúměrně nevyčnívá, všechno je sladně. Tomuto pití zkrátka nic nechybí! Druhým charakteristickým znakem je herbálnost se stopou medu a vanilky, někteří doplňují závan santalového dřeva či dokonce banánové slupky. V každém případě se jedná spíše o digestivní destilát. Palírnu vlastní firma Diageo, která uvádí, že v destilátu Cragganmore 12 Years Old bychom měli cítit především med, vanilku, herbální a květinové tóny. Kromě této whisky je na trhu dále Cragganmore Distillers Edition Double Matured, což je obvykle čtrnáctiletá whisky, která nejdříve zrála v sudech od bourbonu a poté dozrávala 4–9 měsíců v sudech typu pipes od portského vína. Před dvěma lety byla na trh uvedena whisky v limitované sérii Cragganmore Triple Matured Edition s poněkud vyšším obsahem alkoholu (48 %), která zrála ve třech typech sudů, a sice v sudech opětovného plnění od bourbonu, prvního plnění od bourbonu a nakonec v sudech od sherry opětovného plnění.

Palírna, která ročně destiluje 2,2 milionu litrů v přepočtu na čistý alkohol a expeduje přibližně 350 000 lahví whisky, byla pojmenována po nedalekém návrší, které ve skotské gaelštině znamená „mohutná skála“. Pokaždé, když popiji tuto whisky, tak se mi vybavují dva „skalní“ vjemy. První, že bych se neměl přejídat a že bych měl omezit konzumaci alkoholu, máje na paměti osud prvního majitele palírny (založena byla v roce 1861), což byl jistý John Smith. Ten byl tak neuvěřitelně tlustý, že nemohl cestovat vlakem ve vagonu s normálními sedadly, nýbrž pouze v zavazadlovém prostoru poštovního vagonu mezi balíky. A k tomu všemu měl údajně cestování vlakem ve velké oblibě, možná i vzhledem k tomu, že vlaková zastávka byla tehdy přímo naproti palírny. Ovšem hned poté se mi vybaví životní elán výše zmíněného Thomase Parra, který na celé čáře poráží všechna, i ta v dobré víře činěná, předešlá předsevzetí.

*Slaìnte mhath! [Slanže va]*









**CRAGGANMORE 12 YEARS OLD** - Vysoce ceněná dvanáctiletá whisky, jejíž charakter je typický pro oblast Speyside. Má komplexní nasládlou vůni s bylinně květinovými tóny, ovocem, medem a vanilkou. Je považována za single malt whisky s nejkompexnějším aroma. V chuti je hladká s tóny sladu, nasládlého dřevitého kouře a santalového dřeva. Má dlouhé nasládlé zakončení s lehkou kouřovitostí. **1 060 Kč**

**CRAGGANMORE DISTILLERS EDITION** - Distillers Edition prochází druhým zráním v sudech, které dříve uchovávaly fortifikované víno. Komplexita whisky Cragganmore je neobvyklou volbou pro druhé zrání, ale sudy po portském víně jsou pro ni skvělým partnerem. Aroma je ovocné a šťavnaté s náznakem kouře. Má plnou, nasládlou chuť s kouřovými a ovocnými podtóny, pod kterými se výrazněji projevují tóny sladu, dubu a kouře. Je to mimořádně komplexní delikátní whisky s mnoha vrstvami chuti. **1 840 Kč**





# GALERIE LEDŮ

Napsal: Gaylor Olivier, foto: Martin Kincl

Je to poslední posedlost vašeho barmana – mít velké kusy ledu, průhledného jako křišťál, odseknuté z ještě mnohem většího kusu ledu. Když se na to ale podíváme blíže, tak zjistíme, že se jedná o návrat k praxi tak staré jako sám koktejl.





Led, to je bez jakékoliv pochybnosti ingredience, o kterou se host pijící koktejl nikterak nestará. A přitom právě na ledu záleží, jaký bude konečný dojem z drinku, který ochutná, a to jak estetický, tak i chuťový.

Již před více než sto lety spisovatel a „koktejl aficionado“ Alphonse Allais uvedl v záhlaví své slavné *Captain Cap* tuto věc: „Led? Ale jistě, pane! A odkud ten led je? Z továrny v Auteuil, pane! Továrna v Auteuil? Možná je přijatelná jako dodavatel horké vody obyvatelům Paříže, ale nikdy tam neslyšeli ani slovo o mrazení.“ Uvedený text se jmenuje *the Perfect Drink*. Žádný koktejl by totiž nebyl dokonalý, kdyby v něm nebyl led dobré kvality.

### NÁVRAT K ZAPOMENUTÉ PRAXI

V minulosti měl led svůj původ. Jak připomíná Jeffrey Morgenthaler ve své knize *Bar Book*, poslední výkřik v oblasti ledu v polovině 19. století pocházel z Wenhamova jezera v Massachusetts. Ve Francii nám stanice pařížského metra tuto zmrzlou minulost připomíná také: jmenuje se *Glacière* neboli *Ledárna*. Současný trend vyžadující čistý led, tedy led bez nečistot, průhledný jako křišťál, působí

jako kolektivní amnézie. A tak jsme už dnes zapoměli, že se i u nás odsekávaly bloky čirého ledu po celá desetiletí. Když o tom budete mluvit s nějakým starým barmanem, bude vám bez jakékoliv nostalgie vyprávět o jednom z důležitých úkolů pomocníka v baru: o odsekávání kolmých kusů ledu z obrovského ledového kvádrů. Na tuto praxi se již jaksí zapomnělo při zevšednění strojů na výrobu ledu a modernizaci tohoto povolání. Dnes k nám tato móda přichází z Japonska, z tamějších barů, které z důvodu šetření místem nebo penězi nejsou ve skutečnosti vybaveny stroji na led, a fungují tedy postaru. Úkol pomocníka v japonském baru je tedy v současné době ve všech ohledech podobný úkolu pomocníka ve francouzském baru minulosti. Rozdíl však spočívá v detailu a v japonské dokonalosti. Ve Francii byla vaše whisky s ledem servírována se dvěma velkými průhlednými kostkami, ale v Japonsku vám naservírují ledovou kouli. A to mění vše.

### PŘÍPRAVA DOKONALÉHO TVARU LEDU

V zemi vycházejícího slunce stále zůstává ledová koule odsekaná ručně tím nejdokonalejším tvarem, k tomu

není co dodat. Ledová koule se pravděpodobně zrodila v prefektuře Niigata v šedesátých letech minulého století díky zručnosti Wada Masaakiho. Dále však můžeme diskutovat o ledu ve tvaru diamantu. Jedna verze říká, že Wadův stoupenec, jistý Sakai, začal sochat ledové kusy tohoto tvaru rovněž v Niigatě v osmdesátých letech minulého století v baru André. Vyslanec této techniky, Hidetsugu Ueno z baru High Five v Tokiu však tvrdí, že autorství patří právě jemu. Dnes se stal japonskou autoritou v této oblasti v mezinárodním měřítku a vyučuje tuto techniku stejně jako techniku hard shake při konferencích pořádaných po celém světě. Ueno tak svou prací přímo ovlivnil vzhled i velikost čistého ledu v pařížském baru Sherry Butt. „V Sherry Butt jsme hned od začátku začali pracovat s tímto čistým ledem, protože sama koncepce baru je velice silně inspirovaná Japonskem. Když Amaury otevřel, byl samouk. Naučil se sám led odsekávat a teprve potom nám toto umění předal. Výsledkem je, že jsme dnes opravdu puristé čirého ledu. Řekl bych, že je to velká záruka kvality u většiny drinků, které se zde servírují,“ vysvětluje barman Lucas Maraton, který přišel sem do baru v ulici Beautreillis zhruba před rokem.

## DVOJÍ ROLE

K čemu slouží led v koktejlu? Je to jednoduché, ke zchlazení a ke zředění. Koktejl se pije studený, velmi studený. Vyjma kategorie teplých nápojů a některých koktejlů se šampaňským potřebujeme drink zchladit. K této úloze se připojuje i úloha druhá: zředit, čili doplnit vodu, aby se snížil alkoholový stupeň směsi a přitom se otevřely její složky. Možná to ani nechceme vědět, ale koktejl tvoří minimálně z jedné pětiny voda. Bez vody by byl váš koktejl moc silný. Tato poznámka o zředění je zásadní pro každého profesionálního barmana. Voda může váš drink naprosto zdokonalit nebo naopak zničit, pokud není pod kontrolou.

Čistý led nám umožní docílit dokonalého poměru teploty versus zředění, jaký je pro daný drink správný. Tímto způsobem opravdu získáme dokonalou kvalitu. Kromě tohoto poměru je to samozřejmě i doba životnosti koktejlů: doba, po jakou ho piješ. Po dvou nebo třech hltech nesmí být příliš zředěný.

Na klasické kostce ledu, pokud pijeme pomalu, se nám může snadno stát, že nám koktejl přestane chutnat, protože v něm po chvíli bude příliš mnoho vody.

## LED – DALŠÍ TRIK GEEK BARMANŮ?

Mohli bychom vidět v tomto novém zápalu pro led x-tý trik geek barmanů. Poté, co se zajímali o ingredience, obsah a vzhled koktejlu, je jen logické, že se barman zaměří i na led. „Je to trochu geek, když se vracíme k detailům, když začneme mluvit o poměru teploty a ředění, ale nemyslím si, že jde o to být geek. Jde o techniku navíc. Nevěřím, že bychom byli všichni schopni zjistit, zda byl koktejl vyšejkrován s čistým ledem nebo s ledem z klasického stroje Hoshizaki. Naproti tomu ale, když se vrhneme přímo na led, tak tam je to rozpoznatelné. Řekl bych, že existuje vždy rozdíl v textuře a teplotě mezi

stirred koktejlem v míchací sklenici s čistým ledem nebo s průmyslovým ledem. Osobně se mi zdá, že to mimofádně mění nejen chuť na patře, ale i texturu koktejlu. Je to obrovský rozdíl, jestliže mícháme Dry Martini s blokem čistého ledu nebo s normálními kostkami. Je to neuvěřitelné! Koktejl tím získává malinko mastný nádech, jestliže si dáme pozor a neprovzdušníme ho. To je to, co dodá koktejlu, který budeš právě pít, přidanou hodnotu.“ Ta přidaná hodnota kromě jiného spočívá také ve velikosti ledového bloku.

## VELIKOST LEDU

Pokud si nechcete koupit ledový blok vážící čtyřicet kilogramů (což lze snadno pochopit), můžete si čistý led vyrobit sami. Lucas říká, že si led může vyrobit každý. „Je to velice snadné. Jde totiž jen o trochu fyziky. Jde o filtraci mrazením. Stačí si to vyzkoušet podle teploty vaší ledničky, podle velikosti nádoby, kterou chcete použít, ale záleží samozřejmě i na době mrazení. Čistý led získáte, jestliže přestanete mrazit ve správný okamžik. Můžete také ponechat blok ledu v mrazáku delší dobu a potom odseknout pryč části s nečistotami, ale to je trochu švindlování.“ Jestliže se zdá, že vyrobit čistý led není nijak složité, s velikostí bloku už je to úplně jiná věc. „Zpočátku je odsekávání ledu těžké, protože to klouže. Je potřeba na to jít jemně, abyste se neporanili nástroji,“ potvrzuje Lucas. „Používají se dřevěné nože a nože na led. Ale to nejsou nástroje





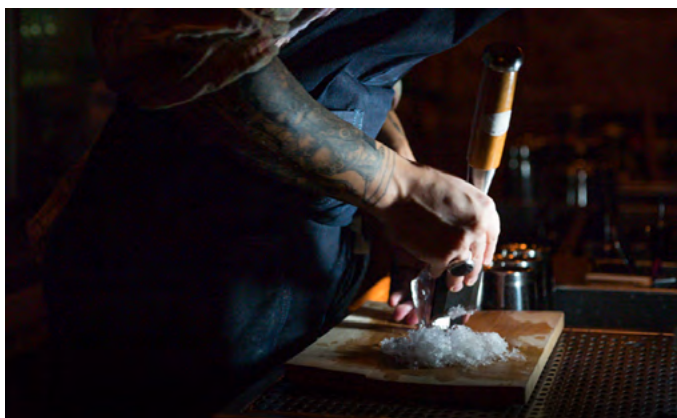
vyrobené k odsekávání ledu. Pro tento účel dobře funguje speciální dláto s dřevěnou rukojetí, protože je vyrobené z velice tvrdé oceli, která do ledu dokonale pronikne. Je nabroušené pouze z jedné strany, takže se vám povede kus ledu z ledového bloku hladce odsekнуть. Je to opravdu jen otázka zvyku. Postupně se z toho stane docela rutinní a víceméně snadná práce.“

### TECHNIKA ZBAVENÁ SMYSLU

„Neděláme vědu z čistoty. Kalný led v koktejlu funguje stejně dobře jako kostky čiré jako křišťál.“ Výňatek z ne-

dávné knihy o newyorském baru Death & Co, který nás poněkud iritoval, prostě proto, že tomu tak není. Protože víme, že výsledek je rozdílný. Kalný, nečistý led obsahuje vzduch, který odsuzuje blok ledu k rychlejšímu tání. Vyrábět ledové bloky, které nejsou absolutně průhledné, pomocí zvláštních plastových nádob, je jistě snazší, ale tato práce trochu ztrácí smysl, když jde jen o to být trendy. Pro vášnivého barmana, jakým bezesporu Lucas Maraton je, „toto ztrácí šarm. Nemáme v ruce žádné umění. Máme přítom vašeň pro koktejl, pro recept. Led do tohoto dokonalého receptu jistě patří. Je opravdu nutné být pro věc zapálený. Dnes vidíme plno barů, kde se podávají Old Fashioned, Negronis a klasika s nečistým ledem. To je nutně znehodnotí.

Jde o generalizování ledového bloku ve sklenice a to považují opravdu za škodu. Když to nebudeš mít pod kontrolou, bude lepší to ani nedělat. Když pro věc nejsi zapálený, drž se raději dále svého normálního ledu a pokračuj v míchání velmi dobrých koktejlů tak, jak je umíš dělat. Je opravdu nezbytné získat pochopení pro ředění a teplotu, se kterou se pracuje, když chceš vyrábět opravdu čirý led. Jestliže si uděláš ledový blok jenom proto, abys řekl: ‚A je to – pracuji ve svém baru s čirým ledem!‘ a přitom nepochopíš, oč v podstatě jde, tak si myslím, že něco není v pořádku. Ani pro obor, ani pro zákazníky,“ uzavírá. ■





**A jaká je situace, co se týká práce s ledem v českých barech? Popravdě řečeno nic moc... Stále jsou v převaze bary, kde se vám z vašeho oblíbeného drinku za asistence zřejmě ani nic netušícího barmana stane vodní nádrž, která ztratila komplexní chuť, kvůli které jste si drink objednali. Pokud vám záleží na tom, co pijete, musíte si dávat setsakramentský pozor, kde si váš favorizovaný koktejl chcete dát a jak je připravován. Na podezřelých místech je tak mnohdy jistější si objednat destilát čistý.**

Text: Jakub Janeček

Vzpomínám si, jak jsem jednou v (raději nejmenovaném), malostranském baru s interiérem plným obrázků jazzových velikánů polemizoval se svým kamarádem nad tím, co bych si rád objednal. Měl jsem chuť na tak skvělý Old Fashioned koktejl s rumem Diplomático Reserva Exclusiva, který jsem měl předchozí večer v Black Angel's baru. Byl jsem si ale skoro jist, že to tady nebude ono. Co čert nechtěl, moje rozjímání zaslechl barman, kterého se moje nedůvěra zjevně dotkla. „No jistě, Old Fashioned, to my tady určitě neumíme.“ Cítil jsem se trochu trapně, a tak jsem se omluvil, že jsem to tak nemyslel a že pokud si je jist, že mi udělá skvělý koktejl, tak jak má být, že si ho rád dám. Nerad hodnotím práci barmanů, když jím navíc nejsem, mám jenom rád dobré věci... O to nepříjemnější byl dotaz barmana na to, jak mi jeho výtvar, plný vody ve skle, které mělo k tumble-ru dost daleko, chutná. Sice nerad hodnotím, ale na druhou stranu se snažím odpovídat po pravdě, a tak jsem mu musel říci, že to bohužel nemá s mým drinkem, který jsem měl předchozí večer v Black Angels nic kromě názvu společného.

Naštěstí se již blýská na lepší časy, a tak by předchozí článek Gaylora Oliviera i následující odpovědi našich profesionálů mohly otevřít oči dalším talentovaným barmanům, aby se kvalita drinků v naší republice zvedala v širším měřítku.

Na otázku, jak pracují s ledem, jsme se zeptali v pěti koktejlových barech napříč naší republikou a tady jsou obdržené odpovědi:

## **EDUARD ONDRÁČEK – BONVIVANT'S BAR**

Od začátku provozu používáme do drinku – hlavně na "fešny" a "saury" ledové bloky nebo tzv. atypický led (je sekaný ručně a tím je každý kus v něčem jiný). Ty bohužel nekupujeme úplně čiré z mašiny na bloky – jako ve většině světových barů, a to kvůli ceně drinku, která by byla až dvojnásobná. Tyto bloky vyrábíme sami, stejným způsobem již od r. 2008 kdy nám správný postup tajně sdělil nejmenovaný kolega, který měl v Bratislavě možnost pracovat pro Stana Vadrnu. Podotýkám že to bylo na začátku „ledového boomu“ a na internetu toho moc nebylo, neb si každý své tajemství pěkně hlídal.

Celý trik tkví v tom, že led vždy namrzá čirý – podobně

jako bahnitý rybník u babičky, který má led jako zrcadlo – led má totiž při namrzání schopnost vyloučit veškeré nečistoty, a hlavně vzduch, které ho v mrazáku činí bílým a vytvářejí, jak Stano říká, „mliečny shit“. Na rybníku totiž zamrzne jen horní část, nečistoty se drží dole ve vodě, kde dál nemrzou. Na rozdíl od mrazáku, kde obsah mrzne ve všech stran, a tudíž se „mliečny shit“ dostane do většiny ledu a je kalný.

Jednoduchý způsob je tedy dát do mrazáku tepelně izolovanou nádobu s vodou. Díky jednomu směru namrzání shora se nečistoty budou držet v dolní části. Ty později oddělíte. Ještě lépe je narůstající blok v poslední fázi vyjmout a oddělit jádro od nedomrzlé kalné vody, čímž získáte asi o 10 procent více čistého ledu. Vzniklý blok nebude úplně pravidelný a zřejmě se v něm vyskytne i pár bublinek, ale bude mít ostatní důležité atributy bloku. Tomuto procesu lze jít naproti, a to namrzáním ne vody, ale vody s ledem (tj. normálními kostkami z automatu). Tento způsob jsme objevili s kolegou Michalem Hanákem při přípravě menu pro pražskou restauraci George Prime Steak a je tak možno dobu namrzání zkrátit asi o půlku.

Chtěl bych tímto poděkovat kolegovi Martinu Tazzymu Lukavskému, který Bonvivant's CTC celý první rok a půl zásoboval ledem ze svého legendárního výrobnicku a nejen urychloval proces výroby, ale i nás celkově držel s ledem nad „vodou“...

**You  How to Make Clear Ice Cubes 2:57**

Na jaře letošního roku jsme se pak posunuli a zakoupili od kolegy Voráčka vlastní výrobnik, a ne zrovna leda-jaký, ale výrobnik HOSHIZAKI. Ten na rozdíl od jiných kvalitních výrobků vytváří led nejen různých tvarů, ale zároveň i atributů ledového bloku. To znamená až trojnásobně pomalejší tání v nápoji díky velmi nízké teplotě namrzání, až -20°C, a vyšší tvrdosti ledu. Měli jsme možnost před pořízením vyzkoušet pár typů Hoshizaki ledu a nakonec jsme se rozhodli pro válece. Nejenže jsou ze základní řady největší (váleček má 49 g, 50 ml objem) ale zároveň je daleko jednodušší na nabírání, oproti například kostkám, které svojí hranatostí více „sedí“ na sobě. Dá se říci, že nám v mnoha ohledech technologie HOSHIZAKI zjednodušila život, servis a zvětšila objem a kvalitu nápojů...

V praxi se ale nic nemění, „fešny“ i „saury“ dál připravujeme s blokem ledu... Tentokrát ale už namražen z našeho ledu. Ubylo starostí s dopravou ledu a s jeho skladováním. Ledové válce jsou ideální na spoustu třepaných cocktailů, kde super zvoní, třepou a snižují tání. Skvěle poslouží v G&T a dlouhých nápojích.



## FILIP STRÁNSKÝ – ANONYMOUS BAR

Zhruba před třemi lety, když jsme otevřeli Anonymous buňku č. 1, jsme začali s výrobníkem Brema, chlazeným vodou, ale bohužel si nepamatuju celé označení tohoto stroje. Kostka je o rozměrech 2,5 cm na 3 cm s výdutí, což značí, že kostka je vytvářena v tzv. formě roštu, a kostky tím pádem mají tendenci rychle tát. To jsme hodně pocítili v krátkých koktejlech, kde tání ledu během šejkrování hodně pouštělo vodu a drink byl ovlivňován víc, než jsme potřebovali. Oproti delším drinkům to však byla výhoda, kdy dolít sody či šumivého vína vybalancovala drink, tak jak nám vyhovuje.

Přibližně po roce a půl jsme měli možnost potkat Toma Walkera a vyslechnout si jeho famózní přednášku o historii ledu a jeho vývoji tak, jak led známe a používáme jej dnes. A to byl ten impuls pro nás, abychom se trošku vrátili do historie a začali si vyrábět led tradičně a pracovat s ledovými kvádry.

Snaha byla velká, ale první várky našeho anonymního ledu byly znehodnoceny neúměrným zmrznutím minerálů a usazenin, které jsou ve vodě, mrzly nám, jak samy chtěly a nedokázaly jsme je ovládnout. Asi jako všichni jsme si to představovali „jak Hurvínek válku“. Tak, že vezmeme vodu, nalijeme ji do předem připravené nádoby a necháme zmrazit.

Po několika pokusech jsme si pořídili odizolované nádoby a začali jsme si psát hodiny. Prováděli jsme kontroly, abychom zjistili, jakou má led konzistenci v určitých časových úsecích. Docílili jsme toho, že ze 100 % bloku je okolo 20 % mléčného shitu a že zbylých 80 % je čistý led. Po dvou letech jsme si pořídili

další ledovač, opět Brema, ale s kostkami o velikosti 5 cm na 6 cm, což jsou největší možné kostky, které Brema vyrábí.

Díky velkým kostkám a menším, ručně dělaným blokům jsme schopni konečně s ledem pracovat tak, jak chceme, a nejsme nijak omezeni. Pro každý drink je totiž lepší jiný druh práce s ledem.

## HONZA VLACHÝNSKÝ – BKN, SUPER PANDA CIRCUS

Ne nadarmo už Jerry Thomas psal, že led je ingrediencí nejdůležitější – a přitom se na jeho kvalitu dnes tolik zapomíná! Takže ano, ledu přikládáme zásadní roli... V BKN jsou to střední kostky a tříšť z výrobníků Hoshizaki, které byly zpočátku naší úplně největší investicí. Brzy se našťestí potvrdilo, že to byl krok správným směrem, protože led má stabilní kvalitu, přesný tvar a tolik netaje, což barmanům ve výsledku zjednoduší práci. V Super Panda Circusu jsme to potom v otázce ledu posunuli o krůček dál – tříšť máme opět z Hoshizaki výrobníku (z řady 90:10, tedy nejsušší), ale na výrobník kostek jsme se „vykašlali“, protože je všechny vyrábíme z ledových kvádrů, které se nám mrazí v naší 3 x 4 metry velké mrazicí místnosti při -30 °C. Můžeme potom do různých druhů drinků používat právě takový led, který jim nejvíce sedí. Smetanové drinky například třepeme specifickým způsobem s jedním velkým kusem ledu. Možnost uzpůsobit tvar ledu přesně podle našich potřeb nám rozhodně vyhovuje, ale nesmím zapomenout ani na vizuální stránku, pokud jde led v drinku až k hostovi. Ať už to jsou velké kostky, diamanty či koule, které u nás může host dostat ve sklenici s drinkem, pokaždé můžeme zaručit, že bude příjemně potěšen. Pravdou ale je, že tato naprostá absence výrobníku kostek je dost náročná – barmani se před směnou pořádně nadřou – a nedokážu si moc představit proveditelnost takového konceptu ve větším měřítku.

## RADIM HAMROSI – MODRÁ MYŠ

Když jsem se zamýšlel, co napsat na téma led, tak mi proběhlo hlavou tam i zpět několik příběhů. Nikdy však nemohu považovat za zbytečné nazvat právě led tím základním kamenem každého baru. Vždyť i ten nejstarší barmanský vtíp, co jsem slyšel, byl na dané téma: „Jsou přece jen dva lidé, co mají z ledu postavený barák a to je Eskymák a barman“. Právě proto si ta naše každá cihlička, kámen či šutr chcete-li, zaslouží patřičnou péči. Ne nadarmo i jedna z prvních anglických otázek, kterou jsem se naučil, byla: On the rocks? Prostě led byl a navždy bude spjat s naším řemeslem tak jako pozdrav.

Jak to máme s ledem u nás v baru? V duchu toho, že se nacházíme v budově hotelu Brioni postavené v roce 1912, který nedávno tedy slavil sté výročí, původní ma-

jitel hotelu byl natolik nadčasový, že nechal ve sklepních prostorech vybudovat korkové stěny, do kterých v zimě navezl pro nás tak cennou komoditu, jako je zmražená voda, a jednoduchým větrákem vhněl díky tomu studený vzduch na pokoje a takhle fungovala klimatizace před 103 lety v Ostravě. Osobně si velmi dobře vybavuji i svůj zájem zhotovit první pořádnou cihlu ledu, samozřejmě čírou – a že to trvalo. První opravdovou péčí o led jsem viděl v Montgomery place za vedení Mariana Bekeho a po nástupu Aleše Olsasze na manažerský post. Je už to pár let, ale kluci byli tenkrát vážně otevření, nemlžili a podělili se o každou zkušenost.

My jsme zrovna před rekonstrukcí, kterou chystáme na páté výročí, a led bude jedna z věcí, která v nové tváři našeho baru dostane mnohem více prostoru. Vše tomu bude podřízeno a dlouho jsme se učili s ledem pracovat přes používání kostek, tříště i suchého ledu, kvádrů či diamantu a různých tvarovátek, drahých i levných jsme se týmově shodli, že s ledem budeme pracovat jen rukama, protože tenhle parťák si tu péči zaslouží.

Jsmo u nás v baru pro hosty a díky jejich podpoře, přátelství a vnímavosti jsme stále zde a oni si jistě všimnou toho, že jsme si dali tu práci s naším stavebním kamenem.

## MILOŠ DANIHELKA – L'FLEUR BAR

Inspirací pro práci s kvalitním ledem nám bylo hned několik světových barů: Artesian, Aviary, Nightjar, Employes only, 28HKS... Zkušenosti jsme si s Vítou Cirokem přinesli samozřejmě z našich předchozích působišť, která nás nemálo ovlivnila, takže i Bugsy's, Angels, AnonymouS a především Hemingway je u nás svým způsobem znát...

V L'Fleur baru pracujeme hned s několika druhy ledu. Ledovou tříšť a kostky, poté ledové „diamanty,“ kostky a koule z blokového ledu, který si mrazíme sami a v neposlední řadě ochucený led. Ledové kostky a tříšť nám vyrábí výrobce Brema. Dříve jsme používali ledové kostky od Hoshizaki, ale upustili jsme od něj. Pro spoustu lidí je to sice nejlepší led na světě, ale pro mě, když jsem si hodil veškerá pro a proti na papír, z toho vyšla lépe právě Brema. Cocktails typu old fashioned, nebo Negroni u nás v ČR zkrátka potřebují trochu více naředit, než v ostatních zemích, což se vám s velkými kostkami od Bremy, které mívají teplotu kolem  $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ , povede podstatně rychleji než s velkými kostkami od Hoshizaki, které mívají teplotu podstatně nižší. Celý proces u takového drinku zkrátíme až na polovinu, což oceníme hlavně v prime timu, kdy nejvíce platí ono známé, že čas jsou peníze... Tříšť a kostky navíc uchováváme v chlazených vanách, takže se kvalitu i tohoto typu ledu snažíme udržet co nejdéle... Na servis a u drinků, které vyžadují především zchlazení bez většího naředění, pak používáme velké kostky blokového ledu, které uchováváme

v mrazáku při  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Na takovém typu ledu samozřejmě milerádi připravíme jakýkoli typ drinku pro lidi, kteří už jsou trochu propití a na rozdíl od běžných hostů už ono vyšší naředění v cocktailech nepotřebují. K tomu, jak si u nás host bude cocktail přát, dojdeme po vzájemné komunikaci. Blokový led si připravujeme sami, používáme na něj asi 1 den odstátou filtrovanou vodu, díky čemuž se snažíme eliminovat ono nežádoucí „zmléčnění.“ Zamrazujeme jej při teplotě kolem  $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$  v 15l odizolovaných plastových nádobách po dobu asi tří dní v mrazáku v zázemí. Před rozporcováním si jej necháme hodinku povolit a pak jej za pomoci pily na dřevo, ice picků a ice-ball makerů zpracujeme do požadovaných tvarů a velikostí, které opět uchováváme v mrazácích, tentokrát však „výdejových.“ Ochucený led si připravujeme z různých ovocných šťáv (v létě byl velice populární vodní meloun a borůvky), sirupů, odvarů a naředěných spiritů (absint). Takový druh ledu pak připravujeme v silikonových formách, ze kterých je vydáváme na každou porci zvlášť. ■





# EAST IMPERIAL



Ve dnech 6.–12. září proběhl v Singapuru již třetí ročník oslav Gin & Toniku. Tento rok se účastnilo 25 barů, jejichž barmani soutěžili se světovými značkami ginů a s toniky East Imperial Superior Beverages o to, kdo namíchá nejlepší Gin & Tonic.

Mezi soutěžícími byly světově uznávané bary, jako jsou Cufflink Club (vítěz z minulého roku), 28 HKS, Manhattan a Tippling, stejně tak jako další top koktejlové bary, mezi nimiž nechyběly Antidote, FOC, House of Dandy, Copper, L'Aiglon, The Spiffy Dapper, Ah Sam, Rabbit Hole, Dstllry, Long Play nebo Secret Mermaid.

Každý barman měl za úkol přijít se svým inovativním přístupem k jednoduchému koktejlu, kterým je Gin & Tonic. Konzumenti mohli volit svůj nejoblíbenější bar a drink na Instagramu pomocí jednoduchých hashtagů #Eastimperial #GinJubilee2015 #barname a fotografie zvoleného drinku.

Vítězem se stal bar Anti:dote z hotelu Fairmont, jehož hlavní tvůrce Tom Hogan porazil ostatní barmany svým senzačním Gin & Tonikem s názvem A:D 80. Ten obsahoval Dodd's Gin, East Imperial Burma Tonic, led s jedlými květy a kolínské mátové bublinky. Vítěz se jednak bude mít právo chlubit nejlepším G&T na ostrově a jednak se stane držitelem putovní stříbrné konvice Gin Jubilee, která na rok zaujme čestné místo ve vítězném baru.

Gin Jubilee vyvrcholilo velkou pouliční party na Gin Lane, s osmi pop up bary a nejlepšími giny ve městě a vítězný G&T byl stejně jako v minulém roce servírován ve VIP Singapore Tourism Board Suites noční Velké ceny Singapuru F1. ■







# BROKER'S<sup>®</sup>

## LONDON DRY GIN

Text: Jakub Janeček a Broker's, foto: archiv Broker's

**Broker's Gin uvedli na trh bratři Martin a Andy Dawsonové\* na konci 90. let minulého století. Majíce na paměti, že je gin z historického hlediska jediným původním anglickým destilátem, si chtěli oba bratři zvolit hlavním námětem pro svou značku něco, co bude po světě lehce rozeznatelné jako typicky anglické. Volba padla na pána v buřince, džentlmena ztělesňujícího londýnského makléře neboli brokera. Tak získal nový gin jméno Broker's. Láhev Broker's Ginu, která má na svém hrdle nasazenu miniaturu černé buřinky, se možná může zdát příliš obyčejnou, nicméně obsah je bez nadsázky fantastický, o čemž se ostatně můžete přesvědčit sami.**

\* Martin Dawson a Andy Dawson na fotografii vlevo a vpravo se svým zaměstnancem a zároveň dalším ambasadorem značky Peterem Martinem.





# ZPŮSOB VÝROBY BROKER'S GINU

<b>Kořen anděliky</b>	<b>Bobule jalovce</b>
<b>Belgie</b>	<b>Makedonie</b>
<b>Muškatový oříšek</b>	<b>Semínka koriandru</b>
<b>Indie</b>	<b>Bulharsko</b>
<b>Lékořice</b>	<b>Kůra skořicovníku</b>
<b>Itálie</b>	<b>Seychely</b>
<b>Kůra citronu</b>	<b>Kůra kasie</b>
<b>Španělsko</b>	<b>Indonésie</b>
<b>Kůra pomeranče</b>	<b>Kořen orrisu</b>
<b>Španělsko</b>	<b>Itálie</b>

Více než 200 let stará destilerie, ve které se vyrábí Broker's Gin, se nachází v Anglii, nedaleko Birminghamu. Nejprve to byl pivovar, ale ve chvíli, kdy se výroba ginu stala profitabilnější než výroba piva, byl pivovar upraven na destilerii.

Jsou zde používána pouze tradiční kotlíková destilační zařízení, která na rozdíl od výkonných kontinuálních destilačních kolon lépe extrahují maximum chuti z použitých rostlinných ingrediencí. Jedná se o tradiční řemeslný způsob výroby.

Destilerie má kromě jiných i mini-destilační zařízení, které je využíváno pro výrobu malých várek ginu podle různých receptur. Receptura pro Broker's Gin je 200 let stará a rozhodli jsme se pro ni až na základě ochutnávek oproti několika novým recepturám. Ukázalo se, že stará receptura je nejlepší.

Měděné destilační zařízení, používané pro výrobu Broker's Ginu, se jmenuje Constance a bylo ručně vyrobeno v dílně Johna Dore & Co, dlouhá léta považovaného za nejlepšího výrobce destilačních kotlů na světě.

Nosný destilát pro Broker's Gin je čtyřikrát destilovaný čistý obilný destilát z anglické pšenice. Chuť tomuto ginu dodává deset přírodních rostlin, z nichž základní jsou, jako u všech ginů, bobule jalovce. Rostlinné in-



gredience jsou macerovány v nosném destilátu v destilačním kotli po dobu 24 hodin. To je první část procesu infuze chuti. Následně je kotel zahříván a probíhá poslední, pátá destilace, která ukončí celý proces, na který dohlíží Master Distiller Rob Dorsett.

Rostlinné ingredience pocházejí z celého světa a jsou ve vacích posílány do destilerie, kde jsou přidány do destilačního kotle v pečlivě měřených množstvích přesně podle staré receptury. Bobulí jalovce je ale zapotřebí hned několik vaků.

U těch přísad, kterých je v receptuře menší množství, je použita malá lopatka.

Ředitel palírny Andrew Bartlam kontroluje kvalitu destilátu v takzvaném destilačním sejfu. Pro finální produkt je uchovááno pouze „srdce várky“. „Hlava“ a „ocas“ várky, což je to, co vytéká z destilačního zařízení na začátku a na konci destilace, je ponecháno stranou.

Po ukončení destilace jsou použité ingredience vyhozeny. Je zajímavé, že je možné i po destilaci každou rostlinnou příměs rozeznat. Jalovec, to jsou ty kulaté fialové bobule. Malá kulatá hnědá semínka, to je koriandr. Velké žluté kusy jsou citronové a pomerančové slupky. Jakoby lepidlo, to je kůra kasie a skořice. Další rostliny jsou jako prášek rozptýleny v celé použité směsi.

# BROKER'S GIN VE SVĚTĚ I U NÁS DOMA

Broker's Gin se dnes prodává ve více než 60 zemích světa. Bratři Dawsonové věří, že je jejich Broker's Gin po Hendrick's Ginu nejrychleji rostoucí značkou ginu. Je dobré mít ale na paměti, že je Hendrick's vlastněn obří skotskou společností vyrábějící whisky William Grant, zatímco Broker's Gin vlastní Andy a Martin Dawsonovi.

Broker's Gin je možné najít v nabídce předních světových barů, jako jsou Connaught Bar v Londýně, Bramble v Edinburghu, Dry Martini v Barceloně, Employees Only v New Yorku, Quinary v Hongkongu, Gin Palace v Melbourne, nebo pražský AnonymouS. Ale také v dalších podnicích, jako například v Searcys Gin Joint v Londýně, kde mají Broker's gin dokonce na čepu, v pražském pubu u Buldoka, kde prodají láhev Broker's ginu denně, v hotelu W v Barceloně a dalších hotelech, jako například Shangri-La v Paříži, Louis C Jakob v Hamburku, Ritz Carlton v Hongkongu, nebo pražský hotel Le Palais.

Z restaurací můžeme jmenovat pražskou restauraci SaSaZu, pařížský Buddha Bar, Gordon Ramsay steak restaurant v hotelu Paris v Las Vegas, ale především nejstarší restauraci světa, kterou je podle Guinnessovy Knihy rekordů restaurant Botin v Madridu. Ten se nachází a je nepřetržitě v provozu od roku 1725 na Plaza Mayor a Broker's gin je tam preferovaným ginem.

Mezi osobnosti, které Broker's gin spontánně podporují, patří například zpěvák, skladatel a hrdý nositel buňky Mister Keith, který se účastnil londýnského Tweed Runu na svém kole limitované edice Pashley Phantom vytuněným láhvi Broker's Ginu.



Těm z vás, kdo byste chtěli Broker's ginem potěšit sebe nebo své blízké, doporučujeme nákup této láhve za 390 Kč v naší prodejně Warehouse #1. Pokud si dopřejete ještě 17x East Imperial Burma tonik, budete moci namíchat do patřičné sklenice na víno s vhodným kusem ledu a citronovou kůrou sedmáct fantastických Gin & Toniků, kterými zaujmete každého, kdo ještě úplně nepřišel o chuť působením masově vyráběných produktů nízké kvality. ■

## NĚKTERÁ Z OCENĚNÍ PRO BROKER'S GIN:

- 2007 The World Beverage Competition. Platinum Award**  
získal nejvyšší ocenění, když porazil více než 70 dalších ginů
- 2008 The Gin Masters London. Masters Award – získal nejvyšší ocenění, když za sebou nechal Bombay Sapphire, Beefeater a další renomované značky ginů.**
- 2010 Ultimate Spirits Challenge Chairman's Trophy Winner**  
Mimořádný gin, s nejvyšším doporučením. 97 bodů.
- 2012 Ultimate Cocktail Challenge, New York – Chairman's Trophy**  
Nejvyšší ocenění za koktejly Broker's Dry Martini a Broker's Aviation.
- 2013 The Spirits Business Gin Masters, London – Zlatá medaile**
- 2015 ISW / Internationaler Spirituosen Wettbewerb, Německo – Zlatá medaile**

Kompletní list ocenění naleznete na [www.brokersgin.com](http://www.brokersgin.com)

Tasting notes Broker's ginu podle Chicago Beverage Testing Institute: Průzračný. Bohaté aroma kandovaných citrusů a ovocných kůr. Velmi jemný na patře s dobrou vyvážeností čerstvých rostlinných ingrediencí, kořeněného jalovce a zralého citrusového ovoce. Na konci s jemnou hřejivou pikantností. Lahodný a elegantní gin vhodný pro Martini, ale také s úžasným instinktem pro tonic.



Přepa v Sarcys Gin Joint baru v Londýně



Martin a Andy s barmany hotelu Ritz Carlton v Hongkongu



Peter a Pepe, majitel restaurace Botin v Madridu



Peter a Santi Bronchales v baru La Gintoneria v Murcii.



YouTube Mister Keith - It's a Good Year 3:51



Broker's tuning na kole Mistera Keitha



Daniel Vila – bar manager hotelu W v Barceloně

# STÉPHANE SOLARI

## crêpes master

**Grand Marnier®**

Text: Linda Brabcová, foto: Michal Šula

Začátkem září nás poctil návštěvou vzácný host, pan Stéphane Solari. Stéphane pracuje více než 25 let pro Grand Marnier a je třetí generací Crêpes Master, kterou započala jeho babička v roce 1954 za osobní podpory pana Marniera. Mimo jiné je zodpovědný za sedm věhlasných crêperies ve Francii, na místech, jako je Saint-Tropez, Cassis nebo Val d'Isère. Stéphane přijel, aby nás naučil, jak se správně připravují legendární dezerty Crêpe Suzette a Crêpe Flambée, jež jsou neodmyslitelně spjaty s luxusním pomerančovým likérem na bázi koňaku Grand Marnier. Během čtyř nabitých dnů Stéphane školil v Praze a Brně profesionální kuchaře i domácí nadšence. Ve volné chvílce po závěrečné prezentaci v prostorách Potten & Pannen Gourmet Academy nám stihl odpovědět i na několik otázek.



Grand Marnier

Grand Marnier®

Grand Marnier  
LIQUEUR  
ORANGE & COGNAC





### **Jak je vaše rodina historicky spojena se značkou Grand Marnier?**

Moje babička se podílela na propagaci likéru Grand Marnier ve Francii a nadále v tom pokračuje už 60 let! Mimo jiné se také podílela na přípravě omáček, které se používají při výrobě dezertů a ve kterých je použit likér Grand Marnier.

### **Můžete nám říci, jak se vaše babička ke značce Grand Marnier vůbec dostala?**

Moje babička se před šedesáti lety setkala s vnukem zakladatele značky Grand Marnier. Společně přemýšleli nad tím, jak by se nejlépe likér Grand Marnier dal propagovat. Napadl je geniální nápad – propagovat značku Grand Marnier přes palačinky. Založili palačinkárny, kde vyráběli palačinky s použitím likéru Grand Marnier. Sklidili obrovský úspěch, protože palačinky jsou oblíbené všude na světě. Grand Marnier se používá samozřejmě i v koktejlech, ale já si myslím, že Crêpe Suzette je ideálním způsobem, jak propagovat tento výjimečný likér.

### **Kde jste vy sám přišel lahůdce jménem Crêpe Suzette na chuť?**

Znal jsem tyto palačinky od jakživa, protože jsou součástí historie naší rodiny. Moji dva strejdivé pracovali pro značku Grand Marnier a já jsem se později k této značce také připojil, když jsem začal na propagaci této značky pracovat v lyžařském středisku Megeve. To je už 22 let. Té značce jsem zkrátka zůstal věrný prostřednictvím kuchařských prezentací a prostřednictvím našich palačinkáren.

### **Kdy jste začal pracovat jako Crêpe Master pro Grand Marnier?**

S tím konceptem Crêpe Mastera jsme přišli asi před rokem. Jedná se o propagaci Crêpe Suzette v zahraničí, zejména v zemích střední a východní Evropy, ale také například ve Španělsku a Portugalsku. Prostřednictvím pre-

zentací ukazují pozvaným hostům, jak se dá se značkou Grand Marnier pracovat.

### **Když během svých cest narazíte na palačinku Crêpe Suzette, dáte si ji? Pokud ano, kde jste měl nejlepší zážitek?**

V posledním roce opravdu hodně cestuji, abych propagoval značku Grand Marnier. Stal jsem se jakýmsi ambasadorem této značky, a proto je mou povinností ochutnávat dezerty i koktejly s použitím Grand Marnier. Pokud jde o samotný Crêpe Suzette, tak nejlepší jsem zřejmě ochutnal v Portugalsku, v Lisabonu, v restauraci, na jejíž jméno si momentálně nevzpomenu, ale personál této restaurace jsme předtím proškolili na správný způsob výroby.

### **V čem dělají lidé, kteří připravují palačinky Crêpe Suzette nejčastěji chybu?**

Největší chybou je pravděpodobně použití nedostatečně kvalitních surovin. Je skutečně nutné použít čerstvě vymáchanou pomerančovou šťávu a ne průmyslově vyrobené džusy, které vám z omáčky udělají vodu. Stejně tak máslo musí být kvalitní a ne ošizené. Dále do receptu patří bílý cukr. Pokud použijete skutečně kvalitní suroviny, tak vás odměna nemine.

### **Jak jste byl spokojen s návštěvou v Praze?**

Byl jsem moc spokojen. Byl jsem tady již podruhé, ale tentokrát jsem mohl navíc navštívit několik restaurací a navštívit i další pěkná místa, jako je například tento obchod. Vaše země má obrovský potenciál a bohatou gastronomii. Recept, který tady prezentuji, může tuto gastronomii ještě doplnit. Je to krásná země a jsou zde báječní lidé.

### **Kdy se k nám přijedete opět podívat, abyste zjistil, jestli jste měl dobré záky během své návštěvy?**

Já jsem skutečně nadšen ze svého pobytu v Praze a v České republice, takže se sem vrátím velice brzy. Lidé jsou zde velice pilní a šikovní, takže vůbec nepochybuji o tom, že se jim výroba Crêpe Suzette bude dařit. ■








# *Trois Rivières*

FRENCH PLANTATION RHUM

Text: Jakub Janeček a Trois Rivières, foto: archiv Trois Rivières

Nedávno se u nás v Karlíně zastavili zástupci značky Trois Rivières, patřící skupině Chevrillon z Martiniku, a s sebou přinesli několik vzorků agricole rumů, jejichž chuť nás natolik zaujala, že jsme se rozhodli tuto značku zařadit do našeho portfolia. Pojďme si o agricole rumech Trois Rivières říci něco bližšího.

 Distillerie Trios Rivières – Sainte Luce Martinique – Média NEGO 1:57



Historie plantáží Trois Rivières, pro jejichž název byly inspirovány tři řeky, Bois d'Inde, Oman a Saint Pierre, sahá do roku 1660. Od 18. do 20. století se produkce plantáží, jejichž území bylo zmíněnými řekami ohraničeno, specializovala na výrobu cukru. Postupem času se zde začal vyrábět také rum a od 20. století se tady produkce rumu stala výhradní aktivitou. Plantáže Trois Rivières těží z mimořádné geografické polohy, která dodává zdejším vyrobeným rumům unikátní charakter a bohatou chuť. Více než 1 700 akrů půdy je situováno na jihu ostrova v jeho nejslunečnější přímořské oblasti, kde vanou vlídné pasáty. Cukrová třtina tady roste na jílovitém podloží, které je kamenité a bohaté na hořčík, zatímco se její kořeny koupou v mořské vodě. Toto prostředí dodává rumům Trois Rivières obdivuhodný obsah cukru a mimořádně jemný, velmi bohatý senzorický profil.

Pro výrobu rumů Trois Rivières jsou používány neměnné výrobní postupy, jejichž historie sahá až do 18. století, kdy vedle cukrovaru začal rod Marraud des Grottes na plantážích Trois Rivières také s destilací rumu. Tyto jedinečné metody umožnily vyvinout unikátní know-how, díky němuž se značka Trois Rivières stala jednou z předních značek ve světě rumů.

Všechny metody výrobního procesu, od sklizně cukrové třtiny až po blending a staření zrajících rumů, vytvářejí jedinečný chuťový profil rumů Trois Rivières.

Sklizeň cukrové třtiny začíná v únoru. Pro získání co největší čistoty a aromatické svěžesti je třtina sklizena v období, ve kterém disponuje nejvyšším obsahem cukru. (10 % je sklizeno ručně). Pro uchování čerstvosti a ryzosti šťávy jsou rostliny v průběhu následujících 24 hodin zpracovány rozemletím. Takto získaná šťáva se nechá zkvasit neboli fermentovat.

Samotná fermentace pak probíhá v otevřených kádích a destilace pod dohledem mistra destilace Henryho Vicrobecka ve vysokých destilačních kolonách s 22 talíři. Tento proces umožňuje získat paletu velmi jemných

vůní a chutí. Zpracování cukrové třtiny i destilace probíhá v destilerii La Mauny, která patří rovněž skupině Chevrillon. Sem byly v roce 2004, kdy byla výroba na Trois Rivières ukončena, převezeny i obě původní destilační kolony.

Značka, v jejímž znaku je starý větrný mlýn, je velmi uznávaná pro kvalitu svých vyzrálých rumů a vzácných ročníkových rumů s chutěmi koření a sušeného ovoce. Zrání probíhá v klidu a přítmí skladů po dobu desítek let. Škálu rumů Trois Rivières tvoří široká, harmonická a elegantní řada vyzrálých, robustních a komplexních rumů, které vznikají díky znalostem a schopnostem sklepmistrů, kteří pro značku pracují více než 15 let.

V důsledku unikátních zkušeností a znalostí pocházejících z bohatství půdy a historického dědictví je Martinik proslulý jedinečnou kvalitou rumů typu agricole, které se vyrábějí z čisté šťávy cukrové třtiny. Rhum Agricole je druh rumu certifikovaný francouzskou značkou kvality AOC\*, tedy značkou deklarující a garantující původ produktu. Označení AOC můžete nalézt na etiketách těch láhví rumů z Martiniku, při jejichž výrobě byla dodržena stanovená pravidla v každé etapě výrobního postupu. Romy Trois Rivières mezi ně samozřejmě také patří.

\* Viz rozhovor s Claudine Neisson Vernant v 6. čísle našeho časopisu z roku 2013, který naleznete na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)

Kvalita a elegance rumů značky Trois Rivières byla již mnohokrát uznána a oceněna na největších světových soutěžích.

Bílé romy jsou vyhlášené pro svůj svěží minerální charakter a ovocnou, květinovou chuť, zatímco stařené a ročníkové romy, které vytvářejí znače její reputaci, jsou známé pro svůj bohatý, robustní aromatický profil.

Díky této vynikající kvalitě byla značce Trois Rivières udělena cena francouzského ministerstva zemědělství "Prix de l'Excellence", oceňující vyjimečnou kvalitu těchto rumů spolu s uznáním jedinečného know-how výroby.





**LUCA GARGANO NAPSAL VE SVÉ KNIZE ATLAS DU RHUM O TROIS RIVIÈRE A DESTILERII LA MAUNY, KDE SE RUMY TROIS RIVIÈRE VYRÁBÍ, NÁSLEDUJÍCÍ MATERIÁL.**

**TROIS RIVIÈRES**

majitel SKUPINA CHEVRILLON / založena 1891

Rum Trois Rivières (Tři řeky) má své kořeny v počátcích kolonizace Martiniku. V roce 1660 si Nicolas Fouquet, vrchní finanční správce krále Ludvíka XIV., přisvojil obrovskou koncesi na 2000 hektarů od obcí Le Diamant až po Sainte-Luce. O rok později však upadl v nemilost a byl uvězněn. Po různých změnách vlastnictví tento pozemek v roce 1770 získali tři cukrovarníci. V roce 1785 se dostal do rukou rodu Marraud des Grottes, který zde jako první destiloval rum. V roce 1905 se jeho vlastním stal Amédée Aubery. Ten skončil s cukrovarnictvím a věnoval se výhradně produkci rumu. V roce 1940 byla na Diamant převezena různá zařízení z palírny Dizac. Na Trois Rivières se věnovali výhradně zemědělskému rumu. Bývalý vlastník Marraud des Grottes se ujal kontroly podniku v roce 1953 a za dobu jeho vedení se mu podařilo získat značku Duquesne. V letech 1953 až 1972 se rum Trois Rivières uváděl na trh pod značkou Duquesne. V roce 1976 kupuje palírnu skupina Martini a Rossi a zcela ji zmodernizuje. Značku Trois Rivières znovu uvádí na trh, v sortimentu s označením letopočtu, což tomuto rumu dopomohlo ke světové proslulosti.

Z nejzajímavějších ročníků jmenujme ročníky 1953, 1964, 1969 a 1977, které se uvádějí mezi nejlepšími páleními

starých zemědělských rumů. V roce 2004 palírna uzavřela své brány a výroba se přestěhovala na La Mauny, kde ještě fungují obě původní destilační kolony.

**LA MAUNY** - Rivière-Pilote, 97211

majitel SKUPINA CHEVRILLON / založena 1891

Surovina / čerstvá šťáva cukrové třtiny

Sklad / 4 200 sudů

(z toho 3 000 pro La Mauny a 1 200 pro Trois Rivières)

Nejjíznější z ještě funkčních palíren\* získala své jméno po poradci odvolacího soudu na Martiniku, po Josephu Ferdinandu Poulainovi, hraběti z Mauny, vlastníkovi pozemků Rivière-Pilote od roku 1749. Zde se nacházel cukrovar již od roku 1680, tehdy byl ve vlastnictví rodiny Laurentových. Po cukrové krizi ho v roce 1883 odkoupila rodina Codé, která se vzhledem ke zvýšení ceny cukrové třtiny přepravou z pole do ústřední továrny v Marin rozhodla, že se pokusí destilovat zemědělský rum.

\*Nejjíznější položená ze 7 funkčních palíren na Martiniku, jimiž jsou vedle La Mauny ještě Neisson, Depaz, De Médeuil JM Crassous, Saint James, La Favorite a Du Simon.

V roce 1923 tuto destilérii zakoupili bratři Théodore a Georges Bellonieové, kteří vydělali peníze jako obchodníci s rumem ve Fort-de-France, zmodernizovali ji a nahradili starý destilační pot still novou kreolskou kolonou. Ta se používala až do roku 1970. Ze 170 hektarů pozemku bylo pouze 65 osázeno třtinou, protože tamější terén je mimořádně zvlněný. V padesátých letech minulého století se zdejší rum začíná stáčet do lahví přímo v palírně a zís-

káva významné místo na trhu. Po smrti Georgese v roce 1969 se Théodore spojil s rodinou Bourdillon. A tak vzniká skupina BBS: Bellonnie, Bourdillon a synové – La Mauny. Ta začne tím, že upraví pole tak, aby je bylo možné obhospodařovat strojově, a postaví novou palírnu několik set metrů od té staré. Zvýší kapacitu drčení třtiny a odkoupí zpět zařízení palírny Saint-James v Acajou, které bylo mimo provoz od roku 1958. Z iniciativy BBS byla zahájena dlouhá jednání a podniknuty kroky, které skončí založením značky AOC Martinique, vyhrazené zemědělským rumům pocházejícím z tohoto ostrova. V roce 1994 jí Martini a Rossi postupují palírnu Trois Rivières, kde se také vyrábí rum Duquesne, který je v čele tehdy prodávaných rumů na Martiniku. V roce 2003 byla palírna Trois Rivières zavřena. Destilační kolony odsud byly odvezeny do Rivière-Pilote. V roce 2007 ji kupuje Quartier Français a pak v roce 2011 skupinu BBS kupuje La Martiniquaise, která ji zase prodává v roce 2012 skupině Chevrillon, jelikož antimonopolní úřad nedovolil vlastníkovi značek Dillon, Old Nick a Saint-James vlastnit skoro 60 % antilských rumů.

Nemovitost má dnes výměru 295 hektarů, z toho je 100 % osázeno cukrovou třtinou, která se sklízí ručně, a představuje 35 % veškeré zpracovávané suroviny. Zbývající cukrová třtina pochází od asi padesátky místních malých producentů. Pěstují se odrůdy B59.62, R570 a B90.08, které se také říká třtina zikak. Kvašení probíhá díky kvasinkám *Saccharomyces cerevisiae*, pocházejícím z palírny a trvá 24 hodin. Dochází k němu ve třech mateřských kádích, z nichž se naočkuje 24 dalších kádí o objemu 45 000 litrů. Získané víno je stejné pro všechny tři zde vyráběné značky, jelikož každá má svůj vlastní systém destilace – La Mauny se destiluje ve dvou kolonách Maresté, zhotovených v letech 1984 a 1996, a v jedné modernější koloně Interunion o 26 patrech z roku 2004, ve které je možné vyrábět 1 000 litrů za hodinu, čili dvakrát více než na koloně Maresté. Destilovaný rum má obsah alkoholu 70%.

Rum Trois Rivières se destiluje v koloně Savalle s 22 patry, která již fungovala v palírně v Sainte-Luce. Rum Duquesne se vaří v koloně Brument z roku 1992. La Mauny dozrává v sudech z francouzského dubu. Pro rum Trois Rivières se používají sudy po bourbonu.

Současné zásoby ve dvou skladech pro zrání rumů tvoří přibližně 3 000 sudů s rummy pro La Mauny a 1 200 sudů s rummy pro Trois- Rivières. Andělský podíl se odhaduje na 8 % ročně. Celková roční produkce činí asi tři miliony litrů 55% alkoholu. Sortiment La Mauny si zachovává původní vzhled u klasického bílého 45° rumu, zatímco sortiment starých rumů se dnes uvádí na trh v elegantní nové lahvi. Kromě starých, velmi starých, VSOP a XO rumů se dnes uvádějí na trh ročníky 1995 a 1998.

## HISTORIE

- 1749 Ferdinand Poulain, hrabě z Mauny, získává pozemek a cukrovarnickou budovu
- 1883 V cukrovaru se již vyrábí malé množství tafie. Odkoupil ho rod Codé
- 1923 Théodore a George Bellonnie kupují palírnu: 170 hektarů
- 1929 Modernizace: Instalace kolony (místo destilačního zařízení typu Pere Labat), mlýnů a parního stroje
- 1950 Nové lahve tištěné síťotiskem mají velký komerční úspěch
- 1970 Vznik skupiny BBS, kterou tvoří rody Bellonnie a Bourdillon, což jsou obchodníci z Bordeaux
- 1977 Uvedení na francouzský trh
- 1984 Stavba nové palírny vybavené čtvrtým mlýnem, třemi kolonami a novým kotlem.
- 1994 Skupina BBS získává značku Trois Rivières, která se následně bude stejně jako rum Duquesne vyrábět v destilérii La Mauny
- 1996 La Mauny získává AOC
- 2003 Uzavření Trois Rivières, jejichž alembiky (s destilačním zařízením pro rum Duquesne) se stávají součástí La Mauny
- 2007 Odkupuje ji Quartier Français
- 2011 Odkupuje ji La Martiniquaise
- 2012 Skupina La Martiniquaise se rozhodla prodat La Mauny skupině Chevrillon



Skoro všechny tři řeky, které byly inspirací pro název značky Trois Rivières, již v průběhu staletí vyschly\*. Je dobře, že podobný osud nepostihl během četných majetnických peripetií i stejnojmenné rumy. Máme tak možnost ochutnat agricole rum v jeho následujících verzích.

\* Rivière Oman je jedinou z uvedených řek, ve které je ještě voda.



**RHUM BLANC AGRICOLE 50% – KLASICKÝ BÍLÝ OVER-PROOF RUM** - Tento jedinečný bílý rum je překvapivě čistý, vyvážený a výjimečně aromatický. Jeho přednosti nejlépe oceníte v nejtýpcičtějším drinku Karibiku, kterým je koktejl Ti Punch.

**CUVÉE DE L'OcéAN 42% – BÍLÝ AGRICOLE RUM** - Jedinečný charakter tohoto rumu je dán tím, že byl vyprodukován pouze z cukrové třtiny pěstované na slunných plantážích v oblasti Anse Trabaud, nejnižší oblasti Martiniku. Tato geografická poloha spolu s fermentační technikou speciálně vyvinutou Master Blenderem Trois Rivières dodává tomuto rumu jedinečnou chuť, která je primárně charakterizována výjimečnými slanými a minerálními tóny. Tento rum se překvapivě, ale zároveň výborně hodí k mořským plodům. Je také výborný v koktejlech nebo čistý.

**TRIPLE MILLÉSIME 42% – EXTRA STAŘENÝ AGRICOLE RUM** - První vícenásobně stařený rum hors d'âge z oblasti Martiniku. Toto cuvée je výsledkem smíchání tří mimořádně vydařených ročníků grands crus plantáží Trois Rivières, a to z let 1998, 2000 a 2007, stařených po mnoho let ve francouzských a amerických barelech. Je zvláště vhodný k pomalému upíjení.



# Trois Rivières

## TI PUNCH

4 cl Trois Rivières Rhum Blanc 50%  
1 cl sirupu z cukrové třtiny  
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$  limety

Nalijte sirup z cukrové třtiny do old fashioned sklenky. Pokud chcete, vymačkejte šťávu z limety nebo pouze vhodte limetu do sklenice. Nalijte rum a zamíchejte. Ti Punch můžete servírovat s ledem nebo čistý, tak jako je zvykem v Karibiku.





## CASA BOTRAN OSLAVILA SVÉ 75. VÝROČÍ

Madrid 1. října 2015

Od doby, kdy se bratři Botranové vydali na cestu ze španělského Burgosu do Guatemaly, uplynulo již téměř celé století; v Guatemale pak založili nejen své rodiny, ale také společnost Industrias Licoreras de Guatemala, specializující se na výrobu rumu. Postupem času se Botran Ron Añejo stal skutečným symbolem Guatemaly a postupně se díky filiálce Casa Botran rozšířil nejen po celém americkém kontinentu, ale zavedl se i na četných evropských trzích.

Společnost Casa Botran oslavila toto výročí speciálním večírkem konaným v Casino de Madrid 1. října 2015. Akce se zúčastnili klíčoví členové představenstva společnosti Industrias Licoreras de Guatemala, včetně předsedy Roberta Garcíi Botrana, ale také distributoři značky v různých evropských zemích a spousta významných hostů ze světa kultury, obchodu, restauratérství a barmanství.

Společnost Botran na této akci představila kolekci Botran&CO, exkluzivní limitovanou edici 9972 lahví unikátního rumu, který byl speciálně připraven za účelem připomenutí si 75 let historie značky Botran. Tento rum je sám

o sobě pozvánkou ke spoluvytváření a vzdává hold všem barmanům a úžasnému světu míchaných nápojů.

Botran&CO, jehož základ tvoří rumy ze soukromých rodinných rezerv, které zrály až 30 let, získává své komplexní vlastnosti díky tomu, že postupně prochází nejrůznějšími sudy: sudy z bílého dubu, které se používaly na americkou whisky, vypalovanými sudy a sudy, ve kterých zrála sherry, portská vína či kvalitní jihoamerická vína. Abyste mohli sami rozhodnout o tom, jak bude vypadat váš dokonalý drink, a mohli ve svém snažení napodobit mistry barmanského řemesla, obsahuje dárkové balení Botran&CO ještě dvě menší lahvičky se dvěma velice speciálními rумы, které lze míchat s tím hlavním. V první z těchto lahviček je směs rumů, ve kterých bylo macerováno nejrůznější koření (hřebíček, skořice, muškátový oříšek), ve druhé je pak směs rumů, ve kterých byly macerovány celé plody citrusů. Pomocí tohoto setu tedy můžete probrdit svou kreativitu a můžete se pokusit vyladit rum, nebo namíchat drink podle vašich představ. ■

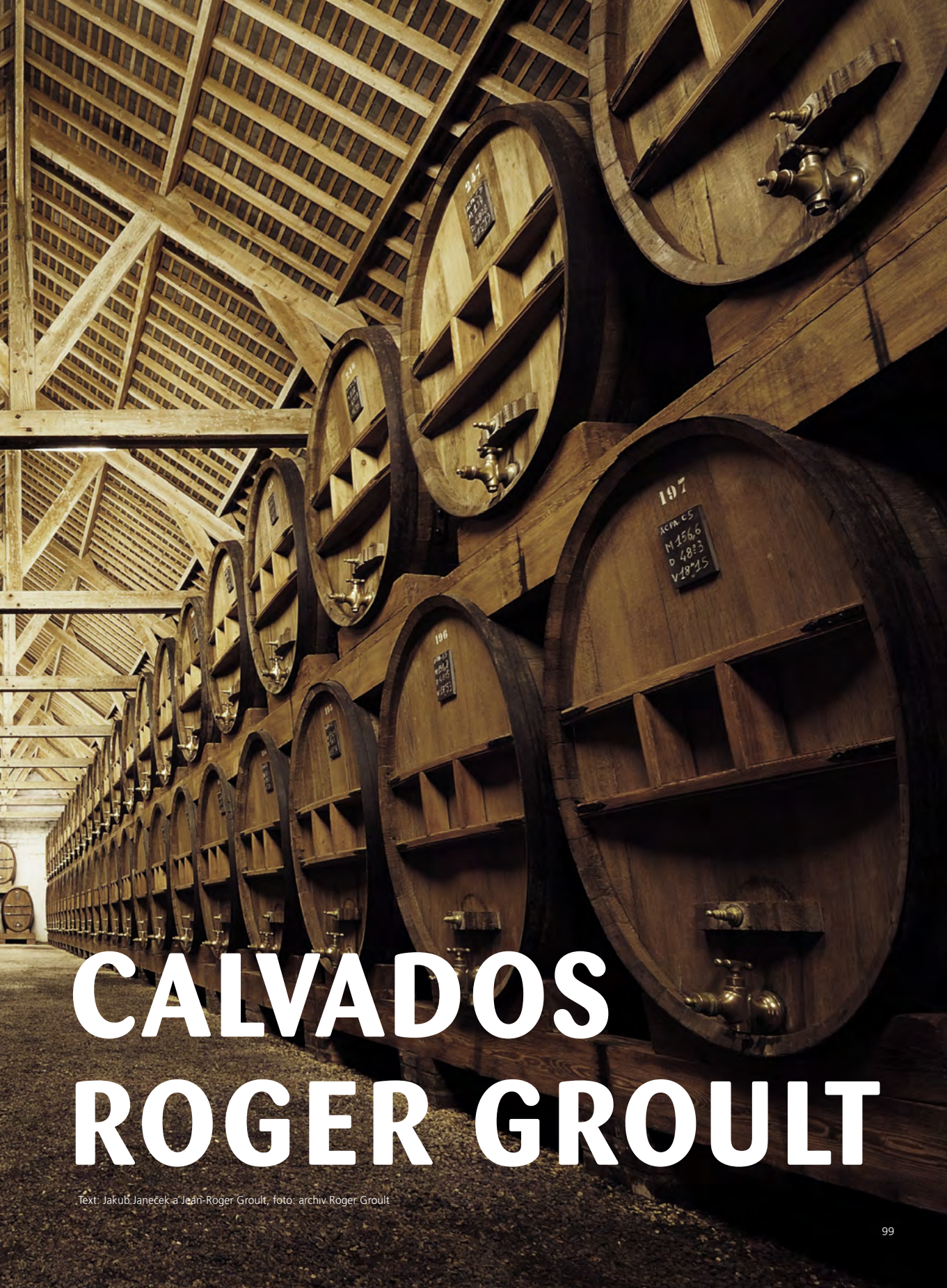




Zpěvák Carlos Baute, manželé Bárbara a Roberto Botran a španělská prominentka Genoveva Casanova







# CALVADOS ROGER GROULT

Text: Jakub Janeček a Jean-Roger Groult, foto: archiv Roger Groult



**Psal se rok 1588, kdy údajně na skalnatém severním pobřeží francouzské Normandie ztroskotala španělská válečná fregata s názvem El Salvador, nebo San Salvador. Místní obyvatelé název upravili na Calvador a později Calvados a začali tak říkat skále, o kterou se zmíněná loď rozbila. Vzhledem k tomu, že se vrak této lodi nikdy nenašel a nejsou o této události ani žádné písemné dokumenty, jedná se pouze o jednu z verzí toho, jak přišla oblast v Normandii a odtud pocházející věhlasná pálenka ke svému jménu. Existuje ještě jedna teze o vzniku tohoto jména a ta zase říká, že byla na starých námořních mapách vyznačena dvě místa jako "calva dorsa" (holé hřbety v latině), odkazující na dvě oblasti mezi Port-en-Bessin a Arromanches. Mořeplavci v průběhu času mohli tato slova spojit a mohlo vzniknout slovo calvados. Ať tak či onak, tento materiál pojednává o destilátu, který nese právě toto jméno.**

Ačkolí se první šlechtěné jabloně začaly v Normandii vysazovat už ve 12. století a první pálenky z jablečné šťávy zde byly podle všeho destilovány již v polovině 16. století, tak se pro tento druh destilátu začal používat název calvados až od 31. ledna 1741, kdy státní rada francouzského krále definovala ve svém dekretu cider brandy. Od té doby je pálenka z jablek, která se vyrábí v Normandii destilací zkvašeného jab-

lečného moštu neboli cideru, nazývána calvadosem. Jablka se sklízají za účelem destilace v mnoha zemích světa, včetně té naší a na mnoha místech jí také říkají calvados. Aby se ale jablečný destilát mohl oficiálně označit jako calvados, musí pocházet výhradně z francouzské Normandie z vymezeného území A.O.C, tedy „zaručeného místa původu“, což je status, který získal calvados v roce 1942.

# OBLASTI PŮVODU CALVADOSU AOC





# Roger GROULT

## Calvados Pays d'Auge

**Výrobců calvadosu je kolem tří set, ale jen nemnoho z nich dosáhlo světového věhlasu díky výjimečné kvalitě svých pálenek. Calvadosy Roger Groult mezi ně rozhodně patří.**



*Pierre Groult*



*Leon Groult*



*Roger Groult*



*Jean-Pierre Groult*



*Jean-Roger Groult*

### PĚT GENERACÍ, JEDNA VÁŠEŇ

Historie Groultova rodinného podniku sahá do osmnáctého století, kdy se jeho rodina usadila na jihu Pays d'Auge v St. Cyr du Ronceray na statku Clos de la Hurvanière. Stejně jako na většině farem v Normandii se i zde v minulosti vyráběl cider a calvados pouze pro vlastní potřebu.

Pierre Groult (1830–1918) se rozhodl dále rozvíjet výrobu Calvadosu zrajícího v dobových sudech a tím vlastně položil základní kámen tradice Calvadosu Groult. Díky jedinečnému terroiru, tvrdé práci a výrobním metodám jeho calvados brzy získal mezi znalci výbornou reputaci. První zlatou medaili obdržel za svůj calvados na zemědělské přehlídce, která se konala 30. července 1893 v Lisieux.

V započaté práci pokračoval jeho syn Leon Groult (1874 až 1923), který v roce 1900 založil svůj vlastní sklep,

rozšířil výrobu a zvýšil prodeje Calvadosu na regionální úrovni.

Leonův syn Roger Groult (1905–1988) převzal po otci podnikání jako velmi mladý člověk. Díky vysoké kvalitě rodinného calvadosu získal v letech 1934 až 1948 mnoho zlatých medailí a čestných uznání. Tím se jeho destilerie, kterou ještě zvětšil v roce 1950, stala jednou z nejznámějších a nejrespektovanějších ve Francii.

Jeho syn Jean-Pierre (1946–2008) byl průkopníkem v exportu rodinného calvadosu za hranice Francie. Díky tomuto kroku je dnes možné najít Calvadosy Roger Groult v renomovaných restauracích a dalších podnicích v 25 zemích světa.

Tradice dnes pokračuje díky jeho synovi Jeanu-Rogerovi, který reprezentuje pátou generaci rodinného podniku. To on dnes vede destilerii a pokračuje v započatém díle.



Roger Groult

## TRADIČNÍ POSTUPY VÝROBY

Sady o výměře 23 hektarů jsou osázeny 5600 jabloněmi. Na 17 hektarech rostou jabloně s vyššími kmeny a na šesti hektarech jsou jabloně nižší. Pro výrobu používáme přes 30 odrůd jablek, z nichž nejobvyklejší jsou: Bedan a Noël des Champs, což jsou sladká jablka, Antoinette a Frequin Rouge, což jsou hořká jablka, Bisquet a Moulin à Vent, což jsou hořkosladké odrůdy, a Rambaud a René Martin, což jsou odrůdy kyselých jablek.

Od října do prosince jsou všechna jablka ručně roztříděna, než jsou rozmačkána. Každý rok je zpracováno mezi 400 a 600 tunami jablek. Z jedné tuny jablek se získá 700 litrů přírodního jablečného moštu.

## DVOJITÁ DESTILACE

Tři malá kotlíková destilační zařízení jsou velmi stará a ještě stále se pod nimi topí dřevem, což zaručuje při výrobě Calvadosu Roger Groult autentický výrobní postup. Jedná se o typická destilační zařízení pro Calvados Pays d'Auge

a Cognac. Zkvašená jablečná šťáva s obsahem alkoholu 6–7% je zde destilována po roce pomalého, přirozeného kvašení.

Prvním zahřátím zkvašené jablečné šťávy v kotlíkovém destilačním zařízení je získán prostřední destilát, kterému se říká petite eau, nebo malý likér s obsahem alkoholu 30 %. Druhou destilací je pořádné zahřátí la bonne chauffe, jehož výsledkem je Calvados s průměrným obsahem alkoholu 70 %.

Při obou destilacích je separován destilát vytékající z destilačního zařízení po započítání destilace (nejvolatilnější alkohol) a na jejím konci (nejtěžší alkohol). Pro Calvados Roger Groult je tak uchováno pouze to nejlepší, takzvané srdce destilátu.

## ZRÁNÍ VE VELMI STARÝCH DUBOVÝCH SUDECH

Hned po destilaci je calvados zředěn vodou, aby byl snížen obsah alkoholu ze 70 % na 55 %. V této síle je také ukládán do sudů, protože tím finální produkt disponuje větší harmonií, než kdyby byla snížena procenta alkoholu



až před lahvováním, což je u výroby calvadosu poměrně běžné.

Představitel každé z pěti generací měl své metody zrání, které jsou dodnes využívány. Destilát je ukládán do velmi starých dubových sudů, kterých je zde na 350, většinou starších než 100 let. Tím je u Calvadosu Roger Groult zajištěna chuť ovoce, na kterou je tady kladen důraz. Celkem je zde uskladněno asi 800 000 litrů calvadosu.

Používané barely nejsou nikdy úplně prázdné, aby byly zachovány stopy velmi starých calvadosů pro každý blend. Stáří uvedené na etiketách odpovídá nejmladšímu ročníku, který byl ve směsi použit.

Tyto tradiční metody zrání zajišťují Calvadosům Roger Groult jejich rafinovanou ovocnou chuť. ■

#### NAPSALI O CALVADOSECH ROGER GROULT

V září roku 1998 napsal New York Times: „St-Cyr-du-Roncercay je hlavním stanem nekorunovaného krále řemeslného calvadosu, společnosti Roger Groult, jednoho z mála destilátérů staré školy...“

V červenci 2010 byl Calvados Roger Groult Doyen d'Age uveden ve Washington Post mezi pěti destiláty, které je dobré mít s sebou, pokud byste se ocitli na opuštěném ostrově...

V prosinci téhož roku napsal časopis La Revue du Vin de France: „Reputace Calvadosu Roger Groult je již dána. Jedná se o jistou hodnotu a garantovanou až příkladnou klasiku. Osm let stáří dodává tomuto calvadosu krásnou vyváženost, neboť mu dominuje ovoce. Ovoce téměř kandované jako jablko pečené na medu a másle. Jednoduše svůdné pokušení.“

We are really proud to share  
with you our passion for  
great Calvados!

Oct. 2015.







**CALVADOS RÉSERVE 3 YEARS OLD** - Je mladým calvadosem s velmi bohatou vůní a chutí jablek. Ideálně se uplatní v koktejlech, zejména v jednoduchém mixu s East Imperial Burma Tonikem, nebo vychlazený jako aperitiv. Držitel ocenění nejlepší Calvados na světě, které získal při udělení World Calvados Awards v roce 2014. **870 Kč**

**CALVADOS ROGER GROULT – 8 YEARS OLD** - Jedná se o calvados, jehož minimální doba zrání je osm let uvnitř dubových sudů o obsahu 2 000 litrů ve sklepě, který postavil Jean-Pierre Groult. Jeho stále intenzivní aroma ho předurčuje k pití během jídla. Je také dobrým společníkem ke kvalitním sýrům a vhodným základem pro přípravu koktejlů. **1310 Kč**

**CALVADOS ROGER GROULT – VÉNÉRABLE** - Je blendem calvadosů vysokého stáří z oblasti Pays d'Auge, zrajících v dubových sudech o obsahu minimálně 1 500 litrů ve sklepech, které postavil Léon Groult (1874–1923). Jedná se o calvados, jehož minimální doba zrání je více než 17 let a který bývá často pokládán za nejproslulejší blend řady calvadosů Roger Groult. Umístil se na druhém místě při udělení World Calvados Awards v roce 2014. **1760 Kč**

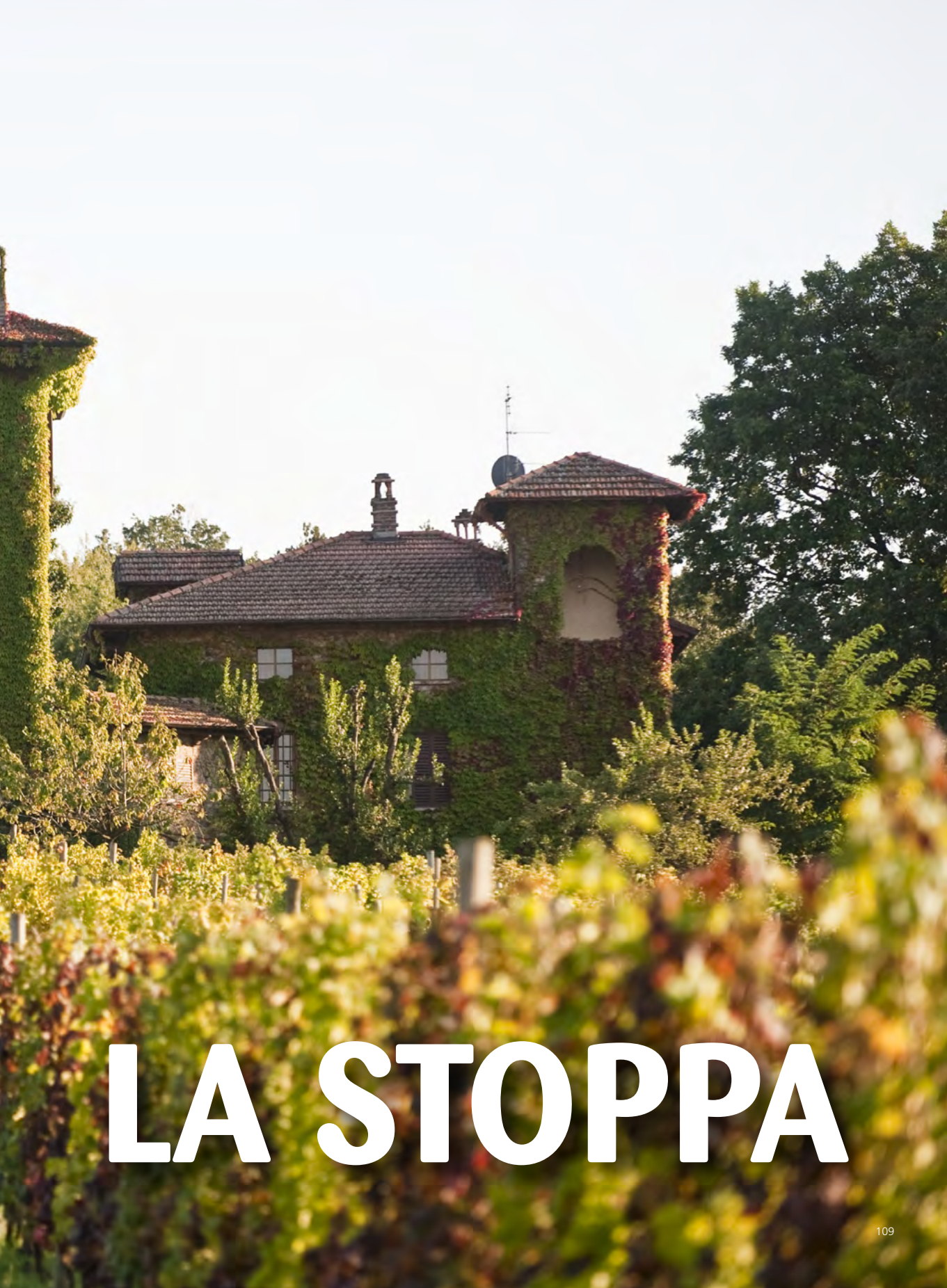


**CALVADOS ROGER GROULT – ÂGE D'OR** - Elegantní a dobře vyvážený calvados, který bude oceňován kuřáky doutníků a milovníky tmavé čokolády, je ideální jako digestiv. Jedná se o blend extra starých (XO) calvadosů. Calvados Âge d'Or zraje v dubových sudech o obsahu 1 800 litrů ve sklepech, které postavil Roger Groault (1905–1988). Wine Enthusiast, září 2001: „Highly recommended / Superb“. **2 920 Kč**

**CALVADOS ROGER GROULT – DOYEN D'ÂGE** - Je blendem calvadosů vysokého stáří z oblasti Pays d'Auge, zrajících v dubových sudech o obsahu minimálně 2 000 litrů ve skladech, které postavil Pierre Groault (1830 až 1918). Tento komplexní a lahodně vyzrálý Calvados je zvláště oceňován milovníky nejlepších starých destilátů a je vlajkovou lodí řady Calvadosů Roger Groault. Držitel ocenění Spirit of the Year – Food & Wine, prosinec 2000. **3 990 Kč**

**CALVADOS ROGER GROULT – RÉSERVE ANCESTRALE** - Šarm a elegance charakterizuje tento mimořádný calvados, zrající uvnitř starých dubových sudů o obsahu 110 litrů uskladněných v podkroví sklepa, který postavil Pierre Groault (1830–1918). Jedná se o blend nejstarších calvadosů opečovávaných několika generacemi sklep mistrů. **8 800 Kč**





# LA STOPPA



YouTube Typical Tv Enogastronomia LA STOPPA Rivergaro (pc) 3:52



La Stoppa je starobylé sídlo jehož vinice se prou na svazích Trebbiolského údolí, nedaleko řeky Trebbia, v provincii Piacenza.

Toto sídlo se rozkládá na 58 hektarech, z toho 28 hektarů zaujmají lesy, ve kterých rostou duby, kaštany a akáty a 30 hektarů mají vinice obklopující elegantní dominantní věž středověkého stavení. Před více než sto lety zde vysadil předchozí majitel, právník Ageno, francouzské vinné keře a vyráběl vína významných, ale zároveň pozoruhodných jmen, jelikož je poitalští: Bordó, Bordó bianco a Pinó.

V roce 1973 panství koupila rodina Pantaleoni, která v krátkém čase z hospodářství a obnovila sklep. V současné době společnost vede Elena Pantaleoni spolu s enologem Giuliem Armanim. Vinná réva se zde pěstuje na biovinicích, obhospodařovaných organicky dle osvědčené instituce půdy a zdraví.

Díky charakteristické půdě, oddané práci lidí a kvalitě hroznů tady vznikají kvalitní vína, nezrazená nepřirozeným vylepšováním ve sklepech. Z původních odrůd vinné révy zde rostou Malvasia di Candia aromatica, Barbera a Bonarda. Z dalších zavedených odrůd můžeme jmenovat Cabernet Sauvignon, Merlot a Semillon. My jsme se rozhodli pro dovoz autentického vína Macchiona, které se vyrábí z původních odrůd Barbera a Bonarda.

Úkolem člověka je pochopit zem, na které žije, vážit si přírodou nabízených darů a snažit se je zhodnotit. V tomto světle La Stoppa vyrábí autentická, charakteristická vína, která úzce souvisí s oblastí, odkud pocházejí.

## MACCHIONA

Dříve byla společnost rozdělena na dvě části, jedna část s názvem La Stoppa a druhá Macchiona.

Macchiona je název selského stavení, jež se nachází uprostřed vinic nejtradičnějších červených odrůd z Colli Piacentini (Pjačenských kopců). Toto víno věrně odráží jejich vlastnosti.

**Klasifikace:** IGT Emilia

**Odrůda:** Barbera 50 %, Bonarda 50 %

**První sklizeň:** 1973

**Zemědělství:** přirozené spontánní zatravnění, bez hnojení, vypelevelení a pesticidů, ošetření pouze mědí a sírou

**Typ půdy:** jílovitý

**Systém pěstování:** Guyot jednoduchý

**Věk keřů:** 10, 30, 60 let

**Huštota vysazení keřů:** 4 000 / 6 000 keřů na hektar

**Příprava vína:** macerace na slupkách po dobu 30 dnů pouze pomocí původních kvasinek

**Zrání:** 12 měsíců ve slovinských dubových sudech 10 a 20 hektolitřů, nejméně dva roky v láhvi, žádná filtrace

**Výroba:** 30 000 lahví, 500 magnum, 100 double magnum

Macchiona è un luogo fisico e un luogo dell'anima, racchiude in sé tutte le caratteristiche di casa nostra, grande personalità, grande capacità d'invecchiamento, austerità e in fondo dolcezza.

Elena Pantaleoni

La Stoppa, 26 Ottobre 2015

Macchiona je hmotným a zároveň duchovním místem, které v sobě snoubí všechny vlastnosti našeho domova. Má velký charakter a velký prostor pro zrání, strohost a hlubokou jemnost.

Elena Pantaleoni

La Stoppa Macchiona 510 Kč





## snoubení doutníku

**Zdravím opět všechny milovníky dlouhého kouře, tentokráte z nově otevřené asijské restaurace Asian Temple. Tu najdete na adrese milovníkům doutníků a koňaků dobře známé, v Bílkově ulici 13 na Praze 1. Krásně zrekonstruované prostory mne příjemně překvapily. S trochou nostalgie jsem zavzpomínal na pěkné chvíle, které jsem tady v minulosti s přáteli a s doutníkem v ruce strávil. O to větší byla má radost, když jsem zjistil, že tady na nás, milovníky doutníků, nový majitel opět nezapomněl.**

Po ochutnání místní gastronomie, kterou doporučuji k bližšímu prozkoumání, jsem se tedy přesunul do prostor doslova vybízejících k odpočinku ve společnosti dobrého doutníku.

Dnes jsem se rozhodl pro novinku v našem sortimentu, doutník Perdomo Small Batch 2005 Connecticut Rothschild. Tato vitola byla uvedena na trh 16. března 2015 a je reprezentantem limitované série Small Batch 2005. Ta nabízí desetiletý nikaragujský tabák z roku 2005 ve třech různých odstínech: Ecuadorian connecticut, sun grown a maduro, a každý odstín potom ve čtyřech velikostech: Half Corona 4 x 46, Rothschild 4 1/2 x 50, Belicoso 5 x 54 a Toro Especial 5 1/2 x 54. Zajímavostí je, že krycí listy neboli wrapery této

řady dozrávají v sudech po bourbonu a jsou tvořeny pouze drobnějšími listy. Díky tomu mohli torceadoři fabriky Tabacalera Perdomo S.A. z Estelí vytvořit pouze menší velikosti. Můj dnešní rothschild byl vyroben stejně jako ostatní zástupci této řady v limitovaném počtu 90 000 kusů balených do boxů po třiceti, tedy nějakých 3 000 krabic.

Jistě chápete, že bylo na co se těšit. Proto se s tímto kouskem nejprve doslova pomazlím a řádně si ho nezapálený očichávám. Po zastříhnutí zkusím tah a nechávám se prostoupit jemnou medovou vůní typickou u této značky pro odstín connecticut.

Již nyní ale registruji něco navíc. Je to kořenitost a selské tóny usazené v karamelovém oparu. Se zapálením již ne-



dokáží déle otálet. Vychutnávám si první přívál kouře. Chut je velmi jemná s tóny másla a smetany, ale i kořenitosti, ořechů, cedru a takové zajímavé šťavnatosti v závěru. Tu nedokáží blíže specifikovat, ale dává na odív rafinovanost doutníku té nejvyšší kvality. Osobně bych v této fázi netipoval uváděnou intenzitu chuti „medium to full“. Přesto později zjistím, že jsem se mylil. Síla tohoto tabáku je střední. Jelikož jsem s doutníky Perdomo v každodenním kontaktu, nepozastavuji se již nad krásným logem společnosti na horním prstýnku, ale spíše zvažuji, kdy bude správný čas sundat prstýnek spodní, výsadu limitovaných edic. Již nyní vím, že u takto drobné velikosti k tomu dojde poměrně záhy. Doutník hoří i táhne pravidelně, popel poukazuje na precizní strukturu tabáku. Ano, takto se odpočívá!

Jako druhého partnera pro dnešní pozdní odpoledne jsem si kupodivu nevybral koňak, kterých tady najdeme po původním majiteli nespočet, ani žádný z mnoha zajímavých destilátů z Asie. Rozhodl jsem se pro agricole rum z Martiniku – Trois Rivières Triple Millesime. Zřejmě mne inspirovala nedávná návštěva představitelky této společnosti paní Marie Hammer, která nám tyto rumy osobně přijela představit.

Jedná se o blend tří výjimečných ročníků, 1998, 2000 a 2007 z grand cru plantáží společnosti Trois Rivières, pyšníčí se označením původu AOC.

Ochutnávám svůj digestiv a zjišťuji, že perfektně navazuje na mnou zvolený pozdní oběd.


Šéfkuchař pan Ari Munandar, který působil i v hotelu Mandarin Oriental a nyní je podepsán pod místním menu, mi připravil naprosto fantastické pad thai, čili smažené rýžové nudle s kuřecím masem, tamarindovou omáčkou, tofu, sójovými klíčky a arašidy. Ještě jednou mu tímto na dálku děkuji.

Vyšší stopa alkoholu si v úvodu notuje s typicky suchým projevem agricole rumů, poté se přidávají dubové tóny amerických a francouzských sudů. Zejména sudy po koňaku jsou zprvu krásně patrné a připomínají mi, že ruku k dílu při vývoji tohoto blendu přiložil také Christian Vergier, poradce mnoha společností produkujících destiláty většinou ve francouzských koloniích. Z našeho portfolia stojí například za zrodem extra aromatických rumů Arcane z ostrova Mauricius. Spolupracuje ale také s výrobcí koňaků přímo ve Francii a je profesorem na univerzitě Centre de Eaux de Vie v Segonzacu. Přesně to mi vyvstalo v mysli současně s úvodní chutí, která dává při chvílce nepozornosti zapomenout na to, o jaký destilát se vlastně jedná. Zejména v úvodních partiích v kombinaci s doutníkem rum exploduje. S každým dalším douškem ale naopak jako by sládl. Najednou cítím, jak celou kombinaci zjemňuje, zřejmě si má ústa pomalu podmaňuje. Nyní začíná být cítit také chuť bourbonu a ovocná svěžest zemědělských rumů. I doutník najednou přidává na intenzitě a samo sebou chce dohnat svého soka. V chuti najednou vystupuje více karamelu, pepře, kakaa a v závěru se projeví i cedrové a dubové dřevo. V druhé polovině již doutník přiznal svoji uváděnou intenzitu. Zajímavou agresivitou a kořenitostí zejména v závěrečné fázi mi připomněl svoji jedinečnost. Popel vydržel v celé své délce. Nemám, co bych vytkl. Ba naopak, musím jej v mém privátním žebříčku zařadit do popředí.

Pomalou dopřím i rum, s jehož volbou jsem také nadmíru spokojen. Má takový francouzský šarm, a přitom se v něm stále zrcadlí jedinečnost přímořských plantáží na jihu ostrova. Chvilku ještě listuji ve menu této restaurace a přemýšlím o dalších možných kombinacích pokrmů a vynikajících destilátů, například dnes ochutnáváné společnosti Trois Rivières. Úplně se nabízí další rum Trois Rivières, Cuvée de L'océan, který na přímořských plantážích získal i mořskou slanost, a ideálně by tak mohl doprovodit zejména některou úpravu ryb nebo darů moře. Zdali tomu tak je, si můžete ověřit sami, a proč ne třeba právě tady v krásném prostředí restaurace Asian Temple. ■

Jan Albrecht – milovník doutníků





pravidelné akce v "podpalubí" obchodu

## WAREHOUSE #1

**Středa: Zacapa Centenario s Brand Ambasadorem Janem Albrechtem**

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou Vám bude podhalena rouška tajemství legendárního rumu Zacapa Centenario.

**Čtvrtek: Tradice koňaků Godet s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem**

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou budete seznámeni s historií a jedinečností koňaků Godet.

**Svět rumů se Zdeňkem Zajícem** – Bližší informace na níže uvedených kontaktech.

Akce probíhají od 18<sup>00</sup> do 20<sup>00</sup> na adrese:

Sokolovská 105/68 – 100 m od stanice metra B Křížíkova.

Vzhledem k limitované kapacitě auditoria si místo pro sebe a své přátele rezervujte v pondělí až pátek mezi 11. a 19. hodinou na telefonu 608 520 526 nebo e-mailem [info@warehouse1.cz](mailto:info@warehouse1.cz)

UP5 ULTRA PREMIUM



**PRODEJNA ROKU 2012**

V kategorii maloobchodu v oblasti Prahy a okolí, specializované prodejny

oblast: **1. MÍSTO**

koncept: **FOOD - SPECIALIZOVANÁ**

provoz: **WAREHOUSE #1, PRAHA 8**

**KB**  
Komerční banka

*Společnost*  
Komerční banka  
Maloobchodní divize

1. místo  
do 1. 10. 2012

**WAREHOUSE #1**  
Sokolovská 105, Praha 8-Karlín  
100 metrů vpravo od metra Křížíkova  
otevřeno: po-pá 11:00-19:00 h.



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

# NIKKA WHISKY FROM THE BARREL alc.51.4°



## « The agitator »

Blendem single maltů z destilérie Miyagikyo a destilérie Yoichi s jedinečnou obilnou whisky ztělesňuje NIKKA FROM THE BARREL odborné schopnosti Nikka master blenderů. Intenzivní a velkorosý, mocný, avšak pod kontrolou. Tento tížádostivý a velmi silný blend je uznáván díky své originalitě. Vyzývá a uchvacuje smysly. Předkládá svůj vlastní styl.

NIKKA WHISKY  
FROM  
THE BARREL  
alc.51.4°

ウイスキー

原材料 モルト、グレーン

●容量 500ml ●アルコール分 51%

製造者 ニッカウヰスキー株式会社  
東京都港区南青山5-4-31

NIKKA WHISKY ENCOURAGES RESPONSIBLE DRINKING

