

# WAREHOUSE #1

č. 16 – LEDEN 2016

news

neprodejné

Willie Cochrane  
Alois Gölles  
Diageo World Class  
Nemilovaná vodka  
Guinness  
Tito Cordero  
John Glaser  
Lost Distillery

A close-up portrait of Willie Cochrane, a middle-aged man with short, graying hair, wearing a dark suit jacket over a blue and white checkered shirt. He is gesturing with his right hand, pointing towards the camera. A small, ornate brooch is pinned to his lapel.

**WILLIE COCHRANE**

**CRAFTED**  
**OVER 250 YEARS**  
**RICH & FLAVOURSOME**



 **GUINNESS**  
EXTRA STOUT

**N**ový rok nedávno začal a do našeho portfolia přibyl Guinness, světová značka piva s úctyhodnou tradicí. V aktuálním čísle našeho časopisu, které právě držíte v ruce, se mu tedy náležitě věnujeme, protože si myslíme, že i přesto, že Guinness přece každý zná, může být hodně detailů z jeho historie i současnosti pro mnohé z vás zcela novými informacemi.

Z titulní strany se na vás tentokrát dívá Willie Cochrane, ředitel destilerie Jura, kde se vyrábí jednosladová whisky, která vedle George Orwella a členů skupiny KLF proslavila stejnojmenný ostrov snad po celém světě. V rozhovoru, který jsme pro vás s touto legendou naší branže pořídili, vás mimo jiné zavedeme do historie i současnosti výroby dnes třetí nejprodávanější whisky ve Skotsku.

Dalším velkým tématem v tomto čísle jsou pálenky a ušlechtilé octy od Aloise Göllese ze štyrského Riegersburgu. Jeho ovocné destiláty, ušlechtilé octy a balsamica doporučujeme pozornosti všech lidí, kterým není úplně jedno, co jedí a pijí, ale jde jim v první řadě o to, aby si pochutnali.

Vedle těchto obsáhlejších témat a pravidelných rubrik můžete v tomto čísle časopisu Warehouse #1 najít článek zaměřený na vodku v koktejlových barech od Gaylora Oliviera, původní rozhovor s Titem Corderem, master blenderem rumů Diplomático, nebo rozhovor s Johnem Glaserem, zakladatelem Compass Box whisky company, který pořídil vynikající skotský autor Dave Broom. Na své si nakonec přijdou i ti z vás, kdo se rádi dívají s nostalgií do minulosti. Představíme vám společnost Lost Distillery, která se snaží oživit whisky některých z mnoha v minulosti zaniklých skotských destilérií.

Přejeme vám příjemně strávené chvíle s naším časopisem a v ideálním případě i s některou ze zmiňovaných dobrot.

*Jakub Janeček a Jiří Rabel*



Jiří Rabel



Jakub Janeček



# WAREHOUSE #1

Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands



o nás

kontakt

otevřeno

sortiment

web shop

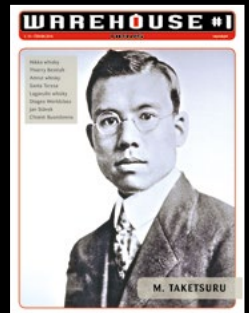
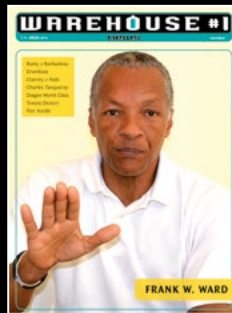
akce

galerie

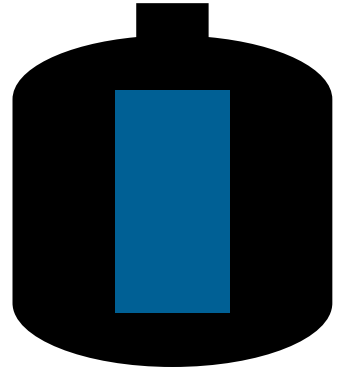
ocenění



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.







Jura	6
Willie Cochrane	14
Na návštěvě u A. Göllese	24
Alois Gölles	36
Nemělo by uniknout...	46
Tohle by vás mohlo...	48
Drink kvartálu	50
Fejeton Alexe Mikšovice	52
Diageo World Class	54
Nemilovaná vodka	62
Guinness	68
Tito Cordero	90
John Glaser	94
Lost Distillery	100
Naši vinaři	108
Snoubení doutníku	112



# JURA

ISLE OF JURA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY





JURA  
ELIXIR

JURA  
ELIXIR

JURA  
SUPERSTITION

JURA  
ELIXIR

JURA  
SUPERSTITION

*Rychle zoraty přicházejí,  
pozdraví a zase jdou;  
očerešek je příběh známý,  
zítřek velkou záhadou.*

*Dny na křídlech času letí,  
v roky hned se promění,  
osud nám všem přinášejí,  
který slzy skrápějí.*

*Statečně však život žijme,  
na pochybnost nedejme,  
vyšší cíle oždycky mějme,  
dobro stále hledejme.*

Donald McKechnie  
jeden z bardů ostrova Jura





Orwellova pracovna byla napravo od dveří, ale většina z románu 1984 byla napsána v ložnici, která se nacházela úplně vlevo nahoře nad kuchyní. Návštěvníci se zmiňovali o tom, že když stáli v kuchyni, slyšeli nad hlavami klapot jeho psacího stroje.

Poprvé jsme se o whisky ze skotského ostrova Jura i o ostrově samotném zmínili na stránkách našeho časopisu ve druhém čísle, v roce 2012. Tenkrát jsme psali o tom, že se jedná o ostrov sedm mil široký a třicet dlouhý a že se zde nachází pouze jedna silnice, jeden hotel a jedna destilerie. Také jsme vás informovali o mysteriózním zjevení, které měl místní statkář Archibald Campbell, což ho vedlo v roce 1810 k založení destilerie na místě staré pašerácké jeskyně ve vesnici Craighouse. Podruhé jsme o destilerii na ostrově Jura psali loni, ve 14. čísle. Bylo to v článku od Svatopluka Buchlovského, který nás seznámil mimo jiné s tím, že tady v roce 1948 dokončil George Orwell svůj román 1984 a že se tady na severu ostrova nachází jeden z neznámějších mořských vodních vírů, který se jmenuje Corryvreckan. Tyto materiály ve mně jakožto v člověku, který nemá rád masy lidí v podstatě nikde, snad s výjimkou fotbalových stadionů, a který naopak rád prozkoumává destilerie a odlehlá, civilizací nepřilíhající místa, vzbudily neodolatelnou zvědavost. Tu navíc přizivovalo i povědomí o tom, že někde tady na ostrově 23. srpna 1994 spálilo umělecké duo K Foundation milion liber šterlinků v padesátilibrových bankovkách. Bill Drummond a Jimmy Cauty tak sprovodili ze světa velkou část peněz, které vydělali jako The KLF, což byla na začátku 90. let ve Velké Británii jedna z nejúspěšnějších hudebních skupin.

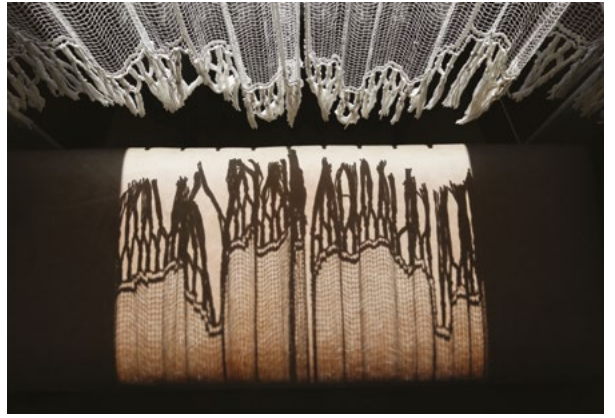
Na ostrov Jura jsme se s mou přítelkyní Manuelou vypravili po návštěvě ostrova Arran, o které jsem vás informoval v minulém čísle. Cesta sem třemi trajekty trvala celkem asi čtyři hodiny. První nás dopravil na poloostrov

rov Kintyre do Claonaigu, druhý z Kennacraigu do Port Askaigu na ostrově Islay a třetí, nejmenší z nich, až do Feolinu, což je zdejší miniaturní přístav. Tedy lépe řečeno místo, kde se přivazuje trajekt, na který se vejde zhruba pět aut a 30 lidí. Z takového plavidla jsme tedy vyjeli půjčeným autem do vesnice Craighouse, kde jsem měl domluvenou schůzku se šéfem zdejší destilerie a kde jsme také měli na dvě noci najít útočiště v Jura Lodge. Silnice se od moře trochu zvedla a my jsme se zvolna blížili zvlněnou krajinou k místu určení. Zanedlouho jsme přijeli na parkoviště, které se nacházelo mezi destilérií a molem, u něhož bylo zakotveno několik člunů místních obyvatel. Naše kroky vedly nejprve do hotelu, který stojí hned vedle destilerie, abychom zjistili, jestli budeme bydlet tam nebo jestli se ubytováním Jura Lodge myslí ještě něco jiného.

Recepční nám ochotně vysvětlila, že Jura Lodge je ubytování pro hosty palírny, a také nám řekla, že je to dvoupatrová bílá budova, která s ní těsně sousedí.

V obchůdku místní palírny se nás ujala jedna ze zaměstnankyň a ochotně nás dovedla na místo.

Vešli jsme dovnitř, vystoupali jsme po dřevěném schodišti o patro výš a vstoupili jsme do chodby, kde se nacházely čtyři pokoje. „Vyberte si, který pokoj se vám bude nejvíce líbit, dnes ani zítra tu nikdo kromě vás ubytovaný nebude,“ řekla naše průvodkyně a vedla nás ještě o patro výš. Tady byly obývací prostory určené všem případným hostům, v tomto konkrétním případě tedy pouze nám. V prvním obývacím pokoji byl na podlaze perský koberec, dále zde bylo několik křesel, veliký buben sloužící jako stůl, krb, ale také pět základních láhví Jura whisky. U ar-



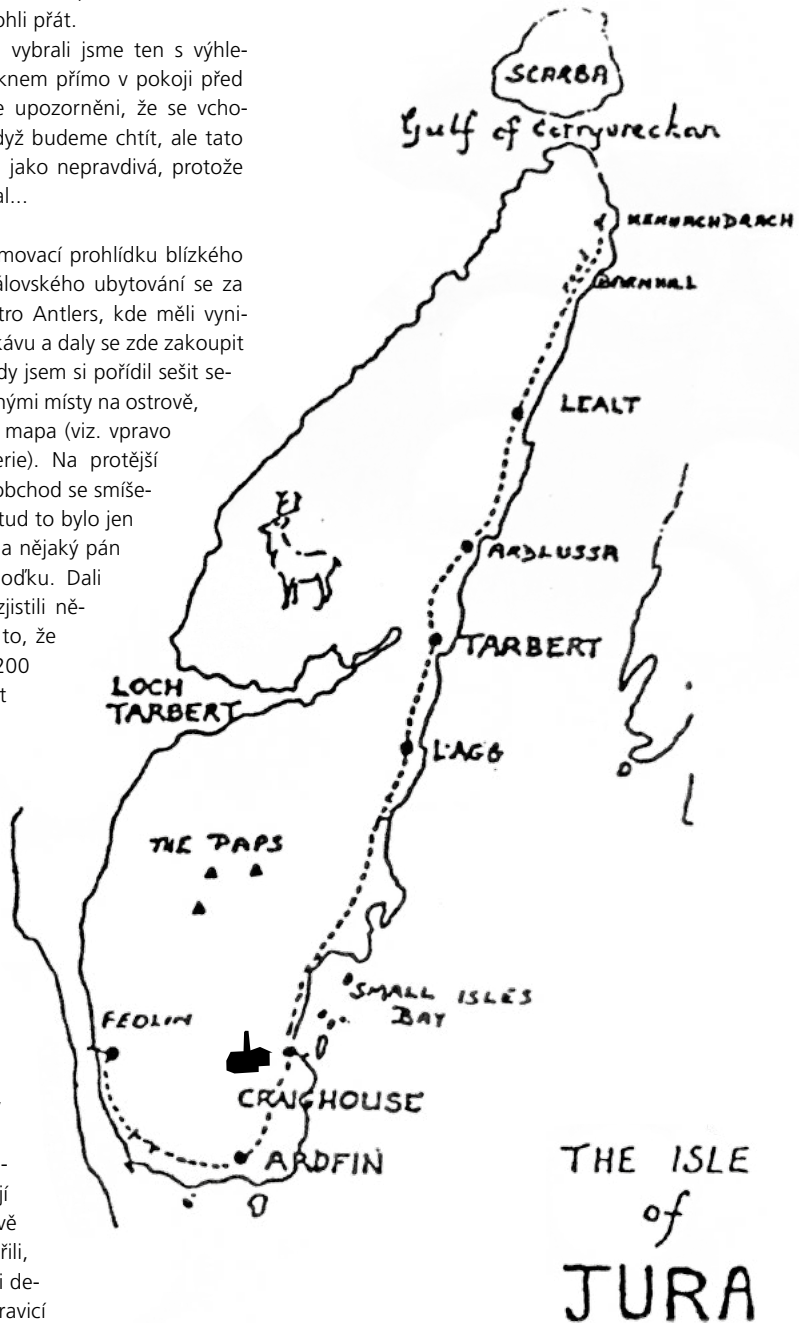


kýřového okna s výhledem na moře byly na stole k dispozici šachy a na zdech visela zrcadla a dobové fotografie. Ve druhé velké místnosti, jejíž součástí byla i prostorná kuchyně, se nacházel dlouhý jídelní stůl a velká lednice s dřevěnými dveřmi. Byl tu také krb, velká kožená sedačka, masivní stůl, na němž ležely velké fosilie, nedaleko stálo rytířské brnění a na zdech viselo množství trofejí. Z této místnosti byl výhled jak na moře, tak i na destilérii. No řekněte, co více jsme si mohli přát.

Prošli jsme všechny pokoje a vybrali jsme ten s výhledem na moře s vanou pod oknem přímo v pokoji před manželskou postelí. Byli jsme upozorněni, že se vchodové dveře dají zamknout, když budeme chtít, ale tato poznámka se později ukázala jako nepravdivá, protože žádný klíč do zámku nepasoval...

Vyšli jsme ven na první seznamovací prohlídku blízkého okolí. Hned vedle našeho královského ubytování se za potokem nacházelo malé Bistro Antlers, kde měli vynikající domácí koláče, dobrou kávu a daly se zde zakoupit například také pohlednice. Tady jsem si pořídil sešit seznamující návštěvníky s užitečnými místy na ostrově, jehož součástí byla i kreslená mapa (viz. vpravo s doplněnou ikonkou destilérie). Na protější straně ulice jsme našli místní obchod se smíšeným zbožím a také poštu. Odtud to bylo jen pár kroků na molo, kde zrovna nějaký pán uvazoval krásnou dřevěnou loďku. Dali jsme se do řeči, a tak jsme zjistili několik užitečných věcí. Jednak to, že tady na ostrově žije necelých 200 obyvatel, ale zato asi desetkrát více jelenů. Že je tady nedaleko kostel, ve kterém jsou vystaveny dobové fotografie, a že se po silnici můžeme dostat pouze do Lealtu, protože tam silnice končí, a ke statku, kde napsal George Orwell zmíněný román, a dál ke Corryvreckanu se dostaneme pouze po svých. Úzká asfaltová silnice tady totiž nevede kolem celého ostrova, jak by možná kdekdo očekával, ale pouze z Feolinu právě do Lealtu. Všichni se tu dobře znají a každý ví, co se tady na ostrově šustne. To jsme si vzápětí ověřili, když jsme cestou z mola míjeli destilérii a zдалky na nás kynul pravici chlapík, který se ptal, jestli jsme to my, s kým má mít zítra kolem poledne schůzku kvůli rozhovoru pro náš časopis.

Byl to Willie Cochrane a měl pravdu, odhadl nás přesně. Prý jestli můžeme přijít o trochu dříve, třeba už na desátou. Této žádosti jsme ochotně vyhověli, protože nám bylo jasné, že o to více času budeme mít po práci na prozkoumání tohoto zajímavého ostrůvku.





Následující den jsme se tedy vydali nejprve do destilerie. Přímo před ní nás překvapila úctyhodně vzrostlá juka, kterou by tady na ostrově asi málokdo čekal. Jak je ale vidět, daří se jí tady díky místnímu teplému proudění vzduchu přímo náramně. Samotná destilerie, včetně obchůdku se suvenýry a různými druhy whisky Jura, sice nepatří mezi největší, které jsem kdy viděl, zato destilační kotle, vyrobené společností Archibald McMillan & Co, které sem byly instalovány v roce 1963, patří k největším ve Skotsku a podobně je to i s místní produkcí. Ta musí jet prakticky nonstop, aby uspokojila stále rostoucí poptávku po těchto pálenkách ve světě i na domácím trhu, kde je Jura v současnosti třetí nejprodávanější značkou whisky!







# WILLIE COCHRANE

Je šéfem první a dodnes jediné legální palírny na ostrově Jura. Ta byla vybudována v roce 1810 hned vedle jeskyně, v níž její zakladatel piloval své umění dlouho předtím, než získal v roce 1831 platnou licenci. Palírna nakonec přestala být používána, nicméně v letech 1875 si ji pronajala společnost James Ferguson & Sons, která zde provedla modernizaci, jejíž cena činila zhruba 25 000 liber. Zvláštností bylo to, že palírna nevyužívala parní stroj, protože díky nakloněnému svahu zastaly jeho práci voda a gravitace. Výsledkem byla „čistá sladová whisky ze Skotské vysočiny“ a už v roce 1885 se jí ročně vyrábělo 60 000 galonů. Destilérii tehdejší nájemce vzhledem k neúnosnému nájmu na počátku dvacátého století opustil a vzal si s sebou i veškeré vybavení. Od té doby palírna zela prázdnotou, než se jí v polovině minulého století rozhodli zachránit dva místní majitelé pozemků, pan Robin Fletcher a pan Tony Raily Smith, kteří najali Williama Delmé-Evanse. To bylo v roce 1956, tedy pět let poté co se Willie Cochrane narodil.

Dne 21. 8. 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.







1963: Znovuootevření destilérie Jura dne 26. dubna 1963. Zleva doprava: lord Polwarth, Tony Raily-Smith, W. McEwan Younger, William Delmé-Evans.

### Kdo byl vlastně William Delmé-Evans?

Byl to inženýr a specialista na konstruování měděných destilačních kotlů. Projektovál kotle pro různé skotské destilérie. Byl v té době velice uznávaným odborníkem a noví majitelé se rozhodli, že najmou toho nejlepšího. Před dvěma lety bohužel odešel na onen svět.

### Poznal jste ho osobně?

Potkal jsem se s ním, když jsem se na ostrov Jura v roce 1977 přistěhoval.

Dalmé-Evans navrhl v roce 1960, kdy se destilérie teprve rodila, vysoké destilační kotle. Pánové, kteří za tím projektem stáli, nechtěli vyrábět další „Islay“ whisky, která je převážně destilována na nízkých destilačních zařízeních z rašeliny nakouřeného sladového ječmene. Proto se zde začala vyrábět nenakouřená whisky v pravděpodobně největších destilačních kotlích ve Skotsku. Nejvyšší kotle mají, jak každý ví, v Glenmorangie, když ale říkám největších, mám na mysli jejich celkový objem v mědi. Máme tady opravdu ohromné kotle, protože záměrem bylo vyrábět jinou whisky, než jaká se vyráběla na nedalekém ostrově Islay. V té době jsme byli klasifikováni spíše jako Highland styl jednosladové whisky.

Když jsem sem v roce 1977 přišel, nikdo tady neslyšel o jednosladové whisky. Většina palíren vyráběla whisky pro míchané skotské. Důvodem, proč se z neznámé whisky stala Jura tak populární, bylo rozhodnutí, které zde bylo přijato v roce 1999, a síce že se zde budou používat první plněné sudy z amerického dubu po bourbonu. Dáváme tedy do těchto sudů nový destilát – a to mění celou strukturu procesu zrání. Jura jakožto velmi lehký destilát a báječné aroma ze zmiňovaných sudů po bourbonu dramaticky změnilo whisky Jura k lepšímu. Obsah všech 29 000 sudů, které jsme měli ve skladech, jsme přečerpali během 10 let do prvně plněných sudů po bourbonu.

**Od roku 2000 jste ale začali vyrábět také první rašelinné whisky...**

Ano, první byla whisky Superstition. Tento druh whisky ale vyrábíme obvykle pouze jeden měsíc v roce, a to v lednu. Děláme to tak, že vyčistíme celý systém a dovezeme poměrně hodně nakouřený slad, kolem 55 ppm\*. Nakouřený slad používáme pouze pro whisky Jura Superstition a Prophecy. Potom tuto výrobu zastavíme, celý systém zase vyčistíme a vyrábíme nenakouřený destilát s obsahem fenolů 0 až 0,5 ppm.

\* ppm – parts per milion. Chemické látky fenoly, které dávají sladu a z něho vyráběné whisky kouřovou příchuť, se udávají v počtu částic na jeden milion.

### Odkud dovážíte rašelinný slad?

Nakupujeme především od sladoven Bairds Malts z Inverness, které nám dodávají slad nakouřený na úroveň, kterou potřebujeme, tedy na 55 ppm. Je docela těžké sehnat slad s takovým obsahem fenolů. Připravit ho je totiž dost dlouhý proces.

### Destilujete tady nonstop, dvacet čtyři hodin denně?

Ano, už pět let takhle pracujeme. Je důležité si uvědomit, že Jura už není blended whisky, která může zrát pouze tři roky. Naše nejmladší whisky je desetiletá, a tak se musíme dívat deset let dopředu. Pokud bude naše whisky růst tak, jak je tomu v poslední době\*, budeme potřebovat hodně whisky – a to nás nutí pořád vyrábět a dobře plánovat.

\*Jura je dvanáctou nejprodávanější whisky na světě, ve Velké Británii dokonce třetí.

**Chtěl bych se ještě vrátit zpět do dávnější historie, do doby, kdy na ostrově Jura ještě neexistovala žádná oficiální destilérie. Četl jsem, že se zde až do roku 1781 vyráběla whisky pro osobní spotřebu. To bylo ale následně zakázáno – víte, proč se to stalo?**

Ano, bylo to kvůli daním. Ve chvíli, kdy byly zavedeny daně, s tím mnoho lidí raději přestalo. V těch dobách statkáři pálili pálenky skoro na každé farmě ve Skotsku. Byla to obdoba toho, čemu se říká moonshine. Někteří

farmáři měli kvalitnější pálenku než jiní, a tak ji mohli měnit za jiné zboží nebo za dobytek. Vláda zjistila, že se pálenka používá ve výměnném obchodě, a tak zavedla daně. To také souvisí s historií zrání, protože lidé začali svou pálenku ukrývat.

**Jak myslíte, že skotský moonshine tenkrát chutnal? Na začátku to byla čirá pálenka, ale pokud ji dal někdo do sudu a za nějaký čas ten sud s pálenkou někam odkutá-lel nebo odvezl, aby jej za něco vyměnil, mohla být chuť té pálenky již trochu jiná.**

Ano, to byly právě počátky historie zrání. Pokud někdo měl pálenku v sudu třeba půl roku a potom ji ochutnal, mohl být překvapen, že je lepší, než když ji do sudu uschoval.

**Dost destilátů, ale například i fortifikovaných vín přišlo ke své dnešní podobě vlastně shodou okolností. Například madeira.**

Ano, přesně tak.

**Jak dlouho vám trvalo, než se z vás stal opravdový mistr v oboru?**

Já jsem inženýr, přišel jsem sem v roce 1977 a myslel jsem, že to bude třeba jenom na pět let. Zabýval jsem se výrobním procesem, což mi zabralo kolem osmi let. Po osmi letech mi nabídli místo inženýra, a tak jsem ho přijal. Zhruba po roce se mě zeptali, jestli bych nechtěl zastávat pozici brewera, což je chlapík, který dohlíží na celý proces. Tak jsem to vzal, a za dalších pět let se mě zeptali, jestli bych nechtěl být asistentem ředitele. Tak jsem to zase přijal a z pěti let, jež jsem původně plánoval tady zůstat, bylo rázem patnáct. Následně jsem se stal automaticky ředitelem destilerie. Zním každý aspekt výrobního procesu v naší destilerii, znám každý sud v našich skladech. Stálo mě to celou pracovní kariéru, než jsem získal znalosti, které mám. I přesto, že jsem pracoval především pro tuto destilerii, znám i jiné destilerie. Možná byste mohli říci, že lidé v palírně Laphroig jsou stejní. Ano, jsou skoro stejní, ale přesto trochu jiní. Já zkrátka miluju destilerii Jura jako skvělé místo pro práci. Přišel jsem tenkrát s celou rodinou. Jura byla dobrá ke mně a já jsem vždy chtěl být dobrý pro Juru. Pořád jsem se učil a zdokonaloval, abych uměl, co dnes umím, ale příští rok bych už měl jít do důchodu.

**A zůstanete ještě nějaký čas?**

Měl bych odejít v březnu, ale možná zůstanu do května 2016. Jinak si ale myslím, že nastal čas, aby to převzala mladší krev.

**Musel jste během své kariéry trávit hodně času i s médii?**

Ano, to k tomu patří. Například včera jsem tady měl skupinu lidí z Argentiny, kterou vedl Miguel Reigosa, známý jako Mr. Whisky. To je člověk, který nedávno otevřel Museum Whisky v Buenos Aires. Je majitelem druhé největší sbírky whisky na světě a tu tam vystavuje. Je



tam také restaurace a bar a v muzeu je prý na zdi i moje jméno. Pozval mě i s manželkou na návštěvu, tak se tam možná brzy vypravíme.

**Aha, tak to musela být ta skupina Argentinců s televizním štábem, které jsme včera potkali na trajektu.**

Asi ano.

**George Orwell tady na ostrově napsal román 1984. V té době byla bohužel destilerie na ostrově uzavřena a on prý byl spíše pijákem ginu. O velkých destilačních kotlích, které jsou zde používány, jsem četl, že se spíše podobají destilačním kotlům používaným k výrobě ginu, a tak bych se rád zeptal, jakou whisky Jura by si podle vás dnes mohl oblíbit právě George Orwell.**

To je dobrá otázka, na kterou je ale obtížné odpovědět. Někteří lidé, kteří mají rádi gin nebo vodku, se nikdy nedotknou whisky, tak to prostě je. Myslím ale, že by mu mohla chutnat naše šestnáctiletá whisky Jura. On sem přišel v roce 1948, a to tady žádná whisky nebyla, ale já myslím, že kdyby přišel dnes, tak bych ho přesvědčil a chutnala by mu ta naše šestnáctka. To je můj favorit, je to krásná whisky.

**Co bylo cílem, když jste vytvářeli George Orwell Whisky 1984?**

Originální verze z roku 1984 byla spoluprací tehdejšího manažera destilerie s master blenderem Richardem Patersonem, kteří hledali, jaká whisky by byla vhodná pro tuto limitovanou edici. Abych byl férový, nebyla to nejužasnější whisky. Bylo lahvováno pouze 1984 láhví a ty už jsou všechny dávno prodány. Byla docela levná, láhev stála nějakých 70 GBP. Dnes, pokud se nějaká někde objeví, stojí samozřejmě daleko víc.

**Viděl jsem ji na internetu za nějakých 750 liber...**

Ano, tak nějak se ta cena dnes pohybuje. Nová verze je již v moderněji vyhlížející láhvi s obsahem whisky, která

disponuje tóny sherry. Měla by připomínat život George Orwella tady na ostrově Jura. Je to zase převážně práce Richarda Patersona, master blendera z Glasgow.

**V roce 2012 jsme měli možnost přivítat Richarda Patersona v Praze, kde mluvil o své práci pro whisky Dalmore a Jura.**

Opravdu? Je to skvělejší chlapík.

**... a také výborný showman. Takže Richard Paterson udělal ten blend?**

Ano, vzal jsem ho tenkrát do skladu a ukázal jsem mu, kde jsou vhodné sudy, což jsem věděl velmi dobře. Bylo tam 29 000 sudů a nikdo se v nich nevyznal lépe než já. Vzali jsme vzorky, Richard je posoudil a odvezl z ostrova do destilerie Dalmore, kde potom svou práci dokončil.

Nakonec to byla opravdu dobrá whisky, ale mým osobním favoritem pořád zůstává 16 let stará Jura. Jednadvacetiletá je také dobrá... Nebo naše standardní deset let stará Jura je také opravdu fantastická whisky, ale šestnáctiletá je stále mým osobním favoritem.

Abych se ale ještě vrátil k edici George Orwell. Whyte & Mackay (společnost vlastníci destilerie Jura a Dalmore) vybírá ten nevhodnější blend v takzvaném panelu, tedy prostřednictvím více lidí, kteří jednotlivé vzorky posuzují. Jsou v tom velmi dobří, opravdu prvotřídní. Ve městě Invergordon, kde se vyrábějí whisky Dalmore i Whyte & Mackay, mají takový panel – a víš, kdo ho tvoří?

**Ne, to nevím.**

Jsou to obyčejní lidé, kteří pracují v tamní destilérii.



**Žijete tady již docela dlouhou dobu, a protože tento ostrov má méně než dvě stovky obyvatel, musíte je všechny dobře znát. Jakou whisky Jura tedy pijí nejčastěji lidé tady na ostrově? Dávají přednost rašelinné, nebo spíše lehké ovocné whisky?**

To je jednoduché, pijí šestnáctiletou Diurachs' Own whisky. Diurach je ten, kdo je z Jury, ten, kdo je z ostrova Islay, je zase Islach.

**A vy sám už se cítíte Diurachem?**

No, když jsem přišel z Glasgow, tak jsem byl samozřejmě přistěhovalcem. Dnes, kdy už bohužel mnoho původních starousedlíků zemřelo, jsem jedním z nejstarších obyvatel ostrova a cítím se jako Diurach. Vždyť už jsem tady taky 39 let!

**Dokáže vás po tolika letech ještě něco při výrobě whisky překvapit, nebo už všechno víte?**

Ne, samozřejmě, že nevím všechno. Například takový výběr sudů, to je docela obtížná práce. Jak jsem řekl, máme tady 29 000 sudů a potřebujeme například 100 sudů pro výrobu desetileté whisky Jura. Musím tedy otevřít 100 sudů, přivonět si k nim a posoudit jejich barvu a vůni. Jsou většinou velmi podobné, ale stane se, že se mezi nimi najednou objeví zcela výjimečný sud. Takový sud je potom potřeba dát stranou, protože může být v budoucnu použit pro nějakou limitovanou edi-



ci. Portfolio, které máme, je poměrně ustálené. Možná, že přijdeme s nějakými edicemi whisky Cask Strength (destiláty s obsahem alkoholu v sudové síle neboli s takovým procentem alkoholu, jaké je v sudu bez následného naředění vodou). Máme například sud z roku 1977, ve kterém bylo dříve uloženo amoroso. Z něho určitě něco budeme dělat, protože to je nádherný obsah. Ten chlapík z Argentiny, o kterém jsme mluvili, se do toho sudu zamiloval a chtěl ho s sebou do Argentiny. Možná z toho sudu připravíme něco pro každoroční místní Whisky Festival.

### **Můžete nám říci něco bližšího o tomto festivalu?**

Je to festival, který probíhá na ostrovech Islay a Jura. Každé destilérii je věnován jeden den nebo půlden. Dohromady to trvá osm dnů. Všichni lidé přijedou na ostrov Islay a objíždějí jednotlivé destilerie a ochutnávají různé značky whisky.

### **A následně někteří návštěvníci přijedou třeba na půl dne sem?**

Tady to trvá dva dny a jenom tady jsme tomu festivalu začali říkat Tastival, protože tady používáme místní produkty, nejenom whisky. Může to být například humr nebo další věci a k tomu potom vhodná whisky. Je o to velký zájem, a proto jsou tomuto Tastivalu vyhrazeny dva dny. Měli jsme tento rok největší množství lidí, které kdy přijelo během dvou dnů na náš ostrov. Bylo tady více než dva tisíce lidí!

### **Tedy stejný počet, který tady před mnoha lety trvale žil?**

Ano, ale teď to bylo během dvou dnů na tak malém trajektu, který sem jezdí. Pro příští rok určitě zase uděláme nějakou speciální láhev.

### **Tento rok jste udělali whisky, která byla uložena do sudů po bílém francouzském šumivém víně. Jak to potom probíhá, když je vybrán vhodný sud pro uložení whisky Jura? Dáte do něho whisky na určitou dobu, třeba na půl roku, a potom rovnou lahujete?**

Ano, třeba jenom na tři měsíce, ale všechno se to musí plánovat zhruba dva roky předem.

Sudy po francouzských vínech bývají z limousinských dubů. Problém u těchto sudů je v tom, že jejich dřevo v sobě obsahuje hodně vanilky a francouzský dub na rozdíl od sudů z amerických dubů umožňuje velmi rychlé zrání, což není dobré pro zrání kvalitních single malt whisky. V sudech z amerických dubů v průběhu let mnoho neztratíme. Odpaří se jedno až tři procenta za rok. Naproti tomu ze sudů z francouzských dubů jsou ztráty daleko větší.

### **Takže to probíhá tak, že dáte whisky do určitých sudů, v tomto případě po francouzském šumivém víně, za tři měsíce ji ochutnáte, a pokud je podle vašich předstáv, objednáte potřebný počet sudů?**



Ano, takhle to je, takhle se dělají non aged whisky, je to všechno jenom o experimentování. Když dáš whisky do sudu, nikdo úplně přesně neví, jaký bude výsledek. Výzkumný institut skotské whisky nechal uložit bílý destilát do dvou identických sudů po sherry a nechali je po několika let uložené vedle sebe ve skladu. Poté, co je otevřeli, našli uvnitř krásnou whisky, ale vzorek z prvního sudu měl úžasnou zlatohnědou barvu, zatímco druhý vzorek měl barvu spíše do červena. Na chuť si byly ty vzorky velice podobné, ale v barvě dost odlišné.

Když uložíš destilát do sudu, proběhne uvnitř metamorfóza a na tu působí mnoho faktorů. Například kde je ten sud umístěn, jestli u podlahy nebo u stropu skladu, ale také například z jaké části stromu byl ten který dubový sud vyroben, jestli to bylo z části kmene, která se nacházela blízko pudy, ve které ten strom rostl, nebo z té části, která byla až u koruny stromu. Dřevo má zkrátka také různé vlastnosti, které ovlivňují výsledný destilát.

### **Takže ten sud po francouzském šumivém víně ovlivní whisky pouze jemným dotykem vanilky?**

Ano. Lidé se někdy ptají, co je to zrání. Zrání je protiklad k evaporaci. Když dáš destilát do sudu, začne se vypařovat a do sudu se zase dostává kyslík z okolního ovzduší. Proto se hodně destilérií nachází na Skotské vysočině, protože je tady kvalitní vzduch i voda. Takže zatímco se alkohol vypařuje, sud „dýchá“, tedy nasává vzduch. To je zrání.

### **To je myslím velice zajímavé, že i vzduch obklopující sudy se zrajícím destilátem může ovlivnit výsledný produkt. Nedávno byla v Praze master blenderka guatemalských rumů Zacapa, paní Lorena Vásquez, která mluvila o zrání rumu Zacapa Centenario 23 Reserva Limitada 2014, jehož chuť ovlivnily bylinky rozmístěné ve skladu kolem sudů během zrání, po dobu tří let.**

Zajímavý nápad. To, že má vzduch vliv na zrání, je patrné také u sladových whisky z destilérií na pobřeží Skotska.



Ta slanost se tam dostává díky slanámu vzduchu, což se u whisky z vnitrozemských destilérií vůbec nemůže stát.

#### **Kolik procent sudů, které používáte, je po americké whiskey?**

Používáme 95 % sudů z amerických bílých dubů po americké whiskey. Zbýlých 5 % tvoří „finishing casks“ neboli dokončovací sudy: Amoroso, Oloroso, Matusalem, Anada, Europa...

#### **Kdo ty sudy vybírá?**

Se sudy je to složité. My jako společnost Whyte & Mackay spolupracujeme se společnostmi, jako je Jim Beam a Heaven Hill. Amoroso, Oloroso, Matusalem a další vybírá Richard Paterson.

#### **A Richard Paterson ještě stále pracuje a o odchodu do důchodu neuvažuje?**

On chce odpracovat 50 let, což bude myslím příští rok v červnu. Nevím ale, kdo ho nahradí, protože to není nejenom mistr svého řemesla, ale také velká osobnost.

#### **Máte jako Skot rád fotbal, nebo spíše rugby?**

Fotbal, Glasgow Rangers!

#### **Teď jste tedy ještě ve druhé lize, ale už příští rok se možná vrátíte. Až se tak skutečně stane, tak bych se rád přijel podívat na zápas proti Celtic Glasgow. To bude asi výjimečný zážitek.**

Ten zápas má vždycky úžasnou atmosféru, je jedno, jestli je to v Celtic Parku nebo na Ibrox stadionu. Když jsem se sem přistěhoval, založil jsem tady fotbalový klub. To byla jedna z prvních věcí, které jsem udělal. Tenkrát mi bylo 26 let a hrával jsem fotbal v Glasgow. Nadjednou jsem se objevil tady a hrál jsem za fotbalový klub

z Islay. Tým, který jsem tady začal budovat, to byly děti, kterým bylo devět až dvanáct. Protože tady ale žije tak málo lidí, nemohl jsem dát dohromady jedenáctku. Bylo nás deset, a tak s námi hrála i jedna z mých dcer. Začali jsme hrát fotbalovou ligu ostrova Islay, a když jsme se vraceli z prvních zápasů, obvykle se mě ptal tehdejší ředitel naší destilerie na to, jaké bylo skóre. Poprvé jsme prohráli 40 : 0, potom 35 nebo 30 : 0 a on mi povídá, proč to pořád dělám. Řekl jsem mu, že ty děti už horší být nemohou, že se budou zkrátka zlepšovat. Vzpomínám si, jak jsme potom pozvali jeden tým z Islay sem, abychom se s ním utkali na našem ostrově, a vyhráli jsme 2 : 1.

#### **Tak to museli mít dobrého trenéra...**

Samozřejmě!

**Když jsme byli na ostrově Arran, říkali nám tam, že Arran má dva fotbalové týmy. Jeden je z jižního konce a druhý ze severního konce ostrova. Ten ze severu, tedy North End United, má hřiště hned vedle destilerie Islay of Arran a je údajně nejhorším týmem z celého Skotska.**

Opravdu? To je legrační. James MacTaggart, pokud vím, nikdy nehrál fotbal, on byl vždycky rozhodčí.

**To je tedy nevděčná práce, protože jak víme, „rozhodčí nemá nikdy pravdu“.**

#### **Viděl jste tady na ostrově někdy polární záři?**

Za celou dobu, co jsem tady, snad jenom jednou. Musí totiž být ideální povětrnostní podmínky. Žije tady ale jeden fotograf z Polska a ten polární záři fotí. Když to vypadá, že ji někde bude moci spatřit, sbalí se a odjede. To já si nemohu dovolit, já musím být pořád tady. Co bych ale opravdu chtěl vidět a co jsem ještě pořádně neviděl, je Corryvreckan.

#### **Myslíte mořský vír na severu ostrova?**

Ano, je to druhý největší mořský vír na světě. Když pojedete 17 nebo 18 mil autem na sever a potom půjdete ještě sedm mil pěšky, tak se tam dostanete. Vypadá to tam podobně, jako když se díváte z Jury na ostrov Islay, protože tam je naproti ostrov Scarba. Jsou tam silné proudy a zvuku, který tam můžete slyšet, se říká Sound of Jura. Za ideálních podmínek se někdy v zimních měsících ten zvuk nese až sem.

#### **Co je nejzajímavější na vaší práci? A co budete dělat, až jednou odejdete do důchodu?**

Nejzajímavější je být součástí výroby skvělé whisky. Potkal jsem mnoho zajímavých lidí z celého světa a po tom se mi bude jednou určitě stýskat. Až odejdu do důchodu, tak bych rád trávil zimní měsíce ve Španělsku a léto potom tady v mém domě na ostrově Jura. ■







Jura je podle mého názoru ideální ostrov pro samotáře, kteří nechtějí být příliš vyrušováni civilizací. Pravděpodobně právě proto tady psal George Orwell svůj veleúspěšný román. Klid je tady totiž opravdu neslýchaný. Narušovat ho mohou snad pouze srny a jeleni, kterých tu žije údajně na dva tisíce kusů, a někdy možná také zvuky, které vydává mořský vír Coryvreckan. Příroda je tady typicky skotská, zelené louky, na kterých se pasou krávy a ovce, jsou často skrápěny deštěm a docela tady fouká. Písek na plážích severně od Craighousu má krásnou barvu výmarských ohařů, na kterou je při procházkách za vlidného počasí radost pohledět. Kromě přístavu, který je jediným spojením s okolním světem, se tady nachází ještě hotel, obchod, kavárna, stojan na čerpání pohonných hmot, kostel a destilerie, odkud mohou mít příznivci whisky svou živou vodu doslova z první ruky.











# NA NÁVŠTĚVĚ U ALOISE GÖLLESE

Text: Jakub Janeček, foto: © Göllés, není-li uvedeno jinak



**Dovolím si tvrdit, že pálenky z ovoce jsou v naší republice těmi nejtradičnějšími destiláty. Vždyť který jiný destilát pálili naši předkové odněpaměti? Sám si vzpomínám, jak byly moje prázdniny u dědy na Moravě provoněny slivovicí. Jak se tyto destiláty ze švestek zakopávaly na zahradách po celé republice s tím, že opět spatří světlo světa při svatbách právě narozených potomků. Státy, zejména na jih od našich hranic, na tom byly podobně, a tak nám při návštěvě Maďarska těžko mohla uniknout například taková barack nebo cseres pálinka, tedy meruňkovice nebo třešňovice. V Rakousku, kde nebyl trh zasažen diktaturou proletariátu, to byla dokonce celá řada ovocných destilátů od různých výrobců, které jsme mohli po revoluci okukovat na regálech u nás do té doby nevídaných obchodů.**

V roce 1992 jsem s partou přátel shodou okolností založil společnost, která začala dovážet destiláty. S tím, jak jsme se postupně ve světě destilace a nejrůznějších druhů pálenek začali orientovat, přišel záhy i osobní poznatek o tom, že není pálenka jako pálenka, že to, co je nám podsouváno v supermarketech za podpory televizní reklamy, ještě automaticky neznamená kvalitu. Naše chuťové pohárky se léty šlechtily, a tak jsme se naučili rozeznávat zrno od plev a začali jsme vyhledávat stále kvalitnější lahůdky. To na sklonku minulého století vedlo k přejmenování společnosti na Ultra Premium Brands a začala se psát naše novodobá historie. Začali jsme obohacovat tuzemský trh

o mnoho velmi zajímavých destilátů, i když, jak jsme později zjistili, čas některých z nich měl teprve v budoucnu přijít. Mezi takové destiláty se v roce 2009 zařadily ovocné pálenky, které vyrábí Alois Gölles, neoddiskutovatelný mistr svého řemesla z rakouského Riegersburgu. Možná se to může jevit jako poněkud troufalé: přivést drahé ovocné destiláty do země, ve které má kdekdo svou vlastní pálenku a ta, jak dobře víme, je přece tou nejlepší na světě a ještě k tomu nic nestojí. My jsme ale byli jiného názoru a doufali jsme, že to, co učarovalo svou fantastickou chutí nám, může jednoho dne zaujmout i někoho dalšího. Máme za to, že ta doba přišla právě teď.



Když jsme začali s panem Göllesem spolupracovat, byli jsme se na způsob jeho práce v Riegersburgu podívat. Tehdy jsme tady uprostřed sadů našli renomovaného palírníka se sofistikovaným destilačním zařízením, krásným skladem destilátů s cihlovými klenbami a malý obchůdek, kde si příchozí mohli zakoupit z jeho produkce to, co uznali za vhodné. Protože Alois Gölles není jenom mistrem destilace, ale také průkopníkem ve výrobě ušlechtilých octů a balsamic, napadlo nás, že by stálo za to vám tohoto muže, jeho práci a její výsledky blíže představit.

V časovém presu jsem ho jednou uprostřed týdne na sklonku minulého roku kontaktoval s otázkou, zda bych mohl v pondělí přijet na návštěvu. Odpověď, která podle mě ilustruje jeho skromnost, profesionalitu a zapálení pro věc, zněla: „Jsem ve Spojených státech, ale v neděli v noci se vracím a v pondělí dopoledne tě budu čekat.“ Vypravil jsem se tedy koncem listopadu po letech do Riegersburgu, který leží nedaleko Grazu neboli Štýrského Hradce, abych se podíval, co je v Göllesově manufaktuře nového. To jsem ještě vůbec netušil, že mi to, co uvidím, málem vyrazí dech.

### **GÖLLESŮV SVĚT PÁLENEK A UŠLECHTILÝCH OCTŮ**

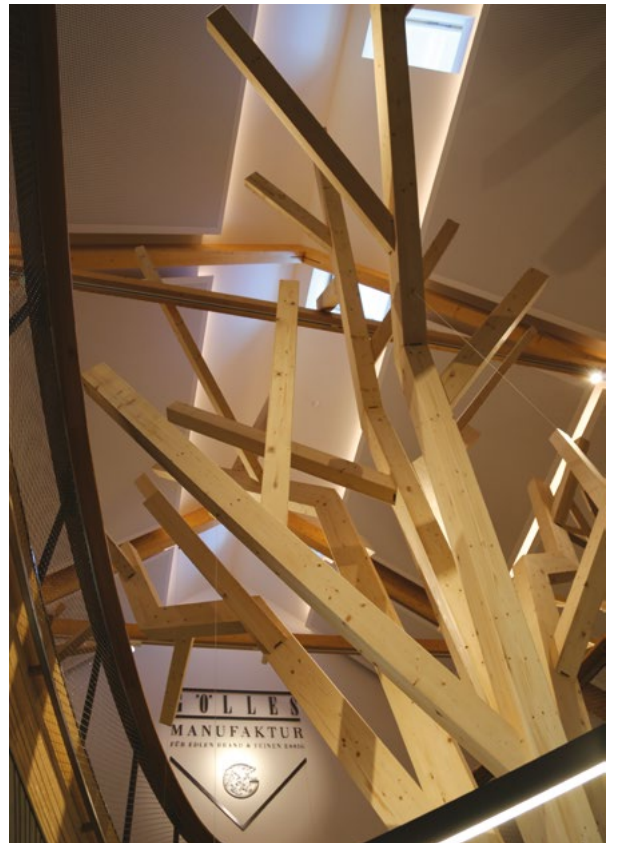
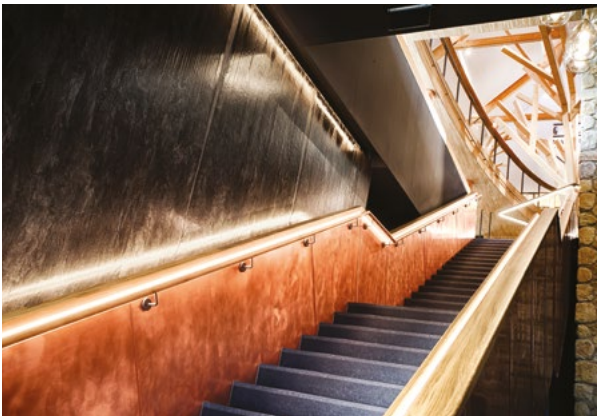
Přijel jsem na místo a záhy jsem zjistil, že to možná není jenom pozvolna ustupující ranní mlhou, že to tady nepoznávám. Předě mnou se objevilo poměrně rozsáhlé parkoviště a nad ním se tyčila jakási moderní stavba. „Tady

to přece tenkrát bylo... Nebo že bych se spletl?“ ptal jsem se sám sebe. Nespletl, byla to nová administrativní budova manufaktury Aloise Göllese, ve které se nachází také poměrně rozsáhlé návštěvnické centrum. Zaparkoval jsem na parkovišti, které by mohla závidět jak Bohemka, tak i slavná pražská Slavia, a stoupal jsem pomalu ke vchodu. Vstoupil jsem měděnými dveřmi s logem manufaktury ovládanými fotobuňkou a stál jsem v otevřeném prostoru před schodištěm vedoucím kamsi nahoru. Po jeho pravé straně jsem zahlédl staré destilační zařízení... V té chvíli už ale ze schodů scházel sympatický pětapadesátník Alois Gölles, a tak jsme se přivítali. Nešetřil jsem slovy uznání a asi na mně bylo vidět, že jsem ohromen. „Možná se to celé dnes může zdát trochu velké,“ řekl pan Gölles, „ale za pár let to bude akorát.“ Přítakal jsem a využil jsem nabídky k prohlídce nového díla s odborným výkladem člověka nejpovolanějšího.

Dověděl jsem se, že byl tento nový „Göllesův Svět pálenek a ušlechtilých octů“ otevřen zcela nedávno, 27. září 2015. V přízemní části je možné nahlédnout do historie. Na zdech tady visí dobové fotografie, mezi nimiž nechybějí fotografie prarodičů, rodičů i malého Aloise. Je tady vystaveno šedesátiletové destilační zařízení, které patřilo několika místním hospodářům. Než se zde s destilací přestalo, používalo jej 12 nebo 13 rodin. Alois Gölles tuto tradici oprášil na zmíněném destilačním zařízení v roce 1979 a pracoval na něm až do roku 1981, kdy si pořídil větší a sofistikovanější. Také jsou zde vystaveny produkty,







kteří Alois Gölles v minulosti vyráběl. Od vína z jahod, z černého rybízu nebo jablečného vína až po hruškovici v křišťálové láhvi s plodem hrušky uvnitř. Ta vám na stromě do láhve vyrostle poté, co ji připevníte k větví dnem vzhůru. S tímto experimentem ale Alois Gölles přestal, když zjistil, že se z hrušky do destilátu následně dostávají nežádoucí kyselé složky. Ze sta připevňovacích láhví měl tenkrát šedesát povedených kousků, ale protože si žádnou neschoval, musel vystavený exponát pro tuto expozici koupit od sousedů. Jsou zde k vidění první láhve a etikety používané v roce 1986. Láhve byly z čirého skla, ale etikety měly již současný tvar. Dnešní typické černé láhve objevil pan Gölles v devadesátém roce na veletrhu Vinitaly, a protože chtěl, aby jeho produkty vypadaly exkluzivněji, začal je od roku 1991 používat.

Po schodech jsme vystoupali do prodejny a následně jsme se dostali ještě o patro výš. Tady začíná interaktivní prohlídka, která i nezavážené návštěvníky, včetně těch nejmenších, podle mého názoru musí bavit. Nejprve se můžete na barevném dotykovém displeji v symbolické zahradě seznámit s jednotlivými druhy zde zpracovávaných plodů, jako jsou jablka, hrušky, švestky, jeřabiny a další. Můžete se virtuálně podívat do sadů manufaktury Gölles i k jednotlivým externím dodavatelům. Dále můžete názorně vidět, jak vypadá dřevo všech stromů, jejichž plody jsou zde destilovány, včetně dřeva „Vinegar Tree“. Takový strom samozřejmě ve skutečnosti neexistuje, ale protože ušlechtilé octy tvoří nepostradatelnou součást zdejší produkce, jsou na to návštěvníci tímto způsobem upozorněni.

Součástí návštěvnického centra je i kino zhruba pro 30 lidí, ve kterém se můžete s historií, současností a způsobem práce Göllesovy manufaktury blíže seznámit. Po opuštění kina může vaše oko spočinout na sérii bronzových soch od místního sochaře Paula Mühlbauera, které Alois Gölles nakoupil mezi lety 1990 až 2000 a je na nich dobře vidět autorův vývoj.

To už jsme se ale dostali k dalšímu zajímavému exponátu, jímž je vlastně buben připomínající staré losovací osudí – s tím rozdíllem, že uvnitř jsou místo šťastných čísel uschované pecky zpracovávaného ovoce. Ty jsou získávány na odpeckovacím stroji a jsou zde používány k vytápění.



Další zastávkou je váha s ukazatelem podobným kolu štěstí, na kterém je názorně vidět, kolik kilogramů ovoce a dalších plodin je zapotřebí pro výrobu jednotlivých de-

stilátů. Tady si můžeme uvědomit, proč jsou některé destiláty poměrně nákladné. No považte, na výrobu jednoho litru malinovice je zapotřebí 29 kilogramů malin a na litr pálenky z jeřabin ještě o jeden kilogram jeřabin více! Přes zábradlí jsme nahlédli o patro níž do atria, kde byl v prodejně postaven symbolický strom z dřevěných hranolů. Jeho koruna sahala až k nám nahoru. Vše je tady velmi vkusně a s citem zakomponováno, včetně dlažby v barvě grafitu, která může evokovat sopečné podloží místních sadů. Ve stejném patře, kde se nachází prodejna, je také salátový bar s krásnou vyhlídkou do kraje. Tady si mají návštěvníci možnost prakticky vyzkoušet Göllesovy ušlechtilé octy i balsamica, olivový olej ze španělských oliv nebo vynikající olej dýňový.

V letních měsících je odtud možné vyjít rovnou ven na terasu s plážovými lehátky a dětským hřištěm. Tady je podobný strom z hranolů jako v interieru, ale menší. Ten slouží dětem k lezení stejně jako sud, který je vlastně dětskou prolézačkou.

## SKLAD OCTŮ

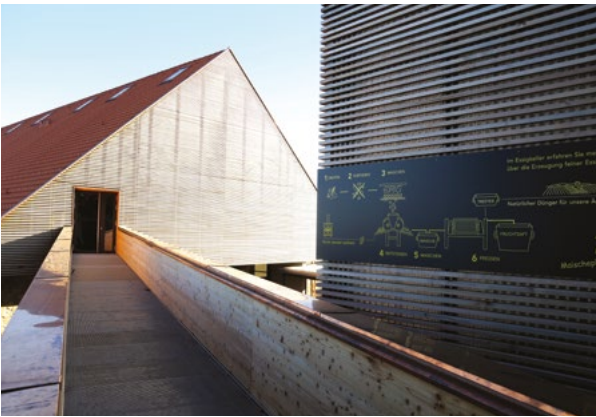
Přímo z prodejny jsme se dostali přes lávku nad komunikací, jež je součástí místní manufaktury, do skladu ušlechtilých octů. Jedná se o sklad, který byl postaven v roce 1999 a který je dnes se svými 1400 dubovými sudy největším skladem zrajících octů v Rakousku. Hned poté, co jsme vstoupili dovnitř, bylo možné ucítit krásnou vůni vyzrálého octa. Sklad má délku zhruba šedesát metrů a po obou stranách jsou ve čtyřech řadách nad sebou dřevěné sudy, které uchovávají balsamica. Za nimi je navíc možné vidět i tanky z nerezové oceli, do kterých jsou ukládány ušlechtilé octy. V této části manufaktury je cílem vysvětlit návštěvníkům, co je uloženo uvnitř sudů, co se děje v průběhu zrání s jejich obsahem, a samozřejmě ukázat, jak se vyrábějí octy a balsamica. Tady chce Alois Gölles vysvětlit svou filozofii výroby, která je spojena s časem. S časem potřebným pro zrání, s časem potřebným pro to, aby bylo možné vyrobit octy a balsamica, které se neliší od ostatních pouze jiným obalem, ale jsou opravdu výjimečnými produkty.

Venkovním schodištěm se dostáváme o patro výš. Odtud vidíme sady manufaktury Aloise Göllese, kde se nacházejí jabloně, hrušně i švestky. Vcházíme do dlouhé chodby nad skladem balsamic a ušlechtilých octů, která nese název Tunel smyslů. Tady jsou názorně ukázány jednotlivé fáze výrobního procesu, můžete zde cítit, jak voní jednotlivé octy a balsamica. Také zde najdete kartičky k jednotlivým produktům s popisem prozrazujícím, k jakým pokrům se vlastně hodí. Tady je možné názorně vidět, jakou konzistenci má ušlechtilý ocet po roce, po osmi, nebo dokonce po 20 letech zrání, kdy už neteče, ale pěkně se táhne. Na konci chodby scházíme o dvě patra níž a dostáváme se do malého skladu starých balsamic. Ta jsou nejméně 20 let stará, velmi tmavá a intenzivní, uložena v malých dřevěných soudcích.

## DESTILACE A ZRÁNÍ

Jdeme dál, abychom se podívali na destilační zařízení a sklad pálenek. Cestou míjíme stroje pro odpeckování a mashing, dále také fermentační tanky, ve kterých ovocné šťávy kvasí, a dostáváme se do místnosti, kde se nacházejí destilační přístroje, na kterých zde probíhá vždy









dvojitá destilace zkvašených ovocných šťáv. Nejprve ve dvou destilačních kotlích, z nichž každý má obsah 400 litrů, a následně v destilačním kotli s obsahem 280 litrů. Z každé destilace se uchovává pouze takzvané srdce destilátu. Části destilátu, která vytéká z destilačního zařízení na začátku destilace, se říká „head“ neboli hlava a destilátu, který vytéká z destilačního zařízení na konci destilace, se říká „tail“ neboli ocas. Obě tyto části destilátu jsou nežádoucí, protože nejsou dobré. Jenom u tzv. ocasu se jedná o 10 až 20 % celkového výnosu, jehož nepoužitím se Alois Gölles připravuje o poměrně značnou část příjmů. Tohle je ale jeho přístup, kdy je ve prospěch kvality uchovávána jenom ta nejkvalitnější část pálenek.

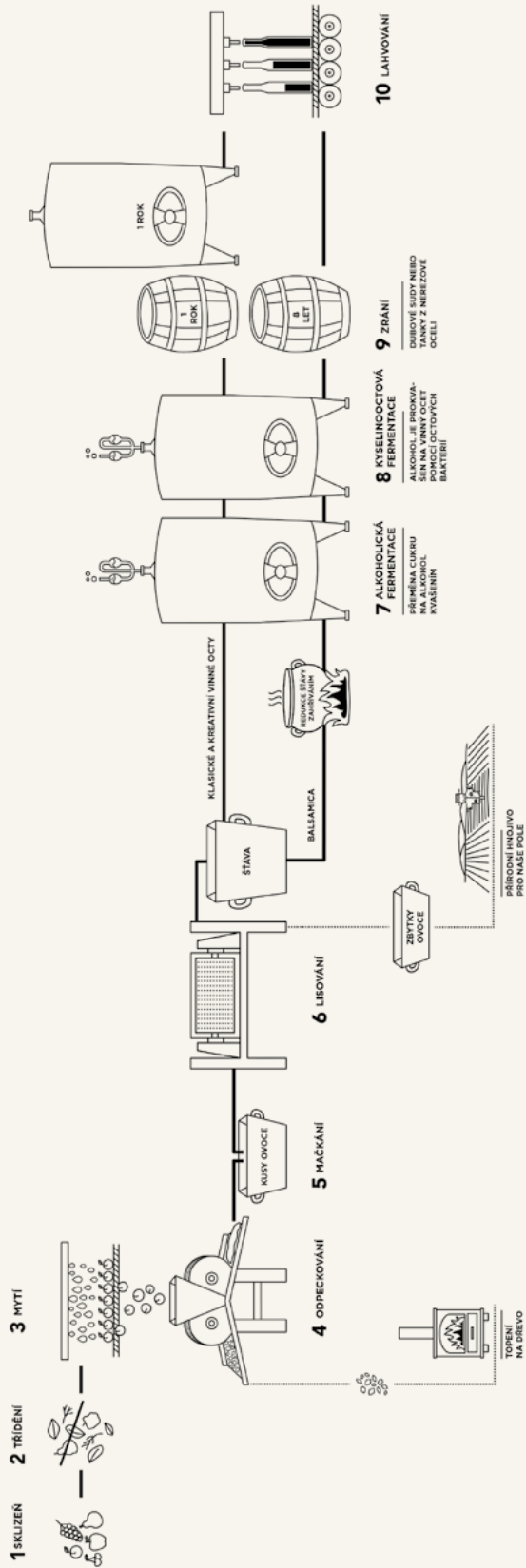
Destilační zařízení jsou na míru zhotovena podle Göllesových požadavků v Německu. Nejsou to jenom měděná destilační zařízení, ale je tam navíc několik důmyslných technických řešení, na jejichž vývoji se Alois Gölles podílel. Je to drahý model s vynikající termikou, nejkratší vzdáleností od povrchu ke středu a tak dále. Na destilační zařízení k destilaci ovoce má také hodně veliký obsah helmice v poměru k obsahu kotle. U destilačních zařízení k výrobě whisky, která mívají obsah několik tisíc litrů, mívá helmice 5–8 %. Tam to totiž nehraje roli, protože výrobci whisky používají i část „tailu“ do finálního produktu. Tam, kde Göllesova manufaktura končí destilací, výrobci whisky teprve začínají odebírat „tail“. Ten komponent, který má pro výrobu ovocných destilátů již nežádoucí chuť, je naopak důležitý pro výrobu whisky, kde má po určité době zrání naopak požadovaný vliv na výsledný produkt. Je to

úplně odlišný pohled na věc. Kdyby se destilovala whisky tak „čistě“ jako ovocné destiláty, nemusela by být nakořenec tak plná v ústech.

Naši prohlídku končíme ve skladu, kterému tady říkají klenutý sklad. Byl postaven v roce 1993 a je to ten starý krásný sklep, kde jsme se byli podívat již v roce 2009. Kolem dokola jsou pod českou cihlovou klenbou uloženy pálenky v dřevěných sudech a uprostřed, krásně podsvícené, i ve skleněných demijzonech. Dnes to už není jediný sklad destilátů. Kromě tohoto jsou tady ještě další dva nové.

Jsmo na konci prohlídky a já musím říct: Klobouk dolů. Alois Gölles je opravdovým odborníkem, kterého láska k destilaci a výrobě octů a balsamic společně s poctivou každodenní prací vynesly mezi palírníky na absolutní špičku. V nedávno zrekonstruované a rozšířené Göllesově manufaktuře se navíc zrcadlí jeho zájem o umění a architekturu. V Riegersburgu tak vzniklo úžasné naučné centrum o destilaci a výrobě ušlechtilých octů a balsamic, které loni navštívilo 20 000 návštěvníků, což napovídá, že jich letos bude zřejmě o poznání více. Kdo se pro takovou návštěvu rozhodne, nebude litovat. Bude mít šanci se mnohé dovědět a ještě k tomu všechno v místní prodejně ochutnat, aby se mohl podle své chuti rozhodnout, který z líkérů, destilátů a ušlechtilých octů obohatí jeho domácí bar nebo kuchyni. Já vám mohu takovou návštěvu jednoznačně doporučit, a to i přesto, že si tyto úžasné produkty můžete kdykoli přijít koupit do naší karlínské prodejny. ■

# VÝROBA VINNÝCH OCTŮ





**GÖLLES**  
FINE VINEGAR

**GÖLLES**  
FINE VINEGAR



www.goelles.at

www.goelles.at



EXKLUZIVNÍ  
BALZAMICO



2 ROKY ZRAJE  
V DUBOVÉM  
SUDU



ČISTÉ  
OVOCE



XA VYNIKAJÍCÍ  
BALZAMICO



20 LET  
ZRAJE V SUDU



ČISTÉ  
OVOCE

125 ml  
250 ml  
5 l

**VYNIKAJÍCÍ V:**

dezerty  
grilovací omáčky  
sýr  
rajčata  
s mozzarellou  
steak

**DOBŘE SE  
KOMBINUJE S:**

olej z lískových  
ořechů, lničkovým  
olejem, makovým  
olejem, sezamovým  
olejem, slunečnicovým  
olejem

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.

**210 Kč**

100 ml

**VYNIKAJÍCÍ V:**

jahody  
maliny  
sýr  
vanilková zmrzlina

**DOBŘE SE  
KOMBINUJE S:**

Zkuste ho samotný!

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.

**2 190 Kč**





**GOELLES**  
FINE VINEGAR

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)

# RAJČATOVÝ OCET

**gentle** | **intense aroma**  
**finely balanced**

— Představujeme rajče, které je v mnoha evropských kulturách známo jako „zlaté jablko“ nebo „rajské jablko“. Název je nicméně druhotný. Mnohem důležitější je ovocná chuť a intenzivní aroma, které náš ocet získává z lokálně pěstovaných rajčat. Spolu se svým středomořským partnerem – olivovým olejem – dodávají rajčata štiplavě lahodnou chuť jihu hrcům po celém světě.

125 ml  
250 ml  
500 ml  
5 l

## VYNIKAJÍCÍ V:

středomořská kuchyně  
mozzarella  
rukola  
rajčatový salát  
rajská omáčka  
rajská polévka

## DOBŘE SE KOMBINUJE S:

bodlákovým olejem,  
olejem z dýňových  
semínek,  
olivovým olejem

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.

**290 Kč**



**GOELLES**  
FINE VINEGAR

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)

# KDOULOVÝ OCET

**gentle citrus notes**  
**honey-fruitiness** | **refreshing**

— Za času našich babiček byly kdoule známy jako „citrony severu“. Dnes už byly povětšinou zapomenuty, což je opravdu škoda. Ve formě octa jsou vynikající náhradou čerstvých citronů a díky své medově sladké ovocné chuti jsou oblíbené u milovníků asijské kuchyně.

125 ml  
250 ml  
5 l

## VYNIKAJÍCÍ V:

asijské pokrmý  
ryby  
majonéza  
holandská omáčka  
bearneská omáčka

## DOBŘE SE KOMBINUJE S:

arašídovým olejem  
lněným olejem  
slunečnicovým olejem

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.



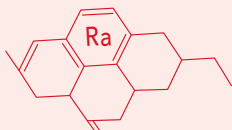
**240 Kč**



**GOELLES**  
FINE VINEGAR



**GOELLES**  
FINE VINEGAR



# MALINOVÝ OCET

*intensely fruity*  
*expressive* *fresh*

— Ačkoliv ani nebydlí na hradě, ani nenosí korunu, je malina považována za královnu bobulí a i bez šlechtického titulu je vítaným hostem v mnoha kuchyních. Může být důvodem intenzivně ovocná chuť, nebo vysoce expresivní barva? V každém případě je to královské ovoce!

#### VYNIKAJÍCÍ V:

dezerty  
rukola  
chřest  
hlávkový salát  
s jehněčím  
waldorfský salát

#### DOBŘE SE KOMBINUJE S:

olejem z lískových  
ořechů, makadamovým  
olejem, olejem  
z vlašských ořechů

125 ml  
250 ml  
5 l

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)



NÁPADITĚ  
OVOCNĚ

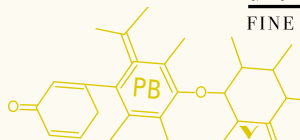


1 ROK  
V NEREZOVÉM  
KOTLI



ČISTĚ  
OVOCE

320 Kč



# HRUŠKOVÝ BALZÁMOVÝ OCET BALSAMICO

*fruity* *opulent*  
*harmonious*

— Jablka a hrozny nejsou jediné druhy ovoce, z nichž je možné vyrábět vynikající balzámový ocet balsamico. Na tento konkrétní druh byla použita fermentovaná šťáva z historických odrůd moštových hrušek. Po čtyřech letech zrání je Hruškový balzámový ocet balsamico mladší než jeho jablečné a hroznové protějšky, ale přesto vyniká svými bohatými ovocnými tóny.

#### VYNIKAJÍCÍ V:

hořké druhy  
hlávkových salátů  
modrý sýr  
dezerty  
sýry s bílou plísní

#### DOBŘE SE KOMBINUJE S:

arašidovým olejem,  
konopným olejem,  
olejem z lískových  
ořechů, lničkovým  
olejem, olejem  
z vlašských ořechů

125 ml  
250 ml  
5 l

Kyselost: 5%  
Neomezené datum spotřeby.

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)



EXKLUZIVNÍ  
BALSAMICO



2 ROKY ZRAJE  
V DUBOVÉM  
SUDU



ČISTĚ  
OVOCE

220 Kč



*Feinbrand*  
280 Liter Kupferkessel



# ALOIS GÖLLES

*Tradition ist nicht die  
Aubereitung der Asche  
sondern die Weitergabe  
des Feuers.*

*Alois Göller*

**Tradice není zbožňování popela, ale udržování ohně, napsal Alois Göller, když jsem ho požádal během pro-  
sincového rozhovoru o to, jestli by nemohl napsat  
a podepsat nějaké motto, které by vystihovalo jeho  
pohled na věc, něco pro čtenáře našeho časopisu.**

Dne 8. 12. 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.





### **Chtěl jste být vždycky výrobcem ovocných destilátů, nebo jste díky svému vzdělání přemýšlel i o výrobě vína?**

Mám vzdělání vinaře a výrobce vína, ale také sadaře a zpracovatele ovoce. I když jsem se vždy zajímal o výrobu vína, nakonec jsem se kvůli místu, odkud pocházím, začal naplno věnovat ovoci.

Mojí první praxí byla v roce 1980 práce pro společnost Rauch v Rankweilu. Tady jsem mohl vidět všechny kroky zpracování ovoce v průmyslovém měřítku. Bylo to velmi zajímavé a já jsem se k nim po čtyřech letech opět vrátil jako ředitel výroby, když v roce 1984 převzali společnost Steirerobst z Gleisdorfu, který leží mezi Riegersburgem a Štýrským Hradcem. Tady jsem se hodně naučil ohledně zpracování ovoce na profesionální úrovni, stejně jako jsem mohl nahlédnout na způsob řízení společnosti vynikajícího podnikatele Franze Raucha.

V roce 1986 jsem založil malou společnost zaměřenou na výrobu pálenek a ušlechtilých octů.

### **Kolik hektarů sadů jste tenkrát obhospodařoval a kolik jich máte k dispozici dnes?**

Tenkrát to bylo 10 ha a dnes máme 30 ha. Kromě toho ještě máme 10 hektarů lesa, odkud pochází palivové dře-

vo pro všechny naše provozy, včetně Genusshotelu v Riegersburgu.

### **Pochází všechno zpracovávané ovoce z vašich sadů?**

Nepochází, kromě ovoce z našich sadů a od pěstitelů z našeho regionu vykupujeme ovoce i od pěstitelů z jiných částí Rakouska, a maliny dokonce i ze zahraničí. Maliny se totiž v Rakousku od konce devadesátých let již nepěstují. V té době jsme vykupovali pět až deset tun malin od místních pěstitelů, ale ti již kvůli nižším cenám malin z okolních zemí s jejich pěstováním skončili.

### **Musíte tedy cestovat a hledat vaše dodavatele?**

Ano, spolupracujeme s dodavateli v Maďarsku a momentálně ověřujeme potenciál v Polsku, kde jsou výkupní ceny také docela nízko. Nízké ceny jsou z plantáží poblíž hranic s Běloruskem, protože je tam během sklizně využívána levnější pracovní síla Bělorusů. Obdobné je to i u našich dodavatelů zeleniny ze Španělska, kde zase využívají pracovní síly z Afriky. Sklizeň je náročná, protože se musí dělat ručně a místní lidé ji moc často dělat nechťejí. Vzpomínám si, že když mi bylo šest let, sbíral jsem černý rybíz, což byla vlastně moje první práce. Dnes už děti černý rybíz nesbírají. Je to špatné, ale taková je v současnosti situace.

Jinak máme staré odrůdy švestek, které se již nedají koupit. Proto je sami vysazujeme v našich sadech. Vysazujeme modrou odrůdu švestek Kriecherl, podobnou mirabelkám. Dále máme švestku domácí, Saubirne neboli hrušky sviňky nebo odrůdu jablek, která je v našem regionu stěžejní, a to je Maschansker. Dále používáme broskve od našich sousedů, protože tento kraj byl díky broskvím, které tu rostou, znám jako broskvová zahrada Rakouska.

Odtud pocházelo 90 až 95 % broskví, které se prodávaly na rakouském trhu. To skončilo v roce 1995, kdy jsme vstoupili do EU a odněkud se objevily broskve levnější. Pár pěstitelů ještě broskve má, a proto je máme stále i my v nabídce, ale v budoucnu, za pět nebo osm let, to pravděpodobně skončí a my už broskve destilovat nebudeme.

### **Zpracováváte pouze plody, které nejsou chemicky ošetřovány?**

Vzhledem k tomu, že známe 80 nebo 90 % našich dodavatelů osobně, víme, jak pěstují a co dělají. Naše vlastní

sady jsou organicky pěstované, což máme certifikováno. U vykupovaných plodů nejsme schopni vždy zajistit, že jsou organické. Například rajčatový vinný ocet je organický, ale měručky je skoro nemožné získat organické v dobré kvalitě. Jeřabiny rostou divoce někde v Alpách, a jsou tedy organické, ale samozřejmě nemají certifikát, a tak to nemůžeme na našich láhvích ani uvádět. Podobné je to u hrušky jelení a dalších starých odrůd, které rostou divoce. Nikdy nebyly vystaveny žádným chemikáliím, ale neexistuje na to certifikát, a proto ani my nedostaneme osvědčení, že se jedná o organické zboží. Z naší produkce řekněme patnácti výrobků je pět s certifikátem, dalších pět, jako jsou jahody, měručky atd. ho nemá, a zbylých pět je přirozeně organických, ale bez certifikátu. Neuvádíme na etiketách, co je a není organické, ale děláme vše pro to, abychom používali jen to nejlepší ovoce.

**Je možné poznat rozdíl mezi ovocem, které roste tady na vulkanickém podloží, a ovocem, které vykupujete a které na vulkanickém podloží neroste?**

U vína je to možné, ale u ovoce je to složitější. U ovoce potřebujeme ovocnou chuť, ale nepocítíme charakteristiku podloží, na kterém roste. Minerály a jíl například necítíme, protože skoro o všechny podobné chuťové složky destilací přijdeme. Je tedy opravdu hodně složité určit, odkud konkrétní ovoce pochází, jestli například z jižního Štýrska nebo východního Štýrska. Pokud máš dobrou hrušku williamsku, tak podloží, na kterém vyrostla, zůstává po destilaci trochu v pozadí.

**A u vína je tomu jinak kvůli jeho dlouhým kořenům?**

Ano, u vína se skrze kořeny dostává do finálního produktu informace o podloží a tu je následně možné zaregistrovat. To se u ovocných pálenek neděje právě proto, že je při jejich výrobě použita destilace. Destiláty nejsou v tak úzkém spojení s kořeny, jako je tomu u vína. U ovocných šťáv je to zase jiné, tam by bylo možné rozeznat, na jakém podloží stromy v sadu, odkud pochází, rostou.

**Co je podle vás nejdůležitější při výrobě ovocných pálenek?**

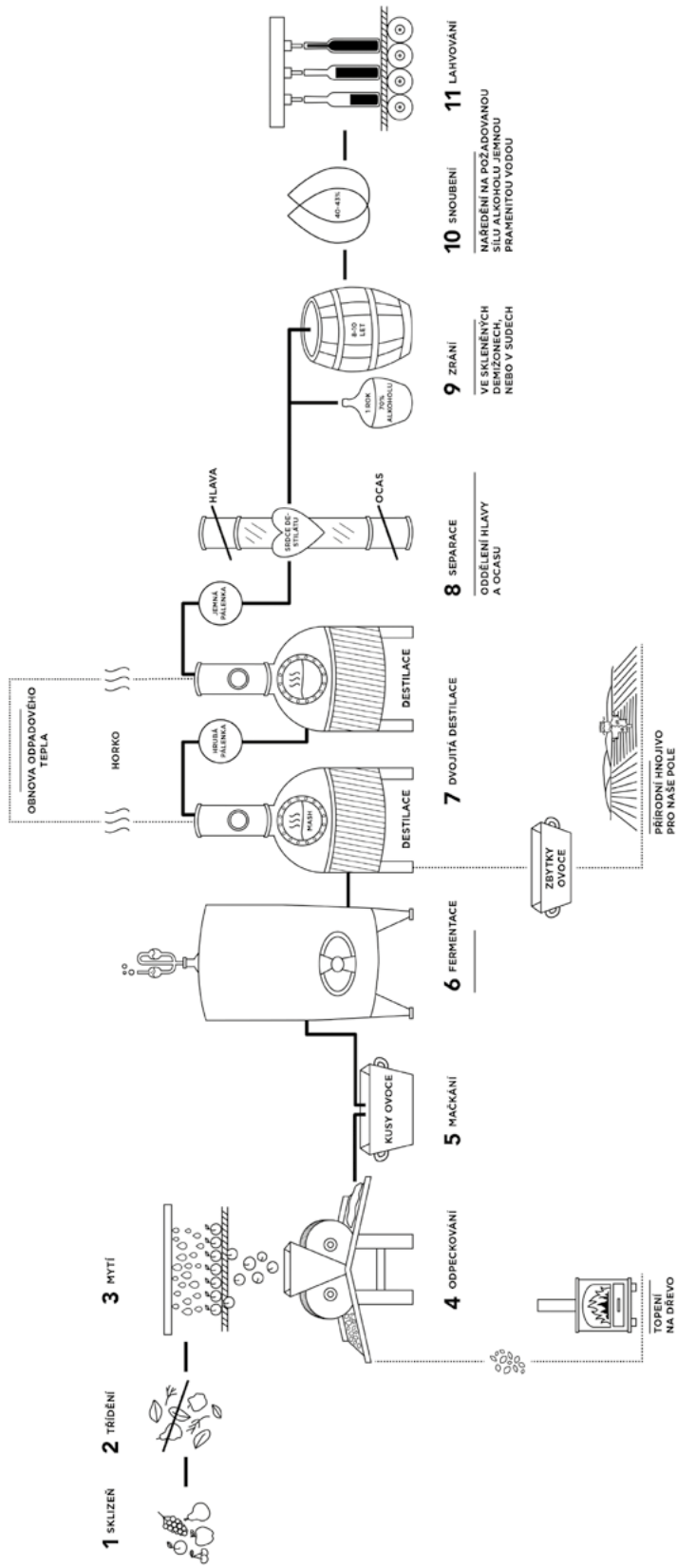
Za prvé je to kvalitní, chutné a zralé ovoce. Za druhé je to výrobní postup. Tady je důležitá kontrola teploty v průběhu fermentace. Je důležité, aby kvašení



neprobíhalo příliš rychle. Sklizeň probíhá v létě, kdy je horko, ovocné šťávy začínají okamžitě kvasit a chuť může být ztracena, pokud vše proběhne příliš rychle. Teplota během kvašení by neměla přesáhnout 17 až 20 °C, v závislosti na zpracovávaném ovoci. Potom přichází na řadu zpracování kvasu, který by se měl okamžitě destilovat. Právě jsem dočetl jeden článek v odborném časopise o destilaci. Pokaždé tam podle mne dělají stejnou chybu, když píšou o tom, že se do kvasu má přidat kyselina, aby se odstranily mikroorganismy a kvas se mohl déle skladovat. Já ale nechci přidat kyselinu, já se jejímu použití chci naopak úplně vyhnout. Když jsem psal skoro před dvaceti lety knihu o způsobu, kterým my destilujeme, napsal jsem tam „prosím, nepoužívejte žádnou kyselinu“, protože jsme se v osmdesátých letech po použití kyseliny přesvědčili, že je výsledný produkt neutrální až sterilní, a to je přesně to, co já nechci. Při fermentaci je důležité nic nepřidávat. Cukr, kvasnice ani kyseliny. Cukr vám dá více alkoholu, tedy i větší výnos, ale ovlivňuje chuť finálního destilátu. Kupované kvasnice používá hodně výrobců, ale my používáme přirozený způsob spontánní fermentace. Používání kyselin je doporučováno, aby se snížilo pH a zamezilo se tak mikrobiologickým problémům. My ale namísto toho jdeme cestou kontrolované teploty fer-



# VÝROBA DESTILÁTŮ



mentace (17–20 °C), abychom zmírnili toto nebezpečí, a destilujeme velmi brzy, během dvou až čtyř týdnů.

Pokud máte dobrý kvas, přichází na řadu destilace. To je další důležitý krok při výrobě ovocných destilátů. Jednoduchá, nebo dvojitá destilace? V Evropě 99 % výrobců používá jednoduchou destilaci. Namísto helmice na destilačním zařízení, nebo ještě vedle ní, používají kolonu, která umožňuje destilovat na vyšší procento alkoholu najednou. Během tohoto postupu není problém odstranit tzv. hlavu destilátu, která je cítit jako ředidlo, problémem ale zůstává, že „ocas“, tedy další nežádoucí část destilátu, přijde velmi brzy a rychle a není možné zabránit tomu, aby se určitá jeho část nedostala do „srdce“ destilátu a tím pádem do výsledného produktu. Získáš sice destilát, který není špatný, možná dobře voní a po třech měsících za něj třeba někde dostaneš zlatou medaili, ale nezískáš tu hloubku, dlouho-trvající závěr a čistotu chuti na patře.

Při dvojitě destilaci nedestiluješ na tak vysoké procento alkoholu. Po první destilaci získáš destilát s obsahem alkoholu 20–30 %, který při druhé destilaci zušlechtiš. Při druhé destilaci máš výhodu, protože již nedestiluješ ovoce, ale brandy. Opět lehce odstraníš „hlavu“, stejně jako při jednoduché destilaci, ale na rozdíl od ní při dvojitě destilaci získáš velmi dobré a velmi čisté „srdce“ destilátu bez přítomnosti tzv. ocasu. To je důvod, proč destilujeme dvakrát. To je styl, jakým pracujeme, nic jiného v tom není.

#### **A tady v Rakousku se ovocné pálenky destilují běžně jenom jednou?**

Všude na světě. V Rakousku se ještě poměrně často destiluje dvakrát, ale například v Bádensku-Württembersku v Německu mají 25 000 palírníků, z nichž 24 990 má destilační kolonu, na které destiluje jednou. Velké destilérky to tak dělají, protože je to výkonnější, ale malí to dělají také tak. Tím pádem skoro sto procent výrobců destiluje jenom jednou.

#### **A italský mistr palírník Gianni Capovilla?**

Gianni má jiný systém, jak se zbavuje nečistot. Má svou metodu a dělá to dobře. Mnoho jiných výrobců ale destilaci nevěnuje příliš pozornosti.

#### **To je ale pro vás dobře, ne?**



Dobře pro mě a pár dalších výrobců.

#### **Berou vás tady v Rakousku jako nejlepšího výrobce ovocných destilátů?**

Možná ne nejlepšího, ale jako opravdu velmi dobrého. Během 30 let naší práce se vždy chvilí o někom říkalo, že je nejlepší. Já bych to sám o sobě nikdy neřekl.

#### **Když ne vy, tak se můžeme zeptat vaší manželky... (která právě přišla zavolat svého manžela k obědu)**

Herta Gölles: Jsme jedněmi z pěti nejlepších. My máme rádi produkty těch ostatních a oni zase naše. Respektujeme se navzájem.

#### **Používáte při výrobě vašich destilátů dozážní líkér jako někteří jiní výrobci?**

Na konci výrobního procesu máme tři sklady destilátů ve skleněných demižonech v nerezových tancích i v sudech, pokud chceme získat barvu ze dřeva sudu. Voda, kterou používáme k naředění na požadovaná procenta, nemá minerály, je to tedy měkká voda. Na začátku nepoužíváme cukr a na konci výrobního procesu nepoužíváme dozáž. Je sice zákonem povoleno mít 5 % cukru v ovocném desti-





látu, ale my máme 0,0 %. Je to obtížné, ale jde to. S pěti gramy na litr by to bylo rychlejší a udělalo by to produkt možná líbivým na první ochutnání. Podobně jako je tomu u německých suchých vín, která ale mají 5–8 % cukru. Pro mě je to sladké nebo možná sladké a kyselé zároveň, já to nemohu pít. Pro výrobce těchto vín je to ale v pořádku. Mají suchá vína, která se zalíbí skoro každému, a proto jich také pro masu hodně produkuje. My ale máme 0,0 % cukru a v takovém případě je všechno opravdu důležité. Nemůžeme mluvit o složení půdy, to už jsme probrali, ale jinak je důležité úplně všechno. Textura, struktura, všechno, co můžeš získat destilací, a nic, co bys chtěl skrývat přidáním cukru. Všechno musí vzejít z celého procesu, kterým destilát prochází. Je to jako puzzle nebo mozaika – když složíš osm procent, neuvidíš ještě nic, když dáš dohromady 28 procent, už se ti bude něco rýsovat, ale teprve až dáš dohromady 100 procent, uvidíš ostrý obrázek. Musíš se dívat na celý proces, sklizené ovoce, rozemletí, fermentaci a... a... a... A jediné tak se můžeš stát dokonalým. Takhle pracujeme a snažíme se poskládat co nejvíce kusů té mozaiky, abychom byli co nejdokonalější. Nejde pouze o jeden krok. Dvojitá destilace je

opravdu velmi důležitá, dobré ovoce je ale také důležité, protože bez něj bys k ničemu nedošel. Potom je ale hodně detailů, jako je například voda a další maličkosti, které příliš neovlivní výsledek, ale pomohou k dokonalosti. Nejdůležitější je ale dobré ovoce, kontrovaná teplota fermentace a dvojitá destilace. Potom ještě existují takové věci, jako že lahvuješ dva roky po destilaci, až si všechno dokonale sedne.

**Jedna tuzemská společnost obchodující s víny a destiláty, pro kterou pracuje renomovaný český výrobce ovocných destilátů, hlásá v reklamách na svůj destilát z hrušek, že je čtyřikrát destilován a tím pádem je v Evropě zcela unikátní. Můžete mi vysvětlit, čím by mohla být čtyřnásobná destilace hruškovému destilátu prospěšná?**

Čím více destiluješ, tím čistší je destilát a tím vyšší je procento alkoholu. Nakonec dostaneš devadesátšestiprocentní neutrální alkohol. Důvodem pro čtyřnásobnou destilaci může být buď velmi slabé technické zařízení, nebo marketingové důvody.

**Kdybyste měl vybrat tři základní produkty mezi vašimi destiláty a tři z vašich octů, které by to byly?**

Když za námi lidé přijedou, hledají nejdříve meruňku a hrušku Williams, protože je pokládají za nejdůležitější. Já kdybych přijel k nějakému palírníkovi, také by mě nezajímalo mango a banány, ale chtěl bych vidět williamsku a meruňku, protože tam hned poznám, jestli je schopen vypálit dobré destiláty nebo ne. U banánů, u kterých vlastně nikdy nemáš srovnání, si možná řekneš, že je to dobré, ale vydestilovat dobrou meruňku nebo williamsku, to je výzva. Je to jako každoroční olympijské hry, při kterých se porovnáváš s 20 000 výrobci meruňkovice nebo williamsky a svým destilátem říkáš: „Tohle je můj pohled na věc.“ Jsme také dobře známí díky staré švestce, ale možná, že je slivovice v České republice tak běžná, že lidé řeknou: „Ano, je to dobré, ale my máme 25 jiných tuzemských dodavatelů.“

Pro vinné octy je to úplně jiné, protože tam nemáme sparing partnera. Jsme možná jedinými mezi výrobci v Evropě, kteří dělají všechno – od ovoce po láhev. Všichni ostatní kupují ovocnou šťávu nebo koncentrát například z malin, ten naředí a potom z toho vyrobí

malinový ocet. Nebo koupí rajčatové pyré, to nechají zkvasit a potom vyrobí rajčatový ocet. My na rozdíl od těchto výrobců dostaneme rajčata nebo maliny a přímo z nich uděláme ušlechtilé octy. To nám dává bohatší chuť a odlišný produkt, protože nenakupujeme koncentráty ani pyré, a tím pádem nepotřebujeme používat konzervační látky. My nechceme používat pasterizované šťávy s konzervanty a vyrábět z toho naše octy. Máme všechno pod kontrolou a můžeme se rozhodovat, co přesně budeme dělat, a víme, z čeho to budeme dělat. Jestli použijeme lis nebo centrifugu.

V ušlechtilých octech je naším asi nejdůležitějším produktem Apple Balsamic, protože jsem byl první na světě, kdo začal jablečné balsamico v roce 1984 vyrábět, a byl jsem jediným výrobcem až do roku 1999, kdy se po patnácti letech objevila první kopie. Jedná se tedy o originál, který je velmi užitečný v kuchyni. Hodí se do salátů, do předkrmů i studených talířů. Můžete ho dát také na steak, který nejprve potřete máslem, ale hodí se také na dezerty, kde vynikne například ve spojení s vanilkovou zmrzlinou. Je to velmi populární produkt, který se díky svému využití velmi dobře prodává. Dalším nezbytným octem je podle mého názoru bílé balsamico a pro moderní kuchyni, například francouzskou, je důležitý malinový ocet – a ten my máme absolutně nejlepší na světě.

**Včera jsme ochutnávali ve vašem obchodě všechny octy a balsamica a vynikající bylo také hruškové balsamico a ocet z kdoule.**

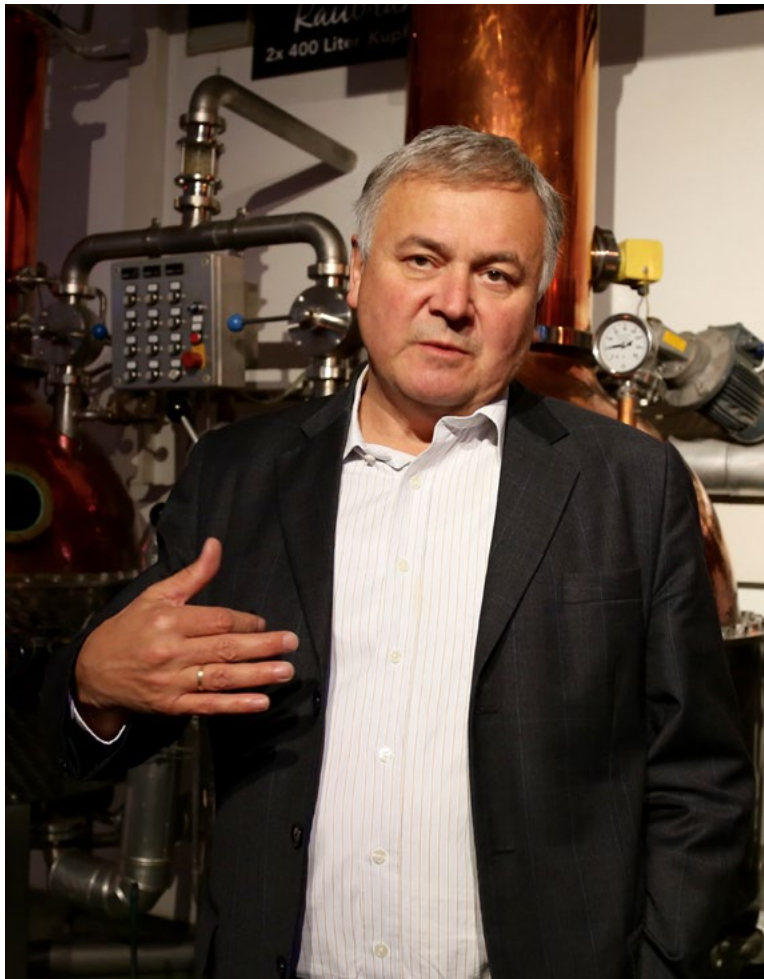
Hruškové balsamico je ovocnější než jablečné, které je ještě více redukované a tmavší. Quite neboli kdoule je obdivuhodně osvěžující. Někdy se kdouli říká citron severu. Nakonec jich tedy máme víc než jenom tři, ale všechny jsou poměrně důležité.

**Kolik litrů destilátů a vinných octů ročně vyrábíte?**

Kolem 30 000 litrů destilátů a 100 000 litrů vinných octů.

**Jsou vaše produkty dostupné v mnoha zemích světa?**

Zhruba ve 20 zemích, přičemž hlavním trhem je Rakousko. V Evropě se prodává docela dobře, ale jinak



není jednoduché prodávat jiným kulturám. V Japonsku například nejsou zvyklí pít ovocné pálenky, mají rýžové vinné octy a jinou kuchyni než my. Je hezké tam být, ale není to pro nás tak důležité.

**Žijete nedaleko hranic se Slovinskem a Maďarskem a nedávno jste se zmínil o tom, že se cítíte být více Slovany než Germánem. Jak jste to myslel?**

Do roku 1918 bylo Slovinsko Dolním Štýrskem, kde se mluvilo slovinsky, ale populace v jeho severovýchodní části, která byla našimi sousedy, mluvila stejným dialektem jako my. V části dnešních Korutan (což je rakouská spolková země sousedící se Štýrskem) ještě dnes existují vesnice, kde se mluví slovinsky. V každém případě v 9. století byly Korutany, kam patřila i naše část Štýrska, převážně osídleny Slovany. Naše kořeny jsou tedy slovanské. Co se nám na tom líbí nejvíce, je to, že žijeme uprostřed tvrdé a přesně pracujících Germánů a lehčího způsobu života slovanského Balkánu. Z profesionálního pohledu se snažíme vyrábět dokonalé produkty, ale zároveň si užívat života, jak jen to jde. ■





**MARILLE (MERUŠKA)** – Pro tuto jedinečnou pálenku jsou používány odrůdy nazývané Hungary's Best, Wachau nebo Klosterneuburg. Málokterý jiný destilát je tak jemný v nose i na patře a má tak specifickou ovocnou chuť a plné aroma. **1 840 Kč**

**SAUBIRNE (HRUŠKA SVIŇKA)** – V dřívějších dobách byly tyto hrušky považovány za tak hořké, že se jimi obvykle jen krmila prasata, nicméně farmáři ve Vorarlbersku – nejzápadnější rakouské spolkové zemi – před lety rozpoznali jejich kvalitu a začali je používat k výrobě jemné pálenky. **2 070 Kč**

**WILLIAMS (HRUŠKA WILLIAMS)** – Sladká vůně hrušek Williams je patrná, už když hrušky rostou na stromech. Zralé hrušky Williams si uchovávají svou neuvěřitelnou chuť i po destilaci, a to v podobě křišťálově čiré tekutiny, která naplní sklenky čistou ovocnou chutí. **1 730 Kč**

**HIRSCHBIRNE (JELENÍ HRUŠKA)** – Hirsch je německé slovo pro jelena, ačkoliv název této odrůdy hrušek byl původně odvozen z nářečního slova Hiascht označujícího podzim. Vyznačuje se vůní luk kombinovanou se zemitými ovocnými tóny. **1 150 Kč**



**MASCHANSKER (JABLKO MASCHANSKER)** – Tato typická štyrská odrůda jablek dnes není pro řetězce supermarketů dostatečně atraktivní. Právě to je důvod k tomu, abychom v našich sadech pěstovali jabloně této odrůdy a jejich plody pak měnili v úžasně jemnou a aromatickou pálenku. **1 150 Kč**

**QUITTE (KDOULE)** – V dřívějších dobách si lidé dávali kdoule mezi své oblečení, aby mu dodali příjemnou vůni. Éterické oleje obsažené ve slupce tohoto ovoce úžasně voní po medu a zralých citrusových plodech. Svěží a ovocný, pikantní a kořeněný, právě takový je destilát z kdoule! **2 070 Kč**

**HIMBEERE (MALINA)** – Intenzivní aroma maliny, královny bobulí, svádí lidské smysly. Obvykle stačí jen otevřít lahev, aby se rozvinula ohromující vůně. A hned při prvním doušku pak tato pálenka odhalí pikantní vůni a ovocnou finesu. **3 800 Kč**

**VOGELBEERE (JEŘABINA)** – Těžko najdete jiné plody, které by stály za tak ostrou polarizací názorů, jako jeřabiny. Někteří lidé je milují, jiní je zase nemohou vystát. V nose má tato pálenka náznaky marcipánu a hořkých mandlí; na patře uchvátí intenzivní kořeněností a zemitou mineralitou. **3 340 Kč**



# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## ZACAPA RESERVA LIMITADA 2015

Reserva Limitada je výroční limitovaná edice rumu Zacapa, která je vyjádřením guatemalské tradice a kultury. Edice roku 2015 byla inspirovaná guatemalskou orchidejí, národní květinou, která je vyobrazena i na lahvích rumů Zacapa. Reserva Limitada 2015 byla vytvořena pod pečlivým dohledem slavné master blenderky Loreny Vásquez z vybraných rumů 6 až 24 let starých. Tyto rumy zrály v sudech z amerického dubu, ve kterých byly předtím uloženy robustní americké whiskey, delikátní sherry a rafinovaná vína Pedro Ximénez. V poslední fázi zrání byl rum uložen do sudů z amerického dubu, které byly ručně vypáleny do různých stupňů, aby v rumu probudily aroma a chutě vanilky.

**1 990 Kč**

## BIELLE LIQUEUR BOIS BANDÉ

Tento likér je v oblasti Francouzských Antil známý díky svému spojení se stromem zvaným Bois Bandé neboli Richeria Grandis, který je v oblasti obecně považován za afrodisiakum. Likér Bois Bandé je na ostrově Marie Galante vyráběn z agricole rumu Bielle, sirupu z cukrové třtiny a přírodních výtažků. Je vhodné jej servírovat vychlazený.

**830 Kč**



## KLEINER WILD PIN

Wild Pin je novinkou z portfolia rodinné destilérie Kleiner, jedinečného tuzemského výrobce ultraprémiových ovocných destilátů. Tato limitovaná edice je vyrobena z divoké odrůdy špendlíku, planě rostoucího keře, který roste podél polních cest a rybníků. Oproti Silver Plum byl Wild Pin fermentován včetně pecek po dobu 270 dní a po následné destilaci byl uložen na 3 roky do speciálních kameninových nádob. Pro rok 2016 bude uvolněno pouze 600 lahví.

**1 600 Kč**

## NEISSON 2011 LE CORSAIRE, LE CARBET A LE GALION

Limitované série rumů Neisson z Martiniku jsou důkazem toho, že destiláty a umění šly vždy dobře dohromady. Destilerie vyzvala Tatanku, místního umělce, aby pro známé lahve rumů Neisson zvané Zépol karé vytvořil nové malované motivy. Tak vznikly obrázky znázorňující korzára, galéry a carbet, tradiční ostrovní dřevěný přístřešek. Výjimečná není jen láhev, ale i její obsah, který byl destilován v roce 2011, stařen v dubových sudech a lahvován v roce 2015. Tyto rumy Neisson voní po mangu, kakau a koření a vyznačují se svěžestí typickou pro kvalitní agricole rumy.

**3 540 Kč**



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



## TROIS RIVIÈRES MILLÉSIME 1980

Je zástupcem řady archivních agricole rumů značky Trois Rivières z francouzského Martiniku. Má měděnou barvu s mahagonovými odlesky. Disponuje plnou, vyváženou a výraznou chutí, vyvinutou strukturou a velmi dlouhým, výrazným, a přesto jemným závěrem. Pro potvrzení výjimečnosti je tento rum plněn do exkluzivních křišťálových karaf, jež byly pro Trois Rivières speciálně navrženy a vyrobeny slavnou francouzskou sklářskou dílnou Baccarat. Velmi elegantní láhev je dodávána v luxusní kazetě z lakovaného dřeva a kůže.

**57 500 Kč**

## SIX SAINTS

Rum se na ostrově Grenada, jež je díky významné produkci přezdívaný Ostrov koření, vyrábí již od roku 1785. Six Saints byl uveden na trh v roce 2015. Je vyráběn z melasy na kolonovém destilačním zařízení a po dobu 6–8 let zraje v jednu použitých amerických sudech po bourbonu. Je lahvován s obsahem alkoholu 41,7 %, který ostrované považují za ideální pro pomalé upíjení. Ačkoliv chuťový profil připomíná rumy typu spiced, do Six Saints není přidáváno žádné koření. Rum Six Saints je pojmenován podle šesti svatých a šesti stejnojmenných farností, do kterých je území Grenada rozděleno.

**1 020 Kč**



## DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE 2001

Po výjimečném úspěchu rumu Single Vintage 2000 představil Maestro Ronero Tito Cordero další ročník této mimořádné edice, která byla vyrobená z pečlivě vybraných archivních rumů Diplomático z roku 2001. Romy byly destilovány na starobylém měděném kotlíkovém destilačním zařízení a kotli Batch Kettle a poté byly uloženy k dlouhému zrání do vybraných sudů po bourbonu a single malt whisky. Po tomto zrání, které rumu dodalo hloubku, byly romy pečlivě blendovány pod dohledem samotného Maestra, než bylo dosaženo požadované struktury, těla, charakteru, chutě a vůně. Na konci celého procesu byl rum uložen do španělských sudů po prémiovém sherry, které mu poskytly závěrečný dotek.

**2 650 Kč**



## BELUGA NOBLE CELEBRATION

Tato limitovaná edice ultraprémiové vodky Beluga je inspirovaná výjimečně dlouhou historií destilerie ve městě Mariinsk, jež v roce 2015 oslavila 115 let od svého založení. Mariinsk, ležící v Kemerovské oblasti asi 4000 km východně od Moskvy poblíž řeky Kija a Transsibiřské magistrály, je legendární destilérií, která byla v srdci Sibíře založena již v roce 1900. Edice Beluga Celebration byla vyrobená na její počest. Sladový destilát té nejvyšší možné kvality, průzračná artéská voda a pečlivá práce skutečných mistrů se spojují v limitované edici, na níž je pomocí procesu vakuového pokovení nanášena dvojitá vrstva platiny a poté zlatý lak. Na konci komplexního procesu se sítotiskem nanášejí finální detaily. Tento exkluzivní produkt představuje sofistikované spojení moderních technologií a ruční práce, jež je pro vodku Beluga typické.

**1 270 Kč**





# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



## UNIKÁTNÍ LÁHEV DESTILERIE KLEINER

Kleinerova rodinná destilerie nechala vyrobiť u předního českého designéra a vedoucího atelieru skla na Vysoké škole uměleckoprůmyslové v Praze, pana Ronyho Plesla, luxusní láhev, kterou naplní svou úžasnou 33letou meruňkovicí. Tento skvost bude letos na přelomu února a března předán jako dárek jedinému českému majiteli repliky Jaguara Project X7, předávanému v autosalonu Matějka v Olomouci. Vy si budete moci tuto originální, ručně foukanou láhev, která tvarem připomíná starou plechovku od motorového oleje a brusem odkazuje na polstrování zmíněného automobilu, prohlédnout od poloviny března v naší prodejně Warehouse #1. Vystavená láhev bude jedním ze tří originálů, které budou koncem roku 2016 vydraženy. O datu a místě dražby vás budeme včas informovat.

## NOVÁ PREZENTACE ŠAMPAŇSKÉHO HENRI GIRAUD HOMMAGE À FRANÇOIS HÉMART

Vlajková loď šampaňského domu Henri Giraud se oblékla do nového atraktivního kabátu. Láhev elegantního tvaru s moderní etiketou je nově dodávána v originální krabičce s výseky bublinek, které trochu připomínají vstupní bránu do našeho obchodu. Mimořádný obsah láhve se ale nezměnil. Toto cuvée bylo vyrobeno na počest François Hémarta (1625–1705), který zasadil kořeny rodiny Giraud-Hémart na území městečka Aÿ. Skládá se ze 70 % z hroznů odrůdy Pinot Noir a z 30 % z hroznů odrůdy Chardonnay, sklizených výhradně z vinic v Aÿ ve statutu Grand Cru.



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



## FILIP STRÁNSKÝ LETÍ DO PAŘÍŽE

Filip Stránský z Anonymouš baru postoupil do semifinále barmanské soutěže Rhumbellion, kterou pořádá výrobce rumu Trois Rivières. Semifinále proběhne v polovině února v Paříži a my Filipovi přejeme hodně štěstí.

## TANQUERAY CHAMPION SHAKER

Koncem ledna do České republiky dorazil impozantní Tanqueray Champion Shaker. Míchací přístroj, který vznikl podle kresby z počátku 19. století, 7. března coby odměnu za postup mezi šest nejlepších na globálním finále soutěže World Class 2015 obdržel začátkem března barman Víťa Círok, šéfbarmán pražského baru L'Fleur. Tady by Champion Shaker neměl být pouze ke koukání, připravovat by se v něm měl signature drink na bázi Tanqueray No. Ten.



© Jakub Jimeček



© Jakub Jimeček

### TOP TRENDING BRANDS

- 1 ZACAPA
- 2 DIPLOMÁTICO
- 3 PLANTATION
- 4 BACARDI
- 5 HAVANA CLUB
- 6 CANA BRAVA
- 7 EL DORADO
- 8 ANGOSTURA
- 9 BÖTRAN
- 10 CLEMENT

### TOP TRENDING BRANDS

- 1 CHARTREUSE
- 2 CAMPARI
- 3 ANCHO REYES
- 4 APEROL
- 5 ST GERMAIN
- 6 MERLET
- 7 BOLS
- 8 FERNET BRANCA
- 9 GIFFARD
- 10 STREGA



## ZACAPA, DIPLOMÁTICO A CHARTREUSE V TOP 10!

Lorena Vásquez a Tito Cordero mohou mít upřímnou radost. Romy Zacapa a Diplomático, které nesou jejich osobitý rukopis, byly totiž v anketě pořádané odborným časopisem Drinks International vyhodnoceny na základě odpovědí barmanů sta nejlepších světových podniků jako třetí a čtvrtý nejprodávanejší a první a druhý nejtrendovější rum. Stejně zadostiučnění mohou pocítovat i kartuziánští mniši, vyrábějící po staletí jedinečný bylinný likér Chartreuse. Ten byl ve stejné anketě označen dokonce za druhý nejprodávanejší a první trendy likér vůbec!



**Drinks**  
INTERNATIONAL





**Jednoho dne se u nás v Apotheka baru v Českém Krumlově objevil můj kamarád Jakub, který stojí za vznikem a vydáváním tohoto časopisu. Zeptal jsem se ho čím ho potěším, a on mi odpověděl otázkou: „Na co bys mě dneska viděl?“ Krátce jsem se zamyslel, sáhnul jsem po agricole rumu Neisson, protože chovám k tomuto výrobcovi značný respekt, a připravil jsem Daiquiri koktejl.**

Daiquiri mám rád, protože patří mezi koktejly, které vznikly jak já říkám geniálně triviálně a agricole rumy mě vždy fascinovaly, i když chvíli trvalo, než jsem si je opravdu oblíbil. Poprvé jsem se s těmito rumy, vyráběnými z čerstvé šťávy z cukrové třtiny, setkal asi před deseti lety, když jsem byl lyžovat ve Francii. Právě tady mě tyto všudypřítomné silné rumy z francouzských kolonií zaujaly. Značky jako Dillon, La Mauny, Saint James a další

do mě zasely semínko zvědavosti, a tak jsem se každou další zimu těšil, až zase vyrazím do Francie a ochutnám nějaký nový kousek, který jsem ještě neznal. Převratným objevem mezi agricole rumy byl pro mě zcela jistě Rhum Rhum, který spolu uvedli na trh Luca Gargano a Gianni Capovilla. Ať už bílý, s obsahem alkoholu 56 %, nebo tmavý Liberation 2010 a 2012, všechny byly pro mě obrovským chuťovým zážitkem. Jejich síla, plnost,





© Jakub Janáček

© Jakub Janáček

ale zároveň jemná dochuť a hladký finiš mě baví dodnes. Původní Daiquiri bylo vyrobeno z kubánského rumu Bacardi, ale protože Bacardi už dnes není zdaleka tak aromatické jako v roce 1940, o čemž psal právě Luca Gargano na stránkách dvanáctého čísla tohoto časopisu, rozhodl jsem se použít raději agricole rum.

„Chceš mi říct, že ten Neisson je pro mě?“ vyrušil mě z mého rozjímání při práci překvapeně Jakub. „Ano,“ odpověděl jsem, „dnes jsem tě viděl na Daiquiri, je to v pořádku?“ V pořádku to naštěstí bylo, protože měl zrovna chuť na agricole rum, jenom prý myslel na Trois Rivières Cuvée de L'Océan. Další Daiquiri jsem tedy připravil z tohoto rumu z nepřehlédnutelné „karibsky“ modré láhve, a koktejl kvartálu byl na světě!

Ač byl dnes příliš neutrální rum Bacardi zaměněn v L'Océan Daiquiri za nádherně aromatický agricole rum Trois Rivières, dotek původní Kuby zůstal pro Kubu za-

chován tím, že jsem použil menší množství Maraschino likéru a vytvořil tak twist na takzvané La Floridita Daiquiri. Koktejl, který ve stejnojmenném kubánském baru rád popíjel Ernest Hemingway.

#### L'Océan Daiquiri:

5 cl rum Trois Rivières Cuvée de L'Océan  
2 cl čerstvé limetové šťávy  
1,5 lžičky třtinového cukru  
1cl Maraschino Luxardo  
zástřík cherry bitters

Lukáš Čevora - Apotheke Český Krumlov

# PŘÍLIŠ MNOHO KOKTEJLŮ

text: Alex Mikšovic, ilustrace: Magdalena Křesťanová

**Za léta práce za barovým pultem jsem si vypěstoval alergii na dvě nejne-příjemnější otázky. Ta první zpravidla padla kolem druhé odpoledne nebo deváté večer. Host se nejdříve teskně rozhlédl a pak se s potlačovanou uštěpačností zeptal, zda je v tomhle baru vždycky tak prázdný. Obvykle jsem přisvědčil, vyloudil na své jidášské tváři zarmoucený výraz a tajně doufal, že se dotyčný objeví nejlépe ve chvíli, kdy začne hrát jazzové trio a bar bude hučet jako piliňáky. Tu druhou jsem považoval za sofistikovanější. Prý kolik znám zpaměti koktejlů.**

Po léta jsem považoval právě tento hostův dotaz za autodiskvalifikační. Bylo jasné, že tazatelovy zkušenosti s bary, barmany a koktejly jsou zjevně – mírně řečeno – omezené a že s ním možná bude těžké pořízení. Jak jsem postupně nabíral barmanské moudro, otázka mě štvát nepřestala, na druhou stranu mě přivedla ke zkoumání, co je vlastně v tomto ohledu standard. Kolik receptur musí barman znát, aby se mohl považovat za profesionála? Časem se ukázalo, že odpovědět na tuto otázku je ještě obtížnější...

Někde jsem si kdysi přečetl – a netlačte na mne, abych řekl kde – že americký barman potřebuje vyspat z rukávu kolem padesáti nejobednávanějších receptur, protože to by bylo, aby si někdo objednal něco jiného. Anglickému barmanovi prý stačí polovina. Je to vůbec možné? Tak si vzpomeňte, kolik procent objednávek ještě nedávno představovalo Mojito, nebo se zeptejte amerického kolegy, kolik protřepe za večer porcí Cosmo (když jsme u toho: Cosmopolitan je zásadně aperitivní koktejl jemně růžové barvy na rozdíl od rudých kreací slazených Cointreau, v horším případě nějakým tím triple secem, jak se s ním trápíme v řadě českých barů).

Na Kubě je nápor na barmanovu paměť zatraceně vyšší. Výuka barmanského řemesla trvá jeden semestr a absolvent dostává po nelítostné zkoušce zařazení podle dosažených výsledků. Na áčko, jež mu dává naději dostat jednou finančně výživné místo v některém z turisticky exponovaných podniků, musí znát zpaměti šest set receptur. Přišlo mi to tak moc na hlavu, že jsem se na Kubě pídil po tom, zda to je pravda. V baru Monseigneur, který býval oblíbeným abštajgem posádek lodí Československé námořní plavby (nechci vědět, co všechno a za kolik tam naši matrosové vozili), protože byl vidět hned od vchodu hotelu Nacional, mě kubánský kolega ujistil, že požadavek stále platí.

Pěkně zakulacený a dokonale zdvořilý padesátník si všiml mého povytaženého obočí a dodal, že něco za něco, Alexi, a nepochybuji, že se to vyplatí... No, bylo jasné, že na Kubě bych se se svou chatrnou pamětí nechytil.

Nejhorší je, že bych neměl ani na kšandy v Bugsy's baru v době, kdy v jeho Modré bibli byly přes dvě stovky titulů. Někdejšímu triu majitelů bylo jasné, že host chce koktejl od kteréhokoli barmana stejně, a tak kandidátovi na začátku kariérního postupu v baru, kterým v průběhu dvaceti let prošli bez výjimky všichni, kteří to v oboru někam dotáhli, předali deset stránek receptur. Dokud se je nenaučil, musel se spokojit s páskem.

K čemu je to dobré, jsem si znovu potvrdil na přelomu roku. Moje zákonitá manželka nemá ráda – na rozdíl ode mne – šampaňské, zato slyší na ajrkoňak, jemuž v Božkově říkají vaječný likér. Vzpomněl jsem si, že jsme kdysi v Aperitiv Baru Interhotelu Panorama měli na lístku koktejl Amsterdam Airport. Ha, zaradoval jsem se s nadějí na oboustranně přijatelný kompromis. V šejkru se totiž protřepal Advocaat Bols a gin, kombinace se nalila do koktejlky a přidalo se šampaňské. Víno jsem měl doma, dvacetiprocentní božkovskou vaječnou omeletu jsem koupil za pár babek v Makru a šampaňské jsem měl doma ještě z doby, kdy lidem z Bohemky nedošla trpělivost s mými věcnými nactiutrháčnými poznámkami o servisu jejich vlašného sektu a darovali mi láhev Giesler & Co. Brut, který distribuovali a možná ještě distribuují s nadějí, že nekanibalizují vlastní produkci.

No jo, ale jak jsme to tenkrát míchali? Předpokládal jsem, že gin je báze, vaječňák modifikátor, tak jsem šel na 2:1. Protřepal, nalil, dotáhl vínem. Co vám budu povídat, Jitka mi to málem vylila na hlavu. Prý je to samý gin rozředěný šampaňským a z likéru to má jen

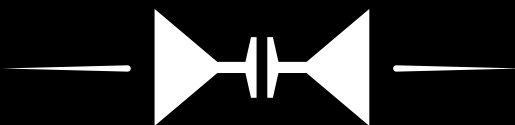


špinavě žlutou barvu. Užij to vypadalo na tichou domácnost. Pak mě napadlo podívat se do příručky, na níž jsem se autorsky podílel někdy v roce 1991. A ono to tam bylo, ale v právě obráceném poměru. Tak second service. Tentokrát šel do pole. Připili jsme si na 2016 a já si někde na pozadí svého vědomí ověřil, že

vlastně nejde ani tak o to, zda pětadvacet, padesát, dvě stě nebo šest set. Jde o to vždycky dosáhnout hostova očekávání, ať už je jakékoli.

A právě za znalost, schopnost, intuici, odvahu a představivost, bez nichž to, pokud jde o očekávání, nejde, pomalu a někdy dlouho vzniká právo na ty kšandy... ■





# WORLD CLASS®

## DO TŘETICE VŠEHO DOBRÉHO

**Třetí ročník soutěže World Class v České republice odstartoval už 2. listopadu 2015. Úvodní seminář vedl globální vítěz z roku 2014 Charles Joly. Shrnout ale bylo nutné také dění v Kapském Městě, kde nás skvěle reprezentoval Vítá Cirok, a probrat plány na následující měsíce. České národní kolo totiž letos dozná hned několika změn.**

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Nejvýznamnější změnou třetího ročníku World Class v České republice je mechanika výběru finalistů. Tentokrát proběhnou dvě semifinále, šest nejlepších z každého z nich se utká 6.–7. června o cestu na globální finále do Miami. „Chtěli jsme přijít s něčím novým a celý koncept učinit ještě atraktivnějším,“ říká k tomu ambasador soutěže Petr Kymla. Ti, kdo neuspějí napoprvé, mohou zkusit štěstí znovu, a není ani nutné účastnit se obou kol. Naopak semináře, které semifinále předcházejí, jsou otevřeny úplně všem. Stalo se již tradicí, že je vedou významné barmanské osobnosti. Charlese Jolyho, který Prahu navštívil už v listopadu, 7. března vystřídá Max La Rocca, ambasador World Class pro západní Evropu. Kromě druhého soutěžního tématu (po Cuisine meets cocktails přicházejí na řadu Fruits & plants) bude řeč také o tom, jak World Class vyhrát. Ostatně určité náměty a tipy na vítězství zazněly už na listopadové prezentaci.

### PŘÍPRAVA I IMPROVIZACE

Úvodní seminář se konal v prostorách hotelu Alcron. Barmani jeden z jeho konferenčních sálů zaplnili doslova do posledního místa – přišlo jich na šest desítek. Petr Kymla nejprve krátce zrekapituloval soutěžní dění

v uplynulých dvou letech, záhy se ale slova ujal Vítá Cirok, aby barmanům vylíčil své zážitky z Kapského Města a předal jim alespoň něco málo z čerstvě nabytých zkušeností. Na jedné straně je podle něj důležité nepodcenit přípravu, detailně si nastudovat zadání jednotlivých soutěžních disciplín a zaměřit se i na to, kdo je bude hodnotit. Na straně druhé ale připouští, že podstatná je i přirozenost, určitý nadhled a schopnost improvizovat. Zvládnete-li obojí, máte šanci uspět. Seminář v Alcronu byl pro Víťu prvním velkým vystoupením poté, co se ve finále v Kapském Městě dostal mezi šest nejlepších, ale zdaleka ne posledním. „Vítá je novým členem našeho World Class týmu. Díky úspěchu, kterého na globálním finále dosáhl, ho v tomto roce čekají semináře, guest bartending a porotcování v několika evropských zemích. Už nyní má potvrzené Slovensko, Rakousko, Polsko a Rumunsko, další země jsou v jednání. V příštích šesti měsících ho tedy čeká i hodně cestování,“ prozrazuje Petr Kymla.

### OD TEORIE K PRAXI

Podobný názor na to, jak uspět, má i vítěz Diageo Reserve World Class 2014, americký barman Charles Joly. Podle něj je dobré být hlavně sám sebou a chovat se k porotcům jako k hostům, kteří přijdou v li-



bovolný večer k vám do baru. Takový přístup už chce ovšem dostatek zkušeností a ty Charlesovi rozhodně nechybějí. Jeho jméno bylo ještě zkraje loňského roku spjato s chicagským barem The Aviary, který vlastní uznávaný šéfkuchař a majitel michelinské restaurace Alinea Grant Achatz a jehož koncept je postaven na párování pokrmů s koktejly. A právě foodpairing byl hlavním tématem Charlesova pražského semináře. O tom, že se barmani a kuchaři mohou vzájemně hodně inspirovat, nemůže být pochyb – hranice mezi barem a kuchyní jako by přestaly existovat. Umění snoubení pokrmů s nápoji, koktejly nevyjímaje, nabývá na významu, je lákavé nejen pro hosty, ale i pro majitele podniku, protože z něj mohou profitovat. Musí se to ale umět. I proto se Charles v rámci své prezentace věnoval hodně teorii, například smyslům a jejich fungování, struktuře a propojení chutí a vůní, ale také znalosti ingrediencí a jejich původu. Došlo samozřejmě i na praktickou ukázkou, díky níž Charles svůj přístup ke snoubení koktejlů s pokrmu dokonale demonstroval.

#### INSPIRACE NEJEN PRO FINÁLE

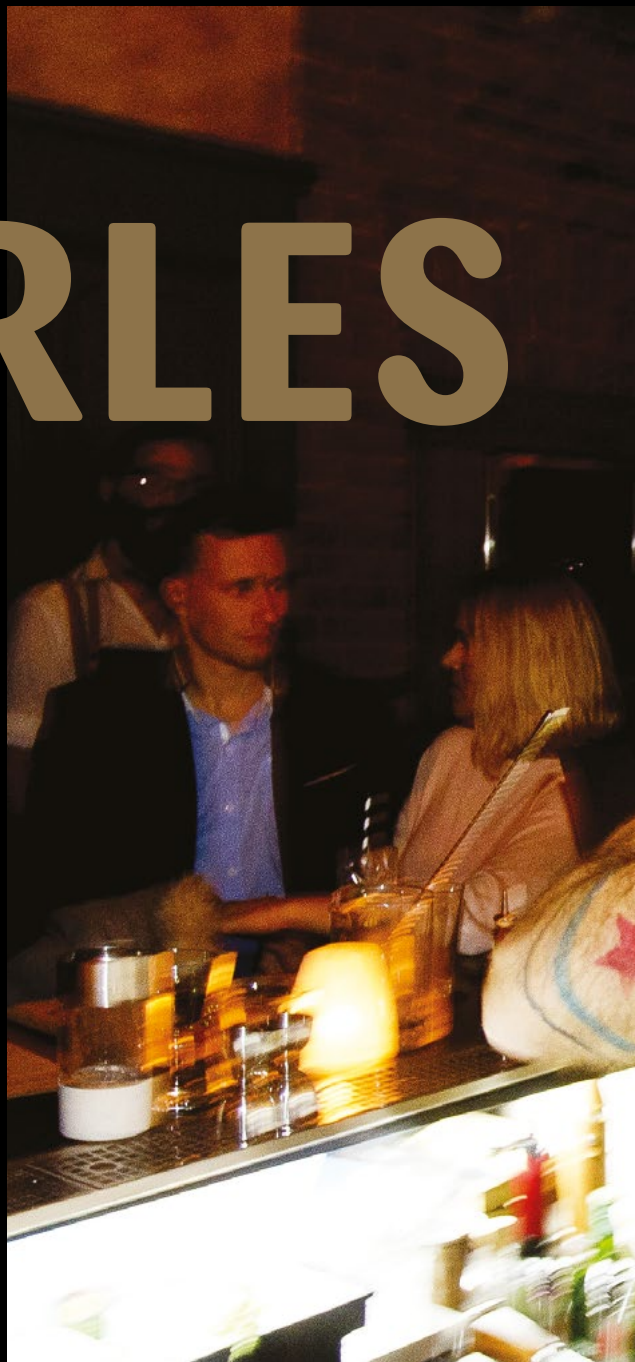
Po Charlesovi si vzal slovo opět Víťa Cirok a nádvkem přidal ještě jednu kanapku spolu se svým

koktejlem. Nešlo však již o klasický foodpairing, ale o představení prvního soutěžního tématu Cuisine meets cocktails. Úkol barmanů před prvním semifinále zněl jasně: vymyslete drink, jenž v sobě propojuje barmanské a kuchařské řemeslo, tedy koktejl využívající nějakou kuchařskou ingredienci nebo techniku. Samotný Charlesův seminář byl do jisté míry předzvěstí toho, co barmany čeká v letošním finále. „Foodpairing bývá nedílnou součástí globálního finále, a tak nebude chybět ani v červnovém národním klání. Naším cílem je co nejlépe soutěžící připravit na to, co by je mohlo v Miami čekat, a tak si to budou moci před zraky poroty vyzkoušet a získat zpětnou vazbu. Tentokrát v porotě této disciplíny usedne také šéfkuchař, který pro ni bude pokrmy připravovat,“ prozrazuje Petr Kymla. Barmani ze semináře Charlese Jolyho odcházelí plni inspirace a s jeho knihou A Celebration of Craft & Cocktail, již si většina z nich nechala podepsat. A jak americký barman zapůsobil na ambasadora soutěže Petra Kymly? „Charles je velký profesionál a odborník, jako barman je velmi pečlivý a přemýšlivý,“ říká. Jeho slovům musejí dát za pravdu i všichni ti, kdo večer po semináři dorazili do baru L'Fleur, kde se šarmantní Charles Joly ujal role hostujícího barmana. ■

# CHARLES JOLY

ptala se Bára Urbanová, fotografoval Michal Šula

Warehouse #1 interview:



V pětadvaceti se Charles Joly rozhodoval, zda se věnovat muzice nebo barmanství. Vyhrál bar. „Je v něm strašně moc energie, každá noc je jiná. Platí nám za to, abychom lidi činili šťastnými,“ říká. Relativně dlouho bylo jeho jméno spojeno s vyhlášeným chicagským barem The Aviary. Po svém vítězství v soutěži World Class 2014 se ale vydal vlastní cestou. Ta ho v listopadu přivedla i do Prahy, na zahájení třetího ročníku World Class v České republice.





### Bylo těžké Aviary opustit?

Na jednu stranu to těžké bylo, protože Aviary je unikátní projekt, který ve světě nemá obdoby. Na druhou stranu jsem už potřeboval nějakou novou výzvu, protože když před sebou nemáte výzvy, začnete stagnovat. V práci

jsem trávil 12–14 hodin denně, a tak přišla i únava. Nastal čas být trochu sobecký a dělat si věci po svém. Už nechci dělat pro někoho, ale jen s někým. Vítám i příležitost cestovat a pracovat s barmany po celém světě – je to ohromná zkušenost a zároveň zodpovědnost.

## Jak si vedou tvoje lahvované koktejly?

Koktejly Crafthouse byly jedním z důvodů, proč jsem se rozhodl Aviary opustit. Značka se začala úspěšně rozvíjet, a tak vyžaduje mnohem více mé pozornosti. Původně jsme naše tři koktejly, Southside, Moscow Mule a Palomu, nabízeli v 750ml láhvích, letos k nim přibýly láhve 250ml určené do letadel nebo například pro hotely. Dalším krokem bude rozšíření nabídky o další koktejly, do nějž jsme už hodně investovali. Koktejly Crafthouse jsou čistě přírodní a vyrobené z vysoce kvalitních ingrediencí. V konečném důsledku jsme tak dražší než naši konkurenti, ale to je v pořádku – záleží nám na kvalitě a ta má svou cenu.

## Co pro tebe znamená vítězství v soutěži World Class 2014?

Každý barman to má asi trochu jinak. Když je vám pětadvacet, určitě světové finále hodně prožíváte. Já jsem už přece jen o něco starší než většina z mých tehdejších soupeřů, a tak jsem měl i trochu jiná očekávání. Šel jsem do toho mimo jiné s tím, že by mi případné vítězství mohlo pomoci nastartovat některý z mých projektů. Každopádně bylo mi velkou ctí stát se prvním Američanem, který World Class vyhrál. Podle mého jde o nejlépe zorganizovanou a nekomplexnější ze všech soutěží. Nezaměřuje se jen na koktejly, ale prověřuje veškeré barmanské dovednosti. Do baru přece nechodíme jen na drink, ale za zážitkem.

## Kolik dní v roce jsi po svém vítězství strávil doma?

Pravda je, že doma nebývám moc často, to jsem ale nebyl ani předtím. Každý, kdo tuhle branži zná, ví, jak obtížné je najít ten správný balanc mezi profesním a soukromým životem. Ostatně platí to i v jiných profesích – když se chcete něčemu věnovat naplno, musíte tomu všechno obětovat. Musíte se se svou prací oženit. No a mít dvě ženy je hodně náročné... Rozdíl oproti minulosti tu ale přece jen je. Dřív jsem se domů chodil v podstatě jen vyspat a pak hned zase běžel do baru, teď si to víc užívám. Když už jsem doma, tak tam opravdu jsem, což vítá zejména můj pes.

## Kolik času jsi přípravě na globální finále věnoval?

Asi vás překvapím, ale přípravám jsem moc času nevěnoval. Tím nechci říct, že bych vše ponechával náhodě, ale rozhodně na globálním finále byla spousta podstatně připravenějších barmanů. Když jsem viděl, co vše a jak mají nachystané, dokonce jsem lehce znervózněl. Nicméně částečně je to i můj styl – rád vždycky trochu improvizuji. Vlastně jsem ani neměl možnost se na globální finále dlouho připravovat, byli jsme totiž poslední zemí, kde se národní kolo konalo, a vzápětí následovaly Tales of the Cocktail, takže jsem neměl na přípravu déle než dva týdny.

## Která disciplína pro tebe byla nejtěžší, a kterou sis naopak užil nejvíc?

Užil jsem si snad úplně všechny. Podstatou této soutěže je prověřit barmanské dovednosti, v rámci jednotlivých disciplín tudíž neděláte nic moc jiného než běžně za barem. Pro mladé barmany, kteří doposud pracovali jen v jednom typu podniku, je to obtížnější než pro mě, který mám zkušenosti z různých barů. Byl jsem už v životě postaven před nejrůznější výzvy, tudíž jsem se snáze popasoval i s těmi soutěžními. Vyhrál jsem speed challenge, ale osobně si nemyslím, že to byla má nejsilnější disciplína. Hodně jsem si užil market challenge – naším úkolem bylo během relativně krátké doby na trhu nakoupit ingredience a připravit z nich koktejl. Bavila mě i written word challenge. Nejnáročnější na tom všem byly přesuny – během tří dnů jsme vystřídali tři hotely. Zabalit si všechny ty věci, co s sebou někteří barmani měli, a zůstat plně soustředěný na soutěžní výkon, bylo hodně obtížné. Já jsem toho s sebou naštěstí moc neměl, a tak jsem si hlavu zachoval čistou...

## Finále World Class 2015 v Kapském Městě ses zúčastnil jako porotce. Jak na něj vzpomínáš?

Bylo to skvělé, porotcování mě baví. Jelikož vím, čím barmani procházejí a kolik času a úsilí připravám na soutěž obětovali, vždycky se snažím být maximálně soustředěný. Stejnou pozornost věnuji prvnímu i poslednímu barmanovi. Je zajímavé sledovat všechnu tu kreativitu, různé barmanské styly a osobnosti. To je velká výhoda oproti tomu, když sami soutěžíte a musíte se soustředit hlavně na svůj výkon. I proto nemohu moc srovnávat tento a předchozí ročník World Class, drinky a prezentace svých soupeřů znám v podstatě až ze závěrečného videa, které ze soutěže vzniklo.

## Čím tě zaujal letošní vítěz Michito Kaneko a čím český reprezentant Víta Cirok?

Japonský soutěžící podal velmi vyrovnaný výkon ve všech disciplínách. Byl velmi soustředěný, pohostinný a přátelský, jeho prezentace byly poutavé a koktejly vynikající – vše to do sebe velmi dobře zapadalo. Vítu jsem bohužel neměl možnost sledovat od začátku. Globálního finále se zúčastnilo bezmála šest desítek barmanů a utkali se v pěti disciplínách, takže nás na hodnocení muselo být víc a prostřídat se. V superfinále Víta předvedl neuvěřitelný výkon. Bar, který pro závěrečnou disciplínu postavil, byl přesně tím místem, kam byste se vždycky rádi vraceli.

## Co je podle tebe na cestě k vítězství v této soutěži nejdůležitější?

Osobně se domnívám, že se soutěžící příliš zaměřují na drinky a zapomínají být barmany. Možná to bude znít úsměvně, moje rada ale zní: zkuste se i na sou-





těži chovat jako kterýkoliv běžný večer u sebe v baru. Buďte v pohodě a porotce berte jako své hosty. Víím, není to snadné, ale podle mne je to ta správná cesta. Je to o zážitku. Lidé si nikdy nepamatují věci, tedy koktejly, ale to, jak se v dané chvíli i díky vám cítili. Zážitky a pocity jsou tím pravým důvodem, proč rádi chodíme na naše oblíbená místa.

**Co říkáš na to, že příští rok bude soutěž hostit USA, konkrétně Miami?**

Na jednu stranu je mi líto, že nepoznám nějakou novou exotickou destinaci, na tu druhou jsem rád, že nebudu muset trávit v letadle 16 hodin... Teď ale vážně. Miami je skvělé město, které kromě nádherných pláží nabízí i mix nejrůznějších kultur, stylů, vlivů a chutí. Skvěle je na tom, i co se nočního života, barů a koktejlů týče – myslím, že si to se všemi účastníky finále opravdu pořádně užijeme.

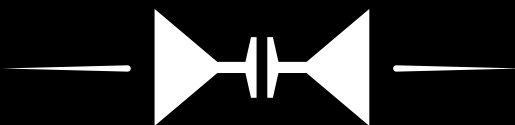
**Máš v Miami tip na nějaký zajímavý podnik?**

Samozřejmě, velmi oblíbený je třeba Broken Shaker. Je to krásné místo s neuvěřitelnou atmosférou. Neumím si představit, že by se někomu podařilo vystavět stejný bar kdekoliv jinde na světě. Velmi dobrý je i bar Sweet Liberty, který na Miami Beach otevřel John Lermayer, nebo Regent Cocktail Club. Obecně je ale v Miami spousta skvělých hotelových a plážových barů.

**Včera ses vypravil po těch pražských, kde se ti líbilo nejvíc?**

Máte tu spoustu dobrých barů. Moc se mi líbil Cash Only, v Hemingway baru jsem měl fakt skvělý Old Cuban. Zážitkem pro mě byl i Black Angel's na Staroměstském náměstí a skvěle jsem se pobavil v AnonymouS. Barman si v nestřeženém okamžiku nasadil masku, já to nečekal, takže jsem se v prvním momentě dost lekl. Ale přesně o tom to je – o zážitku... ■





# WORLD CLASS®

## ZNÁME JMÉNA PRVNÍCH ŠESTI FINALISTŮ

**Pražský bar L'Fleur, domovský podnik českého vítěze Dieageo Reserve World Class 2015 Víti Ciroka, 11. ledna hostil první semifinále třetího ročníku soutěže. Postup do červnového finále si v něm zajistilo šest barmanů, kteří se nejlépe popasovali s tématem Cuisine meets cocktails.**

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Do prvního letošního českého národního kola World Class se s koktejlem propojujícím barmanské a kuchařské řemeslo přihlásilo 41 barmanů. „Mezi drinky nebyl takový, který by jednoznačně nevyhověl, některé ale zadání naplnily více a nápaditěji,“ říká ambasador soutěže Petr Kymla, jenž byl spolu se dvěma dosavadními vítězi soutěže v ČR, Jardou Janouškem a Víťou Círokiem, postaven před nelehký úkol vybrat 25 semifinalistů. „Museli jsme vyřadit 16 koktejlů. Na 12 z nich se kluci shodli, aniž by spolu komunikovali. O dalších čtyřech jsme vedli delší diskusi,“ doplňuje. Důležitost této debaty prověřil čas – dva z barmanů, kteří původně na soupisce semifinalistů nebyli, nakonec vybojovali postup do finále. Krátce po oznámení jmen účastníků semifinále ze soutěže odstoupil Miloš Danihelka, jelikož bude v době konání finále v zahraničí, a tak své místo uvolnil dalšímu v pořadí, Danu Prokešovi z Refectory Baru 1887. V rozmezí dnů až hodin před zahájením soutěž vzdali další tři barmani, Petr Kymla ale bohužel stihl povolat náhradníka už jen za jednoho z nich. Pouhé dva dny tak na přípravu získal Vašek Jahn z baru La Casa de la Havana vieja.

### INSPIRACE NAPŘÍČ SVĚTADÍLY

Semifinále bylo rozděleno do dvou bloků – v tom dopoledním se utkalo 10 barmanů, odpoledne jich do-

razilo 13. Porotě, v níž usedli Tony Velich, slovenský vítěz World Class z roku 2014, a Mateusz Szuchnik, loňský vítěz z Polska, v časovém limitu 6 minut předkládali po dvou porcích svého drinku na téma Cuisine meets cocktails. K vidění zde byly drinky inspirované japonskou, mexickou nebo třeba thajskou kuchyní, ale také tou českou (hodně zajímavou tekutou variací na svíčkovou předvedl Martin Vogeltanz z plzeňského Zapa Baru). Většina barmanů ke svým drinkům servirovala také něco k zakousnutí – od ananasové ravioli, hořící čokoládové koule a cheesecaku přes mořské řasy, sušené maso a nachos až po míchaná vajíčka a chleba s paštikou. K vidění byly i velmi zajímavé servisy drinků. Hodně si s ním vyhrál například Daniel Novák z ostravské Modré myši, nakonec ho to ale bohužel stálo cenné body za překročení časového limitu. Oba porotci, ale také Víťa Círok soutěžícím pokaždé poskytli cennou zpětnou vazbu, což se bude hodit nejen finalistům, ale také těm, kteří se rozhodnou zkusit štěstí v druhém semifinále, jež se uskuteční v dubnu.

### SKVĚLÍ BYLI VŠICHNI, ALE...

Šest barmanů má své jisté už teď. Dan Prokeš porotu zaujal drinkem Does or Doesn't servírovaným po asijsku v mističkách spolu s hůlkami. Vašek Jahn vsadil



Sest finalistů s ambasadorem soutěže Petrem Kymlou uprostřed. Zleva: Daniel Prokeš, Václav Jahn, Eduard Ondráček, Ladislav Gažbor, Ondřej Hnilčíka a Jan Teska.

na jednoduchost, mexickou kuchyni a tequilu – postup mu vybojoval drink Don Loco. V Mexiku našel inspiraci také Láďa Gábor z BeBop baru, jenž porotě předložil lehce pikantní koktejl Comino del Fuego. Chřest jako jednu z ingrediencí pro svůj drink Madame de Pompadour zvolil Honza Teska z Bugsy's. Servíroval ho s malým chřestovo-sýrovým cupcakem. To Eduard Ondráček z Bonvivant's, jenž se za bar postavil v rondonu a s kuchařskou čepicí, našel inspiraci v cheesecaku. Porotě ho předložil hned ve dvou variantách – jako klasický dezert a jako chuťově téměř identickou tekutou variací, již nazval Toasted Orange Cheesecake Martini. Stejná koktejlová klasika inspirovala i Ondru Hnilčíku z Hemingway baru. Vymazleným servisem svého New Flavour Martini,

na něj mimo jiné použil slaný karamel s olivami, přenesl za zpěvu a dokonce i letu kolibříka do přírody... „Bylo těžké vybrat ze soutěžících jen šest finalistů, protože každý z barmanů tu dnes předvedl něco speciálního. Některým z nich postup unikl jen o vlásek, a tak věřím, že se sebe vydají maximum příště a uspějí napodruhé,“ říká Tony Velich a Petr Kymla k tomu doplňuje: „Potěšilo mě, že jsou mezi finalisty i světovými soutěžemi méně ostříleni soutěžící, a těším se, co barmani předvedou v druhém semifinále. Děkuji všem, kteří se zúčastnili, oběma porotcům, kteří barmanům prostřednictvím komentářů k drinkům předali spoustu neocenitelných zkušeností, a samozřejmě také týmu baru L'Fleur, který nám pro soutěž poskytl opravdu skvělé zázemí.“ ■



# NEMILOVANÁ VODKA

**Vodka, která se stala královnou v době renesance koktejlů v devadesátých letech minulého století, dnes již u barmanů onen nádech posvátnosti poněkud ztratila. Mistři šejkru ji poněkud přehlížejí, přesto ale zůstává nejkonzumovanější lihovinou na světě. Možná ale nastal čas, abychom se na vodku podívali poněkud kreativnějším pohledem místo toho, abychom ji prostě ignorovali.**

„Klišé, není ani pravda, ani nepravda, je to neměnný fakt, který nevyvolá žádnou změnu. Na změnu jsme líní,“ řekl filmový kritik Serge Daney. O vodce panuje celá řada klišé. Široká veřejnost je přesvědčena, že je to jen etanol, který je k dostání v lékárnách, alkohol mdlé chuti, fádní, bez vůně, a tudíž i nezajímavý... Mohl by následovat dlouhý seznam toho, proč má v míchaných nápojích, pro určitou skupinu barmanů, nulovou hodnotu. „Bezbarvý destilát mdlé chuti, který bohužel skýtá málo pro barové umění, ale kterým lze skvěle čistit šper-

ky,“ řekl v roce 2010 barman Jamie Boudreau. Přitom to není Boudreau, kdo si bude stěžovat na mnohoběžné užití této lihoviny, Boudreau totiž umístil na stoly ve svém baru Canon v Seattlu Angostura bitters. Samozřejmě, že vodka nemá nejlákavější aroma, to známe, ale o to přece u této staré dcery východu nejde...

## ŽÁDNÁ VODKA

Před dvěma lety Dale DeGroff lapidárně uzavřel předmluvu ke knize Tonyho Abou-Ganima *Vodka Distilled*



slovy: „Vodka je lihovina, která, věřte nevěřte, hrála velice důležitou úlohu při znovuobjevení toho, čemu autor a historik David Wondrich říká ‚první legitimní americké kulinářské umění‘, totiž koktejlu.“ To bychom mohli považovat za gesto ocenění starého praktika, jímž ukázal cestu celé generaci barmanů, kteří zavrhnou vodu jako celek. Už totiž ani nepočítáme všechny ty bary, které ji po způsobu Death & Co. v New Yorku nebo Jerry Thomas Project v Římě vůbec nepodávají. „Žádná vodka“ znamená v hnutí craft cocktail totéž co „žádná budoucnost“ v punkovém hnutí: povinný slogan. Samozřejmě, že můžeme pochopit příčinu toho všeho. Tam, kde se výrobci nejlepších značek vodky po dlouhou dobu snažili docílit extrémní čistoty svého produktu, to znamená co nejméně výrazné chuti, hnutí craft cocktail vsadilo na chuťovou zkušenost. Proč ta naprostá revoluce založená na chuti, návrat k původním chutím a historii, která se vrací do předprohibičního období, a tudíž k lihovině, která nemá chuť žádnou, proč začíná boom ochucených verzí, ačkoliv do začátku třicátých let minulého století se s nimi nepočítalo prakticky nikde? Může se nám skutečně zdát, že vodka postrádá smysl v tomto craft konceptu. V této věci působí poněkud trapně tvrzení, že o vodu nemáme zájem nebo ji nechceme mít nebo s ní pracovat proto, že pozbyla kvality. Kdo by tvrdil, že vodka je nekvalitní a že „U nás ji nenajdete!“, tak by o sobě pouze prozradil, že je zasažen snobismem a elitářstvím. Všimněte si, že v průběhu doby se rozpory vytrácejí. Vynášíme do nebe kvalitu domácích šťáv, ale podléháme lsti Aperolu (přečtete si etiketu, soupis toho, jak vás vystrašit). Přejeme si demokratizaci koktejlu, ale zbavujeme se vektoru masy, kterou obsahuje nejprodávanější lihovina západního světa. Očerňujeme vodu, zatímco vodka před třiceti lety velkou měrou přispěla ke znovuobjevení kouzla koktejlu.

## NEVALNÉ DĚDICTVÍ

První knihy o koktejlech, ve kterých našla vodka významné místo, byly Café Royal Cocktail Book od Williama J. Tarlinga v roce 1937 a Stork Club Bar Book od Lucia Beeba v roce 1946. Ostatně v poslední jmenované knize nalezneme první recept na Bloody Mary, jeden z mála koktejlů s vodkou, který do dnešních dnů barmani používají. Velkým problémem vodky je to, že koktejl v době svých začátků, od roku 1960 do roku 1980, byl bohužel jen stínem těch dnešních. Tím se z velké části vysvětluje, že za sebou zanechala jen zanedbatelnou stopu z doby, kdy byl koktejl ve svých počátcích, na které si již mnoho lidí ani nevzpomene. A koktejly jako Screwdriver a jemu podobné z diskotékové doby tento dojem určitě nezmění. Vinou řady pevně zakořeněných předsudků je nakonec jen velmi málo barmanů, kteří by se skutečně zajímali o transparentní pálenku. Jestliže dnes mnoho z nich o koktejl s vodkou projevuje jen minimální, ne-li nulový zájem, je to především proto, že tito barmani zcela opustili myšlenku na to,

aby vytvořili něco zajímavého, a lenivě se věnují jen tomu snadnému. Lenost, o níž hovoří Daney, dosáhla vrcholu a koktejl s vodkou se stal klišé: obecně jde o snadný koktejl složený jen z několika surovin, trochu oslazený pro ztřeštěnou holku z města, která nemá ráda alkohol. Bohužel sotva je to přehnané tvrzení. Koncem čtyřicátých let minulého století však David Embury napsal ve své knize The Art Of Mixing Drinks: „Toto je alkohol, s nímž můžete donekonečna experimentovat, jen si prosím vzpomeňte, že je jediný, který nemá absolutně žádnou chuť. Používejte ho pouze pro jeho obsah alkoholu, společně se zcela na svá aromatacká Quinquina, ovocné šťávy, posilující prostředky a jiné lihoviny pro dodání chuti, pak vaše nápady na míchané nápoje nebudou mít prakticky žádné meze – některé budou dobré, některé ujdou a některé (jako i u jiných míchaných nápojů) budou dokonale propadáký!“ Jak říkal Embury, je jen na vás, jestli se vám povede namíchat dobrý koktejl



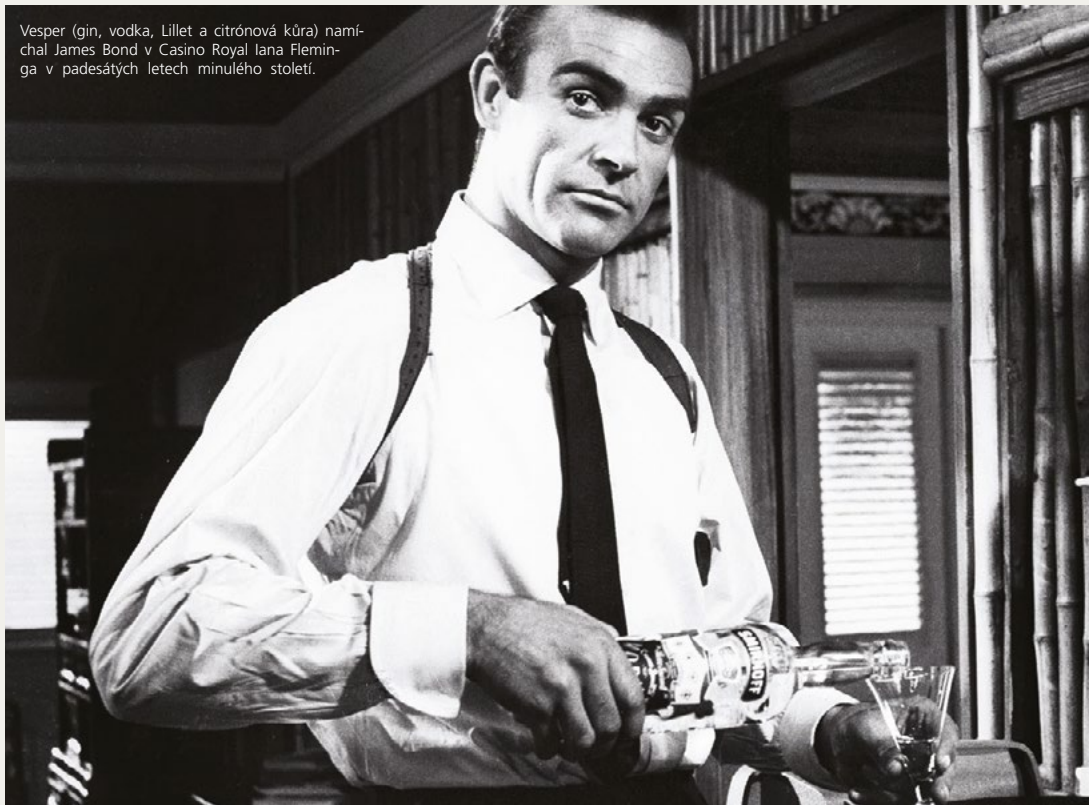
Knihy Stork Club Bar Book od Lucia Beeba, která vyšla v roce 1946, je jednou z prvních knih o koktejlech, v nichž bylo významné místo ponecháno i pro vodu. Obálku ztvárnil americký grafik Paul Rand, který je autorem log společnosti IBM, UPS a mnoha dalších, včetně loga společnosti Next, kterou vlastnil Steve Jobs.

s vodkou nebo odporný s whisky, koňakem, tequilou nebo něčím jiným... Problémem tedy není lihovina, ze které ho vyrobíte, ale vaše zručnost a inteligence, jak to zvládnete.

## DOKONALÉ MÉDIUM

Chybou, které se dopouštíte při použití vodky v koktejl, je to, že ji použijeme jako náhradu za jiné li-

Vesper (gin, vodka, Lillet a citrónová kůra) namíchal James Bond v Casino Royal Iana Fleminga v padesátých letech minulého století.



hoviny. Vodka nepatří do stejného ranku a nelze jí v žádném případě použít jako náhražku cukru. Očerňujeme vodu, zatímco vodka před třiceti lety velkou měrou přispěla k znovuoživení kouzla koktejlu. Když použijete ochucenou vodu, jako například Zubróvku, a nahradíte jí cachaču v koktejlu Caipirinha, tak to opravdu je velmi nevhodné. Stejně tak je tomu u mnoha koktejlů, v nichž se gin nahrazuje vodkou (Gimlet, Martini, Southaide...). Vždy pocítíte krutý rozdíl, když takový nápoj porovnáte s výsledkem originálního nápoje. Zájem o vodu v koktejlu však spočívá v tom, co jí všichni vytýkají – v absenci jakékoliv chuti. Díky této své vlastnosti je ale dokonalým médiem, ideální podklad umožňující vdechnout život koktejlu, aniž by byl zbaven spojením chutí a vůní nebo aniž by byla zastřena příliš jemná a subtilní ingredience. „Použitím vodky místo ginu docílíte toho, že jiné ingredience, jako například vermut, skutečně zazáří,“ vysvětluje Tony Conigliaro ohledně svého Dirty Martini By The Sea (vodka alga, vermouthe dry a řecké olivy na ozdobení) ve své knize Drinks. Stejně zjištění v případě Employee Only v New Yorku, kde je jejich Mediterra (vodka, medový sirup, fíková pasta a šťáva z citrónu) „dokonalým příkladem, co můžete udělat s tak málo inspirativní lihovinou, jako je vodka. Chtěli jsme spojit tradiční vůně Středomoří, jako jsou fíky, citrón a med. Když je smícháte s vodkou, je to stejná výzva, jako když vaříte z tofu: nezáleží na

tom, co z něj děláte – pořád je to tofu. Veškeré vůně a chutě pocházejí od jiných ingrediencí v nápoji: vodka nápoji dodává skutečně jen tu alkoholovou sílu. V případě koktejlu Mediterra by se jakékoliv jiné lihoviny střetly s vyrovnanou plností chutí fíky a medu.“ V jiném koktejlu, nedoceněném Clublandu (vodka, bílé portské, Angostura bitters a pomerančová kůra) uváděném v Café Royal Cocktail Book, je vodka také skvělým nápadem, protože ponechává dostatek prostoru pro bílé portské, které může dýchat. Zájem o vodu v koktejlu však spočívá v tom, co jí všichni vytýkají – v absenci jakékoliv chuti.

### ZJEMŇOVAČ

Jedním z dalších mimořádně zajímavých aspektů vodky je to, že pozoruhodně zjemňuje intenzitu likérů, aniž by přitom změnila komplexní aromatický profil. Jedním z nejlepších příkladů této vlastnosti je *Gypsy Queen* (vodka, benediktský likér a Angostura Bitters), který znovu objevil David Wondrich v roce 2007. Recept na tento koktejl nalezneme v knize z roku 1938 *Russian Dishes and What They Are Made Of*. Podle autora Imbibe i tento koktejl „dokazuje jednu z největších mixologických vlastností vodky: její schopnost zjemnit silné chuti“. Během třicátých a čtyřicátých let minulého století se tak vodka často používala ke zjemnění příliš výrazných chutí. A tak tomu bylo i u mnoha koktejlů s ginem, zatímco neznámější

příklad, *Vesper* (gin, vodka, Lillet a citrónová kůra), namíchal James Bond v Casino Royal Iana Fleminga v padesátých letech minulého století. Tuto vlastnost nalezneme i u jiných koktejlů: Drink Without A Name od mimořádného novináře Paula Harringtona (který Robert Hess přejmenoval na *Harrington*), kde vodka slouží jednak k tomu, aby zmírnila intenzitu, ale také cukernatost směsi Cointreau a zelené Chartreuse. Stejně tak je tomu i u Dreamy Dorini Smoking Martini od Audreyho Saunderse, kde vodka zjemňuje také intenzitu absintu i desetileté whisky Laphroaig. Je však příliš silné tvrdit, že se jednoho dne vodka objeví jako hit koktejlů. Možná k tomu dojde po comebacku koktejlů z devadesátých let, nebo prostě jenom proto, jak se připomíná na tričku od Cocktail Kingdom, že „Vodka platí faktury“. I ti nejzanícenější pomlouvači jejího užívání jsou nuceni ji začít zase podávat. A to je i případ Audrey Saunderse, který dlouho bojoval proti lihovinám z východu, ale nyní na svém nápojovém lístku v baru Pegu Club nabízí Grapefruit Cooler z vodky. Vodka je vstupní branou do světa koktejlů pro nezavěšené a byla by škoda se jí dobrovolně zříkat. Měli bychom však odmítnout snadnou cestu a raději brát vodu do společnosti zapálenějších a šikovnějších barmanů. Vyplodit sto variací Manhattanu je snadné: ale vymyslet suchý koktejl s vodkou, který si v sobě ponese vůni východních cest, to je něco jiného. A v tom právě tkví pravý talent barmana. ■



Harrington

© Martin Kind

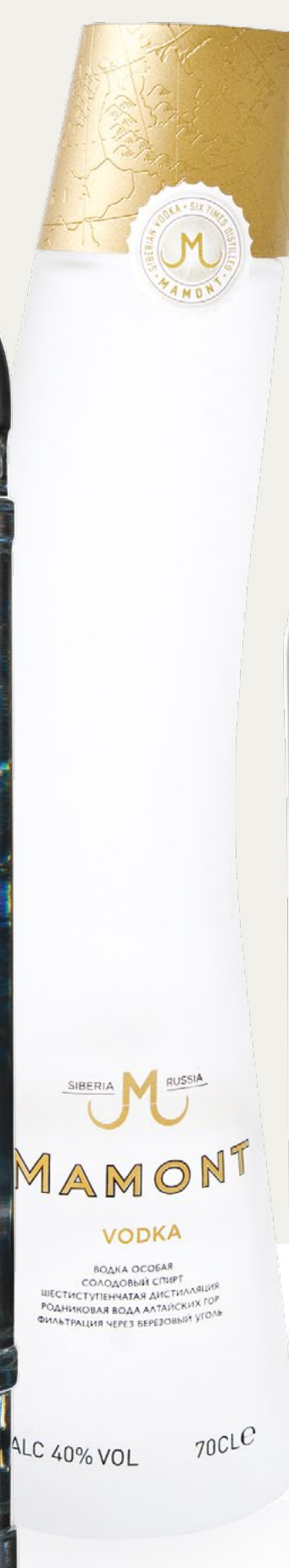


Vesper



Gipsy Queen







Není vodka jako vodka...

Inspirace **WAREHOUSE #1**



GUINNESS



# GUINNESS®

Guinness je proslulé irské pivo ze stejnojmenného dublinského pivovaru s neuvěřitelnou historií, sahající až do roku 1759. Pro čtyři miliony Irů žijících ve své zemi a dalších sedmdesát milionů, kteří se usadili v zahraničí, je Guinness značkou, na kterou jsou právem hrdí. U nás v republice se Guinness poprvé objevil v roce 1994 a až do konce roku 2015 byl distribuován společností H-Market, od které jsme letos 1. ledna distribuci, jakožto Ultra Premium Brands, převzali. Pivovar Guinness dnes vlastní společnost Diageo, založená v roce 1997 spojením dvou subjektů, akciových společností Grand Metropolitan a právě Guinness. Tak vznikl konglomerát, který vlastní největší kolekci destilátů, vín a dalších nápojů současného světa. Právě s touto společností jsme se na zmíněné distribuci nakonec dohodli. Koncem roku jsme se tedy s Honzou Braunem, který má u nás na starosti pivní divizi, vypravili do Dublinu, kde se pivovar Guinness se vstupní branou St. James's Gate nachází.

Text: Jakub Janeček foto: archiv DIAGEO není-li uvedeno jinak



Ubytovali jsme se na pravém břehu řeky Liffey v místech, kde se přes ni klene jeden ze dvou dublinských mostů od Santiaga Calatravy. Byl pojmenován podle známého irského prozaika a dramatika Samuela Becketta a vypadá jako položená harfa. Ferryman Townhouse, jenž stojí takřka naproti, je rodinný Bed & Breakfast hotel, jehož součástí je i nefalšovaný Irish pub, kde jsme si dali ten večer první pintu. Na čepu tady měli třináct druhů piva, z nichž osm vaří právě Guinness, a nebylo tady k hnutí. Ostatně stejně jako v mnoha jiných Irish pubech, které jsme ten večer navštívili nebo navštívit chtěli.

Druhý den ráno jsme dorazili ve smluvený čas k bráně St. James's Gate a začali jsme se seznamovat s jedinečným příběhem fenoménu, který daleko přesáhl hranice malého ostrovního státu, fenoménu Guinness. No posuďte sami.

#### ARTHUR GUINNESS - zakladatel tradice

Arthur Guinness se narodil v Celbridge do protestantské rodiny Guinnessů, která byla součástí anglo-irské aristokracie. Jeho otec spravoval rozsáhlé pozemky pro arcibiskupa z Cashelu, dr. Artura Price, a také pravděpodobně vařil pivo pro další arcibiskupovy zaměstnance. To bylo v době, kdy skoro každý statek a každé město měly svůj vlastní pivovar. Má se za to, že právě zde pochytil Arthur Guinness základy obchodování, které později dokázal zžitkovat.

Historie pivovaru Guinness začíná v roce 1759, kdy mladý Arthur, kterému bylo tenkrát 34 let, přišel do Dublinu a podepsal tady neuvěřitelnou nájemní smlouvu, kterou si na 9000 let pronajal pivovar. To bylo v době, kdy bylo

v Irsku kolem tří set pivovarů a z toho dokonce sedmdesát v Dublinu! Dvacet pivovarů se tenkrát nacházelo na pozemcích mezi zmíněnou bránou Svatého Jakuba a centrem Dublinu, z čehož je patrné, jak velká tady musela být víra v budoucnost vaření piva. Ta byla mimo jiné podpořena velmi dobrou kvalitou měkké vody, která je pro vaření piva velice důležitá.

Když tedy přišel Arthur do Dublinu, podepsal tady 31. prosince 1759 novoroční nájemní smlouvu na pivovar, který se rozkládal na čtyřech akrech pozemků (16 000 m<sup>2</sup>), zaplatil za to 100 liber, a k tomu se ještě zavázal každým rokem platit 45 liber jako roční nájemné. Šlo o pivovar, který tady stál od roku 1690, ale protože nebyl již zhruba deset let používán, bylo všechno zchátralé a zanedbané, což také zřejmě zohlednila nájemní smlouva.

Tradičním pivem, které se v Irsku vařilo v sedmnáctém století, byl **ale**. Nejbližší mu je dnes pivo Smithwick's, s historií datovanou od roku 1710, které pivovar Guinness také vaří. V roce 1720 bylo poprvé vyrobeno tmavé pivo, kterému se později začalo říkat porter. Když dnes mluvíme o porteru nebo stoutu, automaticky se tyto typy piva spojují s Guinnessem. Jejich původ však není irský, ale anglický. Uvedení porteru na trh v roce 1722 se přisuzuje sládkovi Ralphu Harwoodovi ze Shoreditche z východního Londýna, i když je nutné dodat, že se zřejmě nad žádným jiným typem piva, pokud jde o jeho původ, nevznáší tolik otázek jako právě nad tímto. Ať už ale byl jeho přesný původ jakýkoli, je jasné, že se porter neboli pivo, při jehož výrobě se používal pražený ječmen, stal velmi populární a že jeho název pochází zřejmě od nosičů z londýnských trhů, kteří roznášeli zboží po městě a ohlašovali se voláním Porter! V letech 1750 až 1760 bylo již toto pivo tak populární, že ho londýnské pivovary začaly vyvážet i do světa, včetně Dublinu. Poté, co se stal porter oblíbeným pivem i mezi dělníky v místních docích, si dublinští pivovarníci řekli, že si ho budou vařit sami. Guinness nikdy netrdil, že Arthur tento typ piva vymyslel nebo že byl prvním, kdo ho vařil. Jistě ale je, že Arthur kolem roku 1770 použil původní recepturu, upravil si ji podle svého a následně začal zcela dominovat tomuto typu piva.

Arthur Guinness byl tedy jednak vizionářem, který podepsal nájemní smlouvu na 9000 let, jednak vynikajícím sládkem, který vařil pivo pro Dublin Castle, což bylo sídlo

britské vlády v Irsku. Kromě toho byl také zvolen šéfem pivovarnického cechu v Dublinu, což bylo možná ještě důležitější než mít tu čest dodávat pivo na dublinský hrad, protože to znamenalo, že byl uznávaným odborníkem mezi ostatními sládky. Byl velkým podnikatelem, který začal 30 až 40 let po podepsání smlouvy na St. James's Gate expandovat, a byl také prvním, kdo začal pivo z Irska exportovat.

## ARCHIV

V pivovaru Guinness se dnes nachází archiv cenných dokumentů a historických relikví, ve kterém jsme se mohli díky archiváře s keltským jménem Eibhlin Colgan s některými z nich blíže seznámit.

Jedna z prvních knih záznamů, která obsahuje i původní receptury, pochází z období mezi 24. říjnem 1801 až 7. únorem 1803, což je rok, kdy Arthur Guinness zemřel. V knize je i receptura ze 14. prosince 1801, týkající se West India Porteru, který se dnes opět vyrábí. Má žlutou etiketu s nápisem Brewer's source 1801 a díky této knize receptur je dnes možné legálně říct, že se pivo, které se začalo opět vařit v roce 2015, vyrábí na základě původní receptury z roku 1801.

Další knihou, do které jsme v místním archivu mohli nahlédnout, je kniha původních etiket piv Guinness, která slouží jako inspirace při vytváření jejich replik. Obsahuje opravdu velké množství etiket, včetně těch, jejichž design byl zohledněn při výrobě dublinského piva Dublin Porter a West Indies Porter, tedy piva, které se vařilo pro britská zámořská území. Jeho receptura je na rozdíl od mnoha tenkrát vařených piv postavena na chmelu, což ovlivnilo jednak jeho chuť, ale zároveň pivo lépe stabilizovalo. Díky vyššímu obsahu chmele tak West Indies Porter mohl mít po dlouhých cestách do zámoří stále stejnou kvalitu.

Takže Arthur Guinness začal nejprve vařit pivo typu **ale**. Potom v sedmdesátých letech osmnáctého století vařil piva Porter a v dubnu roku 1799 se rozhodl zastavit výrobu piv typu **ale** a zaměřil se pouze na výrobu typů porter. Začal vyrábět Town Porter a Country Porter. Town Porter, neboli městský porter byl určen pro Dublin a Country porter k distribuci po Irsku. Ten měl o něco vyšší obsah chmele a vyšší obsah alkoholu. V té době začal vyrábět





i West Indies Porter určený výhradně na vývoz. Bylo to na začátku devatenáctého století, kdy byl Dublin druhým nejdůležitějším městem Britského impéria. Tím pádem hodně zboží, které se v Dublinu vyrobilo, odplouvalo na lodích do Západní Indie a dalších britských kolonií. Pivo bylo určeno především pro britské vojáky, ale nakonec se dostalo v místech určení i mezi většinovou populaci. Díky této skutečnosti se stal Guinness brzy globální značkou, což se nepovedlo žádnému jinému pivu porter ani žádnému jinému irskému pivu.

Guinness byl dostupný v kontinentální Evropě už roku 1815, kdy si zraněný voják v bitvě u Waterloo ve svém deníčku zapsal, že pije Guinness, aby se brzy zotavil. Bylo to dokonce sto let před kampaní Guinness is Good for You! Následně byl Guinness dostupný ve dvacátých letech devatenáctého století i ve Spojených státech, v roce 1827 v Africe a v roce 1858 dorazil i do Austrálie.



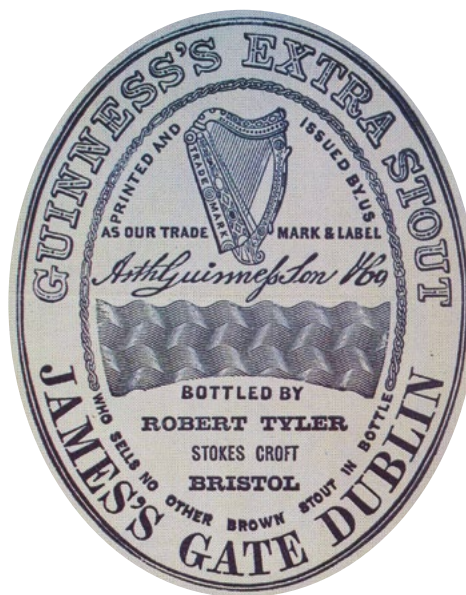
#### ARTHUR GUINNESS II

Arthur Guinness si vzal v roce 1761 za ženu Olivii Whitmore, která mu porodila 21 dětí, z nichž se jich ale vzhledem k tehdejší vysoké míře úmrtnosti dožilo plnoletosti pouze deset. Jeho nejstarší syn se stal duchovním. Tím pádem nemohl převzít vedení pivovaru, takže jej zdědil po otcově smrti v roce 1803 druhý nejstarší syn v pořadí, který se jmenoval rovněž Arthur. To byly počátky dynastie Guinnessů, která trvala více než 220 let. Za tuto dobu se ve vedení pivovaru vystřídalo šest generací, což trvalo až do devadesátých let dvacátého století, kdy byl poslední potomek Guinnessovy rodiny členem představenstva pivovaru Guinness. Dvacet let se tedy už členové rodiny nepodílejí na vedení pivovaru, který dnes vlastní společnost Diageo. Jsou hrdí na svůj odkaz, často chodí do pivovaru, ale nadále jsou pouze držitelé akcií.



#### BENJAMIN LEE GUINNESS

Po smrti svého otce v roce 1855 převzal vedení pivovaru jeho syn Benjamin Lee Guinness. Pod jeho vedením expandoval vývoz do Afriky, Spojených Států, Austrálie a na Nový Zéland a v roce 1862 byla také poprvé představena etiketa Guinness, na níž je možné vidět logotyp Guinness, podpis Arthura Guinnessa z původní nájemní smlouvy a také důležitý symbol, s nímž je Guinness spo-



ován, a tím je harfa. V polovině devatenáctého století bylo Irsko vnímáno jako mytický keltský ostrov a harfa byla královským nástrojem na mytické hoře Tara, jež se

považuje za místo irských bohů a vstup na onen svět. Použití harfy na etiketě v sobě neslo jistou symboliku, kterou rodina Guinnessů jasně deklarovala, odkud jejich pivo pochází. Zajímavostí je, že poté, kdy Irsko v roce 1922 získalo nezávislost na Spojeném království, chtěla irská vláda použít jako národní symbol rovněž harfu. Protože měl Guinness od roku 1876 harfu zaregistrovanou jako obchodní značku, musela ji irská vláda použít otočenou na druhou stranu. Proto je dnes i na minci eura harfa otočená jiným směrem, než jak ji můžete vidět na logu pivovaru Guinness. Originální předlohou pro logo Guinness je jedna ze tří harf z 15. století, která se nachází na vysoké škole Trinity College v Dublinu.

## KVALITA

Guinness kladl vždy důraz na kvalitu svého piva, což je dobře vidět v archivu na etiketách z roku 1899, kdy bylo možné, po podepsání dohody o zaručení kvality mezi pivovarem a podnikem odebírajícím pivo Guinness, nakupovat pivo s etiketami již obsahujícími jméno podniku, který se zavázal dodržovat kroky zaručující nejlepší možnou kvalitu piva Guinness.

## DOBROČINNOST

Rodina Guinnessů věřila, že je správné pomáhat městu, ve kterém se nacházel jejich pivovar. V šedesátých letech devatenáctého století věnoval Benjamin Lee Guinness 150 000 liber na rekonstrukci dublinské katedrály sv. Patrika, která je vzdálena zhruba míli od pivovaru. Katedrála je pojmenována podle svatého Patrika, patrona Irska, jehož



pravděpodobný den úmrtí, 17. březen, si každoročně připomínají Irové na celém světě. Věnovaná částka na rekonstrukci katedrály by dnes představovala kolem osmi

milionů eur! S tímto finančním darem souvisí další důležitý artefakt v archivu pivovaru Guinness. Je jím 150 let stará úžasná kniha, vydaná u příležitosti znovuotevření katedrály a pojednávající o svatém Patrikovi, o jeho únosu jako šestnáctiletého chlapce otrokáři z Walesu do Irska a tak dále. Nachází se zde poděkování občanů Dublinu Benjaminu Lee Guinnessovi za finanční pomoc při rekonstrukci katedrály a také poděkování pana Guinnessa občanům Dublinu. Je zde také pečef města a seznam lidí, kteří do této knihy přispívali, z čehož je dobře vidět, kdo byl kým v dublinské společnosti. Tato kniha je pěkným příkladem toho, jak byla Guinnessova rodina spjata s městem a zemí, odkud pocházela.



**EDWARD CECIL GUINNESS – lord Iveagh**

Po svém otci převzal vedení pivovaru v roce 1868 představitel čtvrté generace Edward Cecil Guinness. Během jeho éry pivovar značně expandoval, a to až dolů k řece Liffey, což umožnilo poprvé přístup k jejímu toku. O pivovaru se začalo mluvit jako o městu ve městě. Měl vlastní nákladní říční čluny, vlastní železnici, požární zbrojnici, vlastní jídelnu i zdravotní péči. Byl to takřka soběstačný pivovar, který se dostal na tuto úroveň právě za Edwarda Cecila, kdy se stal Guinness kolem roku 1880 největším pivovarem na světě a jeho akcie začaly být v roce 1886 obchodovány na burze cenných papírů. Pivovar Guinness na tom byl dobře i před vstupem na burzu, ale poté, co začaly být jeho akcie obchodovány, se jeho finanční situace extrémně zlepšila. To umožnilo Edwardu Cecilovi, s vědomím toho, jak se jeho otec angažoval při rekonstrukci katedrály svatého Patrika, investovat své soukromé peníze rovněž zpátky do Dublinu. Stál za vyčištěním oblastí, kde se nacházely chudinské čtvrti, a také za výstavbou sociálního bydlení nejen pro své zaměstnance, ale i pro



chudé obyvatele vnitřního města. Tyto domy ještě stále stojí a plní svou funkci, čímž je naplněn dlouhotrvající odkaz Edwarda Cecila Guinnessa. Za jeho dobročinnost mu královna Viktorie udělila titul lord Iveagh.

V průběhu let se pivovar Guinness stále rozrůstal, protože se zvyšovala i poptávka po jeho pivu. Vědělo se, že Guinness vyrábí skvělé pivo, ale co se s ním děje na jednotlivých trzích, už nebylo pod kontrolou. Ve chvíli, kdy Guinness opustil brány pivovaru, byl prodán společnosti, která ho plnila do láhví, etiketovala a posílala do světa. Pivovar tím pádem nevěděl, co si o pivu Guinness myslí lidé například v Americe nebo v Austrálii. V roce 1890 byl zaměstnán Arthur Shand, který spolu s několika dalšími muži jezdil po světě na parních lodích a reportoval o pivu Guinness. Celých patnáct let to byla jeho práce. Cestoval do Severní a Jižní Ameriky, Austrálie, na Nový Zéland, do Japonska, Číny i do Afriky a reportoval o prodeji Guinnessu, o názorech lidí na Guinness, ale i o tom, kdo je pro Guinness konkurencí, jaké jsou kde ceny, kdo jej pije v jednotlivých zemích a tak dále. Prakticky šlo o první průzkum trhu. Zároveň to opět potvrzuje, jaký důraz se kladl na kvalitu piva.



**RUPERT GUINNESS – druhý lord Iveagh**

Vedl pivovar Guinness od roku 1927 do roku 1962. Pod jeho vedením se začal v roce 1929 Guinness objevovat v reklamách. Položil základy výstavby pivovarů v zámoří a projektoval pivovar v Nigérii, který zahájil výrobu v roce 1963.

#### REKLAMA

Od svého založení v roce 1759 se Guinness po dlouhých 170 let nevěnoval reklamě. Stal se tedy globální značkou,

DAILY EXPRESS, FEBRUARY 9, 1904

**THIS IS THE FIRST  
ADVERTISEMENT  
EVER ISSUED  
in a national paper  
to advertise  
GUINNESS**

For over 150 years the House of Guinness have been engaged in brewing Stout. By concentrating upon doing one thing well, they have produced a beverage which stands alone.

Fortunes have been spent in study and development, going right back to the production of the kind of Barley seed that will enable the farmers to grow the Barley that makes the most suitable malt to make the best Stout.

**As the result of quality and quality alone, the Guinness Brewery has grown to be by far the largest in the world**

**ITS GREAT PURITY**  
Guinness is made solely from Barley, Malt, Hops and Yeast, and is naturally matured. No artificial colour is added; the colour of Guinness is due to the roasting of the Barley.

**ITS HEALTH-GIVING VALUE**  
Guinness builds strong muscles. It feeds exhausted nerves. It enriches the blood. Doctors affirm that Guinness is a valuable restorative after Influenza and other weakening illnesses. Guinness is a valuable natural aid in cases of Insomnia.

**ITS NOURISHING PROPERTIES**  
Guinness is one of the most nourishing beverages, richer in carbo-hydrates than a glass of milk. That is one reason why it is so good when people are tired or exhausted.

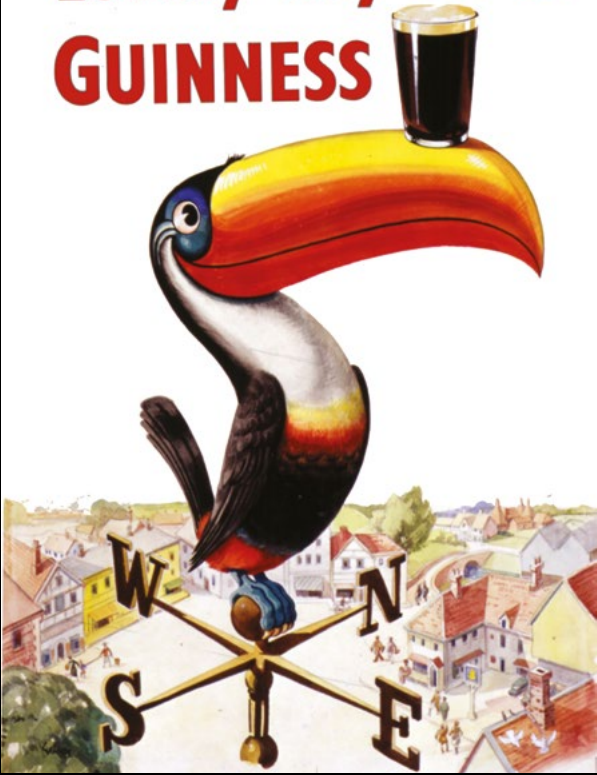
**GUINNESS  
IS GOOD FOR YOU**

vyváženou do celého světa z největšího pivovaru na světě, a to bez pomoci reklamy.

První reklama byla otištěna v roce 1929 a mimo jiné říká: „Jako výsledek kvality a kvality samotné rosti pivovar Guinness, aby se stal zdaleka největším na světě.“ Dále byly na této reklamní stránce uvedeny přednosti piva Guinness, jako je jeho skvělá čistota bez přidání umělých barviv, zdravotní účinky a výživové vlastnosti. Po takovém výčtu bylo jasné, že musí být toto pivo pro spotřebitele dobré,



Lovely day for a  
**GUINNESS**



There's nothing  
like a  
**GUINNESS**

Lovely day for a  
**GUINNESS**





FROM THE OFFICE OF:

# King Neptune

To the finder of this document  
**GREETINGS** and let it be **KNOWN**  
to all men (and women) that I,  
**NEPTUNE** Monarch of the Sea,  
have permitted the House of Guinness to  
cast in, and/or, upon my Domain the bottle  
carrying this document — but in precise  
particular, the Atlantic Ocean — and allow  
same free passage, without let or hindrance,  
to convey to you the story of Guinness Stout,  
as also to further the fascinating hobby of  
**LABOLOGY** (the collecting of bottle  
labels) All regular collectors will find the  
enclosed label — of the world's most famous  
Stout — a valuable one to add to their  
collection, especially when it is realised that

*(Bi-Centenary Year of  
The House of Guinness)*

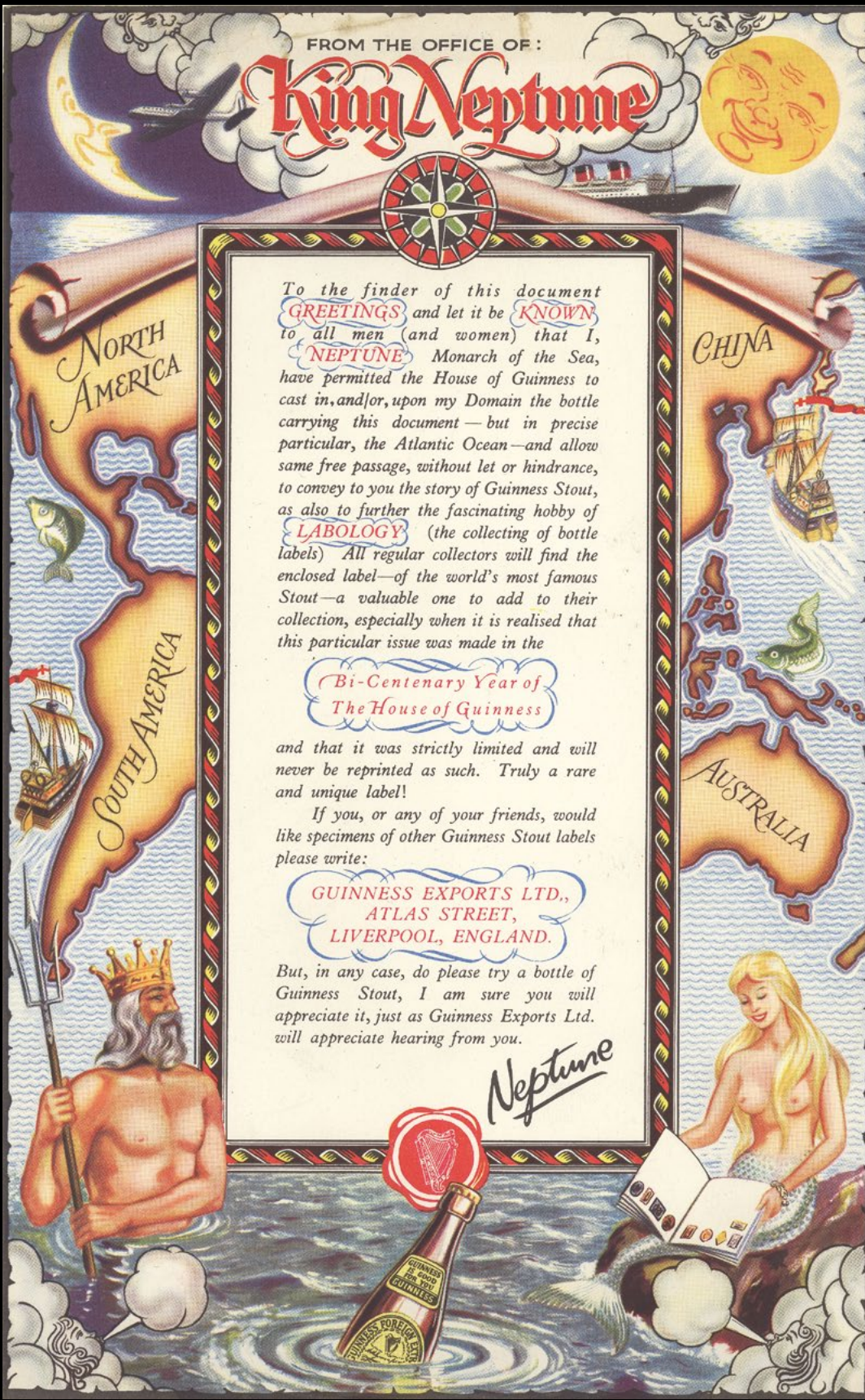
and that it was strictly limited and will  
never be reprinted as such. Truly a rare  
and unique label!

If you, or any of your friends, would  
like specimens of other Guinness Stout labels  
please write:

**GUINNESS EXPORTS LTD.,  
ATLAS STREET,  
LIVERPOOL, ENGLAND.**

But, in any case, do please try a bottle of  
Guinness Stout, I am sure you will  
appreciate it, just as Guinness Exports Ltd.  
will appreciate hearing from you.

*Neptune*



tedy: „Guinness is Good for You,“ což se optikou dnešní celospolečenské, nebo možná spíše civilizační kampaně, nabádající k odpovědnému pití, zdá skoro neuvěřitelné.

Ve třicátých letech potom přišla na řadu exploze barevné tištěné reklamy. Guinness začal používat tukana se sloganem Guinness is Good for You, čímž se stal tukan pravděpodobně dalším, po celém světě velmi dobře známým, symbolem spojovaným s pivem Guinness. Tukana nakreslil výtvarník John Gilroy. Následně namaloval i tuleně, ústřici a další zvířata, která se stala základem reklamních vizuálů piva Guinness od třicátých do padesátých let.

Další zajímavou formou reklamy je zpráva krále Neptuna uzavřená v láhvi. Pochází z roku 1959, kdy jich bylo vytištěno, uzavřeno do láhve a puštěno zejména do Atlantského oceánu na 150 000. Král Neptun v této zprávě informoval nálezce mimo jiné také o podpoře fascinujícího hobby, kterým je sbírání pivních etiket. Nálezce totiž našel kromě zprávy krále Neptuna i limitovanou edici etikety nejproslulejšího stoutu na světě, vytištěné ke dvoustému výročí založení pivovaru Guinness. Neptun nálezce dále upozorňoval, že pokud on nebo někdo z jeho přátel bude mít zájem o další etikety piva Guinness Stout, může je dostat, pokud si o ně napíše na uvedenou adresu. Ještě dnes čas od času někdo objeví některou z tehdy vypuštěných láhví se zprávou krále Neptuna...

### GUINNESSOVA KNIHA REKORDŮ

V roce 1955 uvedl Guinness na trh ještě jednu zlomovou věc, když vydal Guinnessovu knihu rekordů. Po Bibli a Koránu jde o třetí nejpopulárnější knihu na světě, která prý vznikla proto, že se jednou v hospodě parta chlapíků nebyla schopna dohodnout na tom, který z lovných ptáků, jako je bažant a podobně, je nejrychlejší. Výkonný ředitel Guinnessu sir Hugh Beaver najal tým, který shromažďoval

všechna data rekordů a následně je vydal knižně, aby se v době, kdy neexistoval internet, dostala do každé hospody ve Spojeném království a aby byla po ruce, když se lidé zase nebudou schopni na nějakém rekordu dohodnout. Kdyby vás například zajímalo, který pivovar měl v roce 1960 největší fermentační kád na světě, tak to byl právě pivovar Guinness.



### BENJAMIN GUINNESS – třetí lord Iveagh

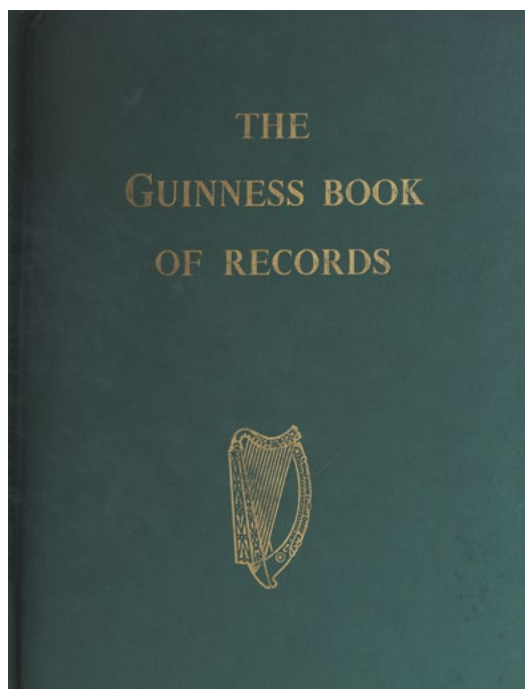
Byl posledním členem rodu Guinnessů, který vedl pivovar. Zemřel v roce 1992.

### BAR ZNALCŮ

V archivu bychom mohli určitě strávit ještě několik dalších hodin, ale čas běžel a naší další zastávkou byl Connoisseur Bar, což je ve skutečnosti menší pub, kde je možné ochutnat různé typy piv Guinness. Toto, tak trochu ukryté místo je přístupné pouze těm, kdo si jeho návštěvu v sedmipatrovém Storehousu zaplatí. Vedle viktoriánského plechového obložení stropu, které má ve svém baru Bonvivant's v Praze i Eduard Ondráček, tady můžete na stěnách najít portréty představitelů jednotlivých generací Guinnessů. Dále je tu několik píp a docela dost lednic s prosklenými dveřmi, ve kterých se pivečko pěkně chladí. Naším průvodcem byl Alan Maxwell, který nám sdělil mnoho dalších zajímavých podrobností, naučil nás, jak se správně točí Guinness, a ochutnal s námi řadu piv, která Guinness vyrábí.

### POUŽITÍ DUSÍKU

V roce 1959 začal Guinness používat k sycení piva dusík. Většina piv používá 50 : 50 % dusíku N<sub>2</sub> a oxidu uhličitého CO<sub>2</sub>, ale Guinness používá více dusíku, tedy 75 % na 25 % oxidu uhličitého. To dalo světu Guinness takový, jaký ho





dnes známe. Když ho srovnáte s ležáky, které jsou šumivé a plné bublinek, tak naproti nim bude Guinness spíše hladký a krémový a právě to je důsledek vyššího podílu dusíku, který vytváří daleko menší bublinky a tím dělá pivo krémovějším.

### CHUŤ A BARVA GUINNESSU

Chmel dováží Guinness ze Spojených států, Spojeného království, Belgie a Německa. To, že má Guinness Stout kávovou až čokoládovou chuť, je výsledkem použití praženého ječmene pro jeho výrobu. Deset procent použitého ječmene se praží a dodává pivu Guinness jednak jeho chuť, ale také barvu, která vypadá jako černá, ale když se podíváte proti světlu, uvidíte, že je spíše rubínově červená.



1991 Queens Technology Award za dusíkovou kapsli "widget" uvedenou na trh v roce 1988

### GUINNESS DRAUGHT

Až do devadesátých let minulého století si milovníci Guinnessu museli na správně natočenou pintu dojít do některého z mnoha irských pubů, ale potom Guinness představil světu dusíkovou kapsli „widget“, kterou začal dávat do láhví a plechovek piva Guinness Draught. Ta umožnila lidem na celém světě pít Guinness v takové kvalitě, v jaké si ho do té doby mohli vychutnat pouze točený. Po otevření piva Guinness Draught se náhlou změnou tlaku zmíněná kapsle poruší, následkem čehož z ní začne pomalu ucházet dusík. Ten se při nalévání do sklenice postará o bohatou pěnu a patřičnou chuť. Možná někoho, stejně jako mě, napadne, jestli tím pádem například v Irsku nezačalo chodit do hospod méně lidí... Nezačalo. Mohu vás ujistit, že tak

nehorázně natřískané hospody jako v Dublinu jsem snad nikde jinde na světě neviděl.

### JAK SPRÁVNĚ NATOČIT GUINNESS DRAUGHT

Existují barmani, kteří dokážou do načepované sklenice udělat z pěny shamrock neboli jetelový trojlístek, jeden z národních symbolů Irska. Ti největší mistři prý dokážou napsat z pěny i svá telefonní čísla... My se pro začátek spokojíme s tím, že se naučíme, jak se sklenice Guinnessu správně načepuje.

Úhel mezi pípou a sklenicí má být 45°. Otevřeme naplno pípu a pustíme Guinness do sklenice, asi do tří čtvrtin jejího obsahu. Zavřeme pípu a necháme sklenici ustálat asi na 70 vteřin. (Celý proces by měl trvat dvě minuty.) Během této chvíle můžeme vidět, jako by ve sklenici něco padalo dolů, ve skutečnosti jsou to ale malé bublinky dusíku, které se tlačí nahoru a tvoří pěnu ve sklenici. Po 70 vteřinách dočepujeme Guinness do sklenice, čímž dotvoříme správnou pěnu a Guinness je načepován tak, jak má být. Těch 70 vteřin se dá odměřit i očima, protože po uběhnutí tohoto časového úseku se přestanou bublinky dusíku tlačit nahoru a tím nastává ten správný čas pro dotočení sklenice Guinnessu.

### GUINNESS (ORIGINAL) EXTRA STOUT

Guinness Draught je pivo, jež tvoří zhruba 50 procent prodeje piva Guinness po celém světě. Guinness ale vyrábí mnoho piv. Další, které jsme v tasting roomu ochutnali, je takové pivo, jaké se pilo v roce 1821. Byl to původní Guinness Original, nebo také Extra stout, jak se dnes uvádí na etiketě. Na ní můžete vidět na některých trzích, vedle loga Guinness a harfy také dva červené kříže: dříve se totiž říkalo tomuto pivu kvůli jeho síle dvojitě X. Jde o pivo vyrobené úplně stejným způsobem jako draught, používají se stejné kvasnice, stejný chmel, stejný ječmen i stejná voda. Jediným rozdílem je dusík, který extra stout vůbec neobsahuje. Obsahuje pouze oxid uhličitý. Můžete tedy cítit bublinky a suchý konec, podobně jako u suchého vína. Je to tedy originální suchý irský stout.

Když Arthur Guinness otevřel pivovar, pili lidé piva typu *ale* a později portery. Guinnessovi byli ale vždy inovátory, tak přišli s novou recepturou porteru, s plnější chutí – zkrátka bohatším a silnějším porterem, který nazvali extra stout. To byl Guinness, který od roku 1821 až do roku 1959 lidé pili. Tento typ piva, tedy Guinness Original, je výborný také k ústřicím, protože bohatá chuť praženého ječmene a slanost ústřic jdou velice dobře dohromady, o čemž se zmiňoval ve své korespondenci v roce 1837 dokonce i britský ministerský předseda Benjamin Disraeli.

Guinness Extra Stout je v Irsku velice populární také do vánočních koláčů a pudinků. V letních měsících jsou zase jeho bublinky osvěžující, takže je tento typ piva Guinness v horkých letních dnech vhodnou změnou oproti krémovému a těžšímu stoutu. Nicméně po nástupu stoutu v roce 1959 prodeje tohoto typu piva klesaly a dnes tvoří pouze devět procent prodeje piva Guinness.

Když Arthur Guinness uzavřel v roce 1759 nájemní smlouvu, měly pozemky čtyři akry, tedy zhruba 16 000 m<sup>2</sup>. Na začátku devatenáctého století to bylo již 55 akrů



PASTEURIZED STOUT  
14.9 FL. OZ.  
BREWED IN DUBLIN

neboli 220 000 m<sup>2</sup>, čímž se stal Guinness jednak největším pivovarem na světě, jednak největším zaměstnavatelem v Dublinu, protože tady pro něj tenkrát pracovala každá třetí zdejší rodina. To dokládá, jak je Guinness pevně spjat s Dublinem, a je to také jedním z důvodů, proč jsou Dublinčané a Irové vůbec na Guinness tak hrdí.

Guinness se dnes vyvážá do 150 zemí světa, kde se denně prodá tři a půl milionu pint, což se rovná 5,2 milionu 330ml lahví.

Další piva, která jsme měli možnost v Connoisseur Baru ochutnat, zatím nejsou určena k prodeji v České republice.

## GUINNESS FOREIGN EXTRA STOUT

Roku 1800 bylo Irsko součástí Britského království a Dublin byl třetím největším přístavem. V době, kdy se britské impérium rozrůstalo, si Arthur Guinness řekl, že by do nových teritorií mohl prodávat své pivo, aby lidé, kteří tam budou cestovat, mohli pít svou oblíbenou značku a aby zároveň otevřel nové trhy. Přišel tedy v roce 1801 s pivem určeným pro britské zámožské kolonie, které nazval Guinness Foreign Extra Stout. Toto pivo je na rozdíl

**GUINNESS**  
is good  
for you

You can feel your glass of Guinness doing you good. Guinness Stout is a really fine drink. Guinness is good for you!

**GUINNESS** gives you **POWER**

od Guinnessu Original a Guinnessu Extra Stout, která mají 4,2 procenta alkoholu, o poznání silnější. Vzhledem k tomu, aby lépe přežilo dlouhé námořní cesty, než se dostalo například do Indie nebo do oblasti Západní Indie v Karibiku, bylo do něho přidáno více chmele,

což způsobilo větší hořkost. Ta byla následně vyrovnávána vyšším obsahem alkoholu, který je u tohoto piva 7,5 procenta, což už je docela silné pivo. Je tmavší, je z něho cítit alkohol a má odlišný chuťový profil. Pro jeho výrobu je použit stejný základ, to znamená pražený ječmen, kvasinky a voda, ale jiný druh chmele. Vaří se kratší dobu, což zanechává jiné vůně, například sladké karamelové tóny, tmavě třešně. Je velmi komplexní a tvoří dalších 45 procent prodeje piva Guinness. Prodává se v Africe, v Karibiku\*, zejména na Trinidadu, ale i na Jamajce, je dostupné v Asii, v USA a v mnoha dalších zemích, protože jeho popularita stále roste.

\* V Karibiku prý věří, že když bude pít dívka Guinness Foreign Extra s kondenzovaným mlékem a syrovým vajíčkem, zaručí to její plodnost.

Guinness má jeden za svých pivovarů od roku 1963 v Nigérii a to je pravděpodobně jedním z důvodů, proč už Guinness na africkém kontinentu prakticky tak zdomácněl, že si mnohdy Afričané myslí, že je to jejich pivo. Traduje se tady jedna populární historka o návštěvníkovi z Nigérie, který byl překvapen tím, že je v Dublinu tak obrovské návštěvnícké centrum nigerijského pivovaru.

## NOVÁ PIVA

V dnešní době se otevírá hodně malých řemeslných pivovarů a pivo se dostává do popředí zájmu. To znamená, že o něm hodně lidí mluví a hodně lidí experimentuje a ochutnává nová piva z menších pivovarů. Někteří lidé se potom na velké pivovary včetně Guinnessu údajně dívají skrz prsty, když říkají, no jo, Guinness je příliš velký pivovar, vyrábí pivo pro masu, které nemůže být dobré. S takovým názorem tady ale ostře nesouhlasí a upozorňují na to, že Guinness dal světu draught nebo Guinness Stout v době, kdy byl určitě ještě řemeslným pivovarem a takový stout vyrábí dodnes.

Od roku 1904 se nacházel uvnitř pivovaru ještě malý experimentální pivovar, kde se zkoušely nové typy piva až do roku 1966, žádné se ale příliš nechtly, protože lidé chtěli stále Guinness takový, jaký vždy pili. Od roku 1966 se experimentuje v minipivovaru Hop House 13. Doba uzrála a lidé jsou dnes na nové chutě připraveni. Proto dostali zdejší sládky v roce 2013 zelenou k tomu, aby opět přišli s něčím novým v rámci takzvaného projektu sládků.

## HOP HOUSE 13

Na základě tohoto projektu vznikla tři relativně nová piva. Jednak Guinness Hop House 13, což je ležák, a také dva portery, West Indies a Dublin Porter.

Hop House 13 je ležákem s dvojitým obsahem chmele, což mu dodává hodně aroma a citrusovo-grapefruitovou chuť ležáku. Již krátce po uvedení na trh byly předpoklady prodeje překročeny o 300 procent. Svůj název dostalo podle nového experimentálního pivovaru.

Dva nové portery, které sice stále obsahují pražený ječmen, ale ne v takové míře, jsou vlastně moderními twisty na staré receptury, které našli zdejší sládky v místním archivu. První z nich, West Indies Porter, vychází z receptury z roku 1801 a druhý, Dublin Porter, z roku 1796.



## WEST INDIES PORTER

West Indies Porter obsahuje také tóny páleného karamelu, je podobný jako Foreign Extra Stout, ale má pouze šest procent alkoholu. Je tedy lehčí a je také méně syčen oxidem uhličitým.

# GUINNESS TIME



**Have this one  
with me!**

## DUBLIN PORTER

Dublin Porter je opakem West Indies, protože je se svými 3,8 procenta alkoholu daleko lehčí. Toto pivo je určeno lidem, kteří nemají rádi příliš silné pivo a možná také jeho hořkost. Dalo by se říci, že se jedná o Guinness light.

## NITRO IPA

Kromě těchto piv uvedla společnost Diageo ve Spojených státech na trh ještě pivo s názvem Nitro IPA, což je Indian Pale Ale, velmi silné pivo, hodně aromatické a obsahující tři různé typy chmele. Protože obsahuje nitrogen neboli dusík, má stejný efekt jako draught, což znamená, že je velmi hladké a krémové a v USA se prodává velmi dobře. Na škále hořkosti je někde mezi 70 až 80 jednotkami, zatímco Guinness má 35 až 40 a například americký Budweiser pouze 8 až 10 jednotek.

## INDIAN VERSUS IRISH PALE ALE

Indian Pale Ale neboli IPA má velmi vysoký obsah chmele, který stejně jako u Foreign Extra Stoutu měl jednak dodat chuť, jednak působí také jako konzervant, aby pivo během dlouhých cest po moři do zámožských kolonií neztratilo své vlastnosti.

Naproti tomu Irish Pale Ale je většinou jenom obyčejné pivo. Má sice nějaký chmel, ale ne příliš. Také nemá vysoký obsah alkoholu a chutná podobně jako Smithwick's.

Některé nové irské pivovary toto nevědí a nazývají svá piva Irish Pale Ale nebo IPA, ale to by neměly, protože to může mást zákazníky, kteří si kupují Pale Ale kvůli jeho typickým vlastnostem, které potom ale nedostanou.

## GUINNESS – PÁROVÁNÍ S POKRMY

Hodně lidí si myslí, že Guinness je pouze draught, ale tak to není, Guinness vyrábí různé varianty piva a ty se mohou hodit k různým příležitostem nebo pokrmům.

Guinness draught je například výborný k čokoládovým dezertům. Díky své hladké krémové kávové vůni se velmi dobře hodí k čokoládovým desertům, jako je muse nebo truffle. Guinness Original se velmi dobře hodí k mořským plodům, bohatá chuť praženého ječmene a slanost se skvěle doplňují. Guinness Foreign Extra je možné použít jako marinádu, když s ním zalijete hovězí maso nebo steaky a necháte je tak přes noc marinovat a další den si uděláte barbecue... hmmm. Guinness West Indies se zase hodí k sýrům, zvláště k modrému.

## O VODĚ

Guinness se v současné době vaří na čtyřiceti místech na světě. Používá stejné ingredience a snaží se uzpůsobit vodu tak, aby měla podobné vlastnosti. Dalším důležitým detailem je, že v Dublinu vyrábí svůj chuťový extrakt. Jde o koncentrovanou chuť Guinnessu v podobě velmi husté hmoty, která má konzistenci skoro jako dehet. Tento extrakt se posílá do každého pivovaru, kde se Guinness vaří a má zajistit, aby Guinness chutnal ve všech končinách světa stejně jako v Dublinu.

Guinness, který se vaří v Dublinu na St. James's Gate, se prodává ve Spojeném království, v Evropě a v Americe. ■

## Seznam všech v současnosti vařených piv Guinness:

- Guinness Draught
- Guinness Foreign Extra Stout
- Guinness Original
- Guinness Dublin Porter
- Guinness West Indies Porter
- Guinness Golden Ale
- Guinness Hop House 13 Lager
- Guinness Blonde American Lager
- Guinness Nitro IPA
- Guinness Smooth
- Guinness Special Export
- Guinness 1759 (limitovaná edice pro americký trh)
- Guinness 1798 (limitovaná edice pro americký trh)

[YouTube](#) Sapeurs by GUINNESS 5:06

[YouTube](#) Best Guinness Advert Surfer with wild Horses 1:40





© Jakub Jimeček

# JOHN MULLINS

John Mullins pracoval v pivovaru Guinness 41 let. Začínal v květnu v roce 1958 na místní poště, odkud doručoval poštu a interní komunikaci do kanceláří a na různá pracoviště na ploše 256 000 metrů čtverečních.

Po půl roce nastoupil v laboratoři, kde to dotáhl na technického asistenta, v oddělení výroby byl manažerem směn pro výrobu alů a ležáků. Pracoval také jako asistent ředitele lahvárny. Poté vedl exportní sklad a nakonec se stal celosvětovým koordinátorem irských pubů, díky čemuž procestoval Evropu, USA a Austrálii. V roce 1999 odešel do důchodu, a když je třeba, provádí pivovarem a jeho historií hosty společnosti Diageo.





Lidé, kteří jedou do Dublinu a zaplatí si za návštěvu Guinnessu, si možná myslí, že uvidí pivovar, ale tak tomu není, uvidí pouze Storehouse. Je to celkem pochopitelné, protože jen v minulém roce zavítalo do tohoto návštěvníckého centra 1,4 milionu lidí a pro takové množství si lze jen těžko představit organizování prohlídek celého pivovaru. My jsme ale, jakožto distributoři Guinnessu, měli dohodnutou VIP tour, která obsahovala i prohlídku pivovaru. Naším milým průvodcem byl dlouholetý pracovník John Mullins, který tady strávil 41 let, takže bylo jeho vyprávění velmi zajímavé.

„Ukázat vám v moderním pivovaru, jak se vyrábí pivo, je trochu problém, je to, jako když otevřete nový mercedes, nic tam nemůžete udělat sami. Když ho potom dáte do servisu, tak ho připojí k počítači, aby se dověděli, co mají případně dělat. Vaření piva urazilo stejnou cestu jako například praní prádla. V minulosti se pralo v potocích a řekách a dnes se pere v automatických pračkách, večer si jdete lehnout a ráno máte prádlo perfektně vyprané, suché a voňavé.“

„Před vstupem Diagea se tady vyrábělo trochu jiné pivo, dnes se ho produkuje daleko víc a je daleko konzistentnější. Můj děda by asi řekl, že není tak dobré, protože nelepí, což je dáno tím, že má dnes Guinness většinou 5,2 procenta alkoholu, zatímco to, které pil můj děda, mělo devět procent. Bylo tak silné proto, aby bylo trvanlivější a odolnější. Bylo to v dobách, kdy se používaly dřevěné sudy a nebyla žádná sterilizace. Sudy se vymývaly studenou vodou a v pivovaru byli zaměstnaní lidé s velmi citlivým nosem, kteří čichali ke každému sudu a říkali „sladký, sladký, sladký, kyselý“ a ten kyselý byl vyřazen a hned rozbit. Dřevo mělo hodnotu, mohlo se recyklovat nebo spálit, ale nemohlo se do něj plnit pivo, protože by to nežádoucím způsobem ovlivnilo jeho chuť. Kdybych to měl tedy shrnout, tak je to stále pivo, které používá čtyři základní ingredience, je průzračnější, čistší a sterilnější, jestli chcete, ale je to stále Guinness. Od šedesátých let se navíc pivo plní do nerezových sudů (kegů), kde moderní způsob jejich ošetřování prakticky zneumožňuje dodání piva ve špatné kvalitě.“

„Před 257 lety udělal Arthur Guinness malé městečko Dublin světově známým a na to jsou Irové patřičně hrdí. Koupil nefunkční zavřený pivovar na čtyřech akrech pozemků, který do té doby vlastnil pan Rainsford a jeho syn Mark. Ti zde sice s pivovarem neuspěli, ale i tak nese dodnes jedna z ulic uvnitř pivovaru jméno Marka Rainsforda. Arthur Guinness žil tenkrát se svými rodiči na venkově, 20 kilometrů od Dublinu, kde jeho otec spravoval pro jednoho arcibiskupa pozemky a také vařil pivo typu *ale*. V té době každý statek vařil pivo, protože to bylo to, co tehdy drželo lidi při životě, kdy neexistoval McDonald's ani mikrovlnné trouby. To bylo v roce 1759, více než sto let před občanskou válkou v Americe. Když ten arcibiskup zemřel, odkázal Arthurovu otci 100 liber, které následně dostal Arthur jako nejstarší syn do začátku. Arthur Guinness se chtěl osamostatnit, proto se vydal do Dublinu, potkal se s Rainsfordovými a podepsal s nimi nájemní smlouvu na 9000 let se záměrem znovu zde začít vyrábět pivo. Dnes z této doby uplynulo pouze 257 let, ale ve skutečnosti se to tak nedá brát, protože on nakonec všechno koupil a z původních čtyř akrů se pivovar rozrostl na dnešních 64 akrů.“

„Tenkrát se vařilo pivo za použití obilí a vody, nepoužíval se ještě chmel.“

„Porter se začal vyrábět až v 70. letech osmnáctého století v Londýně, kdy byl buď náhodou, nebo záměrně použit pražený ječmen pro výrobu piva a vzniklo tmavé pivo pojmenované po porterech z trhů Covent Garden a Billingsgate, kteří tenkrát zásobovali Londýn. Irsko bylo pod anglickou nadvládou po dobu 700 let, kdy jsme byli pro Anglii něco jako farma, která zásobovala království obilím a dalšími produkty. Nebyl tady průmysl. Dokud jsme ho sami nerozjeli, tak se sem všechno dováželo. To se Irům moc nelíbilo, tak neměli Angličany příliš v oblíbě. Abychom ale byli féroví, tak musíme říct, že je to náš nejbližší a hlavní trh, a také největší zaměstnavatel našich lidí.“

„Guinness, pivo, které proslavilo Dublin ve světě, chutnalo dělníkům a Arthur to viděl a řekl si, že to není špatné, a udělal Extra Stout Porter, tedy silnější porter, než jaký se do té doby vyráběl. Následně to byl boj mezi těmito



Současná rozloha a funkční budovy pivovaru Guinness v Dublinu.

dvěma typy tmavého piva a Guinness našťastí vyhrál. Stout se stal synonymem pro Guinness a synonymem pro Dublin po celém světě. Guinness se vaří ve 40 zemích světa a je dostupný ve 150 zemích.”

„Když studujeme marketing a sledujeme křivku prodeje za bezmála 260 let, tak podle záznamů vidíme, že je vyrovnaná. Guinness dnes vynakládá značné peníze do reklamy, aby podpořil prodeje své značky, ale stále drží své prodeje v upadajícím pivním odvětví. Upadajícím proto, že lidé, kteří byli zvyklí pít pivo, protože tenkrát nebylo skoro nic jiného, mají dnes na výběr skvělou kávu, zmrzliny Häagen-Dazs, mohou mít víno, na jaké si vzpomenou, a to všechno si mají kde vychutnat, protože mají krásné byty a domy s širokoúhlými televizory, internetem a dalšími současnými technickými možnostmi. V době, kdy jsem byl já mladý a chtěl jsem mít hezký večer se svou přítelkyní, tak jsem ji domů vzít nemohl, protože tam byli rodiče. Lidé tedy chodili daleko více ven, což se postupem času změnilo a obrátilo to vzhůru nohama i pivní trh. Kdysi se konzumace pohybovala tak, že se 85 procent piva vypilo v hospodách a 15 procent doma, zatímco dnes je to padasát na padasát.”

„Když mluvím o historii Guinnessu, tak vidím šest chlapků, kteří byli vždy velmi progresivní, byli velmi milí ke svým zaměstnancům, byli inovativní a rozuměli marketingu ještě předtím, než byl zaveden. Vyznali se v mezilidských vztazích a byli si vědomi toho, že se jim vrátí, když se budou dobře starat o své zaměstnance. Byli ve zvláštní situaci, kdy pracující milovali jejich produkt a ten se stal přirozenou součástí jejich životů. Tak oblíbeným a samozřejmým produktem, že jim byla zásobována i Wellingtonova armáda v roce 1815, když bojovala s Napoleonem. To bylo v době, kdy ještě neexistovala reklama.”

„Guinnessovi potřebovali expandovat, tak postavili dvě tehdejší výškové budovy v Dublinu. Jedna je z roku 1874 a používala se jako sklad obilí a stejnému účelu sloužila dodnes. Druhá, dnešní návštěvnické centrum, se začala stavět v roce 1898 a byla dokončena v roce 1902. Probíhalo v ní kvašení a říkalo se jí Storehouse podle toho, že se tady skladovaly kvasinky. Jde o unikátní stavbu v rámci Evropy. Je to první stavba v Evropě postavená ve stylu chicagské architektonické školy. Je tedy ve stylu, který se objevil při obnově Chicaga po požáru v roce 1871. Vy-







padá jako hrad s pevnými zdmi a dřevěnými podlahami. Tato budova má ale uvnitř ocelovou konstrukci, stejně tak jako hotel Ritz na Piccadilly v Londýně. Byla postavena vynikajícím skotským kovářem, inženýrem a stavitelem mostů Williamem Arrolem. Ten se podílel například i na stavbě mostu Tower Bridge v Londýně. Guinnessovi využívali také nové technologie své doby, jako byla železnice a kanály. Pomocí železnice, která byla postavena tady uvnitř pivovaru v roce 1877, se sudy s pivem dostaly snadno na národní železniční síť a pomocí kanálu, který sousedil s pivovarem, se naložené bárky dostávaly rychle i do přístavu. To, co trvalo jednomu dělníkovi možná tři hodiny, než dokutálel sud na místo určení a vrátil se zpátky, se tak velice urychlilo, protože se najednou naložilo až 300 sudů.“

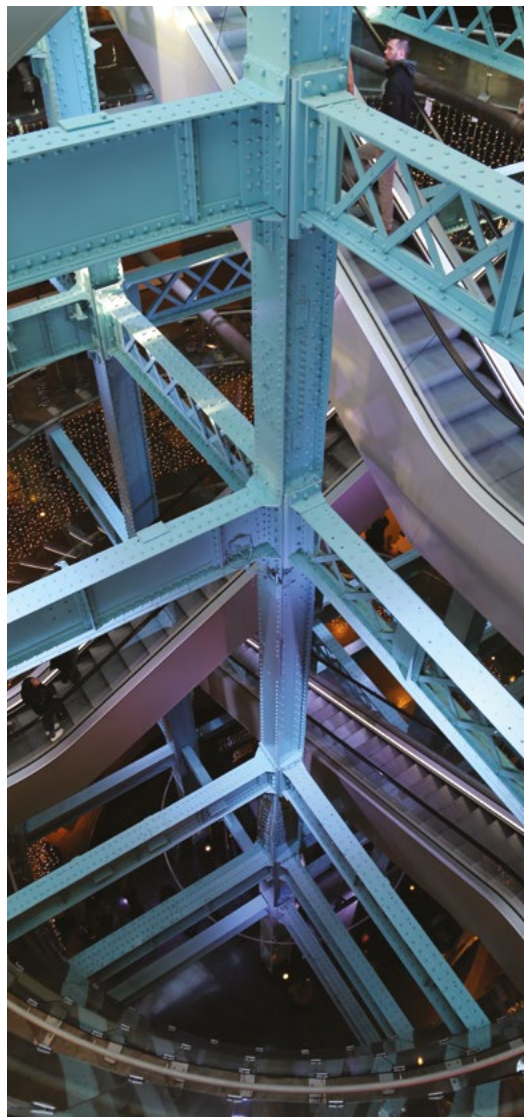
„Když jsem tu začal pracovat v roce 1958, bylo tady zaměstnáno 4800 lidí, převážně mužů, a dalších 200 čekalo každý den za branou pivovaru na příležitostnou práci. Pracovalo tady tedy 5000 lidí. Teď jsou tu celé bloky budov prázdné a pravděpodobně budou prodány, protože nejsou dále zapotřebí. Dnes je tady zaměstnáno desetkrát méně lidí.“

„V těchto místech přijela mašina na točnu, třikrát se otočila a dostala se o tři patra níž, aby mohla projet tunelem do další části pivovaru. Dříve tady bylo pět tunelů. Tomuhle, který je možná sto metrů dlouhý, jsme říkali studený, protože vedl na sever a bylo tady vždy chladno, ale byl tady také horký tunel, který vedl od požární zbrojnice k pivovaru. Ten se už ale nepoužívá.“

„V průběhu času byly tady v areálu na St. James's Gate otevřeny čtyři pivovary. Arthur Guinness začal vařit pivo v roce 1759 a jeho pivovar fungoval až do roku 1850 nebo 1860, kdy byl postaven druhý pivovar, což je vlastně úžasná katedrála viktoriánské architektury. Třetí pivovar byl postaven v roce 1988 a čtvrtý pivovar byl otevřen 10. září 2015. Tento, dnes nejmodernější pivovar na světě, jehož výstavba stála 159 milionů eur, má kapacitu osm milionů hektolitrů za rok a můžete tady vidět největší lauter tun v Evropě. Dříve tady byli lidé, kteří zastávali profese, které se dědily z generace na generaci, čtyři generace sládků, pět generací rodu, který pracoval ve storehousu, ale to už dnes není pravda. Ve čtvrtém pivovaru je řídicí centrum ovládané počítačem, na který dohlíží tým lidí. V něm pracují muži a dokonce i ženy, což bylo dříve nepředstavitelné. Pracuje se tady 24 hodin denně, sedm dní v týdnu a 365 dní v roce.“

„Hotové pivo se plní do keggů tady v pivovaru nebo se plní do cisternových kamionů. Stanice, kde se plní cisternové kamiony pivem, ovládá sám řidič, který pro pivo přijede. Zaparkuje cisternu, napojí nezbytné hadice, zmáčkne příslušné tlačítko a dá si kávu. Automatizovaný systém vyčistí cisternu, se kterou přijel, vymyje ji a vysuší ještě předtím, než do ní napumpuje pod tlakem 300 hektolitrů piva. Potom dá řidiči znamení, že je všechno hotovo, a ten může následně dodat pivo v nejlepší možné kvalitě k plnicí lince buď do Anglie, kde se pivo plní do keggů, lahví a plechovek v Runcornu poblíž Manchesteru, nebo do severoirského Belfastu, kde se lahvuje a plní do plechovek.“

„Podle mého názoru je tedy Guinness legendárním pivem z jednoho z nejlepších pivovarů na světě, který přispívá zároveň vědecky k rozvoji pivovarnického průmyslu. Trvalo to sice 257 let, ale nakonec se to podařilo...“ ■



Guinness Storehouse je sedmipatrový dům, ve kterém byly v minulosti uskladněny kvasnice a probíhalo tam kvašení. Od roku 2000, kdy zde bylo otevřeno návštěvnické centrum, je tato budova, jejíž atrium má tvar obří pinty Guinnessu, hojně navštěvovanou turistickou atrakcí. Návštěvníci se tady mají možnost dovědět mnoho zajímavých informací spojených s historií pivovaru. Celý příběh se jim vypráví prostřednictvím různých interaktivních výstavních ploch, které zahrnují ingredience, vaření, transport, výrobu sudů, reklamu a sponzorství. V podlaze atria leží pod sklem kopie původní smlouvy na pronájem pivovaru, podepsaná Arthurem Guinnessem, je tady Perfect Pint Bar, kde se návštěvníci učí správně načepovat pintu Guinnessu, ve čtvrtém patře je Connoisseur Bar, v pátém patře Brewery Bar, což je vlastně spíše kantýna, kde můžete ochutnat irskou kuchyni, a v posledním patře se nachází proslulý Gravity Bar s pěkným výhledem nejen na pivovar, ale i na celý Dublin. Součástí Guinness Storehouse je samozřejmě také velký obchod, kde si můžete koupit nepřeberné množství reklamních předmětů včetně oblečení.

OVER  
**7.0**  
*Million*  
HL ANNUALLY



THAT'S  
3 MILLION PINT  
EQUIVALENTS /  
DAY OR 5.2  
MILLION 330ML  
BOTTLE  
EQUIVALENTS  
EVERY DAY.





... a příběh stále pokračuje ■





# TITO CORDERO

**Tito Cordero, master blender rumů Diplomático, se objevil na sklonku minulého roku na skok v Praze. Byla to poslední zastávka na jeho světovém turné před návratem do Venezuely. Přijel k nám ze Slovenska spolu s majitelem destilerie Jose Ballesterosem a jeho synem v období svatomartinských hus.**

Dne 24. 10. 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

**Jak se vám líbilo u našich sousedů na Slovensku?**

Velice se nám tam líbilo, potkali jsme milé srdečné lidi a poprvé v životě jsem tam dokonce jedl husu.

**Poprvé?**

Ano, já jsem husy totiž nesnášel. Sousedé jich měli hodně a já jsem od nich měl neustále po\*\*\*\*\* auto. Navíc je někteří chovali i na balkóně nade mnou, no hrůza. Nicméně na Slovensku mi velice chutnala, stejně jako kachna, kterou jsme společně poobědvali u Bansethů.

**To jste až dosud neměl chuť těm husám jejich asociální chování oplatit tím, že je budete jíst?**

Ne, spíše jsem je chtěl odstřelit.

**José Ballesteros říkal, že v kraji, odkud pocházíte, lidé věří, že pokud sní muž kachnu, stane se z něho homosexuál. Je to pravda?**

Ano, ta oblast odkud pocházím, je plná „machos“ a jíst tam kachnu bylo nepřipustné. Tvrdáci, kteří tam žijí, by potom takovému chlápku říkali, že je teplouš.

## **A ze které oblasti Venezuely pocházíte?**

Z Falconu, což je na sever od Barquisimeta, kde se vyrábí rumy Diplomático. Žijí tam opravdoví machos a projevuje se to v nich už od dětství. Kdysi jsem se ptal svého bratrance, co bude dělat, až bude velký, a on mi odpověděl, že bude ožrala, toreador a děvkař. Když mu potom bylo 16 let, měl haciendu, spoustu dívek a téměř všechno se mu splnilo.

**Před chvilkou jsme se byli na vaše přání podívat na Pražské Jezulátko. Jste věřící a chodil jste už jako dítě ve Venezuele, kde je majorita společnosti katolického vyznání, každou neděli do kostela?**

Jako dítě ne tolik. Byl jsem sice pokřtěn, ale nechodil jsem pravidelně do kostela. Silně věřící je ale rodina mé manželky. Byl to právě můj tchán, kdo mi poprvé řekl o Pražském Jezulátku, před mojí první návštěvou Prahy. Od té doby sem jdu vždy, když Prahu navštívím. Tentokrát už to bylo asi popáté.

**Lidé se chodí modlit k Jezulátku, protože věří, že jim splní jejich přání. Jakou máte zkušenost s plněním těch vašich přání?**

Zatím nevalnou.

**Ale přál jste si něco, ne?**

Pokaždé jsem si něco přál, ale zatím se to nesplnilo.

**Neklesejte na mysl, ty mramorové destičky po obou stranách oltáře jsou plné poděkování za splněná přání. Asi musíte vytrvat.**

Ano, já mám vždy takový pocit, že sem zkrátka musím jít a něco si musím přát.

**Já to dělám také a poslední dobou si kromě zdraví a štěstí pro všechny mé blízké přeji i dobrý život bez násilí pro lidi na celém světě. Venezuela bohužel není svobodnou zemí a potýká se s politickými a ekonomickými problémy. Jak si myslíte, že se ve vaší zemi bude situace dále vyvíjet?**

Jedno z přání, které mi kladla na srdce moje žena, bylo, abych si přál lepší situaci pro Venezuelu. Dnešní doba potřebuje stejně jako v minulosti odvážné lidi, kteří mají vůli měnit svět k lepšímu. V mnoha zemích světa vlády zapoměly na lidi. Žijí pouze pro svůj vlastní prospěch, ale lidé jim jednou za jejich počínání vystaví účet, kde jim to všechno sečtou. Venezuela má vážné politické, ekonomické i bezpečnostní problémy. Mimo to jsou i špatné vztahy mezi lidmi, protože někteří jdou s režimem a někteří zase proti. To se děje i v samotných rodinách. Dříve existovaly politické strany s různými názory a lidé o nich mohli diskutovat a respektovali se. Tak to dnes bohužel není. Chyba se stala v minulosti, kdy předchozí vláda, která byla u moci, nastartovala ekonomickou krizi a nebrala vůbec ohledy na nejchudší obyvatele. Té situace potom využil Chavez, po jehož smrti převzal moc ve Venezuele Maduro a situace je nyní ještě daleko

horší, než byla. Arepitu, kterou jste si u nás koupil před pěti lety za 20 bolívarů, koupíte dnes za 800! Všichni se ptají, jak je možné, že země tak bohatá, s takovými zásobami nerostného bohatství, má takové problémy, že lidé stojí fronty na základní potraviny. Dříve, když od nás někdo cestoval do zahraničí, chtěli jeho blízcí, aby přivezl super moderní věci, elektroniku a podobně, ale dnes už si přejí základní věci, jako třeba šampón nebo toaletní papír...

**A jaké bude východisko? Parlamentní volby\* 6. prosince, které možná něco naznačí, a potom asi už jenom revoluce?**

Jediná možná bude asi násilná změna. Máme poškozenou demokracii, která to asi nezvládne. Lidé chodí hlasovat a často mají většinu, ale stejně nevyhrávají. Navíc je problémem to, že mladí, chytrí a talentovaní lidé většinou na situaci u nás doma rezignují a odcházejí ze země do zahraničí. Ubývají nám jednak talenti a jednak hlasy proti.

**Nepřemýšlíte o tom, že byste odešel do jiné země? Jako jednoho z nejlepších master blenderů na světě by vás pravděpodobně bralo dost destilérií všem deset. Napadají vás tyto myšlenky?**

Zatím ne, já stále věřím, že bude lépe.

**Ta otázka byla spíše hypotetická, protože si myslím, že váš vztah s José Ballesterosem je více než jenom vztah zaměstnance a zaměstnavatele.**

Určitě to není jenom o penězích, je tam daleko víc. Je tam přátelství a spousta zážitků za celou dobu, kterou již pro destilérii DUSA pracuji.

**Do roku 1988 jste pracoval v petrochemickém průmyslu, je pro vás práce s rumem zajímavější?**

Miluji svou práci, mám ji opravdu rád. Měl jsem rád i tu předchozí a nebylo pro mě lehké se rozhodnout pro změnu. Z čistě profesionálního hlediska tam na mě možná čekala ještě větší kariéra, protože to byla opravdu obří společnost, ve které jsem tehdy působil a měl jsem stále kam růst, ale jak už jsem říkal, život není jenom o penězích, je také o emocích.

**Jednou jste mi říkal, že máte nejraději rum Diplomático Reserva Exclusiva, který doslazujete. Můžete nám říci, čím a jak se toto doslazování provádí?**

Cukr v rumu nevidím jako problém, protože základní surovinou pro jeho výrobu je cukrová třtina. Nepřidáváme do rumu tedy nic cizího. My vyrábíme rumy buď na základě poptávky trhu, nebo z jednotlivých extra ročníků. V případě rumu Diplomático Reserva Exclusiva jsme vyráběli rum s vyšší úrovní sladkosti. Také záleží na tom, k čemu se cukr během procesu vlastně používá. Někteří výrobci maskují nevalnou chuť jejich rumu tím, že ho osladí. V našem případě se to děje proto, aby vznikla ještě větší harmonie, aby se chuť našeho rumu ještě potrhla. Přidáním cukru do destilátu se nic zásadně



nezmění. Když byste přidali cukr do vodky, tak také nevznikne rum.

### **V jaké formě je třtinový cukr přidáván do rumu?**

Je to dozážní likér, který se připravuje z vybraných sudů. Jeho recept je tajný.

### **Kolik se tohoto likéru do rumu přidává?**

To je velmi variabilní. Množství se odvíjí od chuti a záleží jak na cukrové třtině, tak i na průběhu zrání. Je to jako s přidáváním karamelu pro dosažení konstantní barvy. Někdy se ho dává méně a někdy zase o trochu víc.

### **A jak se vyrábí dozážní likér?**

Do dvanáctiletého rumu se v malém tanku přidá třtinový cukr a další ingredience.

### **Po dokončení tohoto likéru se přidává určité množství do samotného rumu Diplomático Reserva exclusiva?**

Do velkého tanku se načerpá Reserva Exclusiva, podle potřeby se přidá z malého tanku dozážní likér a proběhne ochutnávka. Takto vyladěný rum se nechá scelit a potom proběhne lahvování.

### **Doslazujete kvůli tomu, že to chutná vám, Venezuelanům, nebo to byla poptávka ze světa?**

Byl to požadavek ještě před výrobou a ten vycházel z toho, že lidem chutnají, stejně jako mně, sladší destiláty.

### **Které sudy pro zrání rumu Diplomático Single Vintage nebo Diplomático Ambassador jsou pro vás nejzajímavější?**

Já preferuji sudy po bourbonech, a i když tam vždycky musí být kombinace sudů, abychom dosáhli harmonie, jsou pro mě sudy po bourbonu základ.

### **Existuje nějaký typ dřeva, který byste rád pro zrání vyzkoušel?**

Zkoušeli jsme jiné typy dřeva i sudy, které dřívě obsahovaly různé typy destilátů. U nových produktů, které možná v budoucnu uvedeme na trh, bychom rádi použili nějaký nový typ dřeva. U stávající řady rumů Diplomático to ale udělat nemůžeme, protože by se tím nepochybně změnil jejich charakter.



### **A jaké rumy máte v úmyslu v budoucnu udělat?**

Rád bych nechal zrát rum v sudech po koňaku a po portském. Finální produkty by potom měly různá procenta alkoholu. Bude se ale jednat pouze o limitované edice, ne o nový stálý produkt. ■

\* Po parlamentních volbách sice utrpěl Maduro a jeho socialisté porážku, ale vláda se nezměnila, protože je ve Venezuele prezidentský systém. Maduro ale jmenoval na začátku ledna novou vládu, která se má vypořádat jak s ekonomickou krizí, tak s „buržoazním parlamentem“. Vypadá to tedy, že si ve Venezuele budou muset na zlepšení situace ještě nějaký čas počkat.





# JOHN GLASER

„To jsou naši noví sousedé,“ kývne John Glaser směrem k mladé ženě s kufrem na kolečkách, která míří do kancelářské budovy, kde sídlí společnost Compass Box. „Jsou hned vedle nás – provozují studio na jemné porno.“ Možná to není to, co byste čekali, že budete číst v rozhovoru s ředitelem firmy specializované na výrobu whisky, ale společnost Compass Box se v uplynulých patnácti letech nikdy nechovala jako její běžný výrobce.

Foto © Asia Werbel 2015



Noví sousedé Johna Glaser a zjevně vůbec nevyvádějí z míry, a tak společně, zatímco já stále ještě trochu zmateně pokyvuji hlavou, míříme ke kavárně a nad sendvičem a kávou ke snídani probíráme světové problémy. Následující hodinu si povídáme o Japonsku, vinaření, pivo, o glam rocku 70. let... a o whisky.

### **Kdybyste se mohl vrátit o 15 let zpátky, co byste řekl mladému Johnu Glaserovi?**

Věř více svým instinktům, protože kolem sebe budeš mít hodně lidí, kteří ti budou říkat, co máš dělat a že tvé nápady jsou na nic a že nikdy nebudou fungovat. Většinu času jsem se řídil instinktem a většinou mi instinkt radil naprosto správně. A to je vlastně důvod, proč jsme s naší firmou ještě stále tady.

Jo, a ještě bych mu řekl: Dávej si pozor na své finanční toky... a taky včas najmi prodejce!

### **Dříve než za 15 let, jak jste to právě udělal vy?**

Ano! (*směje se*) Není to sexy, ale to je prostě odvětví, ve kterém se pohybujeme. Je to jiné než před 15 lety. Tenkrát jsem se plně soustředil na výrobu whisky, jezdil jsem po světě, abych o ní informoval lidi. Tehdy byl svět alkoholu v porovnání s dneškem pusté místo, a proto bylo snadnější odůvodnit si neexistenci prodejního týmu. Před pěti lety jsem si uvědomil, že už nejsme malá firma, přišla konkurence a my potřebujeme prodejce.

### **Je těžké vybavit si, jak to tenkrát vypadalo. Otvíraly se nové bary, mluvílo se o „mixologii“, ale skotská whisky nebyla – alespoň na vyspělých trzích – příbrána do party. Bylo to až tak bezútesné?**

Bylo to... nudné, zejména u skotské whisky, bez ohledu na skutečnost, že přicházely na scénu různé single malty. Myslel jsem, že jsme schopni udělat více než značky jako Victoriana. Každý destiloval zhruba stejným způsobem a blending byl pouze způsobem, jak se dělaly velké značky.

### **A je to teď lepší?**

Už to není nuda! Ještě pořád jsme v rané fázi a skotské je pořád ještě nedostatek. Je více firem a více palíren, přesto si myslím, že skotská jako celek potřebuje více, aby udržela krok s tím, co se děje ve světě. Za 10 let už možná Skotsko nebude vnímáno jako země, která stanoví standardy pro whisky. Tato pozice je ohrožena.

### **Kdo ji ohrožuje?**

Jedním slovem? Japonsko.

### **Byl jsem dlouho zmatený tím, že na vás nahlížíte jako na novátora, a přitom základna toho, co děláte, je tradiční. Compass Box lze považovat za firmu z 19. století provozovanou ve 21. století.**

Nemyslím si, že to, co děláme, je novátorské. Ano, používáme různá dřeva, ale to lidé dělali už dávno. Jsme nebojácní, pokud jde o obaly. Myslíme, že jsme ukázali odvětví, že lze zaujmout soudobý přístup k balení a svět se přitom nezboří.

### **Kus odvahy byl také v tom, že vaše první whisky byla obilná whisky.**

Byla to z části inovace ale také (*začíná se usmívat*) naivita a neopodstatněné sebevědomí! Někdy se to ale vyplatí. Při vytváření whisky Hedonism jsem myslel na to, že když nechám někoho, aby zavřel oči, postavím před něj sklenku a řeknu: To je whisky odněkud na světě, chutná vám? Pak jim to bude chutnat. Pokud mají lidé rádi whisky na nějaké základní úrovni, tak proč by neměli rádi dobře vyzrálou obilnou whisky z poprvé použitých sudů po bourbonu?

Vždycky jsem zkoušel vyrobit whisky, kterou budou mít lidé rádi. To neznamená, že získá 99 bodů nebo že z ní budou milovníci sladové whisky omdlévat, protože není stará a nemá akcenty po sherry a kouři. Svět ale potřebuje více než jen to, nebo ne? Pořád zkusíme nalít do láhve něco skutečně lahodného.

### **Pokoušeli jste se od začátku přilákat nové spotřebitele spíše než vyrobit něco velkého, hnědého, s akcenty kouře?**

Rozhodně. O tom je Great King Street. To je ta whisky, kterou jsem po celou tu dobu chtěl vyrobit. Chtěl jsem, aby tato whisky byla odpovědí na whisky Johnnie Walker nebo Cutty a aby zrcadlila chuťové požadavky dnešních spotřebitelů, tedy aby měla větší koncentraci chutě, větší strukturu, větší bohatost a kulatost díky lepšímu dubu. To vše jsem chtěl použít a přilákat více lidí do světa skotské whisky.

Nezaložil jsem společnost Compass Box, abych se jí pak zbavil (odprodal firmu). Začal jsem podnikat, protože miluji whisky a měl jsem vizi – viděl jsem cestu, která by nám z dlouhodobého hlediska umožnila vyniknout. Naším cílem nebylo jen sdílet naši lásku k whisky s nadšenci, ale rozšířit povědomí o skotské whisky a přilákat do komunity milovníků whisky více lidí.

### **Daří se to odvětví jako takovému?**

V posledních 15 letech? Ne. Nijak významně. Skotská whisky je na vzestupu, na rozdíl od posledních několika let, ale její úspěch přichází díky stále dražším variantám slavných značek. Vzrostla tím ale zákaznická základna? Ne v zemích, kde jsem strávil většinu času.

### **Takže dalším ohrožením je cena?**

Stromy nerostou do nebe. Nikdy jsme nebyli chamtiví a vždycky jsme ke tvorbě cen používali základní vzorec vycházející z nákladů na whisky, které používáme, jež jsou zase závislé na době jejich zrání. Divám se kolem a vidím, že The General, ve které jsou použity whisky starší 30 let, stojí 200 liber. Jiné firmy by za ni účtovaly 1200 liber. Co je na tom špatné?

Mohli bychom zkusit prodávat whisky za 1000 liber, ale to by bylo nepoctivé. Neusilujeme o to stát se luxusní značkou nebo se dostat na stránky významných společenských magazínů a být vyhledáváni bohatými lidmi; nesnažíme se stát trofejní značkou. Snažíme se uvést více lidí do světa skotské whisky – a to se vám nepodaří s lahvemi za 1000 liber. Jakmile jednou začnete při tvorbě cen podvádět, vaše důvěryhodnost je mrtvá.



**Z toho vyplývá, že noví spotřebitelé jsou pouze mezi bohatými.**

Ano! Spíše než mezi spotřebiteli, kteří se na skotskou whisky dívají jako na svou každodenní, nebo každotýdenní volbu. Srovnajte to s lihovinami, které se v posledních 15 letech dostávají do popředí a zvyšují svůj podíl – gin, rum, mezcal, tequila.

Největším problémem je nesprávné vnímání skotské whisky mezi lidmi: nedá se míchat, single malty jsou lepší než blendované whisky atd. Není to snadné. Kdybych otevřel zítra na ostrově Islay další palírnu, za tři roky budu prodávat stejně tolik beden jako Compass Box po osmnácti letech.“ *(směje se)*

**Měl jste tedy někdy strach, že jste se vydal nesprávnou cestou?**

Ani ne. Je dost firem, které se zdánlivě inspirovaly naší činností. Problémem je ta zátěž, kterou si skotská whisky s sebou stále nese. To jí pro podnikatele dělá méně atraktivní.

**Jste překvapen, že se více nepodobají Compass Boxu?**

Asi se na internetu podívali na naše finanční výsledky a podivili se, že v bance nemáme hodně peněz *(směje se)*. Myslím si, že kvůli přístupu k zásobám tu není mnoho společností jako my.

**Musel to být pocit marnosti, když vám sice všichni tleskali, ale vy jste věděl, že firma nemůže růst tak rychle, jak byste chtěl. Jak daleko jste byli v té chvíli od úpadku?**

Cítil jsem velkou marnost, ale nikdy nám nehrozil úpadek. V době, kdy jsme neměli dostatek whisky, jsme si nevěřili natolik, abychom nasměrovali naše síly na podporu růstu, věděli jsme, že by to mělo jít, jen jsme si nebyli jistí, zda bychom na to měli dostatek whisky. Náš růst byl tedy pomalý a postupný.

Mezi léty 2008 a 2012 to bylo obtížné, ale měli jsme alespoň přístup k whisky a naše vztahy s dodavateli jsou stále dobré. Ani nemusím říkat, jaké máme štěstí, že máme takový přístup k různým druhům whisky. Dnes by už pro nikoho nebylo lehké ho získat. Začali jsme ve správné době.

**Znamená to tedy, že jste osamocený hlas na poušti?**

Ne, protože mi vzestup hnutí řemeslných destilátů dává pocit, že to na něco bylo. Dodává mi to odvahy. Lidé mají rádi věci, kterých se při výrobě dotýkali jiní lidé. Mají rádi příběhy a rádi si k nim dají skleničku něčeho podmanivého.

**Je pro vás inspirací i vinařský průmysl? Všechny rozhovory, které spolu vedeme, vždy končí u toho, že více než o whisky hovoříme o víně. Pomohla vám láska k vínu i v Compass Boxu?**

Ano! Pomohla mi, pokud jde o balení, pohled na chuť, kvalitu dřeva. Náš přístup k výrobě whisky byl založen na používání kvalitnějšího dřeva a zajímavějším zrání v dubu. Je to celé inspirované vínem. A stejně tak chuť. Lidé mají rádi velké, zaoblené, sladké věci, je to tak? *(směje se)* Udělali jsme jich za ta léta poměrně dost, ale není to naše jediná činnost. Před 10 nebo 15 lety nebylo nabízení skutečně lahodných, sladkých sexy sty-



lů ve Skotsku běžné. V tom jsme se nechali inspirovat vínem, a stejně tak i při nabízení portfolia obsahujícího různé styly whisky místo pouhých variací na téma věku nebo typu sudu.

**Znamená to, že vaší inspirací není whisky jako taková, ale jiné věci, které nejsou u whisky běžné?**

Vždy jsem byl přesvědčen, že by se skotská whisky měla více inspirovat malými vinařstvími nebo pivovary – těmi, kdo věří svým instinktům a věci dělají jinak než velké společnosti nebo jak je velké firmy ani dělat nemohou. Moc rád jezdím do Napy a Sonomy, a také navštěvuji pивní bary, protože se tam něco naučíte, najdete tam inspiraci. Může to být seřazení nabídky podle barev (skutečně to tak měli ve whisky baru ve Vancouveru) nebo obalů či sladění vína nebo piva s pokrmy. Může to být hudba. Před několika lety jsem ve vinném baru v San Franciscu znovu objevil Ziggyho Stardusta.

**To většinou ve whisky barech nebývá...**

Ne! To je také problém se Skotskou – chybí jí Ziggy Stardust!

**Kalifornský vinař Randall Grahm, majitel vinohradu Bonny Doon, byl jedním z pionýrů vysazování rýnského a dalších odrůd v moři cabernetu a chardonnay, používal bláznivé etikety, kopal hluboko do země, aby zjistil, co to udělá. Postavil se všemu ortodoxnímu. Napadá mě, že Compass Box se Bonny Doon velmi podobá.**

Randalla Grahma velmi obdivuji už od svých 25 let. Miloval jsem jeho vizi, odvahu a vtip. Můžeme se od něj

tolik naučit. I dnes, když už je kolem vína tolik svobody. Skotská whisky se například může učit z toho, jak se starají o víno v těch nejlepších vinárnách. Už nejde o to mít co nejdelší seznam ‚trofejních‘ vín. Co potřebujeme, je chutné pití, které umíme dobře vybrat a představit. Svět skotské whisky je stále komplexnější, protože nabídka je velice široká. Potřebujete odborný výběr.

**Otevření palírny jste odolával, proč?**

Sen, že bych měl palírnu, jsem opustil, protože jsem se bál, že by to zkrachovalo. My nápoje mícháme, pokračujeme v této staré tradici. Pálení jsme zvažovali před deseti lety, ale nevycházelo nám to zatím ziskově. Kdybych musel pozornost zaměřit jinam a přestal míchat whisky, abych mohl rozjet palírnu, celé by se mi to rozpadlo. Kdybych do toho býval šel s úmyslem, že budu pálit, to by bylo něco jiného, ale já jsem se na whisky díval z pozice tradičního blendera, který pracuje s celou řadou různých věcí. Když můžete využít tohle, proč byste potřeboval i pálit?

Kdybych ale měl zdroje na to, abych mohl vytvářet zajímavější styly lihovin a dělat věci, které větší distilérky dnes nenabízejí, to by mě pak stále zajímalo.

**Takže kdyby vám někdo řekl, že si můžete za dva měsíce vypůjčit jeho palírnu, skočil byste po takovéto možnosti?**

Jistě! To by bylo zajímavé. Je to jako vypůjčit si vinný sklípek, pronajmout si místo a udělat si věci po svém.

**Hovořili jsme spolu krátce poté, co začala debata o transparentnosti (nebo jejím nedostatku) inici-**



ovaná společností Compass Box poté, co ji SWA\* informovala, že nesmí podávat informace o stáří různých druhů whisky použitých ve Flaming Heart a This Is Not A Luxury Whisky. Situace se vyvíjí, takže první diskuse nejsou dnes již natolik relevantní, ale jedním z témat, které z této diskuse vyplynulo, bylo, zda by otevřenost při informování o složení blendu mohla pomoci zmírnit rostoucí antipatii vůči whiskám NAS\*\*.

\* SWA - Scotch Whisky Association se sídlem v Edinburghu

\*\* NAS - Non Age Statement (Blended whisky bez uvedených složek)

Je možné, že se někomu hodí ochrana, kterou jim v tuto chvíli poskytuje zákon. Nic neskrýváme. Pokud se zákony změní, pak doufám, že to těmto firmám pomůže znovu se zamyslet nad tím, co dělají, a posunout se dále. Když jsme otevření, lidé chápou, že na NAS whisky není nic špatného a mohou také lépe porozumět tomu, jaké výhody blending přináší.

**Při lekcí v rámci pařížské akce Whisky Live hlavní blender značky Nikka Tadashi Sakuma hovořil o tom, jak vnímá informace o věku uváděné na lahvičích single maltů, že ukazují na to, jak se whisky vyvíjí v určitém okamžiku, zatímco whisky používané pro NAS musí být podmanivější; uvedl také, že NAS sektor vnímá jako příležitost pro uplatnění kreativity a vidí možnost otevření této kategorie, pokud jde o kvalitu. Zdá se, že o skotské whisky se nikdo takto nevyjadřuje.**

S tím bych souhlasil. Když mícháte NAS, musíte si být jistí, že materiál, se kterým pracujete, bude mít navrch nad věkem. Musím se vypravit do Japonska!

**Rozhovor jsme zahájili cestou do minulosti. Podívejme se teď, co bude za 15 let. Jak bude vypadat Compass Box?**

Idealista ve mně doufá, že bude patrné, že jsme pomohli ovlivnit a inspirovat jiné firmy v oboru skotské whisky, aby překračovaly konvence a tradici a pracovaly tak, že budou vytvářet ještě podmanivější whisky a pomohou zachovat konkurenceschopnost skotské, i když je nabídka destilátů stále pestřejší.

Doufám, že se zbavíme starého vnímání – a že Great King Street mít celou řadu různých typů whisky, kterou budou mít ve své nabídce všechny bary, které chtějí nabízet kvalitní pití. Možná budeme mít i palírnu nebo nějakou palírnu budeme moci používat. Kdo ví?

**Při psaní rozhovoru jsem nemohl přestat myslet na poznámku o Ziggym Stardustovi. Ziggy byl metaforou: cizí bytostí, která přichází na zem, aby se světem zatřásla (a ne jej prodala), uchopila rockovou hudbu a ukázala jí jiný směr. Glaser měl pravdu. Skotská potřebuje Ziggyho Stardusta.** ■

You Tube [Compass Box Whisky: Asyla 1:30](#)

You Tube [Compass Box Whisky: Oak Cross 1:44](#)

You Tube [Compass Box Whisky: Hedonism 1:26](#)

You Tube [Compass Box Whisky: Peat Monster 1:29](#)

# THE SPICE TREE

by COMPASS BOX



Best Blended Malt Scotch  
San Francisco World Spirits Competition 2015



You Tube [Compass Box Whisky: Spice Tree 1:56](#)

Warehouse #1 představuje:



# *The* **LOST** **DISTILLERY** *Company*<sup>®</sup>

Lost Distillery neboli Ztracená Destilerie je projektem tří přátel. U zrodu stáli Scott Watson a Brian Woods, ke kterým se záhy přidal dnes třiačtyřicetiletý Australan Ken Rose. Jejich záměrem je přiblížit lidem chuť whisky z dnes již uzavřených palíren. V minulém století totiž byla zavřena nebo zrušena téměř stovka palíren skotské sladové whisky. To je téměř polovina všech legálních palíren, které kdy ve Skotsku existovaly. Globální ekonomická krize, nadprodukce, války a prohibice – všechny tyto faktory přispěly ke ztrátě tolika palíren. V důsledku toho svět přišel o spoustu jedinečných starobylých značek. Tento stav se ale pomalu začíná měnit.





Scott Watson, Brian Woods a Ken Rose

**Vzhledem k tomu, že jsme na sklonku minulého roku začali prodávat řadu whisky Lost Distillery Company, položil jsem Kenu Rosovi pár otázek. Pokud patříte mezi lidi, kteří s nostalgií rádi vzpomínají na zašlé časy, neváhají objevovat nepoznané a ještě k tomu máte slabost pro whisky, potom by vás odpovědi spoludávatele Lost Distillery, žijícího aktuálně v Praze, mohly zajímat.**

**Odkud jsou Scott Watson a Brian Woods a měli v minulosti něco společného s alkoholovou branží?**

Scott a Brian jsou oba ze Skotska. Oba pracovali po mnoho let v palírenském průmyslu, včetně následujících společností: Diageo, Moët Hennessy, Greenalls, Douglas Taylor, Maxxium a Angostura.

**Podle čeho jste vybrali zaniklé destilerie, jejichž whisky jste se rozhodli znovu interpretovat?**

Dosud jsme znovu interpretovali šest ztracených destilérií. Vybírali jsme whisky z nejrůznějších whisky regionů Skotska: Highland (Vysočina), Lowland, Speaside a Islay. Tyto whisky se vzájemně velice liší a představují nejrůznější období výroby whisky spolu s jedinečnými charakteristikami každé destilerie. Každá destilerie byla rovněž vybrána pro svou bohatou historii a příběhy, které se vážou nejen k destilérii samotné, ale i k lidem, kteří ji kdysi vedli.

**Můžete nám popsat celý proces vytváření blendu z dnes již zaniklé destilerie?**

Po 9 až 12 měsících výzkumu prováděného naším archivářem a jeho týmem provádíme důkladné analýzy DNA každé ztracené destilerie. Definujeme, jaké by mohly být specifické charakteristiky a chuťový profil, kdyby se whisky destilovala dnes. Existuje celkem 10 základních prvků, které je potřeba vzít v úvahu: Období (v různých dobách vznikaly různé styly), lokalita, voda, ječmen, kvasinky, rašelina, rmutovací kád', kotel, destilační přístroj, sudy. Na základě této práce provedené archivářem začínáme diskutovat s blendery a panelem expertů, kteří určují, které jednodruhové whisky by měly být spojeny, aby tak vytvořily specifický profil dané whisky.

**Které existující destilerie vám dodávají whisky pro blendování?**

Moji společníci v uplynulých deseti letech nakupovali whisky a díky tomu máme whisky z více než 50 destilérií všech skotských regionů. Vzhledem ke smlouvám s našimi dodavateli nemohu zacházet do větších detailů.

**Jaké láhve tvoří dnes vaše portfolio a v jakém pořadí byly uvedeny na trh?**

**Gerston** (1796–1882) Halkirk, Cathiness. Highland (Vysočina). Zavřela kvůli dodávkám vody. Chuť: Zralé ovoce, karamely, kouř a koření.

**Auchnagie** (1812–1911) Tulliemet, Perthshire. Highland (Vysočina). Zavřela kvůli špatnému dopravnímu spojení. Chuť: Květinová, medová, sušené ovoce a pepř.

**Stratheden** (1829–1926) Auchtermuchty, Fife. Lowland. Zavřela kvůli prohibici v USA. Chuť: Slad, pomerančová kůra, čokoláda a rašelina.

**Jericho** (1822–1913) Jericho, Aberdeenshire. Highland (Vysočina). Zavřela kvůli vzdálenému umístění. Chuť: Ovocný koláč, mandarinky, bylinky a vanilka.

**Lossit** (1817–1867) Ballygrant Islay. Islay. Zavřela kvůli konsolidaci průmyslového odvětví. Chuť: Rašelina, mandle, hrušky a pepř.

**Towiemore** (1898–1931) Botriphnie, Dufftown. Speyside. Zavřela kvůli problémům s dodávkami vody. Chuť: Broskev, vanilka, mandle a smetana.

### Jedná se o limitované edice, nebo o láhve, jejichž blendy budete podle potřeby průběžně vyrábět?

Našich aktuálních šest whisky vyrábíme průběžně. O Vánocích jsme ale vyrobili speciální edici Jericha ve vánočním balení. Byla lahvována s vyšším obsahem alkoholu a měla bohatší dochuť po zrání v sudech od sherry.

### Kdo je vašim master blenderem?

Při utváření našich blendů nespolupracujeme pouze s jednou osobou, ze které bychom udělali hrdinu pro reklamní účely. Klíčovou roli v našem týmu hraje archivář. U prvních šesti whisky vedl náš archivní tým profesor Michael Moss z The University of Glasgow. Nyní k nám nastoupil Joe Trotter a převezme roli hlavního archiváře pro průzkum následujících čtyř destilérií. K našemu cíli, tedy co nejpřesnější interpretaci ztracené legendy, dále využíváme porotu ochutnávačů, což je interní tým který se skládá z pěti až sedmi lidí. Také spolupracujeme s nezávislými konzultanty z řad mistrů palírníků a blenderů aby nám pomohli, pokud je to potřeba.

### Jak hodnotíte vaši účast na festivalu Whisky Life Prague 2015 a o kterou z vašich láhví byl největší zájem?

Festival se mi opravdu líbil, byla to úžasná příležitost setkat se se spoustou nadšených milovníků whisky. Náš stánek byl po oba večery hojně navštěvovaný a neustále k nám proudili další a další lidé. Řekl bych, že hlavními favority byly Lossit a Jericho, ale všechny whisky si našly své příznivce. Každá značka v našem výběru se od těch ostatních v mnohém odlišuje a má svůj vlastní specifický půvab.

### Jak je vaše úsilí přijímáno ve Skotsku, uvnitř odvětví skotské whisky?

Od úplného počátku dodnes se těšíme obrovské míře podpory jak ze strany skotské vlády, tak SWA. Byla velká škoda přijít o tak výraznou část dědictví této země. My jsme schopni vrátit část zpět a podnítit větší zájem o dědictví skotských whisky. Známe v tomto oboru spoustu lidí a dostává se nám velké podpory v tom, co děláme.

### V kolika zemích světa jsou vaše láhve dnes dostupné?

Neustále svou distribuci rozšiřujeme, ale v současné době jsme k dispozici asi ve 30 zemích Evropy, Asie a amerických kontinentů.

### Plány vaší společnosti do budoucna?

V současné době se zaměřujeme na rozšiřování mezinárodní distribuce a prodeje a rovněž budujeme povědomí o značce The Lost Distillery Company. Právě začínáme s průzkumem pro příští čtyři ztracené destilerie. Rovněž rozvíjíme další své značky, jako rum Six Saints, nebo Anneamh single cask Scotch. ■

**V šesti po sobě jdoucích číslech našeho časopisu, tímto počínaje, vám představíme jednotlivé láhve, které dosud tvoří portfolio společnosti Lost Distillery a palírny odkud původně pocházely. Začínáme destilérií, nebo spíše destilériemi Gerston a stejnojmennou whisky.**



# DESTILERIE GERSTON

— 1796-1882 & 1886-1914 —



Historie whisky Gerston je v podstatě pohádkou o dvou palírnách známých jako Gerston One a Gerston Two.

Gerston One byla rodinná palárna s typicky malou výrobou. Vyráběl se zde vysoce kvalitní alkohol, po němž byla poptávka jak doma, tak v cizině. Whisky z této palárny byla značně oblíbená nejen u londýnské dobré společnosti – našla si zákazníky i v tak vzdálených zemích, jako je Brazílie a Indie. Existovala více než osmdesát let a téměř po celou tu dobu byla ve vlastnictví rodiny Swansonových.

Gerston Two byla palárna průmyslového rozsahu s roční kapacitou 80 000 galonů alkoholu. Vlastníci věřili, že dokáží napodobit úspěch whisky z palárny Gerston One tím, že vybudují novou palárnu s kapacitou téměř desetkrát převyšující kapacitu palárny Gerston One. Nová palárna, která byla otevřena roku 1886, byla nejspíš nejmodernější palárnou ve Skotsku a docela určitě to byla největší palárna v hrabství Caithness. Její projekt se opíral o přirozený spád půdy, což umožnilo využít gravitaci k řízení procesu a pohybu tekutin. Výroba v palárně Gerston Two trvala něco málo přes dvacet let – nepodařilo se zopakovat úspěch, a hlavně kvalitu whisky dříve spojované se jménem Gerston.

Palárny Gerston se nacházely v Halkirku v Caithness – ve vzdálené oblasti daleko na severu Skotska. Základními pilíři ekonomiky v této části Skotska bylo hlavně zemědělství a rybaření, ačkoliv velká část regionu, kterou zabíraly skály a močály, byla k chovu či ošetřování zvířat nevhodná. Bylo to však ideální teritorium pro ukrytí a provozování nelicencovaných destilačních přístrojů. Z daňových záznamů z roku 1826 vyplývá, že v oblasti bylo přinejmenším 17 licencovaných paláren, a týdeník Caithness Courier psal o více než 200 obviněních v souvislosti s nelicencovaným pálením destilátů v hrabství Caithness v daném roce!

Palárnu Gerston One založil Francis Swanson v roce 1796. Swanson provozoval palárnu až do roku 1825, kdy firmu předal svému synovi Jamesovi, který zůstal vlastníkem až do okamžiku prodeje palárny v roce 1872. Palárna byla v roce 1875 uzavřena, v roce 1892 proběhla její demolice.

Palárna Gerston Two byla vybudována v roce 1886, přibližně míli od místa, kde stávala palárna Gerston One, a v blízkosti nově otevřené železniční stanice v Halkirku.



Vlastníkem palírny Gerston Two bylo konsorcium Gerston Distillery Company se sídlem v Londýně. Výroba trvala pouze 11 let. Poté byla palírna prodána společnosti Northern Distilleries Limited, která změnila jméno palírny na Ben Morven. Destilace v přejmenované palírně Ben Morven pokračovala pouze další tři roky a v roce 1900 byla ukončena. Existují však důkazy o tom, že sporadická výroba pokračovala i poté, dokud nebylo místo v roce 1911 oficiálně prohlášeno za uzavřené. Kolem roku 1914 byla zahájena jeho demolice.

Vodním zdrojem palírny Gerston One byl nejmenovaný vodní tok v blízkosti gerstonské farmy. Voda z tohoto nedalekého pramene se pak vlévala do vodního toku Calder Burn. Na mapách z tehdejší doby byl zaznamenán pramen a záchytná nádrž, z čehož lze vyvodit, že palírna Gerston One se o tento vodní zdroj zajímala. Místní voda byla mimořádně čistá a vykazovala neobvykle vysoký obsah soli. To dodávalo vyráběnému destilátu příjemně slaný akcent a dovedně doladovalo výraznou příchutí kouře z hořící rašeliny, která byla pro whisky Gerston One charakteristická.

Když Alfred Barnard v roce 1887 navštívil palírnu Gerston Two, byl informován, že palírna má výlučná práva na tentýž zdroj vody. Vzhledem ke vzdálenosti mezi oběma místy je to však vysoce nepravděpodobné. Palírna Gerston Two velmi pravděpodobně využívala nedaleký Calder Burn, který je přítokem řeky Thurso. Za palírnou byl vybudován samostatný kanál, který umožnil, aby voda proudila přes komplex a sloužila k chlazení a namáčení drceného sušeného sladu. Voda použitá k chlazení byla později odvedena zpět mimo území palírny.

Palírna Gerston One používala místní rašelinu z blízkého jezera Loch Calder. Rašelina z této oblasti je výrazně slaná. Ačkoliv je to k pobřeží několik mil, geologické důkazy naznačují, že ustupování ledovců z poslední doby ledové vedlo k usazení velkého množství pobřežního nánosu v této oblasti, což přispělo k léčivému složení rašeliny. O tom, že by palírna Gerston Two používala rašelinu, neexistují žádné důkazy. Když ji Alfred Barnard v roce 1887 navštívil, všiml si, že alkohol byl „pure malt“, což byl v té době výraz používaný k popsání nerašelinové whisky.

Na gerstonské farmě se pěstovala odrůda ječmene nazvaná Concerto – vysoce výnosná odrůda, kterou preferovaly všechny farmy v okolí řeky Thurso. Ještě dnes se pěstuje na farmě, kterou vlastní James Gunn. Z pokladní knihy palírny je zřejmé, že ječmen byl v roce 1858 nakupován od nedalekých farem Harpsadale a Skinnet.

Ječmen, který byl surovinou pro výrobu sladu v palírně Gerston One, byl klíčem k úspěchu whisky. Důkaz o tom lze najít v daňových záznamech hrabství Caithness z roku 1826 – je zde uvedeno, že palírna Gerston One vyrobila 5763 galonů z 2891 bušlů ječmene. Při přepočtu na současné měrné jednotky to činí 30 695 litrů alkoholu z 63 tun ječmene, což představuje 487 litrů na jednu tunu ječmene. Palírna Gerston One měla v té době nejvyšší výnos ze všech palíren v hrabství Caithness.

Palírna Gerston Two dopravovala ječmen z nížinné části Skotska – Lowlands – a příležitostně získávala ječmen

z východní Evropy. Sladovna zabírala plochu 9000 čtverečních stop a její podlahu tvořil portlandský beton. Barnard si všiml používání dopravníků a úspory pracovních sil v této části procesu. Ječmen používaný v palírně Gerston Two nedosahoval výše výnosů Swansonova ječmene a whisky byla podle toho následně také posuzována.

Palírna Gerston One měla zřejmě svou vlastní preferovanou kombinaci divokých kvasinek a domácích kultur. Divoké kvasinky byly z větší části kvasinky přítomné v okolním prostředí, domácí kultury byly získávány z brambor a cukru. Palírna Gerston Two využívala komerční kvasinky dodávané společností Cameronbridge Distillery.

Palírna Gerston One pravděpodobně používala k výrobě sladu sud nebo nějakou nádobu podobné velikosti. Vzhledem k tomu, že celý proces probíhal uvnitř budov farmy, bylo zde vždy určité omezení výškou a prostorem.

Palírna Gerston Two měla sadu čtyř betonových sladových kádí. Naklíčený a usušený slad byl pomocí dopravníku dopraven rovnou do betonové kádě. Nádobu na mláto byly umístěny přímo pod sladovou kádí a mláto do nich bylo odváděno přes propust. Také k přepravě sladin z kádí do nádob pro fermentaci (nazývaných washback) byla využívána gravitace. Během tohoto procesu se používal Mortonův chladič k ochlazení tekutiny na teplotu umožňující bezpečné přidání kvasinek. To je další příklad moderního pojetí palírny Gerston Two, která byla v roce 1886, kdy byla vybudována, označena za nejmodernější svého druhu ve Skotsku.

Palírna Gerston One používala dřevěnou nádobu pro fermentaci – v prvních letech to pravděpodobně byl obyčejný sud, později – když došlo k expanzi obchodní činnosti – nejspíše nádoba speciálně vyrobená pro tento účel. Palírna Gerston Two měla šest nádob pro fermentaci vyrobených ze dřeva quebecké červené borovice. Každá z těchto nádob měla kapacitu 8000 galonů a byla navržena tak, aby po jejím použití bylo možné čištění parou.

V palírně Gerston One se používaly destilační přístroje, které byly původně navrženy pro ilegální destilaci. Byly zkonstruovány tak, aby se vešly do stávajících budov a jako topivo se používala výhradně místní rašelina. Záznam z degustace dochované láhve gerstonské whisky z roku 1859 uvádí: „... jako pašovaná whisky, s jemným akcentem, jako topivo byla použita pouze rašelina.“

Palírna Gerston Two měla čtyři vysoké destilační přístroje, k jejichž provozu se používal parní kotol umístěný na konci destilační haly. Měl externí šneky pro ochlazování par a nově vyrobený alkohol byl odváděn do zásobníků opět s využitím gravitace. Těto inovace si povšiml Barnard, který uvedl, že ve srovnání s jinými destilačními halami využívajícími přímého ohřevu byly slad a destilační prostory palírny Gerston Two „mimořádně čisté“.

Palírna Gerston One dávala svou whisky zrát pravděpodobně do sudů, které byly dodávány nebo vyprazdňovány na mole u řeky Thurso (Scrabster) nebo Wick.

Ze silné tradice konzumace rumu v severní a východní části Skotska lze vyvodit, že ke zrání whisky mohly být používány sudy od rumu. Alkohol byl dodáván také

Majitel palírny	Palírna	Galony	Bušle	Litry	Tuny	Výnos
J. a J. Swanson	Gerston	6 752	2 891	30 694,59	63	487,22
William Smith & Co	Wolfburn	28 056	12 268	127 542,6	267	477,69
Alexander Brodie	Thurso	27 170	11 996	123 514,8	261	473,24
James Sutherland	Brawlin North	125 49	5 536	57 047,75	121	471,47
Alexander Campbell	Simster	12 005	5 434	54 574,73	118	462,50
Alexander Miller	Ditto	4 322	1 993	19 647,81	43	456,93
James Henderson	Semster	16 948	7 757	77 045,61	169	455,89
James Finlayson & Co	Hoy	5 600	2 570	25 457,6	56	454,60
Hector Munro	Stromness	4 205	2 012	19 115,93	44	434,45
Thomas Fraser	Kirkwall	1 739	93	7 905,494	20	395,27
Sutherland & Falkloner	Brawlin South	672	372	3 054,912	8	381,86
Richard Mackay	Ditto	4 830	2 642	21 957,18	58	378,57
J. a G. Sutherland	John O' Groats	1 072	579	4 873,312	13	374,87
Borwick & Robertson	Highland Park	5 604	3 116	25 475,78	68	374,64
John Oal Bower	Tower	2 181	1 222	9 914,826	27	367,22
William Scott	Wideford	1 021	790	4 641,466	17,2	269,85
John McDonald & Co	Todholes	23 772	11 259	108 067,5	518	208,62

v kameninových nádobách (quarts). Whisky se prodávala zejména v místní oblasti. Pokladní kniha palírny Gerston One z roku 1849 uvádí, že pouze v oblasti Caithness měla palírna více než sto zákazníků. Whisky byla dodávána v sudech obchodníkům, soukromým osobám a místním vlastníkům půdy, včetně lorda Thursa žijícího na hradě Thurso. Byl to velmi pravděpodobně právě lord Thurso, kdo whisky Gerston představil prominentním politikům té doby – včetně sira Roberta Peela, který byl v letech 1841 až 1846 premiérem. Mezi další významné spotřebitele whisky Gerston patřil také vévoda z Wellingtonu, Bank of England, Armádní a námořnický klub v Londýně a Yorské arcibiskupství. Z pokladních záznamů vyplývá také, že palírna měla své zákazníky i v Buenos Aires, v Kalkatě a Madrasu.

Od roku 1898 používala palírna Gerston Two (nyní přejmenovaná na Ben Morven) sudy od sherry a velké sudy.

Výběr sudů byl více v souladu se snahou palírny dodávat whisky na lukrativní londýnský trh – jazyčkům zákazníkům z jižnějších oblastí vyhovovaly spíše jemnější akcenty související se zráním v sudech po sherry a nerašelinový charakter whisky.

## KONEC PALÍRNY GERSTON ONE

Palírna Gerston One existovala 86 let a téměř po celou tuto dobu zde probíhala výroba alkoholu. Tato palírna se těšila skvělému jménu jak v hrabství Caithness, tak

v Londýně, kde se její whisky objevovala na stolech lordů a premiérů. Nepochybná kvalita whisky z palírny Gerston One byla výsledkem efektivního používání a kontroly surovin z místních zdrojů. Voda ze Swansonova pramene byla křišťálově čistá a většinu ječmene si Swanson vypěstoval sám. Jak Francis Swanson, tak jeho syn James byli mistři destilace a jejich schopnost generovat tak vysoký výnos je toho jasným důkazem. Avšak v roce 1871 se Swanson rozhodl palírnu prodat a za tímto účelem zveřejnil inzerát v novinách Caithness Courier.

Neoficiální zdroj naznačuje, že sousední farmář vybagroval pozemek sousedící s pramenem, což mělo za následek vyschnutí pramene. V dopise z roku 1975 zasláném do deníku People's Journal Dundee bylo uvedeno, že místní zdroj vody byl zničen, když plánované rozšíření palírny prořadlo tok pramene a způsobilo, že pramen začal téci jiným směrem. Je však jedno, který z těchto dvou scénářů byl pravdivý, protože kterýkoli z nich by pro palírnu tak jako tak znamenal zkázu. Swanson ve věku 76 let zřejmě došel k závěru, že další provoz už nemá smysl. Palírna byla prodána, avšak už nikdy neprodukovala whisky téže kvality a v roce 1875 byla zavřena nadobro.

## KONEC PALÍRNY GERSTON TWO

Palírna Gerston Two byla vybudována v úplně jiném měřítku – byl to zdaleka největší průmyslový komplex v oblasti. V té době to byla z technického hlediska nej-



modernější palírna ve Skotsku. Společnost Gerston Distillery Company se rozhodla navázat na stávající poptávku po whisky z palírny Gerston One – zejména v Londýně.

Majitelé se však rozhodli pro průmyslová řešení v oblasti dodávky surovin, což vedlo k zásadní změně chuti whisky Gerston, a nakonec zjistili, že je obtížné replikovat chuť nebo kvalitu Swansonovy whisky.

Zatímco kvalita zdroje vody byla dobrá, ječmen z Lowlands dodávaný na sever nedosahoval výnosnosti Swansonova ječmene, tedy odrůdy Concerto a Bere. Palírna Gerston Two nepoužívala k sušení ječmene ani k ohřevu destilačních přístrojů rašelínu – bylo dováženo uhlí z uhelného dolu v místě nazvaném Brora přímo u pobřeží. Velké destilační přístroje v palírně Gerston Two produkovaly úplně jiný typ alkoholu, který byl ve srovnání se Swansonovou whisky jemnější a světlejší.

Rozhodnutí nepoužívat místní suroviny mělo pro palírnu negativní následky. Místní lidé brojili proti firmě se sídlem v Londýně, která podle jejich názoru nepodporovala místní komunitu.

Obchodníci, kteří dříve kupovali whisky Gerston One, z velké části přešli k sousedním palírnám, jako byla například palírna Old Pulteney, jež i nadále vyráběly whisky s rašelino-vým charakterem, typickou pro Skotskou vysočinu.

Barnard se v článku zveřejněném v novinách Caithness Courier v únoru 1887 obsáhle zabýval efektivitou nové palírny. Tato moderní palírna sice byla předobrazem bu-

doucnosti pálení whisky, avšak bylo jasné, že její provoz vyžaduje o mnoho méně zaměstnanců, než bylo původně předpokládáno. Zatímco v roce 1898 bylo zapotřebí přinejmenším 20 pracovníků, k zásobování centrální nainstalované pece byli potřeba jen tři muži a k drcení rašeliny nejspíš nebyl potřeba vůbec nikdo.

Je-li příběh o zdroji vody pro palírnu Gerston One pravdivý, můžeme říci, že palírna prostě prošla přirozeným průběhem a její vzestup a pád byly v souladu se vzestupem a pádem energie Francise a Jamese Swansonových.

Majitelé palírny Gerston Two učinili řadu strategických rozhodnutí, kvůli nimž se jim nikdy nepodařilo využít potenciálu, který vytvořil Swanson. Rozčarování ze strany místních pracovníků a obchodníků bylo z velké části zaměřeno na londýnské obchodníky, a i když zřejmě nebylo pro pád palírny tím nejpodstatnějším faktorem, určitě k němu přispělo. Majitelé palírny si neuvědomili, že whisky z malých destilačních přístrojů nebude možné napodobit v rámci rozsáhlého průmyslového procesu. A nikdy je při snaze okopírovat profil whisky Gerston One nenapadlo použít tytéž suroviny, zejména místní ječmen a rašelínu z jezera Loch Calder. A navíc se pokoušeli vstoupit na trh v Londýně později než jiné zavedené značky whisky. Časová propast mezi ukončením provozu Swansonovy palírny Gerston One a zahájením dodávek z palírny Gerston Two činila více než deset let a je možné, že trh, který ovládla původní whisky Gerston, byl v té době prostě už ovládnut jinými značkami whisky. ■



# JAKÝ BYL PRO VÁS A VAŠI VINNOU RÉVU MINULÝ ROK A JAKÁ VÍNA Z LOŇSKÉ ÚRODY OČEKÁVÁTE?

Na tuto otázku jsme chtěli znát odpověď od našich tuzemských dodavatelů vína, protože se proslýchá, že díky nadstandardně teplému roku 2015 budou vína z loňské sklizně výjimečně kvalitní.

## JOSEF ABRLE

Loňský rok se nakonec vydařil a hrozny byly krásně vyzrálé a zdravé. Takže je k očekávání jedno z nejlepších vín.

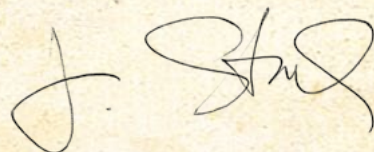
*Abrle Josef*





# JAN STÁVEK

Ročník 2015 byl velmi specifický a období vegetace bylo jak pro nás, tak pro naše vinice velmi vyčerpávající. Se suchem si ovšem starší vinice poradily perfektně. Dostatečně hluboko položený kořenový systém révy umožnil čerpat vodu ze spodních vrstev. Z mého pohledu se jednalo o perfektní ročník pro červená vína. Stresovaná réva v hroznech vytvořila dostatečné množství kvalitních sladce hořkých taninů, které vínu pomohou vyzrát v čase. Už dnes cítím obrovský potenciál především u našich fortifikovaných vín, která jsou v aromaticce velmi podobná klasickým portským z Douro. Letos v létě totiž i u nás na Moravě panovaly velmi podobné klimatické podmínky jako v tomto horkém portugalském regionu. Ovocnost v červených vínech z roku 2015 jde do džemových a kompotovaných typů. Pozorují to především u našeho Lokusu červeného. Pozvolné vyzrání v dubových sudech mu navíc zaručí komplexnost a prodlouží potenciál.





# RICHARD STÁVEK

Vloni jsme se trochu natrápili, a to zejména kvůli suchu a hlavně u mladých výsadby, které bylo nutno hojně zalévat, ale i tak některé keře uhynuly. Co se týče vlivu sucha na staré výsadby, kterých máme z 23 vinic celkem 21, tedy většinu, ty obstály se ctí. Suchostní stres se lehce projevil ve velikosti bobulí, které však naštěstí nepraskly ani při vydatných deštích v září, které nás příjemně překvapily. Podle očekávání byla tedy výlisnost malinko menší, než by mohla být, kdyby byl fenologický vývoj bez vlivu sucha. Vinobraní jsme zahájili v druhé zářijové dekádě a sklizeň pak ukončili předposlední říjnový týden. Sklidili jsme něco málo přes 100 q a naplnili k mému překvapení všechny nádoby ve sklepě, až jsem po čase musel vytáhnout a začít používat i skleněné demižony. Hrozny byly krásné, zdravé, vše v optimální cukernatosti 20–24 °NM. Kvašení probíhalo v poklidu a doufám, že jak je tradicí v našem sklepě, vše vykvasí hezky přirozeně do sucha, aby nebylo nutno vína znásilňovat množstvím síry či filtrací. Pořídili jsme dva nové oválné sudy – jeden akátový a jeden dubový, od bednářského mistra pana Fryzelky z Vlachovic.

Co se týče nějakého očekávání kvality vín, je velmi předčasné toto hodnotit. Nedomnívám se, jako bohužel většina kolegů, že tento ročník patří objektivně k těm nejlepším, i když byla velmi pěkná kvalita i kvantita úrody. Vždy tvrdím, že kvalita ročníku se má hodnotit až po dvou třech letech, kdy víno dostane čas nazrát v láhvi.





# PETR KORÁB

Minulý rok byl pro nás a především pro vinnou révu velmi dobrý z hlediska výskytu a tlaku chorob. Při práci a péči o vinohrady se vždy snažíme vnímat okolní prostředí, aktuální vývoj počasí i specifika jednotlivých lokalit. V loňském roce byly zdravé hrozny i na vinicích, kde nebyla aplikována žádná biologická ochrana. Z pohledu kvality vín ročníku 2015 nejsem tak přehnaně optimistický, jak jsem leckde slyšel. Ano, vyzrálост hroznů byla dobrá, ale v mošttech chyběly kyseliny. Myslím, že se ve vínech tohoto ročníku dobře ukáže cit vinohradníka pro správný okamžik sklizně.







snoubení doutníku

## **Sakartvelo – pravlast vinné révy, domov vyhlášených pramenů slané vody a země, kde se nacházejí sklady jednoho z nejstarších a největších producentů brandy. Možná již tušíte, možná již víte, že Sakartvelo je původní jméno země, která je nám známá pod názvem Gruzie.**

Zhruba v roce 2005 jsem se seznámil s panem Alexandrem Gedevanishvilim a s produkty, které ze své země importoval do České republiky. Oblíbil jsem si je všechny.

Možná jste o nich svého času mohli mít přehled díky malému obchodu jeho společnosti Gedevani v Praze u Anděla. Poté jsme je převzali pod svá křídla a dnes jsou některé z nich k zakoupení v našem karlínském obchodě Warehouse #1.

Pan Alexander je mimo jiné vášnivým kuřákem a milovníkem doutníků. Již od prvních dnů našeho přátelství jsme vedli o kouření dlouhé debaty a osobně jsem se stal o plnění jeho humidorů. I proto jsem se možná tentokrát rozhodl vybrat brandy Sarajshvili XO, které mělo jako již tradičně doprovodit doutník značky Perdomo z našeho portfolia. Mám pocit, že značku Perdomo již pomalu znáte. Již asi víte, že se jedná o značku Nicka Perdoma, že je vyráběna v Nikaragui a že její tabák pochází ze tří věhlasných oblastí – Etelí, Jalapa a Condega.

Pro dnešní párování jsem si vybral doutník Perdomo Reserve 10th Anniversary Corona Extra Noir (5,5/8x46). Na doutník se již nesmírně těším, a tak si jej okamžitě připravuji a zapaluji. Při pohledu na jeho prstýnek a barvu krycího listu nutno objasnit název Noir. U řady 10th Anniversary nahrazuje název maduro. Krycí list je opravdu krásně tmavý. Pro doutníky noir a maduro se listy na plantážích nechávají o něco déle. Hromadí se v nich díky tomu daleko více škrobů a cukrů a to má za následek přirozeně sladké a robustní aroma. Konkrétně jsou to tóny čokolády, karamelu a čerstvě pražené kávy. Vše mohu již nyní potvrdit, stejně jako přiznanou intenzitu chuti „medium to full“. Proto jsem zvolil ne úplně vyhledávanou velikost, velikost Coronu Extra, což je vlastně prodloužená Corona, která disponuje v odstínu noir poněkud elegantnějšími tóny. Je mi až líto, jak je tato velikost přehlížena ve prospěch mohutnějších velikostí. Doutník okamžitě krásně hoří a rafinovanost této velikosti se mi od začátku líbí.

Než se chuť doutníků rozvine naplno a ukořistí všechny mé smysly, mohu se v myšlenkách přesunout také do země chráněné ze severu Velkým a z jihu Malým Kavkazem. Zde v okolí hlavního města Tbilisi vkládají Gruzínci do svých produktů doslova kus své duše. Není mnoho národů na světě, které by žily v tak úzkém spojení s přírodou, jako právě Gruzínci.

Nejprve si vybavuji věhlasné lázeňské město Borjomi. Zde se zhruba z třiceti pramenů čerpá od roku 1829 jedna z nejzdravějších minerálek na světě. Ne náhodou je nejsilnějším vývozním artiklem celé Gruzie. Dále musím vzpomenout na věhlasné vinice oblasti Kachetie. Na víno zde produkované již přes 8000 let. Na prehistorické odrůdy Saperavi, Tsinandali a další, které se zde stále plní do keramických nádob zvaných kvevri. To z nich dělá nenapodobitelné a také velmi zdravé produkty. Dnes, kdy se o slovo hlásí čím dál více biovína, se vrací také věhlas těchto vín gruzínských.

Před sebou již ale pootáčím sklenku. Mé myšlenky se nyní stáčejí pouze k výrobě jedné z nejstarších brandy v Evropě. Je vyrobena z bílých vinných odrůd, prošla dvojitou destilací a je namíchána z 15 různých starých destilátů. Sleduji její jiskru a zkouším si vybavit záběry obrovských sklepů společnosti JSC Sarajishvili, které uchovávají netradičně obrovskou zásobu velmi starých brandy. Je velmi příjemné vidět, že dnešní moderní společnost navazuje na původní práci samotného Davida Sarajishviliho, který tento tekutý klenot v roce 1884 přivedl na svět. Když si ke skleničce přivoním, vybavuji si také popularitu těchto brandy v naší zemi. A nepily se jen samotné. V období naší první republiky byla totiž jejich vůně známá ve většině kaváren. Šálky na espresso se touto brandy (pravda – tou nejmladší) nejprve vyplachovaly, a teprve poté se do nich lila káva samotná. Ta se nádherně rozvoněla vanilkou, jemnými tóny vlašských ořechů, karamellem a praženou kávou.

Na svět tak přicházela tzv. císařská káva. I ta by se k dnešnímu doutníku hodila a určitě si tento zážitek někdy sami dopřejte.

Nyní si již vychutnávám svůj první doušek. Okamžitě pociťuji v ústech velmi intenzivní zážitek. Brandy, jindy sametová, katapultovala chuť doutníku o level výše a dopřála mi tu nejvyšší možnou intenzitu obou aktérů. Nejprve silná chuť ořechů a kávy, poté karamel, čokoláda a až po chvíli intenzita zvolna slábne a nabízí tóny bílé kávy a vanilky. Je okamžitě znát, že tato brandy není žádná mladice. Přestože kouř chutí vždy malinko zjemní, je intenzita ořechů a karamelu tak silná, že mi vnukla myšlenku přizvat do hry třetího aktéra. Burma tonik od novozélandské společnosti East Imperial se ukázal jako více než ideální. Tonik mám ke všem nazrálým destilátům moc rád, a to nejen k vinným, ale i obilným a třtinovým.


Jak mne ale tato kombinace překvapila dnes, to se slovy těžko popisuje. To se musí zažít! Nachlazený tonik vždy na chvíli převzal iniciativu svojí o poznání nižší teplotou, svojí sladkostí a hlavně energií svých bublinek. Jako by na chvíli potvrdzoval pravidlo, že když dva bojují, třetí se směje. Samozřejmě ti dva bojovali pouze o moji přízeň. Celé snoubení dosahovalo dokonalosti ve chvílích, kdy z toniku odeznívala sladkost a mé chuti se připomínala jemná hořkost chininu. Ta se vždy krásně zakomponovala do chuti popsaných u doutníku a brandy.

Uteklo zhruba 40 minut a já odkládám doutník s celou jeho délkou popela. Nádhera! Letos je to mé první snoubení a za přispění všech tří aktérů je naprosto dokonalé. Doufám, že taková budou letos všechna. Totéž samé přejí i vám!

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 sommeliérem 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



**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

# Santa Teresa®

FUNDADA EN 1796



## KOLÉBKA VENEZUELSKÝCH RUMŮ

Plantáž Hacienda Santa Teresa byla založena v roce 1796 a stala se první palírnou prémiových rumů ve Venezuele. Díky příznivým klimatickým a zeměpisným podmínkám se zde dařilo pěstovat velice sladkou a šťavnatou cukrovou třtinu a rodina Vollmerů zde po čtyři generace vyráběla velice jemný a lahodný rum. V roce 1909 se Santa Teresa stala první značkou rumů s označením Ron de Venezuela. Nyní je světově uznávaná díky znalostem zděděným po předcích, používané praxi zrání pomocí systému Solera a léty prokázanou kvalitou svých výrobků.